

Коммерческое предложение от 15.04.2026

Котел варочный Dieta Genier G-Classic 300

Цена с НДС: 6 431 670 руб.

Артикул: **790408**

Под заказ



| | |
|------------------------|------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Финляндия |
| Тип подключения | электричество |
| Опрокидывание | автоматическое |
| Миксер | Да |
| Объем, л | 300 |
| Тип | опрокидывающийся |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 41 |
| Ширина, мм | 1356 |
| Глубина, мм | 1560 |
| Высота, мм | 1080 |
| Вес (без упаковки), кг | 400 |
| Вес (с упаковкой), кг | 470 |

Варочный котел [Dieta Genier G-Classic 300](#) 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 °С
- Стандартное количество блюд: 780-1090
- Время нагревания: 35 мин (вода +20С..+90 °С, 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.