



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ № 20 / 2019

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru
г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: office@chefstore.ru

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли

Содержание

	Пароконвектоматы	04
	Конвекционные печи	18
	Ротационные пекарские шкафы	35
	Печи для пиццы	43
	Подовые пекарские шкафы	50
	Шкафы жарочные (900 серия)	56
	Сpirальные тестомесы	61
	Миксеры планетарные	65
	Ферментаторы	71
	Котлы опрокидываемые с электроприводом	73
	Котлы опрокидываемые с ручным приводом	81
	Котлы стационарные электрические шестигранные	85
	Котлы стационарные паровые шестигранные	86
	Массажеры для мяса	96
	Мясорубки	97
	Картофелечистки	98
	Машина овощерезательная	100
	Плиты – табуреты газовые	102
	Электрическая линия (900 серия)	103
	Газовая линия (900 серия)	115
	Электрическая линия (700 серия)	125
	Газовая линия (700 серия)	136
	Зонты вентиляционные	142
	Настольное тепловое оборудование	144
	Кипятильники проточные и наливные	147
	Стерилизаторы	148
	Машины посудомоечные	149
	Льдогенераторы	162
	Холодильные и морозильные столы	167
	Аппараты шоковой заморозки	172
	Холодильные шкафы	182
	Витрины настольные	190
	«HOT-LINE» линия раздачи питания	193
	«Премьер» линия раздачи питания	203
	«Патша» линия раздачи питания	216
	Мини-линия раздачи питания	225
	«Аста» линия раздачи питания	227
	Линия раздачи питания (передвижная)	242
	Салат-бары	248
	Нейтральное оборудование	249



Здравствуйте!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога торгово-технологического оборудования торговой марки Abat, выпускаемого на производственных площадках АО «Чувашторгтехника», ООО «Элинокс», ООО «Фросто» и ООО «Торговая механика». Здесь Вы сможете ознакомиться с полным и подробным перечнем оборудования для предприятий общественного питания, получить подробную информацию о технических характеристиках и функциональных возможностях производимого нами оборудования.

Мы спроектировали и изготовили наше оборудование, используя более чем 60-летний опыт обслуживания предприятий общественного питания, изучив современные мировые аналоги и применения металлообрабатывающее оборудование лучших мировых производителей, таких как MESSER (Германия), Salvagnini (Италия), FinnPower (Финляндия), MAZAK (Япония), AMADA (Япония), HAAS (США), Leifeld (Германия), CEMSA (Италия), SILLEM (Италия), SAIP (Италия), используя высококачественные комплектующие фирм E.G.O (Германия), TRUMPF (Швейцария), VULCANIC Triatherm (Германия) и GOTTHAK (Испания).

АО «Чувашторгтехника» на сегодняшний день является крупнейшим отечественным производителем оборудования для предприятий общественного питания. Продукция под торговой маркой Abat хорошо известна не только во всех регионах России, но и во многих странах СНГ, странах Балтии, Восточной Европы и Азии. Она зарекомендовала себя как чрезвычайно надежное оборудование с современным дизайном и отличными функциональными возможностями.

Ассортимент выпускаемой нами продукции позволяет произвести практически полную комплектацию профессиональной кухни. Все оборудование устанавливается в технологические линии (900 серия или 700 серия). Поэтому мы надеемся, что и Вы сможете найти подходящее именно Вам по дизайну, цене и, конечно же качеству оборудование.

Наиль Хайрутдинов
Генеральный директор

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы Abat – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ Abat

- легкость и удобство в управлении
- внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- быстрый выход на рабочий режим (не более чем за пять минут)
- возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- система регулировки влажности в камере от 0% до 100% обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- великолепная звукоизоляция гарантирует уровень шума не выше 48 децибел при эксплуатации печей
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей, за исключением мини-пароконвектоматов



Многоточечный температурный щуп



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Реверсивный вентилятор из нержавеющей стали 5 скоростей, за исключением мини-пароконвектомата ПКА-6-1/3П, ПКА-6-1/3В. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов, тэн парогенератора легко очищается от накипи



Продольная загрузка позволяет использовать гастроемкости как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива



МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ОСОБЕННОСТИ МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовый механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания

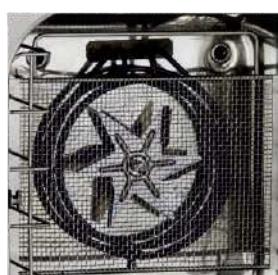


Многоточечный температурный щуп



Реверсивный вентилятор для ПКА-6-1/2В
ПКА-6-1/2П
ПКА-6-2/3В
ПКА-6-2/3П

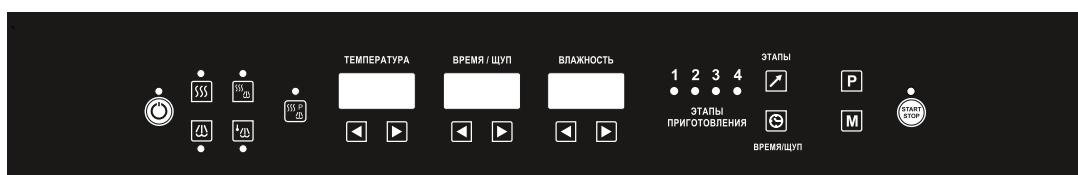
Легкосъемный жировой фильтр



Вентилятор без функции реверса для ПКА-6-1/3П
ПКА-6-1/3В

Легкосъемный жировой фильтр

- Удобная панель управления (мембранные клавиши)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления, до 4 этапов приготовления в каждой программе
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут



ПКА-6-1/2В
ПКА-6-1/2П
ПКА-6-2/3П
ПКА-6-2/3В



ПКА-6-1/3П
ПКА-6-1/3В

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеальны для небольших кухонь и кафе
- Подходит как для стационарного использования, так и для выездных мероприятий
- Компактные размеры
- Легкость в обслуживании - удобство использования пароконвектомата ПКА-6-1/ЗП оценят и те, кто уже использует большие пароконвектоматы и хочет приобрести к ним компактного помощника, а также и те, кто ни разу не имел удовольствия готовить на пароконвектомата
- Низкое энергопотребление, что снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- Привлекательный дизайн
- Быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим благодаря автоматике
- Регулировка влажности от 0 % до 100 % обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды)

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПАР (+100°C)



При малой себестоимости и габаритах
мини-пароконвектомат сохраняет все
достоинства обычного пароконвектомата,
что делает его уникальным и доступным.

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П, ПКА-6-1/3П, ПКА-6-2/3П, ПКА-6-1/2В, ПКА-6-1/3В, ПКА-6-2/3В



РЕЖИМЫ

- КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
- КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
- РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
- НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)
- ПАР (+100°C)

ОСОБЕННОСТИ (байлерных пароконвектоматов)

- байлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- легкость в обслуживании
- память на 99 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- низкое энергопотребление
- камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания

ОСОБЕННОСТИ (инжекционных пароконвектоматов)

- мгновенное образование пара – парообразование за счет вспрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНЫ
- инжекционный тип парообразования – генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в байлерном типе
- регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°C за счет изменения частоты и объема вспрыска воды



Параметры	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-2/3П	ПКА-6-1/3В	ПКА-6-1/2В	ПКА-6-2/3В
Код изделия	9870	19101	18855	-	19113	2295
Мощность, кВт	3,2	4,6	5,3	3,2	4,3	5,3
Напряжение, В	230	400	230/400	230	230	230/400
Max температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/3	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/3	GN 1/2	GN 2/3
Количество противней	6	6	6	6	6	6
Расстояние между уровнями, мм	60	60	60	60	60	60
Функция реверса вентилятора	—	+	+	-	+	-
Масса, кг	42	52	70	42	50	65

«Три в одном – комплексное решение для малого бизнеса»:

- Комплект соединительный КСП6-1/3П для стойки с ПКА-6-1/3П с верхней панелью управления
- Комплект соединительный КСП6-1/2П для стойки с ПКА-6-1/2П с верхней панелью управления

	КСП6-1/3П	КСП6-1/2П
1 ярус	ШРТ-4-02	ШРТ-4-02
2 ярус	КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э
3 ярус	ПКА 6-1/3П	ПКА 6-1/2П



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ПП2



ПКА-6-1/1ПП2



ПКА-10-1/1ПП2



ПКА-10-2/1ПП2



ПКА-20-1/1ПП2

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
ПАР (+100°C)
НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)
ПРОГРЕВАНИЕ (+30°C...+250°C)
РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°C...+60°C)
ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ (+30°C...+60°C)
ОХЛАЖДЕНИЕ (to a minimum of +30°C)
МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(таймер для каждого уровня)

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная сенсорная панель управления
- 120 встроенных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня)
- многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта — за процессом приготовления больше не нужно следить — он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- USB-порт
- система самодиагностики
- функция отложенного старта
- режим «Дельта Т» — автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- 3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная — с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток
- температурный контроль до +/-1°C



Параметры	ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-10-2/1ПП2	ПКА-20-1/1ПП2
Код изделия	7069	9757	19723	5228
Мощность, кВт	9,5	12,5	27,5	35
Напряжение, В	400	400	400	400
Max температура, °C	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1 GN 2/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	65
Автоматическая мойка	+	+	+	+
Масса, кг	120	145	200	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ПМ2, ПМ2-01



ПКА-6-1/1ПМ2



ПКА-10-1/1ПМ2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе



ПКА-6-1/1ПМ2-01



ПКА-10-1/1ПМ2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2	ПКА-20-1/1ПМ2	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПМ2-01	ПКА-20-1/1ПМ2-01
Код изделия	19451	19449	19445	18943	18918	19444
Мощность, кВт	9,5	12,5	35	9,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400	400	400	400
Max температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65	70	70	65
Автоматическая мойка	-	-	-	+	+	+
Масса, кг	120	145	280	120	150	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ВМ2, СЕРИИ ВМ2-01



ПКА-6-1/1BM2



ПКА-10-1/1BM2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «ПАР»



ПКА-6-1/1BM2-01



ПКА-10-1/1BM2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидкких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

Параметры	ПКА-6-1/1BM2	ПКА-10-1/1BM2	ПКА-6-1/1BM2-01	ПКА-10-1/1BM2-01	ПКА-20-1/1BM2-01
Код изделия	19175	19265	19107	19106	5513
Мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5	37
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Max температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70	65
Автоматическая мойка	-	-	+	+	+
Масса, кг	110	130	115	140	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

**СЕРИИ ПМФ2, ПМФ2-01 (морские)
ВМФ2, ВМФ2-01 (морские)**



Одобрено
Российским
Морским
Регистром
Судоходства



ПКА-6-1/1ПМФ2-01



ПКА-10-1/1ПМФ2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ПМФ2
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ПМФ2-01



ПКА-6-1/1ВМФ2



ПКА-10-1/1ВМФ2-01

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогреваемые «воздушные» ТЭНЫ инжекционный тип парообразования
- генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°C за счет изменения частоты и объема впрыска воды
- удобная панель управления (мембранные клавиши)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ВМФ2
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ВМФ2-01

Параметры	ПКА-6-1/1ПМФ2	ПКА-10-1/1ПМФ2	ПКА-6-1/1ПМФ2-01	ПКА-10-1/1ПМФ2-01	ПКА-6-1/1ВМФ2	ПКА-10-1/1ВМФ2	ПКА-6-1/1ВМФ2-01	ПКА-10-1/1ВМФ2-01
Код изделия	2298	2295	-	-	2298	2295	-	-
Мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5	9,5	12,5	9,5	12,5
Напряжение, В	400	400	400/230	400/230	400	400	400/230	400/230
Макс температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10	6	10	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70	70	70	70	70
Автоматическая мойка	-	-	+	+	-	-	+	+
Масса, кг	124	155	124	150	120	145	115	140

АКСЕССУАРЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ТЕПЛОВОЙ ШРТ-10-1/1М



ШРТ-10-1/1М

Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пороувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

Параметры	ШРТ-10-1/1М
Код изделия	4063
Мощность, кВт	2,53
Напряжение, В	230
Количество ТЭНов, шт	2
Диапазон регулирования температуры, °С	+30...+85
Объем воды заливаемой в ванну, л	3
Уровень влажности в объеме шкафа, %	от 50 до 95
Размеры противня, мм	530x325
Количество устанавливаемых противней, шт	10
Масса, кг	80

СПИЦА СГТ-20

ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ ШС-20-1/1
ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ ТП-20-1/1



СГТ-20

ШС-20-1/1

ТП-20-1/1

Спиза предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-ти уровневом пароконвектомате. Спиза подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

Шпилька предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

Тележка является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

Параметры	СГТ-20	ШС-20-1/1	ТП-20-1/1
Код изделия	8688	8689	8706
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1	—	20	20
Максимальная нагрузка на один противень, кг	—	4	4
Допустимая нагрузка на спизу, кг	50	—	—
Масса, кг	2,5	20	29

ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-85



Дымогенератор предназначен для копчения продуктов питания во всех пароконвектоматах. Для придания блюду приятного и натурального аромата копчения дымогенератор можно использовать совместно с древесной стружкой, опилками, специями (например, ягодами можжевельника, ягодами бузины) или сушенными травами.

Параметры	ДГ-85
Код изделия	4220
Мощность, кВт	230
Напряжение, В	90
Мощность ТЭНа, Вт	85
Габаритные размеры контейнера для щепы, мм	412x120x71
Габаритные размеры блока управления, мм	182x160x150
Масса, кг	7,3

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ 3BB-600, 3BB-700, 3BB-800, 3BB-900, 3BB-800П



3BB-800П



3BB-600



3BB-900

Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Зонт состоит из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

Зонт 3BB-600 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

Зонт 3BB-700 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

Зонт 3BB-800 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

Зонт 3BB-800П с пароконденсатором предназначен для установки на пароконвектоматах типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1. Отработанный пар поступает в пароконденсатор зонта, в котором происходит конденсация воды с парами масла и жира. Конденсированная жидкость удаляется в канализацию.

Параметры	3BB-600	3BB-700	3BB-800	3BB-900	3BB-800П
Код изделия	80608	80700	80800	80801	-
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухоизделийность, м ³ /ч	1400	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3
Количество установленных вентиляторов, шт	1	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	1	1	2	2	3 (лабиринтных) 2 (угольных)
Габаритные размеры, мм	520x800x251	520x941x251	843x1091x251	893x1091x251	846x1155x428
Масса, кг	18,5	20	30	30	68

ПОДСТАВКИ ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ, ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10-2/1МС, ПК-10МФ, ПТП-20



ПК-8-02



ПК-6М



ПК-10М



ПК-10-2/1МС



ПТП-20

Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-6МС	ПК-6МФ	ПК-10М	ПК-10МС	ПК-10-2/1МС	ПК-10МФ	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	19617	19710	2329	19616	160516	19711	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	200	200	200	200	200	-
Количество уровней, шт	6	8	6	6	6	10	10	10	10	-
Устанавливаемое изделие	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/1ПМ2 ПКА-6-1/1ВМ2 ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМ2 ПКА-10-1/1ВМ2 ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-10-2/1ПП2	ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2	ПКА-20-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Размер противней	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	-
Масса, кг	22	21	26	26	28	27	27	27	29	4

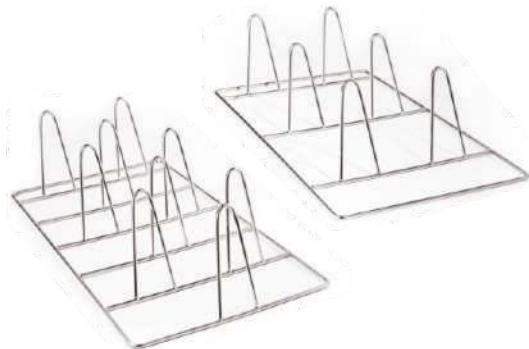
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ЩИПЦЫ КУЛИНАРНЫЕ



Щипцы кулинарные – универсальный инструмент, используемый при приготовлении блюд, а также для захвата, сервировки и подачи кулинарных изделий. Ребристая рабочая поверхность.

РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ РКГ-6 РКГ-9



Решетка предназначена для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РКГ-6	РКГ-9
Код изделия	19271	7317
Число подвешиваемых тушек, шт	6	9
Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более	12	15
Масса, кг	1	1,35



NEODISHER COMBI CLEAN (0,7 л)

Средство моющее для автоматической мойки пароконвектоматов отличается высокой моющей и отделяющей способностью, а также антибактериальным эффектом.



NEODISHER TS (10 л)

Средство ополаскивающее применяется при заключительной стадии мойки в пароконвектоматах и посудомоечных машинах. Обеспечивает быстрое высыхание посуды, промывает сопла камеры пароконвектомата и посудомоечной машины, препятствует образованию известкового налета.



