

**Коммерческое предложение от 08.02.2026****Кремоварка (варочный котел) с нижним приводом Danler GTS-400E****Цена с НДС: 976 429 руб.****Артикул: 212035****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Турция
<b>Общий объем, л</b>	400
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	26.2
<b>Ширина, мм</b>	1700
<b>Глубина, мм</b>	1300
<b>Высота, мм</b>	1150
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	620
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	670

Кремоварка [Danler GTS-400E](#) предназначена для приготовления заварного крема, кондитерских смесей, джемов, фруктового паштета, а также смесей для мороженого и шоколадных десертов, которые требуют равномерного нагрева и тщательного перемешивания на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением, мешалкой со скребками, емкостью с воронкой, колесами и опорами. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал деталей, контактирующие с продуктами - кислоустойчивая сталь.

**Технические характеристики:**

- Рекомендуемая величина наполнения котла: от 30 до 320 л
- Установленная мощность:
  - ТЭНЫ: 24 кВт
  - Мешалка: 2.2 кВт
- Скорость мешалки: 23 об/мин
- Максимальная температура: 240 °C
- Подогрев с помощью масла в двойных стенках котла, который обеспечивает равномерный обогрев и предотвращает пригорание
- Наклонная функция для выгрузки и чистки
- Фиксация в любом положении: открытом, наклонном и закрытом
- Третья "рубашка" для минимизации теплопотерь
- Все критически важные электрические элементы расположены на панели, защищенной от температуры и пара
- Усиленный месильный рабочий орган
- Автоматизированный привод подъема головки

**Опционально доступно к заказу:**

- Автоматизированный опрокидыватель котла
- Автоматизированный привод подъема герметичной крышки
- Плавная регулировка скорости мешалки
- Съемная крышка

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