

## Коммерческое предложение от 09.05.2026

### Котел варочный Dieta Genier G-Classic 150

**Цена с НДС: 4 566 510 руб.**

Артикул: **141683**

Под заказ



|                        |                  |
|------------------------|------------------|
| Гарантия               | 12 мес.          |
| Страна-производитель   | Финляндия        |
| Тип подключения        | электричество    |
| Опрокидывание          | автоматическое   |
| Миксер                 | Да               |
| Объем, л               | 150              |
| Тип                    | опрокидывающийся |
| Подключение, В         | 380              |
| Мощность, кВт          | 27.5             |
| Ширина, мм             | 1356             |
| Глубина, мм            | 1360             |
| Высота, мм             | 1080             |
| Вес (без упаковки), кг | 320              |
| Вес (с упаковкой), кг  | 380              |

Варочный котел [Dieta Genier G-Classic 150](#) 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: 400-560
- Время нагревания: 30 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.