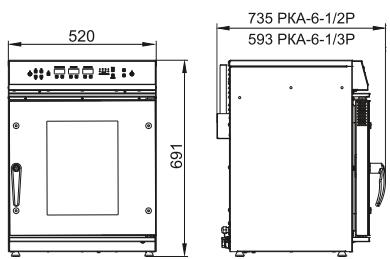
ФИЛЬТР-СИСТЕМА BRITA 1001943 PURITY C 150 Комплект №5

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж C300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

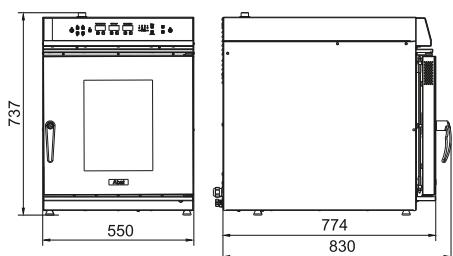
ФИЛЬТР-СИСТЕМА 1001944 PURITY C 300 Комплект №6

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж C300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

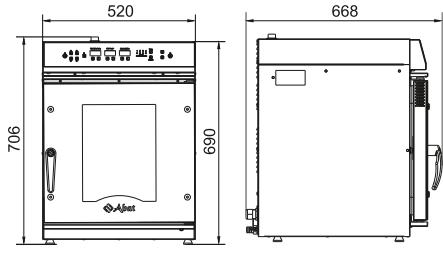
ПКА-6-1/3П, ПКА-6-1/2П



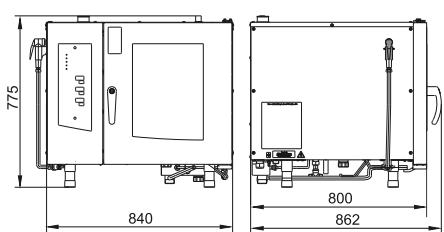
ПКА-6-2/3П



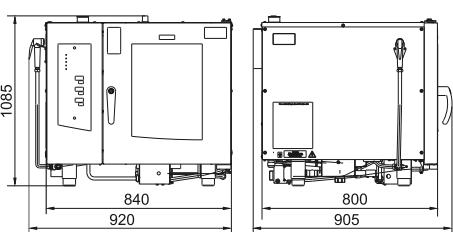
ПКА-6-1/2В



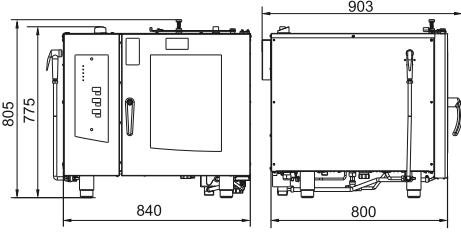
**ПКА-6-1/1ПМ2
ПКА-6-1/1ВМ2**



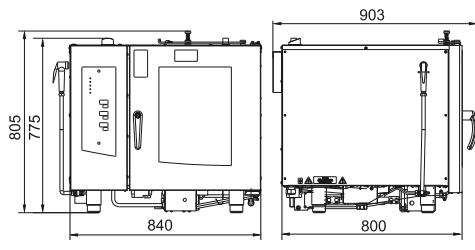
**ПКА-6-1/1ПП2 , ПКА-6-1/1ПМ2-01
ПКА-6-1/1ВМ2-01**



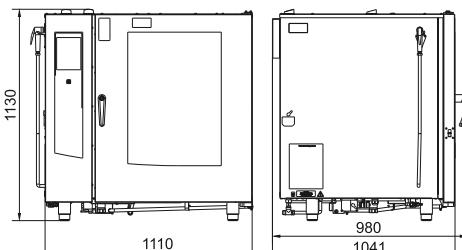
**ПКА-6-1/1ПМФ2
ПКА-6-1/1ВМФ2**



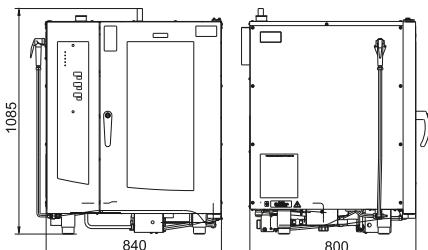
**ПКА-6-1/1ПМФ2-01
ПКА-6-1/1ВМФ2-01**



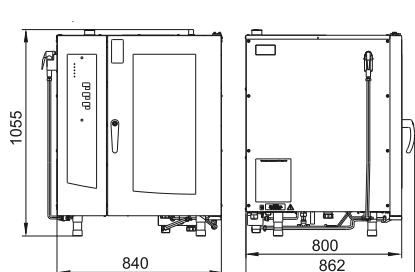
ПКА-10-2/1ПП2



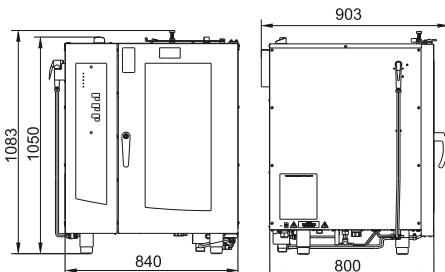
**ПКА-10-1/1ПМ2-01
ПКА-10-1/1ВМ2-01**



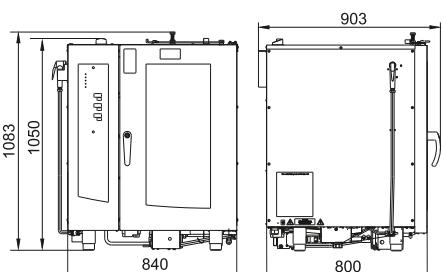
**ПКА-10-1/1ПМ2
ПКА-10-1/1ВМ2**



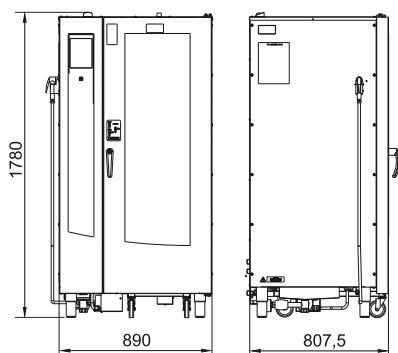
**ПКА-10-1/1ПМФ2
ПКА-10-1/1ВМФ2**



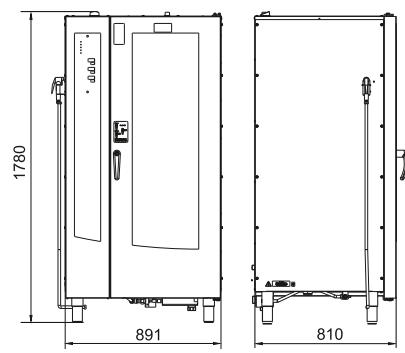
**ПКА-10-1/1ПМФ2-01
ПКА-10-1/1ВМФ2-01**



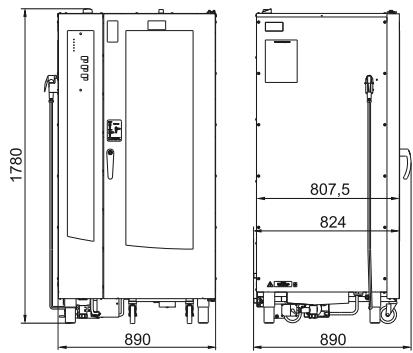
ПКА-20-1/1ПП2



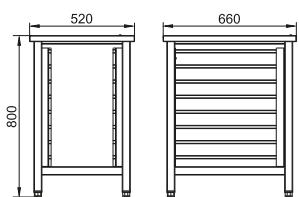
ПКА-20-1/1ПМ2



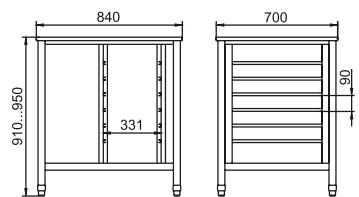
ПКА-20-1/1ПМ2-01



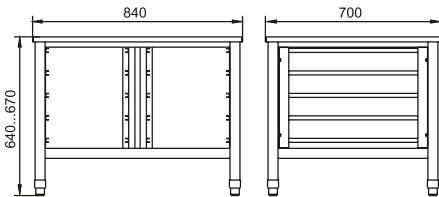
ПК-8-02



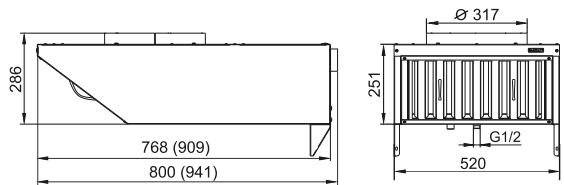
ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ



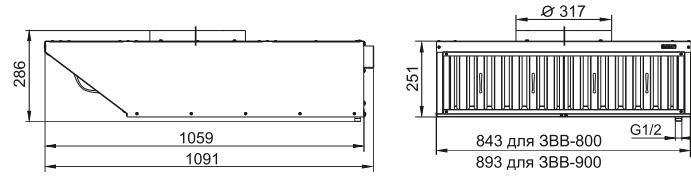
ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ



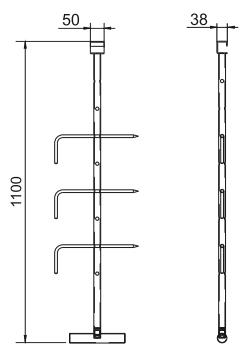
ЗВВ-600, ЗВВ-700



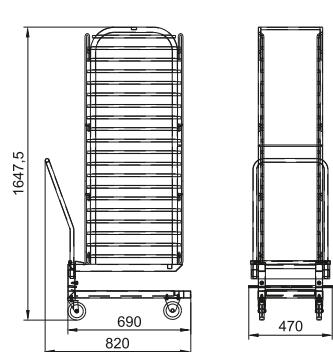
ЗВВ-800, ЗВВ-900



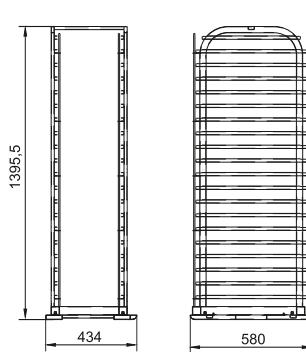
СГТ-20



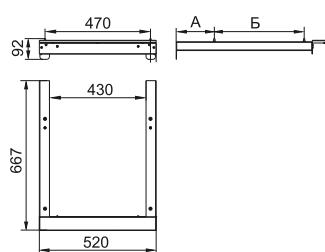
ТП-20-1/1



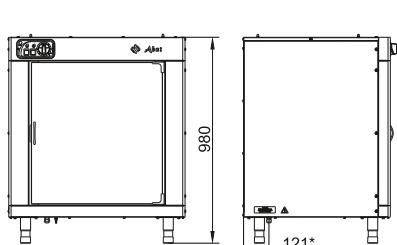
ШС-20-1/1



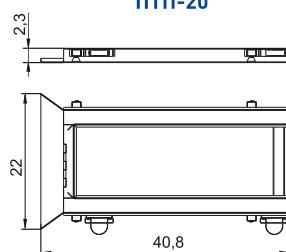
КСП6-1/3П, КСП6-1/2П



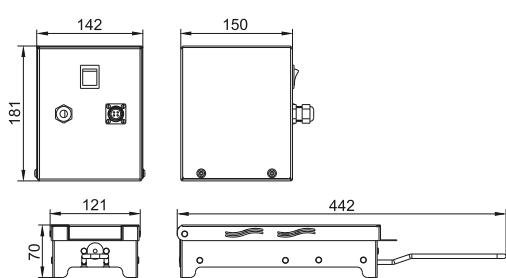
ШРТ-10-1/1М



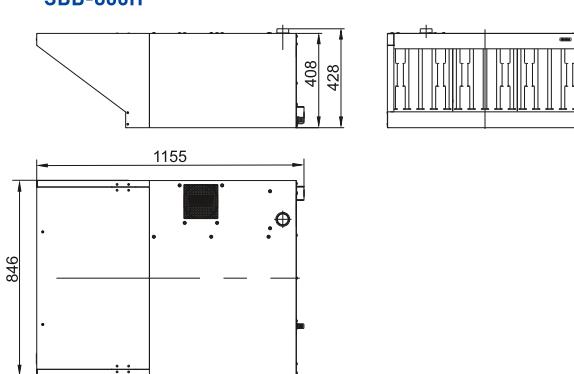
ПТП-20



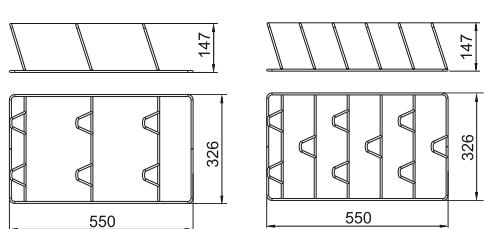
ДГ-85



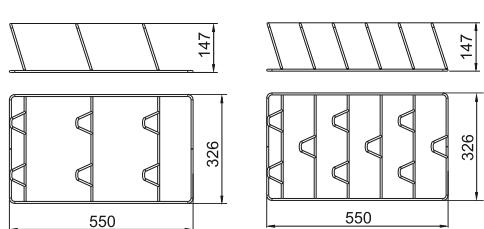
ЗВВ-800П



РКГ-6



РКГ-9



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- Съемное внешнее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Внутренняя подсветка камеры



- 4 уровня



- Установка реальной температуры и времени приготовления

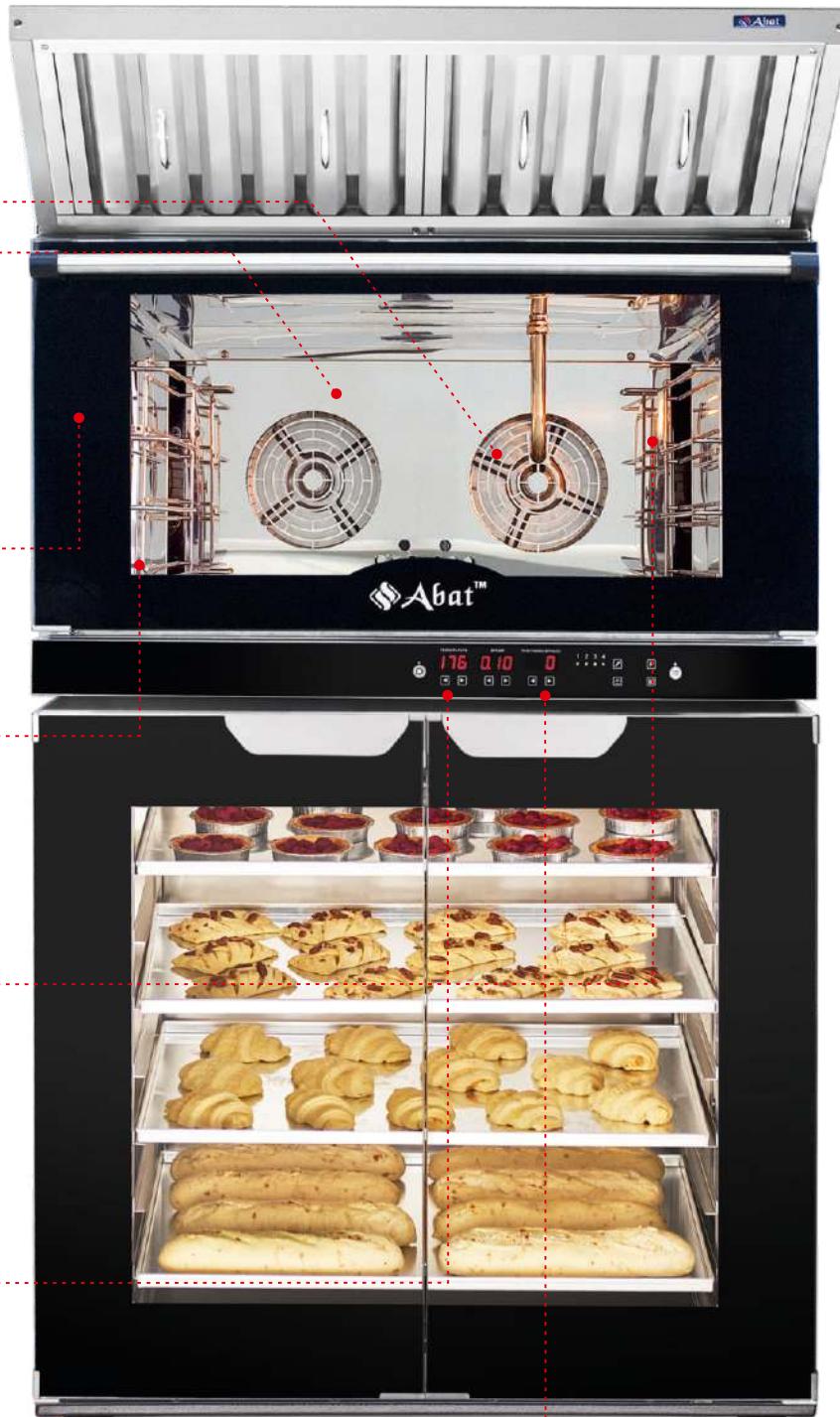
- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги
Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

- 99 четырехэтапных программ приготовления
таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.

Индивидуальное программирование и автоматизация каждого шага

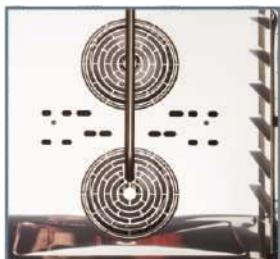


Надежность. Долговечность. Эргономичность.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали КЭП-6, КЭП-10, КЭП-10П-01

- Мощные реверсивные вентиляторы



- 6 уровней для КЭП-6П
10 уровней для КЭП-10П
10 уровней для КЭП-10П-01



- Установка реальной температуры и времени приготовления

- Аварийный термовыключатель на +320°C

- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги

- 99 четырехэтапных программ приготовления таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин

Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска



- Внутренняя подсветка камеры (LED-подсветка для КЭП-10П-01)



- Ручка с механизмом байонет обеспечивает плавное закрывание двери и позволяет избежать встрияки тестовых заготовок



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования

- Автоматическая мойка для КЭП-10П-01

Индивидуальное программирование и
автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-4П



КПП-4П



КПП-4-1/2П



Конвекционные печи Abat с электронной панелью управления позволяют полностью контролировать процесс приготовления продуктов, а также записывать до 99 собственных четырехэтапных программ приготовления. Впрыск воды осуществляется автоматически с заданной периодичностью. Отпадает необходимость в визуальном контроле процесса приготовления. Возможность приготовления продуктов в ручном режиме.



