COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Котел варочный Dieta Genier G-Classic 60

**Цена с НДС: 3 588 670 руб.**

Артикул: **669203**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Финляндия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Опрокидывание** | автоматическое |
| **Миксер** | Да |
| **Объем, л** | 60 |
| **Тип** | опрокидывающийся |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 13.5 |
| **Ширина, мм** | 1356 |
| **Глубина, мм** | 1170 |
| **Высота, мм** | 1080 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 260 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 305 |

Варочный котел Dieta Genier G-Classic 60 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления вторых и третьих блюд, бульонов, соусов, десертов и кипячения больших объемов жидкости. Модель оснащена электронным управлением, дисплеем 10", автоматическим добавлением воды, мойкой и большим отверстием с крышкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304, материал котла - нержавеющая сталь AISI 316.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: до 125°C
- Стандартное количество блюд: 160-220
- Время нагревания: 20 мин (вода +20C..+90 °C, при 100% мощности)
- Высота бортика: 900 мм
- Подключение к водоснабжению: DN 15, G1/2"
- Позволяет хранить 2-х этапные программы приготовления в памяти
- Котел имеет регулируемый уровень наклона и электронное опрокидывание
- 10-дюймовый сенсорный экран с пользовательским интерфейсом на основе значков
- Автоматическое управление нагревом в зависимости от температуры рубашки
- Автоматическая доливка воды
- Программы приготовления сохраняются в памяти
- Возможность установить время запуска программы

- Программы мойки
- Режим диагностики для устранения ошибок
- Напольная установка
- Электронное опрокидывания, регулируемый уровень наклон
- Высота опрокидывания 600 мм
- Максимальное давление рубашки котла 1,5 бар
- Крышка с пружиной для легкого открывания
- Крышку можно снять или повернуть
- В крышке имеется большое отверстие с сеткой

**Опционально доступно к заказу:**

- Автоматический расчет воды для приготовления
- Контроль нагрева в зависимости от температуры блюда
- Отчеты HACCP в памяти оборудования
- Подключение Pt100 к внешней системе HACCP
- USB-порт
- Ножная педаль, обеспечивающая, например, безопасное смешивание
- Повышенная мощность смешивания
- Подключение оптимизации энергопотребления
- Подключение горячей воды и переключение
- Подключение к мягкой воде
- Охлаждение водопроводной водой
- Клапан опорожнения
- Монтаж к полу

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.