COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Котел варочный Dieta Genier G-Classic 475

Цена с НДС: 9 508 800 руб.

Артикул: **338246**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Финляндия
Тип подключения	электричество
Опрокидывание	автоматическое
Миксер	Да
Объем, л	475
Тип	опрокидывающийся
Подключение, В	380
Мощность, кВт	51
Ширина, мм	1335
Глубина, мм	1630
Высота, мм	1330
Вес (без упаковки), кг	510
Вес (с упаковкой), кг	635

Варочный котел Dieta Genier G-Classic 475 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: 1250-1750
- Время нагревания: 55 мин (вода +20C..+90 °C, при 100% мощности)
- Высота бортика: 1200 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.