КЭП-6П



КЭП-10П



КЭП-10П-01

Параметры	КЭП-4П	КПП-4П	КПП-4-1/2П	КЭП-6П	КЭП-10П	КЭП-10П-01
Код изделия	8926	809802	9817	26896	26897	19108
Панель управления	электронная	электронная	электронная	электронная	электронная	электронная
Мощность, кВт	6,5	3,5	3,5	10,5	15,5	15,7
Напряжение, В	400/230	230	230	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь					
Облицовка	нерж. сталь					
Max температура внутри камеры	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	460x330	325x265	600x400	600x400	600x400
Количество уровней, шт	4	4	4	6	10	10
Количество вентиляторов, шт	2	1	1	2	3	3
Реверс вентилятора	+	+	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+	+	+
Автоматическая мойка	-	-	-	-	-	+
Масса, кг	60	46	40	100	120	151

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения*



КЭП-4



КЭП-4Э



КПП-4М



КПП-4ЭМ

Конвекционные печи Abat с электромеханической панелью управления обеспечивают максимальную простоту настройки параметров приготовления, с которой справится даже неискушенный повар. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и терmostат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.



КПП-4Э



КПП-4-1/2Э



ПКЭ-4Э

Параметры	КЭП-4	КЭП-4Э	КПП-4Э	КПП-4-1/2Э	ПКЭ-4Э	КПП-4М	КПП-4ЭМ
Код изделия	9279	9803	809804	809806	181	9824	9823
Панель управления	электромеханическая						
Мощность, кВт	6,5	6,5	3,5	3,5	3,2	3,2	3,2
Напряжение, В	400/230	400/230	230	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	эмаль	эмаль	окрашен. металл	нерж. сталь	окрашен. металл
Max температура внутри камеры	270	270	270	270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	460x330	325x265	435x320	460x330	460x330
Количество уровней, шт	4	4	4	4	4	4	4
Количество вентиляторов, шт	2	2	1	1	1	1	1
Реверс вентилятора	+	+	+	+	-	+	-
Пароувлажнение	+	+	+	+	-	+	-
Автоматическая мойка	-	-	-	-	-	-	-
Масса, кг	60	60	47	42	39	39	39

* кроме ПКЭ-4Э, КПП-4ЭМ, КПП-4М

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-4



- 4 уровня



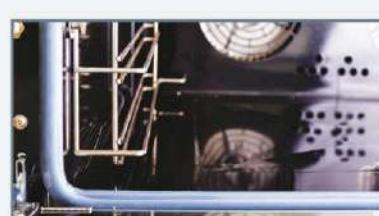
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-4Э, КПП-4Э, КПП-4-1/2Э

- Мощные реверсивные* вентиляторы диаметром 200 мм



- Съемное внешнее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

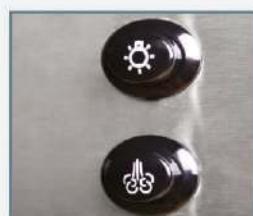
- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Инжекционное пароувлажнение с помощью кнопки ручного впрыска влаги *



- Внутренняя подсветка камеры

- Аварийный термовыключатель на +320°C

* кроме ПКЭ-4Э, ПКЭ-4ЭМ, ПКЭ-4М

Эффективность и простота эксплуатации

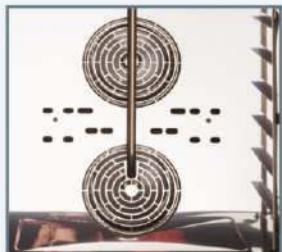


Надежность. Долговечность. Эргономичность.

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения*

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали КЭП-6, КЭП-10

- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-6Э, КЭП-10Э

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- 6 уровней для КЭП-6, КЭП-6Э
10 уровней для КЭП-10, КЭП-10Э



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Внутренняя подсветка камеры



- Инжекционное пароувлажнение
- Кнопка ручного впрыска для КЭП-6Э, КЭП-10Э



- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Аварийный термовыключатель на +320°C

- Регулировка влажности от 0 до 100% для КЭП-6 и КЭП-10

Эффективность и простота эксплуатации



КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения*



КЭП-6



КЭП-6Э



КЭП-10



КЭП-10Э

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неискушенному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

Параметры	КЭП-6	КЭП-6Э	КЭП-10	КЭП-10Э
Код изделия	9758	19526	9760	19527
Панель управления	электромеханическая			
Мощность, кВт	10,5	10,5	15,5	15,5
Напряжение, В	400	400	400	400
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Макс температура внутри камеры, °С	+270	+270	+270	+270
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	600x400
Количество уровней, шт	6	6	10	10
Количество вентиляторов, шт	2	2	3	3
Реверс вентилятора	+	+	+	+
Пароувлажнение	+	+	+	+
Масса, кг	100	100	120	120

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



Стеклянные дверцы для визуального контроля процесса приготовления



Рабочая камера из нержавеющей стали или высококачественной эмали. Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри рабочей камеры



Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры.
Уровень влажности от 50 до 95%



Диапазон регулирования температуры от +30 до +85°C



Лоток для сбора конденсата



4 уровня GN1/2 для ШРТ-4-02
8 уровней GN1/2 для ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э
8 уровней 460x330 мм или 435x320
для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э
8 уровней 600x400 мм для ШРТ-8, ШРТ-8Э
6 уровней 2 x 600x400 мм для ШРТ-12, ШРТ-12Э

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-8



ШРТ-8Э



ШРТ-8-01



ШРТ-8-01Э



ШРТ-8-02



ШРТ-8-02Э



ШРТ-4-02

Шкафы расстоечные тепловые предназначены для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Расстоечные шкафы используются как отдельно, так и в составе технологических линий с конвекционными печами торговой марки Abat, что позволяет рационально использовать рабочее пространство.

Параметры	ШРТ-4-02	ШРТ-8	ШРТ-8Э	ШРТ-8-01	ШРТ-8-01Э
Код изделия	9836	7848	9818	11227	9922
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э	КЭП-4П, КЭП-4, КЭП-4Э		КПП-4П, КПП-4Э, ПКЭ-4Э	
Мощность, кВт	0,8	1,2	1,2	0,8	0,8
Напряжение, В	230	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	30-85	30-85	30-85	30-85	30-85
Температура внутри камеры °C	+45	+45	+45	+45	+45
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	3	3	3	3	3
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95	50-95
Размер противня, мм	325x265	600x400	600x400	460x330 / 435x320	
Количество уровней, шт	4	8	8	8	8
Габаритные размеры, мм	520x704x512	800x629x800	800x629x800	625x623x800	625x623x800
Масса, кг	33	52	51	47	50

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-12



ШРТ-12Э



Параметры	ШРТ-8-02	ШРТ-8-02Э	ШРТ-12	ШРТ-12Э
Код изделия	9869	9923	807854	807855
Подходящая конвекционная печь	КПП-4-1/2П, КПП-4-1/2Э			КЭП-10П, КЭП-10, КЭП-6П, КЭП-6 КЭП-10Э, КЭП-6Э
Мощность, кВт	0,8	0,8	1,6	1,6
Напряжение, В	230	230	230	230
Рабочая камера	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Облицовка	нерж. сталь	эмаль	нерж. сталь	эмаль
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	30-85	30-85	30-85	30-85
Температура внутри камеры, °C	+45	+45	+45	+45
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	3	3	3	3
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95
Размер противня, мм	325x265	325x265	600x400	600x400
Количество уровней, шт	8	8	12	12
Габаритные размеры, мм	520x623x800	520x623x800	870x938x657	870x938x657
Масса, кг	42	45	67	70

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

ПОДСТАВКИ под конвекционные печи

ОСОБЕННОСТИ ПОДСТАВОК под конвекционные печи Abat

- полностью выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- оснащены регулируемыми по высоте ножками с резиновыми вставками



ПК-10-6/4



ПК-6-6/4



ПК-8



ПК-8-01



ПК-8-02

Параметры	ПК-10-6/4	ПК-6-6/4	ПК-8	ПК-8-01	ПК-8-02	
Код изделия	19249	19494	9835	9819	9828	
Подходящая конвекционная печь	КЭП-10П КЭП-10 КЭП-10Э КЭП-10П-01	КЭП-6П КЭП-6 КЭП-6Э	КЭП-4П КЭП-4 КЭП-4Э	КПП-4П КПП-4Э ПКЭ-4Э	КПП-4М КПП-4ЭМ	КПП-4-1/2П КПП-4-1/2Э
Размер противня, мм	600x400	600x400	600x400	460x330 и 435x320	325x265	
Количество уровней, шт	5	6	8	8	8	
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	200	200	100	100	100	
Масса, кг	27	25	26	25	21	

ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ для конвекционных печей



3BB-4-6/4



3BB-6-6/4, 3BB-10-6/4

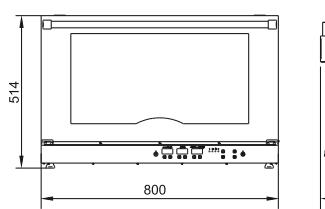
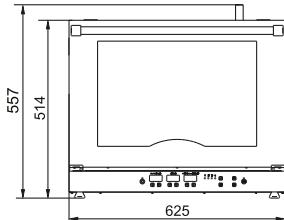
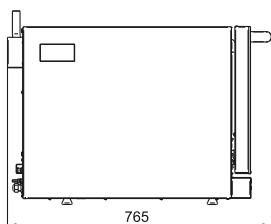
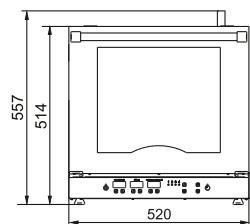
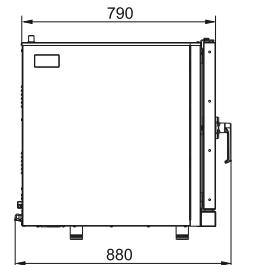
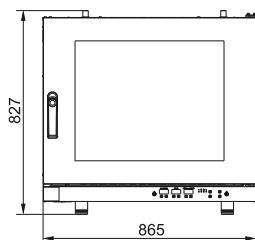
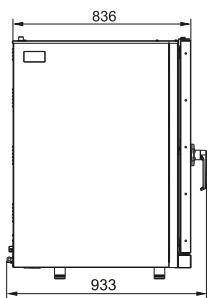
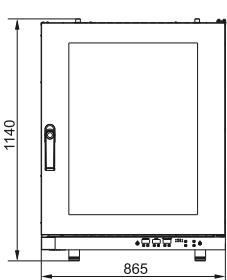
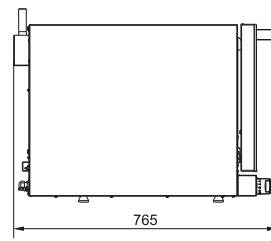
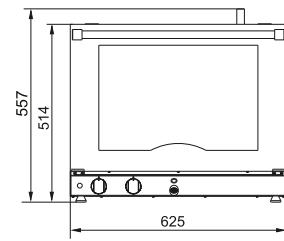
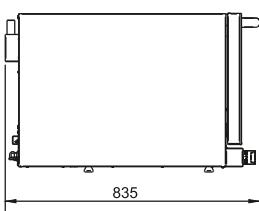
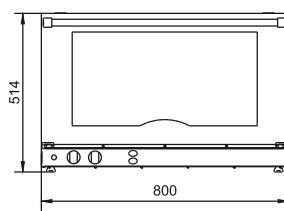
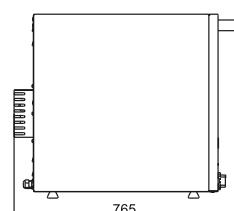
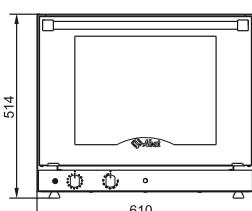
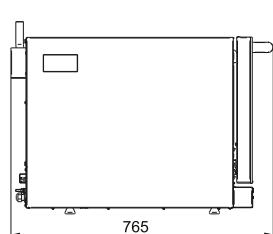
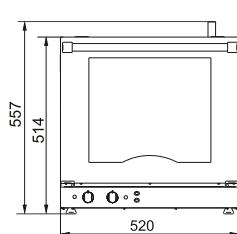
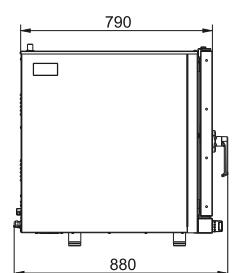
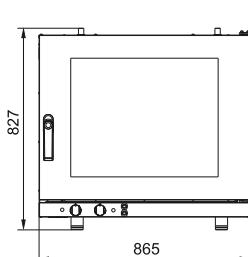
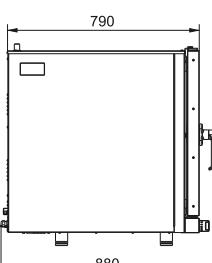
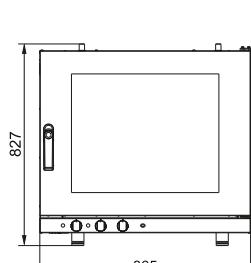
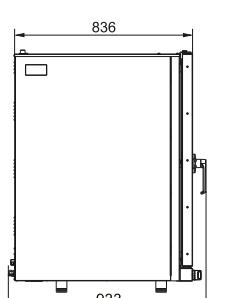
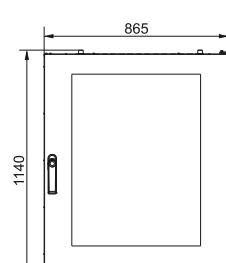
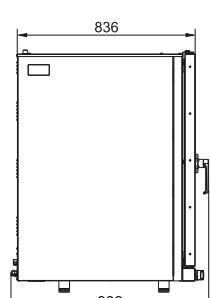
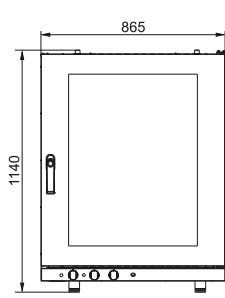
Параметры	3BB-4-6/4	3BB-6-6/4	3BB-10-6/4
Код изделия	80802	80803	80804
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120
Напряжение, В	230	230	230
Тип фильтра		лабиринтный	
Воздухопроизводительность, м ³ /ч	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	2	2	2
Габаритные размеры, мм	800x1040x251[323]	867x1079x251[300]	867x1129x251[300]
Масса, кг	27	29	30

КОМПЛЕКТ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КСП-4 для стойки из конвекционных печей типа КЭП-4

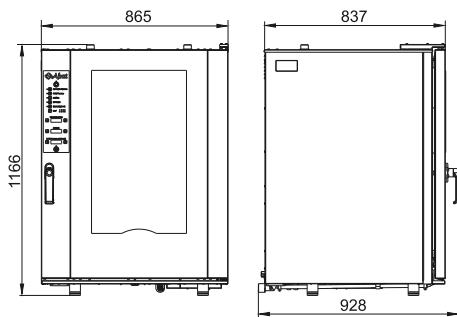
ЗАГЛУШКА 171 (КЭП-4, КПП)

ЗАГЛУШКА 201 (КЭП-6, КЭП-10)

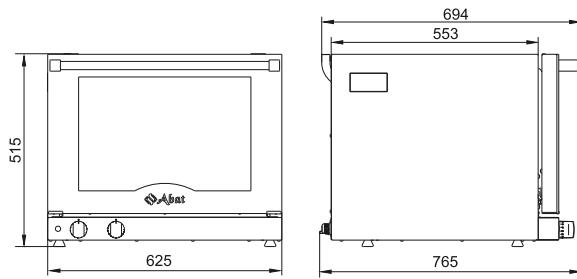
Параметры	ЗАГЛУШКА 171	ЗАГЛУШКА 201
Код изделия	23114	23113
Размеры, мм	171x13	201x13
Масса, кг	0,17	0,24

КЭП-4П**КПП-4П****КПП-4-1/2П****КЭП-6П****КЭП-10П****КПП-4Э****КЭП-4, КЭП-4Э****ПКЭ-4Э****КПП-4-1/2Э****КЭП-6Э****КЭП-6****КЭП-10Э****КЭП-10**

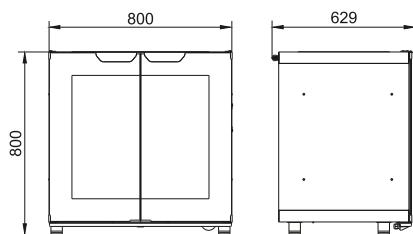
КЭП-10П-01



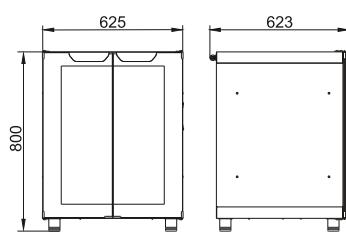
КПП-4М, КПП-4ЭМ



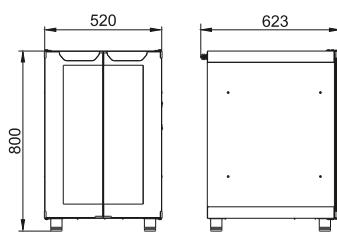
ШРТ-8, ШРТ-8Э



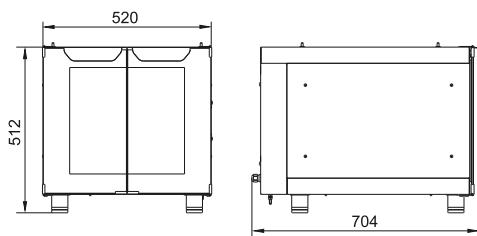
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э



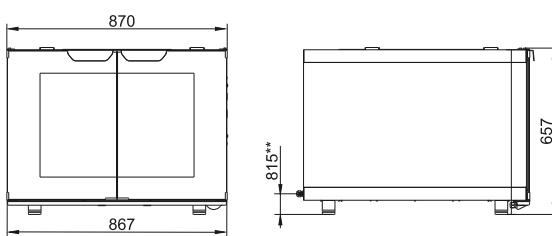
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э



