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 OZTI OTGI 60



**Цена с НДС: 390 456 руб.**

Артикул: **566774**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Турция |
| **Тип подключения** | газ |
| **Тип нагрева** | косвенный |
| **Объем, л** | 60 |
| **Тип** | стационарный |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 11 |
| **Ширина, мм** | 800 |
| **Глубина, мм** | 700 |
| **Высота, мм** | 850 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 115 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 126.5 |

Варочный котел OZTI OTGI 60 используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для кипячения воды, варки овощей, приготовления первых, вторых и третьих блюд. Модель оснащена механическим управлением, газ-конролем, пьезоподжигом, манометром, электромагнитным клапаном, системой парового нагрева, двухслойной крышкой, краном и регулируемыми ножками. Материал корпуса, конфорок, лицевой панели, котла, крышки - высококачественная нержавеющая сталь, материал крана - хромированная сталь.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: до 110°C
- Цельнотянутый варочный котел подходящий для приготовления пищи, тушения и припускания
- Двухслойная крышка с противовесом для легкого открытия
- Высококачественная термоизоляция котла для экономии электроэнергии
- Шарнирно-сочлененная труба на рабочей поверхности для наполнения варочного котла
- Равномерно нагреваются в основании и с боковых стенок котла за счет интегрально генерируемого насыщенного пара при температуре 110°C и давлении 0,4 бар в кожухе
- Внешний клапан для вывода излишков воздуха, скопившегося в кожухе во время фазы нагрева, вручную

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