COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Кремоварка (варочный котел) с нижним приводом Danler GTS-100E

Цена с НДС: 816 886 руб.

Артикул: **289799**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Общий объем, л	100
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.75
Ширина, мм	950
Глубина, мм	800
Высота, мм	1160
Вес (без упаковки), кг	260
Вес (с упаковкой), кг	290

Кремоварка Danler GTS-100E используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления заварного крема, кондитерской массы, джема, фруктового пашота, смесей для мороженого, шоколадных десертов, требующих равномерного подогрева и аккуратного перемешивания. Модель оснащена электронной панелью управления, специальной мешалкой со скребками, предотвращающими прилипание продукта, и емкостью с воронкой, позволяющей контролировать процесс выгрузки продукта. Изделие изготовлено из нержавеющей стали марки AISI 304, элементы, контактирующие с пищевыми продуктами - из кислотоустойчивой стали.

В комплекте включены опции: автоматический переворот котла, автоматическая крышка и плавная регулировка скорости.

Особенности:

- Подогрев с помощью масла в двойных стенках котла
- Возможность наклона котла: облегчение выгрузки массы и чистки машины
- Возможность фиксирования в любом положении: открытом, наклонном и закрытом
- Дополнительная наружная "рубашка": ограничение выделения температуры наружу
- Усиленный месильный орган
- Автоматизированный привод подъема головки
- Колеса придают аппарату мобильность

Дополнительные характеристики:

- Рекомендуемая величина наполнения котла: от 10 до 76 л
- Установленная мощность:
  - ТЭНы: 9 кВт

    - Мешалка: 0,75 кВт
- Скорость мешалки: 30 об/мин.
- Максимальная температура: 240 °C

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