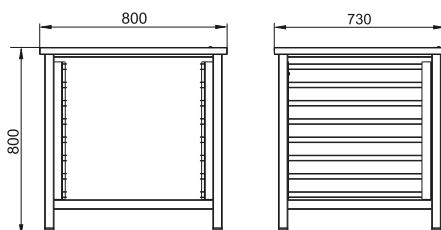
ШРТ-4-02



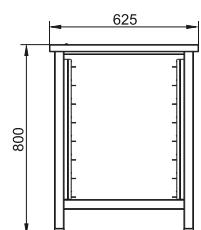
ШРТ-12, ШРТ-12Э



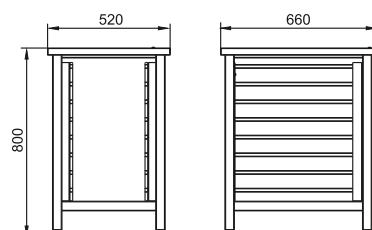
ПК-8



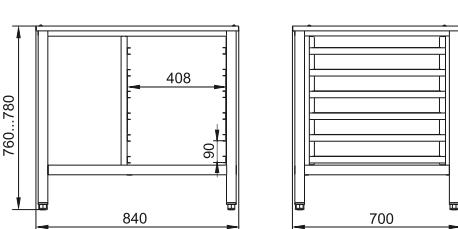
ПК-8-01



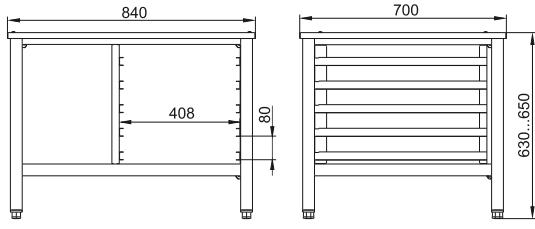
ПК-8-02



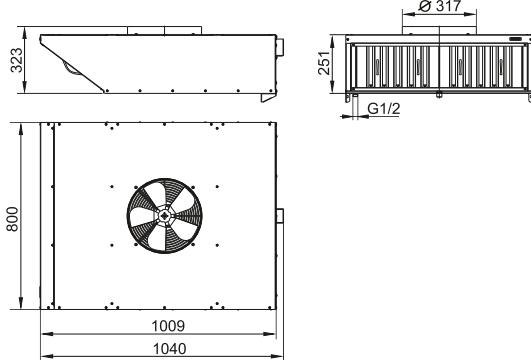
ПК-6-6/4



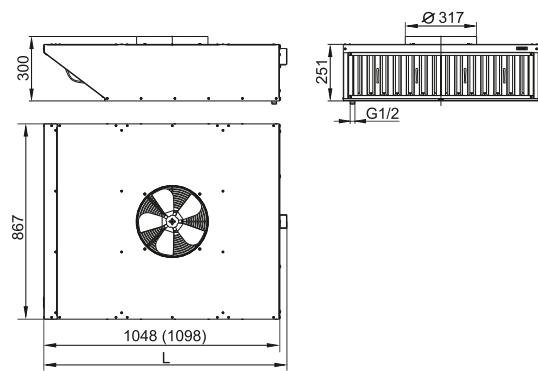
ПК-10-6/4



ЗВВ-4-4/6



ЗВВ-6-4/6, ЗВВ-10-4/6

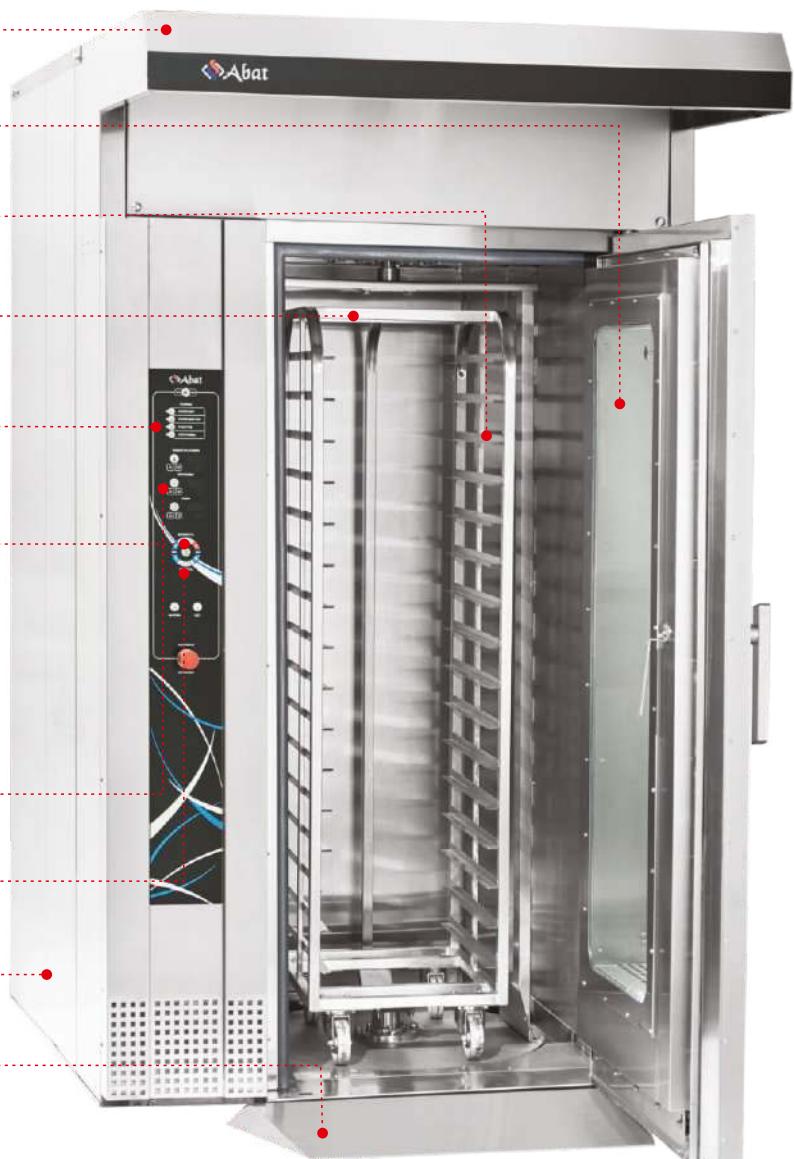


РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-6-4, РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

Ротационный пекарский шкаф предназначен для выпечки методом обработки паром и горячим воздухом.

- Зонт для отвода пара и горячего воздуха при открытии двери



- Новый лаконичный дизайн

- Увеличенное стекло двери

- Высокая производительность при минимальной занимаемой площади – 56 хлебных форм №7 за 50 минут

- Тележка-шпилька ТШГ-16-6-4 на 16 противней 600x400 мм входит в комплект поставки

- Электронная панель управления

- Регулировка скорости вращения вентилятора

- Регулировка уровня влажности и температуры приготовления

- Легкость и удобство в управлении - легко распознаваемые символы на панели управления отображают стадии процесса выпечки

- Возможность записи до 110 программ до 4-х этапов в каждой программе

- Регулировка скорости движения потока воздуха в камере

- Теплоизоляция 120 мм

- Порог для удобства закатывания/выкатывания тележки-шпильки

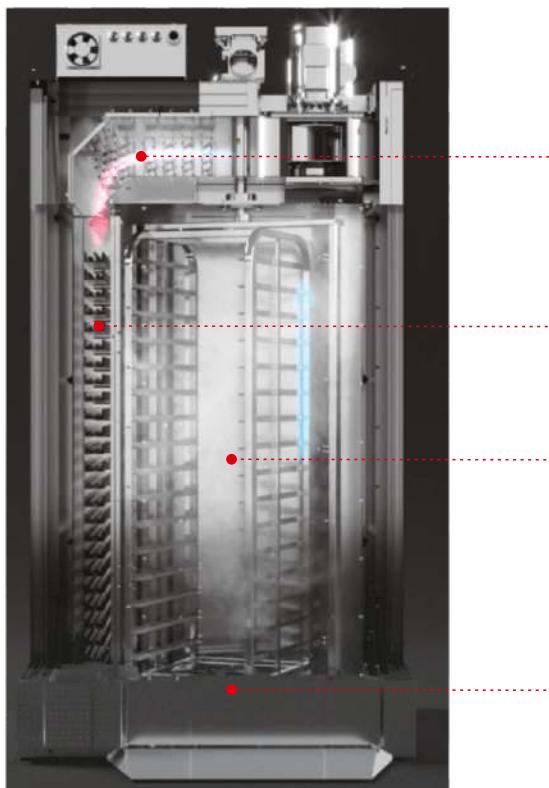
- Легкость сервисного обслуживания, удобный и беспрепятственный доступ ко всем рабочим и сервисным блокам спереди, сверху и изнутри через пекарную камеру

- USB-порт для обновления прошивки контроллера

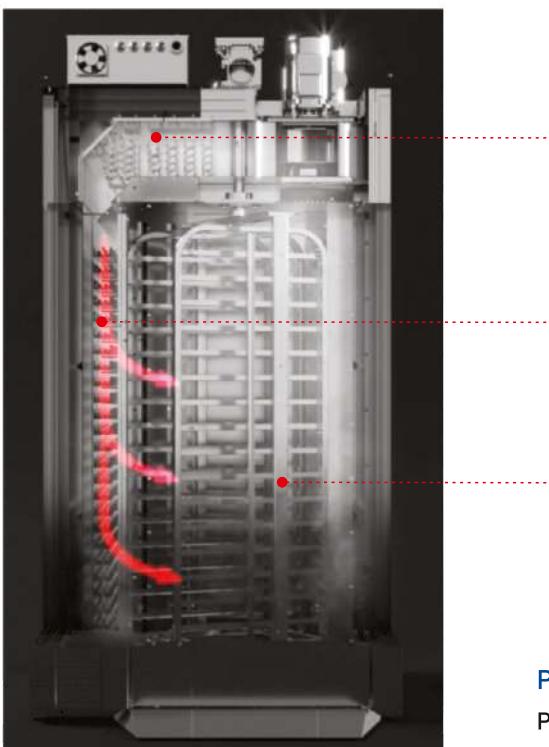
- Поставка в собранном виде

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-6-4, РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР



- Воздух, забираемый вентилятором из камеры, проходит через блоки ТЭНов и нагревается до +270°C
- Система пароувлажнения лоткового типа
- Совершенная аэродинамика
- Система фиксации тележки-шпильки на платформе исключает встряхивание тестовых заготовок



- Поступающая вода подается в нагретые лотки по принципу каскада и, испаряясь, насыщает сухой воздух в камере паром стрелочка на лотки
- Система регулируемых жалюзи позволяет достичь оптимального распределения воздушных потоков в камере
- Тележка-шпилька вращается на поворотной раме для равномерной выпечки на каждом уровне и со всех сторон

РЕЖИМЫ

РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ

РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ (сухой нагрев до +270°C)
десерты, слоеные изделия, хлеб, сдобные булочки, багеты

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (нагрев до +270°C) С ВПРЫСКОМ ПАРА
изделия из дрожжевого теста: пироги, булочки, ватрушки

РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ (до 110 программ до 4-ех этапов в каждой)
торты, эклеры, печенье, штрудели

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-6-4, РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип парообразования
- возможность программирования до 110 программ (до 4-х этапов в каждой)
- регулировка скорости вращения вентиляторов в камере
- возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем
- совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки
- при открывании двери вытяжной зонт и освещение камеры включаются автоматически, также работа вытяжного зонта и освещения рабочей камеры возможна и при закрытой двери



РПШ-16-2/1М
РПШ-18-8-6МР

В комплект поставки РПШ-16-2/1М может входить:

- тележка-шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней гастроемкостей GN 2/1 (код комплектации 210000802453)
- универсальная тележка-шпилька ТШГ-16-01 на 16 уровней гастроемкостей GN 2/1 или противней 600x400 мм (код комплектации 210000807412)

В комплект поставки РПШ-18-8-6МР входит тележка-шпилька ТШГ-18 на 18 противней 800x600 мм.

Ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР имеет модульную конструкцию и поставляется в разобранном виде, что обеспечивает его удобную транспортировку и монтаж

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-6-4, РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

Новый лаконичный дизайн. Легкость и удобство в управлении.



После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки



Регулировка скорости вращения вентиляторов в камере



В камере установлены 3 лампы для подсветки



Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере



РЕЖИМЫ

РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ

РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ (СУХОЙ НАГРЕВ ДО +270°C)
десерты, слоеные изделия, хлеб, сдобные булочки, багеты

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (НАГРЕВ ДО +270°C) С ВПРЫСКОМ ПАРА
изделия из дрожжевого теста: пироги, булочки, ватрушки

РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ (ДО 110 ПРОГРАММ ДО 4-Х ЭТАПОВ В КАЖДОЙ)
торты, эклеры, печенье, штрудели



ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ для РОТАЦИОННЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ШРТ-16П, ШРТ-16, ШРТ-18

Параметры	РПШ-16-6-4	РПШ-16-2/1М	РПШ-18-8-6МР
Код изделия	802458	802453/807412	802457
Мощность, кВт	36	35,12	53
Мощность электродвигателей вентиляторов, кВт	0,11	0,74(2x0,37)	1,1(3x0,37)
Мощность электродвигателя вытяжки, кВт	0,12	0,12	0,12
Напряжение, В	400	400	400
Время разогрева печи в режиме сухого нагрева, мин, не более	18	18	20
Расход воды при работе в комбинированном режиме, л/час	6	6	9
Частота вращения электродвигателей вентилятора, об/мин	1400	1400	1400
Частота вращения поворотной рамы, об/мин	4,3	1	3,7
Количество устанавливаемых тележек типа ТШГ, шт	1 (ТШГ-16-6-4)	для 802453-1(ТШГ-16-2/1) для 807412-1 (ТШГ-16-01)	1(ТШГ-18)
Габаритные размеры, мм	1302x1568x2471,5	1520x1400x2145	1707x1825,5x2484
Масса, кг	880	580	950



ШРТ-18



ШРТ-16П



ШРТ-16П

Параметры	ШРТ-16П	ШРТ-16	ШРТ-18
Код изделия	807860	807859	26897
Мощность, кВт	3,3	3,3	4,91
Напряжение, В	230	230	230
Количество ТЭН-ов, шт	2	2	4
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	+30...+85	+30...+85	25-85
Время разогрева шкафа до рабочей температур (+60°C), мин	12	12	15
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	2,6	2,6	3,6
Размер противня, мм	600x400	325x265	600x400
Уровень влажности в камере, %	20-98	50-90	50-90
Полезный объем камеры, м ³	0,74	0,94	1,35
Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт	1[ТШГ-16-01 или ТШГ-16-2/1]	1[ТШГ-16-01 или ТШГ-16-2/1]	1[ТШГ-11-8-6 или ТШГ-14-8-6 или ТШГ-18-8-6]
Внутренние размеры камеры, мм	650x700x1630	650x700x1630	740x940x1940
Габаритные размеры, мм	918x897[1113]x1830	920x900[1110]x1835	995x1107[1320]x2130
Масса, кг	180	170	208

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ для РОТАЦИОННЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ШРТ-16П, ШРТ-16, ШРТ-18

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм
- увеличенное жаропрочное смотровое стекло
- внутренняя подсветка камеры

ПРЕИМУЩЕСТВА ШРТ-16П и ШРТ-18

- пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- автоматический долив воды в ванну
- вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- в основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги
- для удобства обслуживания шкафа подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16

- основной режим работы - расстойка продукта при температуре от +30 до +60°C
- два жаропрочных смотровых стекла

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16П

- 4 режима работы: расстойка, нагрев, разморозка, программы
- возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-х этапов в каждой программе

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-18

- исполнение в двух вариантах:

	Код изделия	Габариты брутто, ДxШxВ, мм	Вес брутто, кг	Тип упаковки
Шкаф расстоечный ШРТ-18 в собранном виде	807849	1140x1240x233	297	деревянный ящик
Шкаф расстоечный ШРТ-18 в разобранном виде (упаковка состоит из 2-ух частей)	807850	2200x1110x490 2200x1080x410	221 99	деревянный ящик деревянный ящик

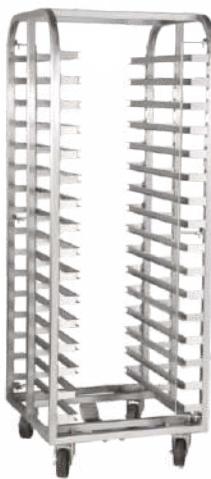


ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ для РОТАЦИОННЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ТШГ-11-8-6, ТШГ-14-8-6, ТШГ-16-01, ТШГ-16-2/1, ТШГ-16-6-4, ТШГ-18-8-6



ТШГ-11-8-6



ТШГ-14-8-6



ТШГ-16-2/1
ТШГ-16-6-4

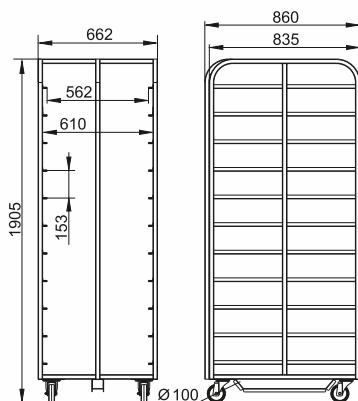


ТШГ-18-8-6

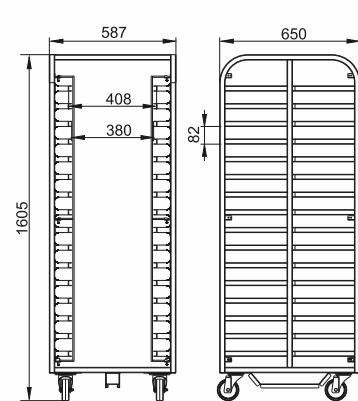
Тележки-шпильки ТШГ являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для транспортировки противней и гастроемкостей. Тележки-шпильки выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

Параметры	ТШГ-11-8-6	ТШГ-14-8-6	ТШГ-16-01	ТШГ-16-2/1	ТШГ-16-6-4	ТШГ-18-8-6
Код изделия	804265	804266	804261	804260	804267	804264
Количество уровней, шт	11	14	16	16	16	18
Количество гастроемкостей / противней, устанавливаемых на 1 уровень, шт	1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм)	1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм)	1 (600x400 мм) или GN 2/1 или 2(GN 1/1)	1 (GN 2/1) или 2(GN 1/1)	1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм)	1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм)
Расстояние между уровнями, мм	153	118	82	82	90	90
Грузоподъемность, кг	300	300	200	200	200	300
Габаритные размеры, мм	662x835x1905	662x835x1905	650x587x1605	650x587x1605	650x462x1677	662x835x1905
Масса, кг	33	35	35	24	29	36

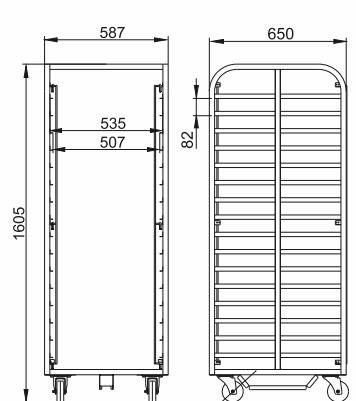
ТШГ-11-8-6



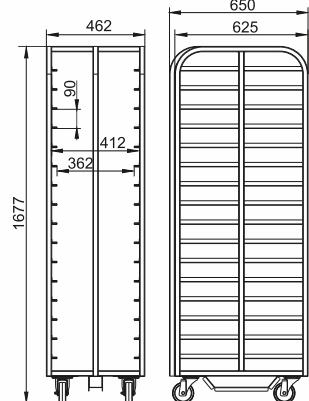
ТШГ-16-01

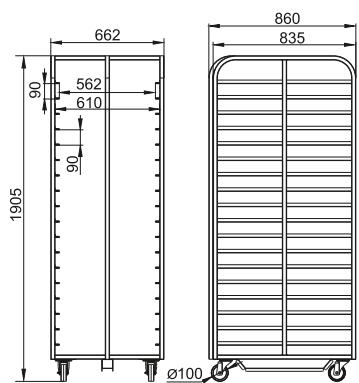
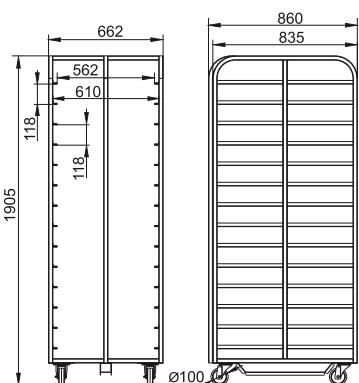
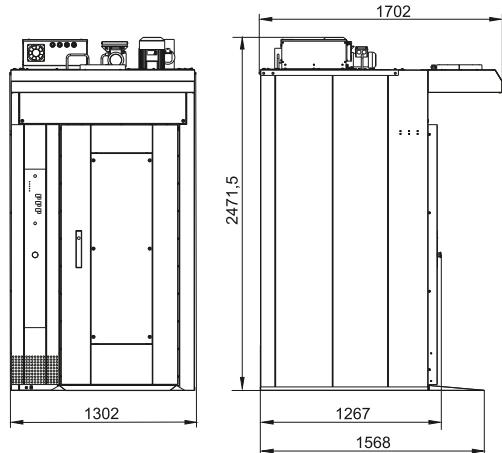
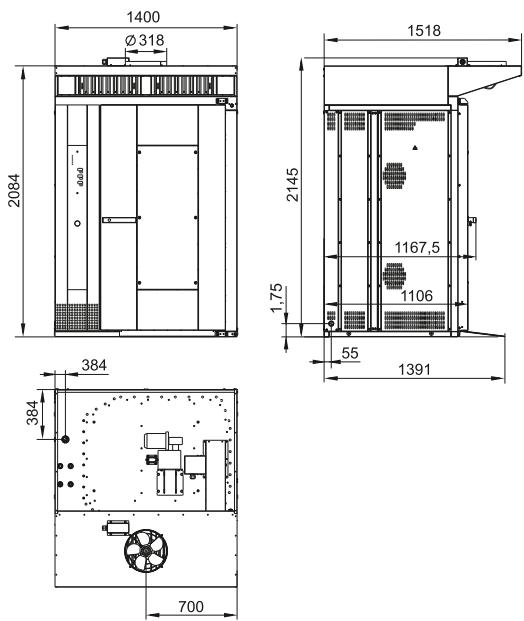
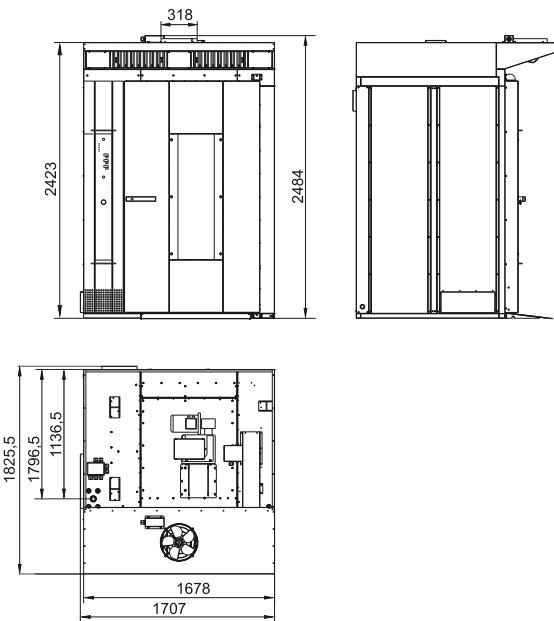
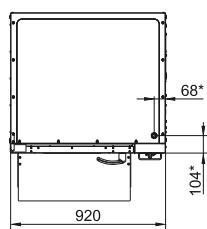
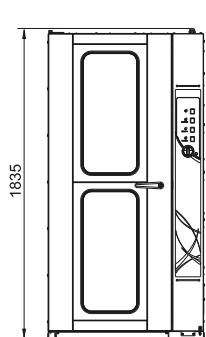
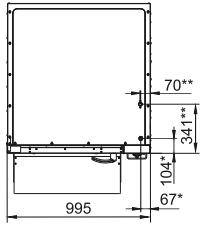
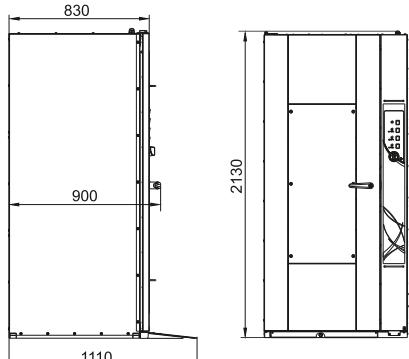
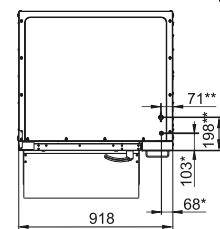
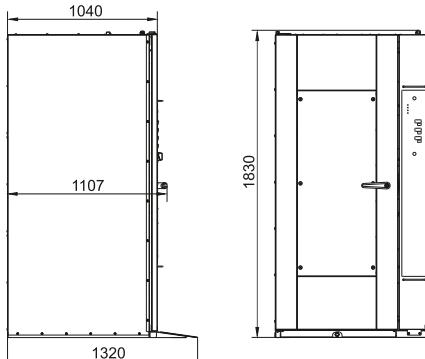


ТШГ-16-2/1



ТШГ-16-6-4



ТШГ-18-8-6**ТШГ-14-8-6****РПШ-16-6-4****РПШ-16-2/1М****РПШ-18-8-6МР****ШРТ-16****ШРТ-18****ШРТ-16П**

КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭК-400, ПЭК-800

Конвейерные печи для пиццы предназначены для непрерывного выпекания различных видов хлебобулочных изделий и блюд, начиная от традиционной пиццы до осетинских пирогов, лазаньи, сэндвичей, овощей и даже куриных крылышек



- Электронная панель управления (Electronic control panel)
- Аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева выше +360°C (Emergency thermal switch protects the oven from overheating above +360°C)
- Регулировка времени выпечки от 0,25 до 15 минут (Baking time adjustment from 0.25 to 15 minutes)
- Регулировка температуры от +70 до +315°C (Temperature adjustment from +70 to +315°C)



КОНВЕЙЕРНЫЕ ПЕЧИ

ПЭК-400, ПЭК-800

ВАРИАНТЫ УСТАНОВКИ КОНВЕЙЕРНЫХ ПЕЧЕЙ ПЭК-400 В 1 – 3 ЯРУСА

3 яруса	2 яруса	1 яруса
Печь конвейерная ПЭК-400	Печь конвейерная ПЭК-400	Печь конвейерная ПЭК-400
Печь конвейерная ПЭК-400 без крыши и без основания	Печь конвейерная ПЭК-400 без крыши и без основания	Подставка ПП-400
Подставка ПП-400-01	Подставка ПП-400	
Подставка ПП-400-01		
210000801149	210000801149	210000801141
210000801149	210000801141	210000801146
210000801141	210000801146	
210000801150		



Параметры	ПЭК-400	ПЭК-400 (2, 3 уровень на передвижной подставке)	ПЭК-800
Код изделия	801141	801149	2738
Мощность, кВт	8,614	8,614	27,5
Напряжение, В	400	400	400
Диапазон регулирования температуры печи, °C	+70...+315	+70...+315	+70...+315
Время разогрева печи до температуры 315°C, мин	15	15	15
Внутренние размеры камеры, мм	509x489x88	509x489x88	509x489x88
Размеры конвейера, мм	1015x457	1015x457	1830x813
Диапазон регулирования времени выпечки, минут	0,25...15	0,25...15	0,25...15
Max загрузка печи (заготовка пиццы Ø 40 см)	2	2	2
Производительность 1 уровня печи (пицца Ø 40 см, время выпечки 3,5 мин)	20	20	20
Габаритные размеры, мм	1660x874x505	1660x874x443	1916x1352
Масса, кг	110	100	360

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2

Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Дно камер состоит из жаропрочных кордиевых плит. Конструкция печей позволяет устанавливать их друг на друга в 2-3 яруса на стол или подставку

По своему качеству печи подобного типа уступают только традиционным дровяным печам и отлично подходят для тех заведений общественного питания, владельцы которых хотят приготовить пиццу с аутентичным вкусом, но при этом не желают тратить деньги и время на покупку и уход за дровяной печью



- дверца с жаропрочным смотровым окном
- раздельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов
- 2 механических термостата для каждой камеры
- термометр для отображения актуальной температуры в печи для каждой камеры;
- внутренняя подсветка камеры
- аварийный термовыключатель предохраняет печь от перегрева выше +500°C
- под из жаропрочного камня
- конструкция печи позволяет установку в несколько ярусов, также печь может быть установлена на подставку
- шибер для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи для каждой камеры в ПЭП-4 и ПЭП-4х2
- вентиляционные отверстия для отвода паров и оттока нагретого воздуха из печи в ПЭП-6, ПЭП-6-01 и ПЭП-6х2

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4x2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6x2



ПЭП-1



ПЭП-2



ПЭП-4



ПЭП-4x2

ОСОБЕННОСТИ

- очистка пиролизом при температуре +450°C
- облицовка из нержавеющей стали AISI 304
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под «шагрень»
- внутренняя часть дверок и рамки камер выполнены из эмалированного металла
- жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм



Параметры	ПЭП-1	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-4x2
Код изделия	801136	801122	801124	801123
Номинал. потребляемая мощность, кВт	2,64	4,84	6,24	12,48
Номинальное напряжение, В	230	230	400	400
Время разогрева камеры до 300°C, мин	25	30	35	35
Количество камер	1	1	1	2
Площадь пода одной секции, м ²	0,133	0,26	0,49	0,49
Толщина пода, мм	15	15	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	+20...+450	+20...+450	+20...+450	+20...+450
Внутренние размеры камеры, мм	370x401x148 (125)	516x546x148 (125)	700x700x179(151)	700x700x179(151)
Количество ТЭН-ов	2	2	2	12
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	650[669]x480(615) x310[335]	820[833]x635(784) x350[375]	1000[1014]x846(939) x350[375]	1000[1014]x846(939) x638[663]
Масса, кг	36	55	94	158

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4x2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6x2



ПЭП-6 (без крыши)



ПЭП-6-01 (с крышкой)



ПЭП-6x2



Варианты установки печей типа ПЭП-6 в 1-4 яруса:

4 яруса	3 яруса	2 яруса	1 ярус
1 Подставка ПП-6-01	Подставка ПП-6 (низкая)	Подставка ПП-6	Подставка ПП-6
2 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышкой)
3 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышкой)	
4 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышкой)		
5 Печь ПЭП-6-01 (с крышкой)			

Параметры	ПЭП-6 (без крыши)	ПЭП-6-01	ПЭП-6x2
Код изделия	2337	8354	801138
Мощность, кВт	9,68	9,68	19,36
Напряжение, В	400	400	400
Время разогрева камеры до 300°C, мин	40	40	40
Количество камер	1	1	2
Площадь пода одной секции, м ²	0,73	0,73	0,73
Толщина пода, мм	20	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	+20...+450	+20...+450	+20...+450
Внутренние размеры камеры, мм	1050x780x176(153)	1050x780x176(153)	1050x780x176(153)
Количество ТЭН-ов	12	12	24
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	1300(1364)x1021(1119)x327	1304(1366)x1023(1119)x364	1304(1366)x1023(1119)x1304
Масса, кг	120	134	253

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПП-2, ПП-4, ПП-6, ПП-6-01, ПП-400, ПП-400-01, ПП-800, ПП-800-01



ПП-2



ПП-4



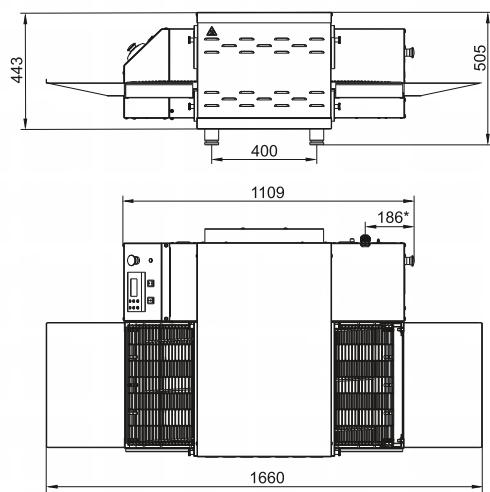
ПП-6



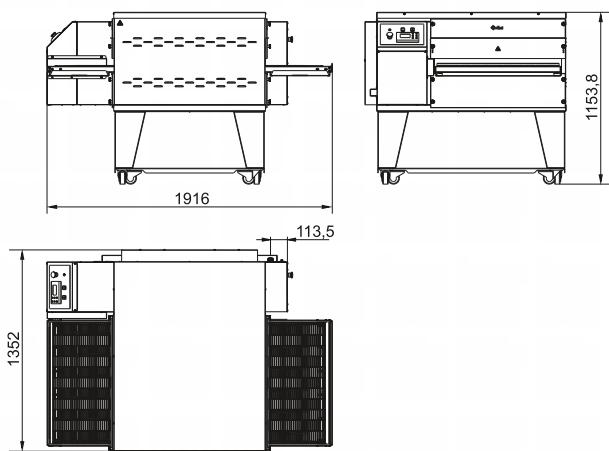
ПП-6-01

Параметры	ПП-2	ПП-4	ПП-6	ПП-6-01	ПП-400	ПП-400-01
Код изделия	1475	1459	2355	2354	801146	801150
Устанавливаемая печь для пиццы	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-6 в 1-3 яруса	ПЭП-6 в 4 яруса	ПЭК-400 в 1-2 яруса	ПЭК-400 в 3 яруса
Max общая нагрузка на подставку, кг	270	270	300	500	250	400
Max нагрузка на столешницу, кг	270	270	-	-	250	400
Max нагрузка на нижнюю полку, кг	140	140	-	-	140	-
Габаритные размеры, мм	820x615 x855	1000x765 x855	1304x984 x656,5	1305x984 x353,5	833x626 x660	833x626 x356
Масса, кг	35	43	30	28	32	17

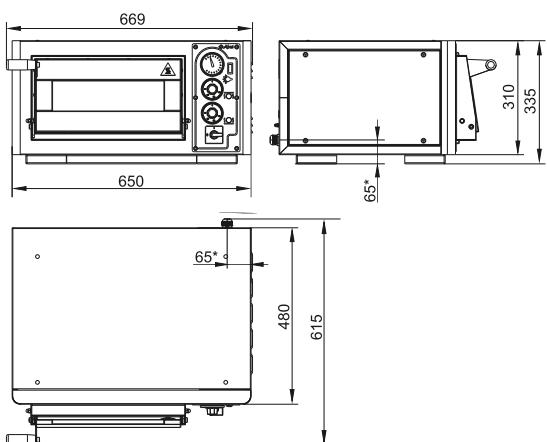
ПЭК-400



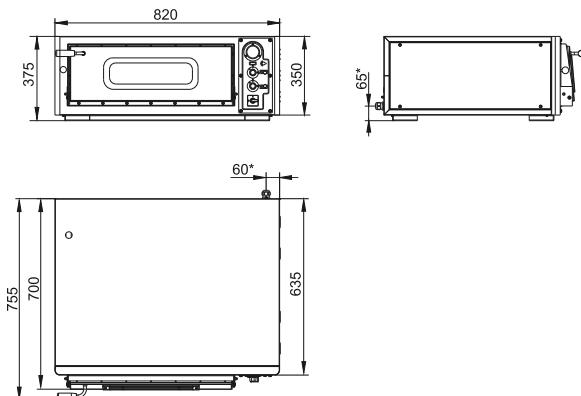
ПЭК-800



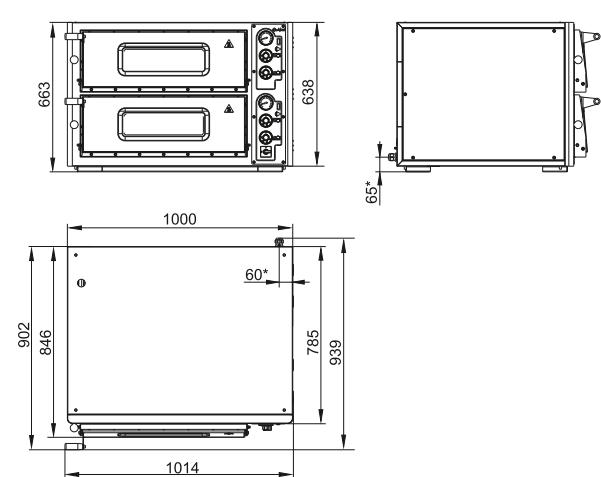
ПЭП-1



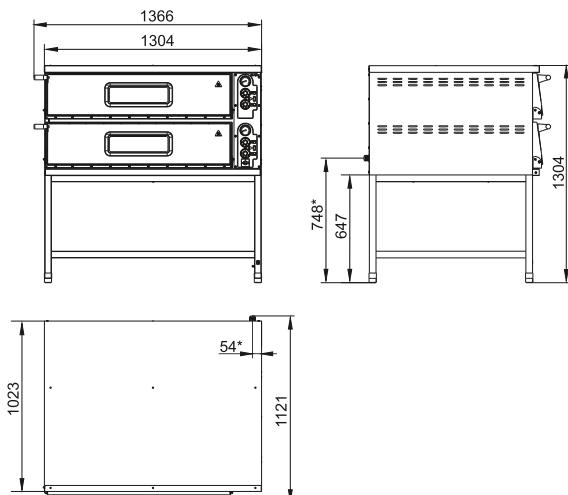
ПЭП-2



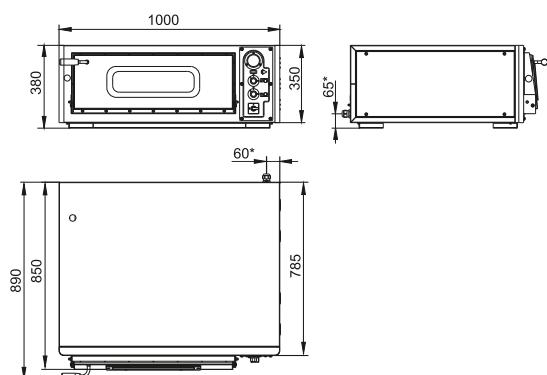
ПЭП-4х2



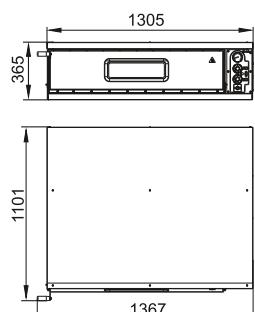
ПЭП-6x2



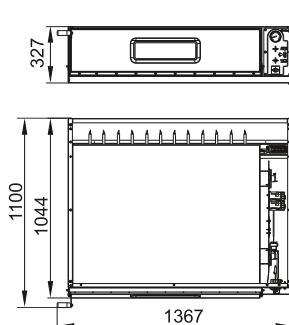
ПЭП-4



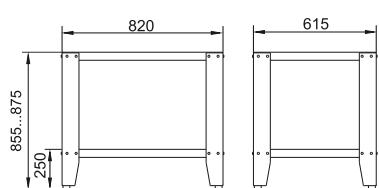
ПЭП-6



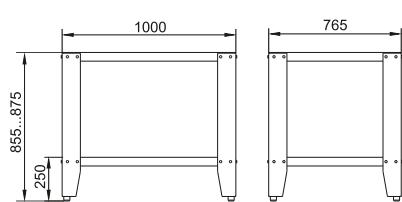
ПЭП-6-01



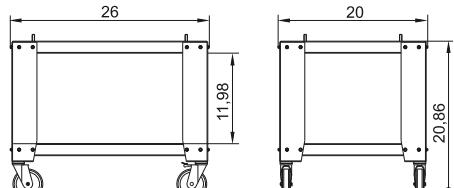
ПП-2



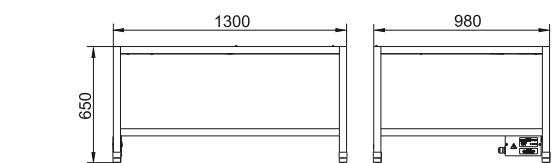
ПП-4



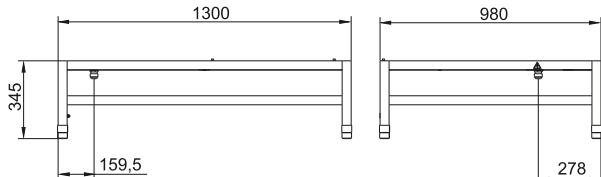
ПП-400П, П-400-01



ПП-6



ПП-6-01



ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЭШП-3-01КП ЗЕН Super



Шкаф пекарский электрический типа ЭШП-3-01КП ЗЕН Super предназначен для выпечки всего ассортимента кондитерских и хлебобулочных изделий: от воздушных кексов до плотных сортов хлеба.

Идеальное решение для профессиональных пекарей.

Новый лаконичный дизайн. Отличная производительность.

ОСОБЕННОСТИ ПОДОВОГО ПЕКАРСКОГО ШКАФА

ЭШП-3-01КП ЗЕН Super:

- электронная панель управления
- память на 110 программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- производительность – 66 хлебных форм №7 с тестовыми заготовками в час
- каждая секция печи имеет собственную систему пароувлажнения
- парогенератор лоткового типа под каменными подами
- программирование времени подачи пара
- вместимость каждой камеры – 3x600x400 мм
- поды из жаропрочного камня (кордиерита) толщиной 14 мм позволяют создавать нужный температурный режим для выпечки настоящего подового хлеба
- двери полностью выполнены из термостойкого стекла, открывающиеся вверх-внутрь
- увеличенная высота камеры – 250 мм (до ТЭНов) / 276 мм (общая) позволяет выпекать высокие многоярусные кондитерские изделия
- система вентиляции удаляет избыточную влагу из камеры и доставляет свежий воздух: время продувки задается программно и включается автоматически
- максимальная температура приготовления +320°C
- аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева выше +360°C
- ТЭНЫ из нержавеющей стали
- стекла дверей легко снимаются для легкой очистки камер
- подставка, боковые и задние стенки из нержавеющей стали
- возможность работы в ручном режиме
- внутренняя подсветка камеры
- регулируемые по высоте ножки



Параметры	ЭШП-3-01КП ЗЕН Super
Код изделия	2737
Мощность, кВт	29,04
Напряжение, В	400
Количество камер	3
Камера	нерж.
Поды	камень
Площадь пода 1 секции, м ²	0,78
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	+30...+320
Время разогрева камеры до 240°C, мин	30
Внутренние размеры камеры, мм	1253x650x276 (250)
Габаритные размеры, мм	1590x1700x992
Масса, кг	423

ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЭШП-3, ЭШП-ЗКП, ЭШП-3-01 (270 °C), ЭШП-3-01 (320 °C), ЭШП-3-01КП

ОСОБЕННОСТИ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ ЭШП:

- система пароувлажнения
- дверцы оборудованы жаропрочным смотровым стеклом
- внутренняя подсветка каждой камеры
- ТЭН-ы из нержавеющей стали AISI 304
- раздельная плавная регулировка температуры верхних и нижних ТЭН-ов
- аварийный термовыключатель от перегрева свыше +360°C
- облицовка из нержавеющей стали
- боковые и задняя стенки из окрашенного оцинкованного металла
- регулируемые по высоте ножки
- разборная конструкция, поставляется в одной упаковке (ЭШП-3-01 доступен в собранном виде)



ЭШП-3-01 (270°C)



ЭШП-3 (320°C)

Параметры	ЭШП-3	ЭШП-ЗКП	ЭШП-3-01 (270°C)	ЭШП-3-01 (320°C)	ЭШП-3-01КП
Код изделия	801151	801152	1801142	801142	801148
Мощность, кВт	14,64	14,64	14,64	14,64	14,64
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество камер	3	3	3	3	3
Камера	оцинк.	оцинк.	нерж.	нерж.	нерж.
Поды	сталь	камень	сталь	сталь	камень
Площадь пода 1 секции, м ²	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	+50...+320	+50...+320	+50...+270	+50...+320	+50...+320
Время разогрева камеры до 240°C, мин	30	45	30	30	45
Внутренние размеры камеры, мм	1035x800 x280 (250)	1035x800 x263 (233)	1035x800 x280 (250)	1035x800 x280 (250)	1035x800x 263 (233)
Вместимость каждой камеры	24 хлебные формы №7				
Габаритные размеры, мм	1300x1107x1700	1300x1107x1700	1300x1107x1700	1300x1107x1700	1300x1107x1700
Масса, кг	331	368	331	331	368

ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЭШ-2К, ЭШ-3К, ЭШ-4К

ОСОБЕННОСТИ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ ЭШ

- раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов
- аварийный термовыключатель от перегрева свыше +320°C
- установлен на крашеную подставку
- боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки
- возможна установка вместо подставки на шкаф расстоятельный ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ*
- возможность комбинаций секции шкафов пекарских ЭШ с секциями печей для пиццы ПЭП-6-01

* кроме ЭШ-4К



ЭШ-2К



ЭШ-2К+ПЭП-6-01



ЭШ-3К



ЭШ-4К



Параметры	ЭШ-2К	ЭШ-3К	ЭШ-4К
Код изделия	180	177	178
Мощность, кВт	10,4	15,6	20,8
Напряжение, В	400	400	400
Количество камер	2	3	4
Площадь пода, м ²	1,46	2,2	2,925
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Время разогрева камеры до 240°C, мин	40	40	40
Внутренние размеры камеры, мм	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180
Вместимость каждой камеры	24 хлебные формы №7	24 хлебные формы №7	24 хлебные формы №7
Габаритные размеры, мм	1300x1080x1330	1300x1080x1660	1300x1080x1680
Масса, кг	260	352	510

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ШРТ-4ЭШ, ШРТ-4ЭШ-01, ШРТ-6ЭШ, ШРТ-6ЭШ-01



ШРТ-4ЭШ-01



ШРТ-4ЭШ+ЭШ-3К



ШРТ-6ЭШ-01 на подставке



ШРТ-6ЭШ+ЭШ-2К

Параметры	ШРТ-4ЭШ	ШРТ-4ЭШ-01 (с крышкой)	ШРТ-6ЭШ	ШРТ-6ЭШ-01 (с подставкой и крышкой)
Код изделия	216	1216	830	1830
Мощность, кВт	1,30	1,30	1,7	1,7
Напряжение, В	400	230	400	230
Количество ТЭН-ов, шт	1	1	4	4
Диапазон регул-я температуры в камере, °C	+30...+85	+30...+85	+30...+85	+30...+85
Время разогрева шкафа до рабочей температур (60°C), мин	20	20	20	20
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	1	1	1	1
Количество ванн	2	2	2	2
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95
Полезный объем камеры, м ³	0,34	0,34	0,49	0,49
Количество устанавливаемых хлебных форм №7	48 (16x3)	48 (16x3)	72 (24x3)	72 (24x3)
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1, шт	4	4	6	6
Габаритные размеры, мм	1300x1022x650	1300x1022x650	1300x1022x650	1300x1022x1330
Масса, кг	99	115	120	166
Устанавливаемое изделие	ЭШ-2К ЭШ-3К	самостоятельное изделие	ЭШ-2К ШРТ-6-ЭШ-01	самостоятельное изделие

ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ ГАЗОВЫЕ

ГШ-1, ГШ-2

ОСОБЕННОСТИ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ ГАЗОВЫХ

- каждая камера выполнена из оцинкованной стали
- поды из углеродистой стали толщиной 3 мм
- дверца, облицовка из нержавеющей стали
- съемный дымоход
- пьезорозжиг
- газ-контроль
- плавная регулировка температуры от +100 до +340°С
- возможно использование как природного, так и сжиженного газа
- съемные форсунки под сжиженный газ в комплекте
- боковые и задняя стенки из окрашенного металла
- крашеная подставка
- регулируемые по высоте ножки (ступенчатые в собранном виде)

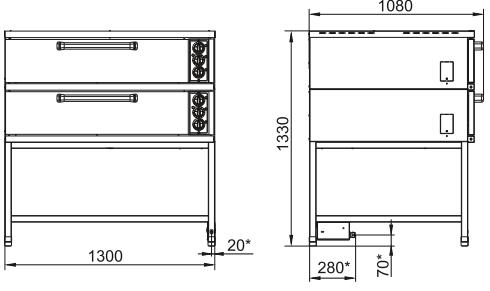
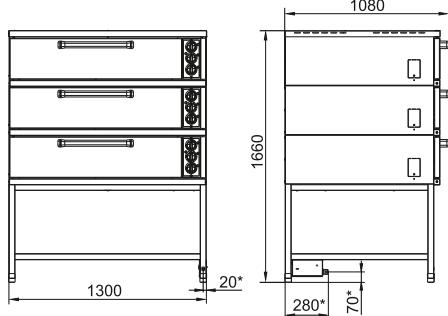
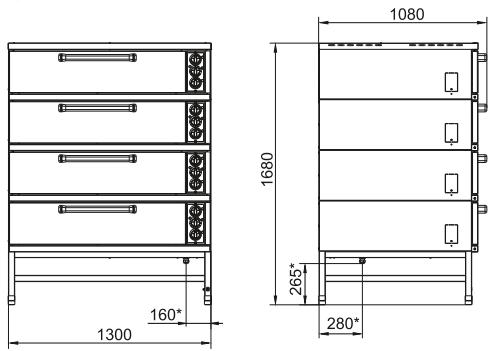
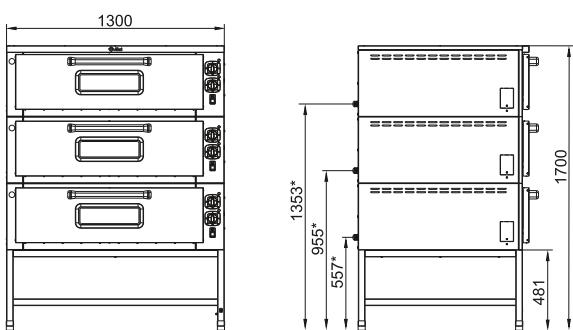
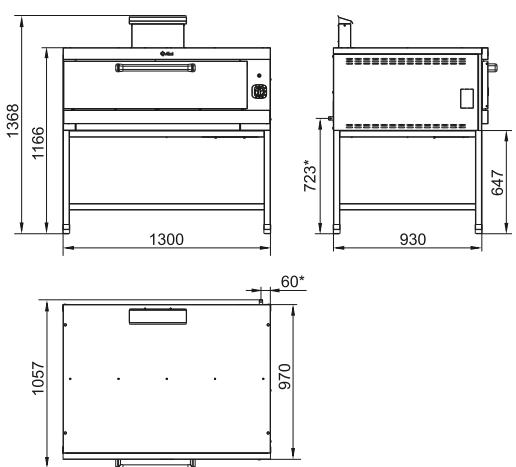
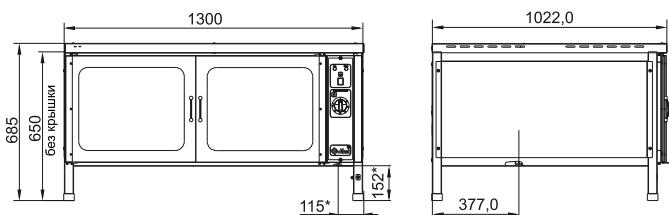
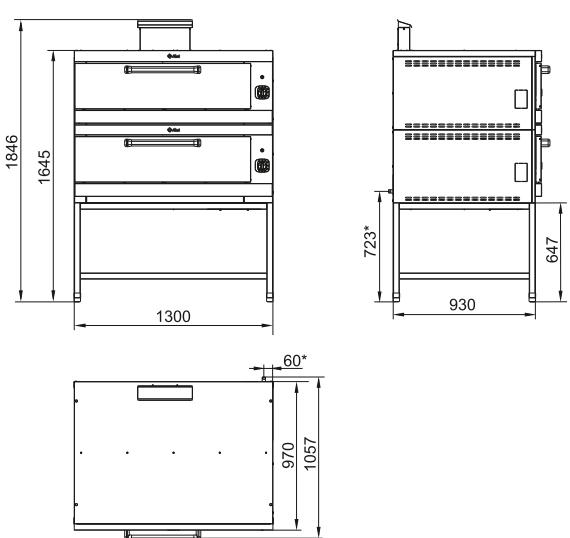
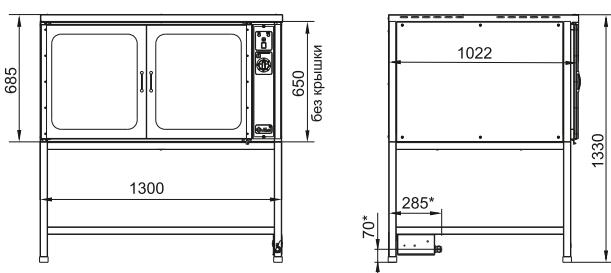


ГШ-1



ГШ-2

Параметры	ГШ-1	ГШ-2
Код изделия	802034	1844
Мощность, кВт	8	16
Количество горелок, шт	1	2
Количество камер	1	2
Площадь пода 1 секции, м ²	0,75	0,75
Диапазон регулирования температуры, °С	+100...+340	+100...+340
Время разогрева изделия до температуры 340°С, мин, не более	30	30
Внутренние размеры камеры, мм	1035x770x250	1035x770x250
Вместимость каждой камеры	24 хлебные формы №7	24 хлебные формы №7
Габаритные размеры, мм	1300x970(1057)x1166(1368)	1300x970(1057)x1645(1847)
Масса, кг	150	230

ЭШ-2К**ЭШ-3К****ЭШ-4К****ЭШП-3-01, ЭШП-3****ГШ-1****ШРТ-4ЭШ****ГШ-2****ШРТ-6ЭШ**

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-Э, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ

- лицевая панель и дверцы выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- регулируемые по высоте ножки



ШЖЭ-1



ШЖЭ-1-Э



ШЖЭ-1-01



ШЖЭ-1-К-2/1

Жарочные шкафы односекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

Параметры	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-Э	ШЖЭ-1-01	ШЖЭ-1-К-2/1
Код изделия	175	161	298	158
Мощность, кВт	4,8	4,8	4,8	5,95
Напряжение, В	230	230	230	230
Количество камер	1	1	1	1
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Подставка	краш.	краш.	краш.	нерж.
Полка	-	-	-	+
Терморегулятор	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	840x900x1080	840x900x1080	840x900x1080	840x930x1080
Масса, кг, не более	90	90	90	90

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-Э, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1

ОСОБЕННОСТИ ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-3-К-2/1

- возможность принудительной конвекции и пароувлажнения
- все элементы конструкции, в том числе и сама рабочая камера, изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304



ШЖЭ-2



ШЖЭ-2-Э



ШЖЭ-2-01



ШЖЭ-2-К-2/1

Жарочные шкафы двухсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

Параметры	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2-Э	ШЖЭ-2-01	ШЖЭ-2-К-2/1
Код изделия	167	162	299	159
Мощность, кВт	9,6	9,6	9,6	11,9
Напряжение, В	400	400	400	400
Количество камер	2	2	2	2
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Подставка	краш.	краш.	краш.	нерж.
Полка	-	-	-	+
Терморегулятор	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	840x900x1510	840x900x1510	840x900x1510	840x930x1510
Масса, кг, не более	140	150	150	150

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-Э, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1



ШЖЭ-3



ШЖЭ-3-Э



ШЖЭ-3-01



ШЖЭ-3-К-2/1

Жарочные шкафы трехсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.



Параметры	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-Э	ШЖЭ-3-01	ШЖЭ-3-К-2/1
Код изделия	109	1615	300	160
Мощность, кВт	14,4	14,4	14,4	17,82
Напряжение, В	400	400	400	400
Количество камер	3	3	3	3
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	2
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Подставка	краш.	краш.	краш.	нерж.
Полка	-	+	+	+
Терморегулятор	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	840x900x1500	840x900x1500	840x900x1500	840x930x1500
Масса, кг, не более	190	190	190	190

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ

ШЖГ-1, ШЖГ-2-Э, ШЖГ-3



ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ГАЗОВЫХ

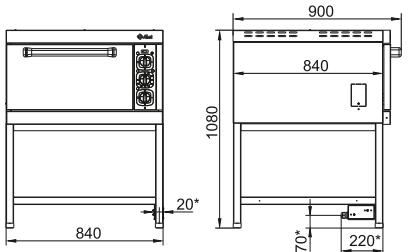
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- лицевая часть шкафа выполнена полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- подставка, крышка, боковые и задняя стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки

Шкафы жарочные газовые предназначены для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

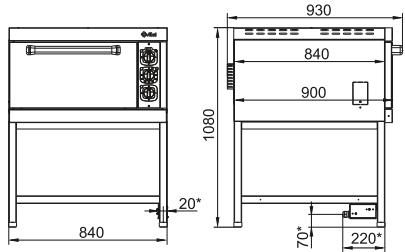


Параметры	ШЖГ-1	ШЖГ-2	ШЖГ-3-01
Код изделия	802004	802021	802024
Мощность, кВт	5,5	11,0	16,5
Количество горелок, шт	1	2	3
Расход газа			
- природный, м/ч	0,582	1,164	1,746
- сжиженный, кг/ч	0,434	0,868	1,302
Давление газа, Па			
- природного	1961	1961	1961
- сжиженного	2942	2942	2942
Материал изготовления камеры, противней	эмалированная сталь	эмалированная сталь	эмалированная сталь
Количество уровней в камере	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	3x530x470
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °C	+100...+280	+100...+280	+100...+280
Габаритные размеры, мм	840x935x1065	840x935x1500	840x935x1500
Масса, кг	90	150	205

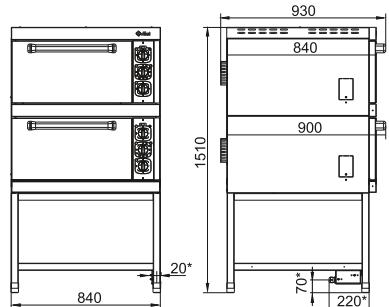
ШКЭ-1, ШКЭ-1-Э, ШКЭ-1-01



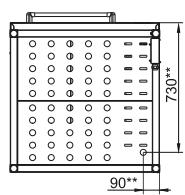
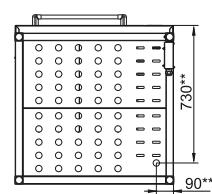
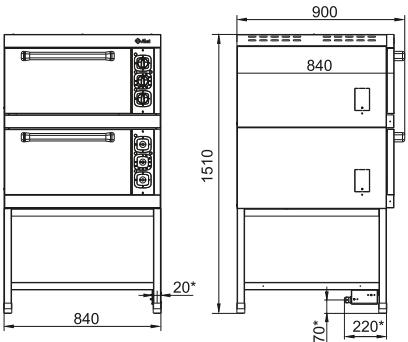
ШКЭ-1-К-2/1



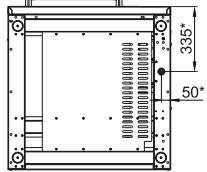
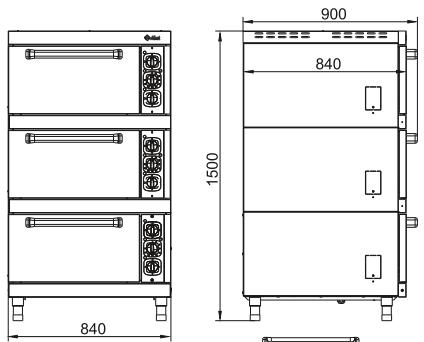
ШКЭ-2-К-2/1



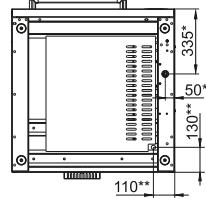
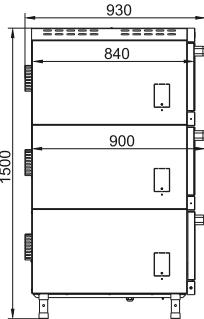
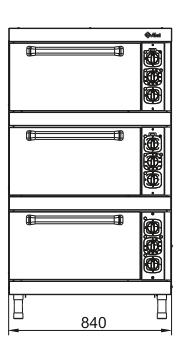
ШКЭ-2, ШКЭ-2-Э, ШКЭ-2-01



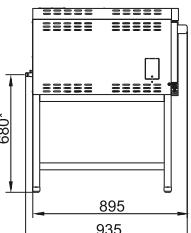
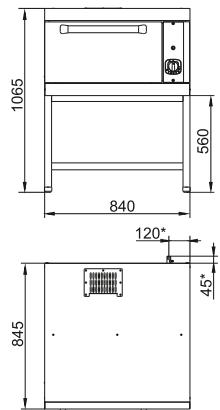
ШКЭ-3, ШКЭ-3-Э, ШКЭ-3-01



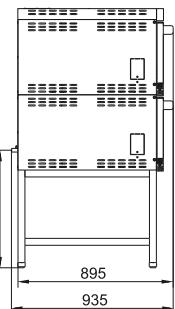
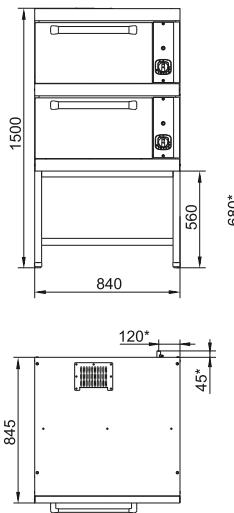
ШКЭ-3-К-2/1



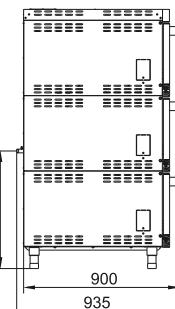
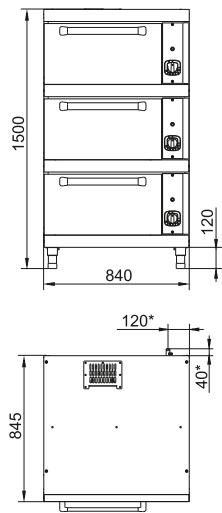
ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

серии CHEF и LIGHT

Основные характеристики всех спиральных тестомесов Abat:

- Широкий ассортимент моделей как с электромеханической, так и с электронной панелью управления
- Тихая работа не только моделей с ременной, но и с цепной передачей благодаря низкой скорости вращения элементов привода дежи (по сравнению с аналогами)
- Две скорости замеса – первая скорость для перемешивания ингредиентов, вторая для интенсивного замеса теста для моделей -2Р, -2Ц, -2П
- Высокая мощность электродвигателей
- Повышенный запас прочности месильного органа (спирали) за счет большего сечения по сравнению с аналогами
- Оригинальная форма спирали для сокращения времени замеса теста
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения гигиенической уборки машины
- Полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скалывающееся при ударе
- Металлические детали, контактирующие с продуктом (спираль, дежа, нож) из качественной пищевой аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304

Области применения:

TMC серии CHEF

- › Кондитерские фабрики
- › Крупные и средние хлебокомбинаты
- › Цеха по производству полуфабрикатов: пельменей, мантов, вареников
- › Крупные гостиницы, отели
- › Крупные рестораны и кафе
- › Пельменные

Предназначение:

Возможность замеса любого вида теста: песочного – для печенья и тарталеток



Сдобного дрожжевого теста – для булочек, пирожков и ватрушек



Дрожжевого – для пшеничных и ржаных хлебов



Пресного – для пельменей, мантов и лапши



TMC серии LIGHT

- › Кондитерские
- › Пекарни
- › Пиццерии
- › Столовые
- › Рестораны
- › Небольшие цеха по выпечке печеня, баранок, сушек

Для замеса дрожжевого теста для хлеба, багетов, пирожков, пирогов, капкейков, ватрушек, булочек, пиццы, кексов, пончиков и печенья.



СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

серии CHEF

- Изогнутый нож повторяет профиль спирали. Зазор между спиралью и ножом минимален (для моделей с объемом дежи от 40 литров)
- Спираль вращается вокруг своей оси и по эксцентрику
- Зажим спиралей
- Регулировка зазора между месильным органом и дном дежи

КАЧЕСТВЕННОЕ
ПЕРЕМЕШИВАНИЕ
ИНГРЕДИЕНТОВ



ОСОБЕННОСТИ СПИРАЛЬНЫХ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ CHEF:



- Возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста
- Возможность замеса крутого теста общей массой не превышающей 30% от нормы по загрузке обычного дрожжевого теста



- Электронная панель управления
- Программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме (для моделей с объемом дежи от 40 литров)
- Возможность загрузки ингредиентов при замесе дрожжевого теста составляет 65 % от объема дежи
- Ременно-цепной привод
- Двухскоростной электродвигатель с термозащитой
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Применение качественных ремней с маслопротивным и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями
- Колеса для удобства перемещения и установки на рабочее место для моделей с объемом дежи от 40 литров

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

серии CHEF



TMC-40HH-2Ц

TMC-40HH-2П
TMC-60HH-2П
TMC-80HH-2П
TMC-100HH-2П

TMC-20HH-1Ц
TMC-20HH-2Ц
TMC-30HH-1Ц
TMC-30HH-2Ц

TMC-20HH-МЦ
TMC-30HH-МЦ

Параметры	TMC-20HH-1Ц	TMC-20HH-2Ц	TMC-20HH-МЦ	TMC-30HH-1Ц	TMC-30HH-2Ц	TMC-30HH-МЦ	TMC-40HH-2Ц	TMC-40HH-2П	TMC-60HH-2П	TMC-80HH-2П	TMC-100HH-2П	TMC-120HH-2П	TMC-120СП-2П
Номинальная потребляемая мощность, кВт:	1,2	0,85/1,2	1,2	1,6	1,1/1,8	1,6	1,6/2,6	1,6/2,6	2,3/3,7	2,3/3,7	3,2/5,4	3,2/5,4	3,2/5,4
Номинальное напряжение, В	400	400	230	400	400	230	400	400	400	400	400	400	400
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	12	12	12	18	18	18	25	25	45	55	65	80	80
Норма загрузки ингредиентов для кругового теста, кг	4	4	4	6	6	6	8	8	15	18	21	25	25
Количество скоростей	1	2	диапазон	1	2	диапазон	2	2	2	2	2	2	2
Дежа	несъемная	несъемная	несъемная	несъемная	несъемная	несъемная	подкатная						
Траверса	неподъемная	неподъемная	неподъемная	неподъемная	неподъемная	неподъемная	подъемная						
Вместимость дежи	20	20	20	30	30	30	40	40	60	80	100	120	120
Производительность, кг/час, не более	60	72	72	90	110	110	150	150	270	300	325	400	400
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	8-12	10-15	10-15	10-15
Тип привода	ременно-цепной	ременной	ременно-цепной	ременно-цепной	ременной	ременной	ременной						
Количество оборотов спирали, об/мин, 1 скорость	120	90	90-180	120	90	90-180	140	140	120	120	125	125	125
Количество оборотов спирали, об/мин, 2 скорость	-	180	90-180	-	180	90-180	280	280	240	240	250	250	250
Количество оборотов дежи, об/мин, 1 скорость	10	7,5	7,5-15	10	7,5	7,5-15	12,5	12,5	10	10	17	17	17
Количество оборотов дежи, об/мин, 2 скорость	-	15	7,5-15	-	15	7,5-15	25	25	20	20	17	17	17
Таймер	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	450x760 x630	450x760 x630	450x744 x630	490x830 x660	490x830 x660	490x820 x660	555x840 x1110[1150]	555x840 x1110[1150]	680x930 x1230[1260]	680x930 x1230[1260]	750x1075 x1250[1280]	750x1075 x1305[1335]	932x1735 (1828)x1047(1493)
Масса, кг	91	93	90	103	106	100	135	135	240	245	360	385	385

СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

серии LIGHT



TMC-20HH-2P
TMC-30HH-2P



TMC-40HH-2P



TMC-60HH-2P

ОСОБЕННОСТИ СПИРАЛЬНЫХ ТЕСТОМЕСОВ СЕРИИ LIGHT:



- Прямой нож квадратного сечения или в виде полосы
- Спираль вращается вокруг своей оси, без эксцентрика
- Количество оборотов спирали составляет до 160 оборотов в минуту
- Количество оборотов дежи составляет от 7,5 до 15 оборотов в минуту
- Электромеханическая панель управления



- Возможность загрузки ингредиентов при замесе дрожжевого теста составляет 67 % от объема дежи
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Цепной привод
- Цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности
- Таймер
- Регулируемые по высоте ножки

Параметры	TMC-20HH-1P	TMC-20HH-2P	TMC-30HH-1P	TMC-30HH-2P	TMC-40HH-1P	TMC-40HH-2P	TMC-60HH-1P	TMC-60HH-2P
Мощность, кВт	0,75	0,6/0,9	1,1	0,75/1,1	1,5	0,8/1,32	1,5	1,0/1,7
Напряжение, В	400	400	400	400	400	400	400	400
Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг	12	12	20	20	25	25	45	45
Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество скоростей	1	2	1	2	1	2	1	2
Дежа	несъемная							
Траверса	неподъемная							
Вместимость дежи, л	20	20	30	30	40	40	60	60
Производительность, кг/час, не более	50	60	80	100	100	125	180	225
Продолжительность замеса одной порции теста, мин	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14	13-17	10-14
Тип привода	цепной							
Кол-во оборотов спирали, об/мин, 1 скорость	107	80	107	80	107	80	107	80
Кол-во оборотов спирали, об/мин, 2 скорость	-	160	-	160	-	160	-	160
Кол-во оборотов дежи, об/мин, 1 скорость	10	7,5	10	7,5	10	7,5	10	7,5
Кол-во оборотов дежи, об/мин, 2 скорость	-	15	-	15	-	15	-	15
Таймер	+	+	+	+	+	+	+	+
Габаритные размеры, мм	395x750 x615	395x750 x615	455x790 x725	455x790 x725	455x790 x755	455x790 x755	560x890 x750	560x890 x750
Масса, кг	75	95	95	95	100	100	115	115

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-40, МПЛ-60

Миксер планетарный предназначен для смещивания различных пищевых продуктов (муки, воды, молока, яиц, соли и др.) и получения жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, предназначенных для кондитерского производства и/или выпечки хлебобулочных изделий

Откидная защитная решетка, защищающая персонал от вращающихся рабочих частей машины и позволяющая добавлять ингредиенты в дежу, не прерывая процесс замеса (при поднятии защитной решетки работа тестомеса автоматически прекращается)

Электронная панель управления

10 скоростей

Таймер до 30 мин

Фиксированная траверса

Рычаг подъема / опускания дежи

Съемная дежа из аустенитной нержавеющей стали AISI 304

Полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скальвающееся при ударе

Простота установки – изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме подключения к электрической сети



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-40, МПЛ-60



МПЛ-60



МПЛ-40

Параметры	МПЛ-40	МПЛ-60
Код изделия	0047	19529
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5	2,2
Номинальное напряжение, В	230	230
Количество скоростей	10	10
Объем дежи, л	40	60
Высота дежи, мм	415	470
Диаметр дежи, мм	400	430
Рабочая температура, °C	+10...+45	+10...+45
Загрузка продуктов, кг:		
дрожжевое тесто влажностью 40 %	4,5	7
дрожжевое тесто влажностью 50 %	6,5	10
дрожжевое тесто влажностью 60 %	11	17
взбитое сливочное масло	19	30
творожный фарш для ватрушек	19	30
картофельное пюре	23	36
Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин	25...128	40...195
Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин	95...476	145...708
Панель управления	электронная	электронная
Таймер	+	+
Тип дежи	съемная	съемная
Рычаг подъема/опускания дежи	+	+
Траверса	фиксированная	фиксированная
Габаритные размеры, мм	680x993x1305	750x995x1470
Масса, кг	190	220



ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-40, МПЛ-60



СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

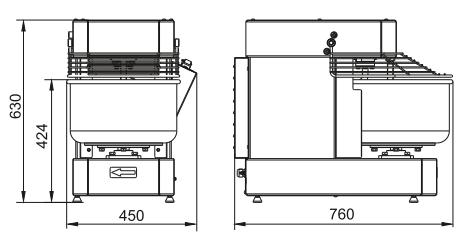
- ① **ДЕЖА 40 л** и **ДЕЖА 60 л** полностью из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
 - ② Насадка «**ВЕНЧИК С ТОНКИМИ ПРУТЬЯМИ**» (нерж. сталь AISI 304) – предназначена для приготовления картофельного пюре, бисквитного теста, мясного и рыбного фарша
 - ③ Насадка «**КРЮК**» (нерж. сталь AISI 304) – предназначена для замеса различных видов теста различной консистенции, в том числе дрожжевого и бездрожжевого
 - ④ Насадка «**ЛОПАТКА**» (нерж. сталь AISI 304) – предназначена для приготовления картофельного пюре, бисквитного теста, мясного и рыбного фарша
 - ⑧ **ВОРОНКА** для добавки ингредиентов (нерж. сталь AISI 304)

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

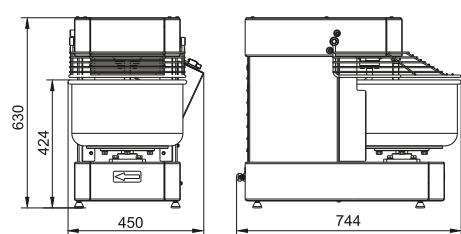
- ⑤ Насадка «ВЕНЧИК С ТОЛСТЫМИ ПРУТЬЯМИ» (нерж. сталь AISI 304) – предназначена для приготовления бисквитного теста
 - ⑥ Насадка «СКРЕБОК» (нерж. сталь AISI 304) – предназначена для приготовления основы для печенья и другой выпечки или как дополнительная насадка при замесе мягких смесей – яичной смеси, сливочного и масляного крема, различных соусов, майонеза, картофельного пюре
 - ⑦ ПОДКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА для перемещения дежи МПЛ-60 – предназначена для установки и перемещения дежи

Параметры	1	2	3	4	5	6	7	8
МПЛ-40								
Код изделия	0093	0087	0090	0091	0089	0085	0086	0092
Габаритные размеры, мм	465x415	-	-	-	-	-	452,9x413,8x953,5	-
Масса, кг	9,42	2,78	2,12	2,59	2,44	4,21	3,08	0,3
МПЛ-60								
Код изделия	26835	20413	17327	17325	17216	20412	20414	22105
Габаритные размеры, мм	470x430	-	-	-	-	-	451x430x1016	-
Масса, кг	14,6	2,78	3,5	3,3	2,44	4,5	4,5	0,3

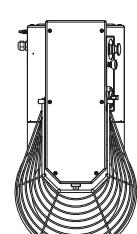
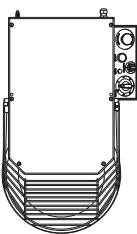
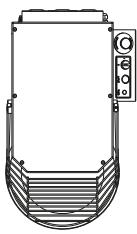
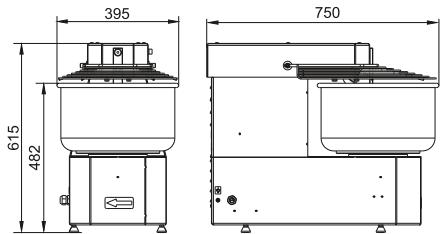
TMC-20НН-1Ц и TMC-20НН-2Ц



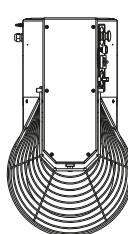
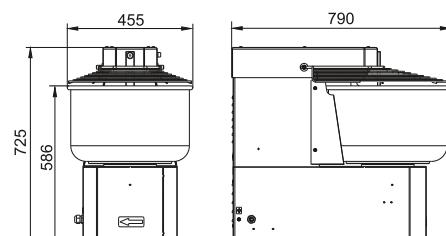
TMC-20НН-МЦ



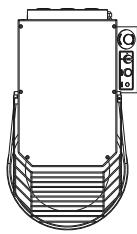
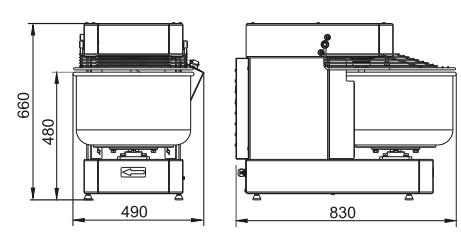
TMC-20НН-1Р



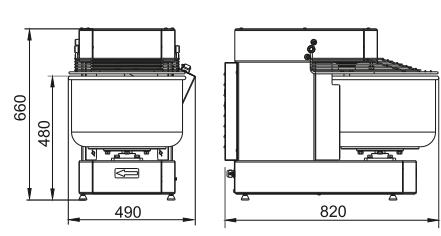
TMC-30НН-1Р



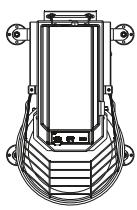
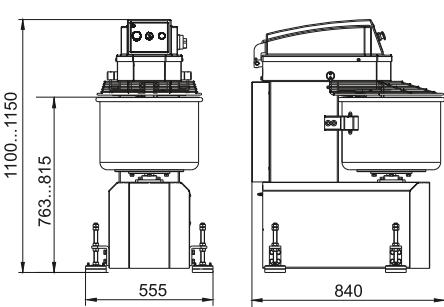
**TMC-30НН-1Ц
TMC-30НН-2Ц**



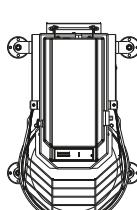
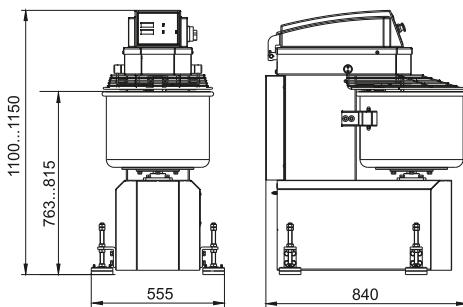
TMC-30НН-МЦ



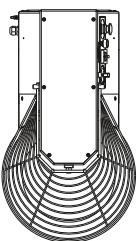
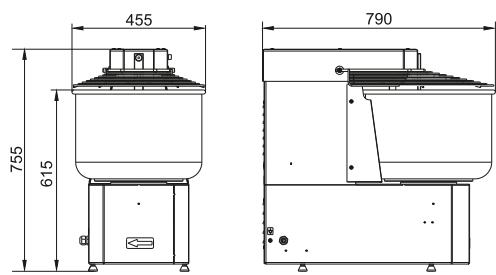
TMC-40НН-2Ц



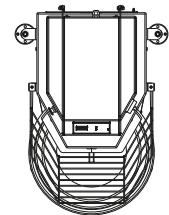
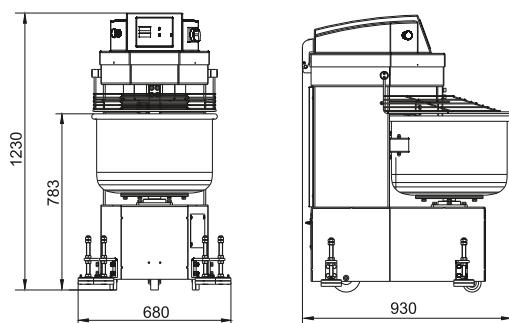
TMC-40НН-2П



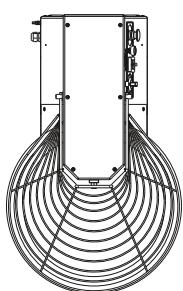
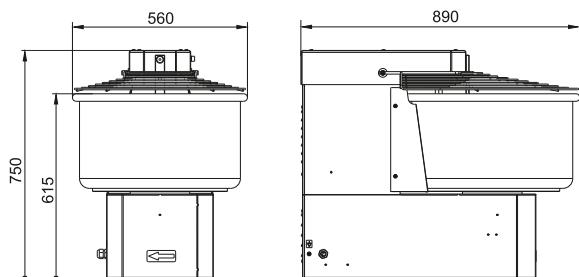
TMC-40HH-1P
TMC-40HH-2P



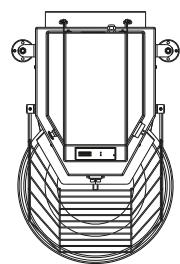
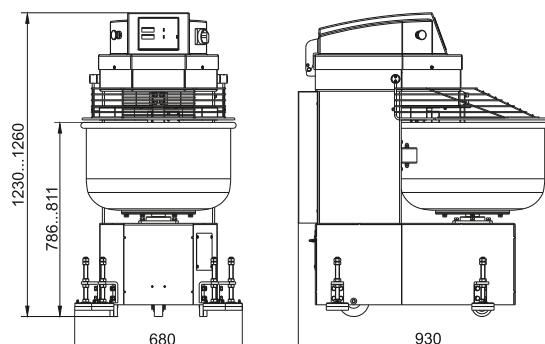
TMC-60HH-2П



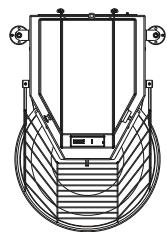
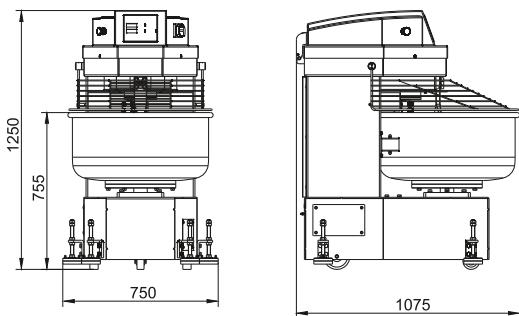
TMC-60HH-1P



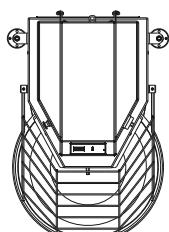
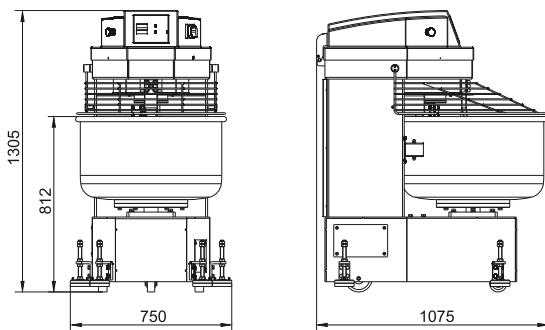
TMC-80HH-2П



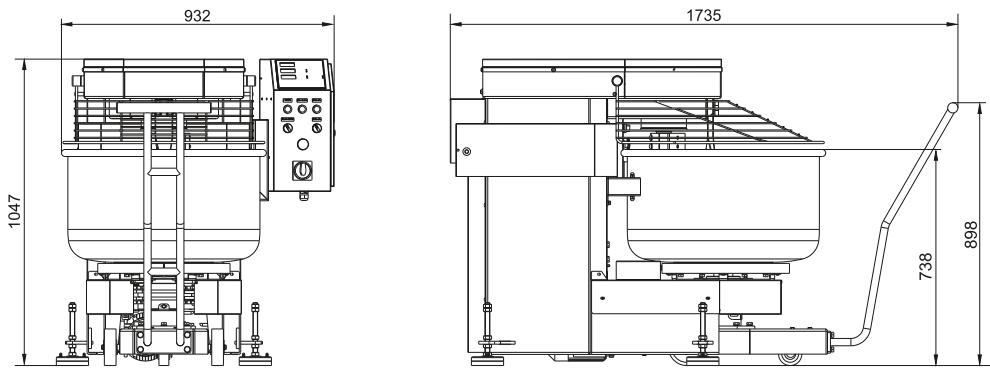
TMC-100HH-2П



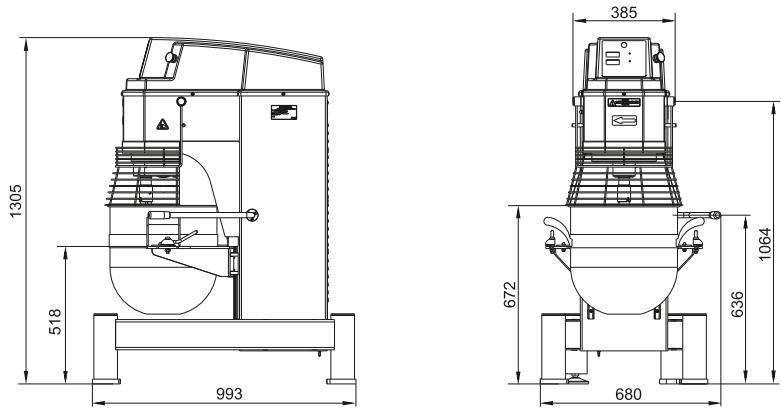
TMC-120HH-2П



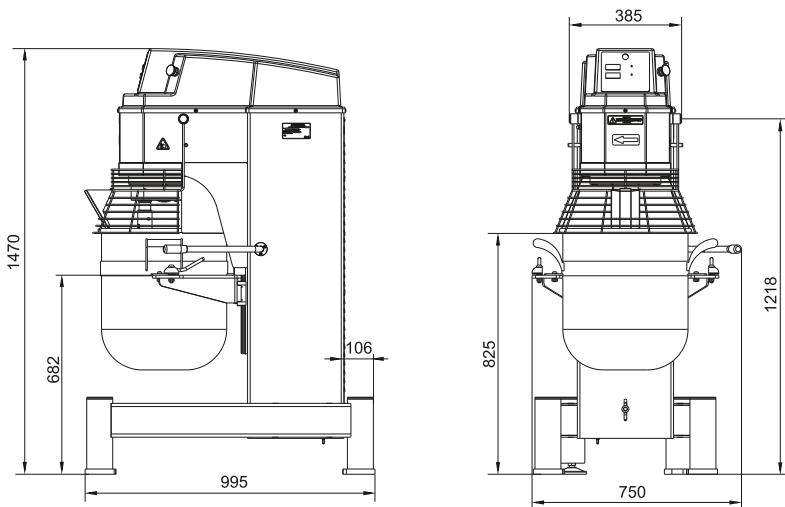
TMC-120СП-2П



МПЛ-40



МПЛ-60



ФЕРМЕНТАТОР

ФТ-40

Ферментатор ФТ-40 предназначен для производства и хранения различных жидких заквасок



Сенсорная панель управления (TFT экран) – возможность контролировать и настраивать конфигурацию (программировать) циклов смещивания, ферментации и консервации

Герметичная крышка препятствует доступу кислорода, позволяя поддерживать анаэробные условия

Наличие двух сливных отверстий – верхнее отверстие для слива полезного объема закваски и нижнее отверстие для полного опустошения резервуара – облегчается не только слив готовой закваски, но и мойка резервуара

Оснащен 4-мя колесами, два из которых оборудованы стопорами

Выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304

Принцип работы ферментатора основан на охлаждении и поддержании температуры содержимого кюветы. Охлаждение осуществляется за счет холодильной установки, установленной в задней части машины.



Кювета оснащена мешалкой (пропеллером) и датчиком температуры

ФЕРМЕНТАТОР

ФТ-40

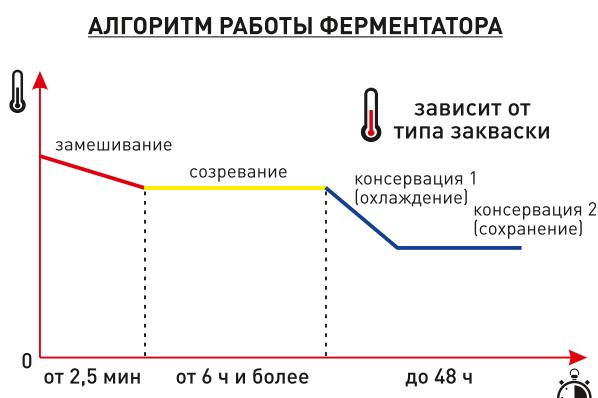
Закваска – это полуфабрикат, приготовленный из муки и воды, добавляется при замесе теста для выпечки различных видов хлебобулочных изделий.

Преимущества применения закваски, произведенной с помощью ферментатора ФТ-40 Abat:

1. Улучшает технологические свойства теста:
 - более интенсивные клейстеризация и водопоглощение
 - хорошая эластичность теста
 - вязкость теста снижается
 - тесто становится более сухим на ощупь
2. Закваска формирует характерный вкус и аромат выпеченных хлебобулочных изделий
3. Способствует продлению свежести готовых изделий
4. Препятствует плесневению готовых хлебобулочных изделий
5. Позволяет сократить количество используемых хлебопекарных дрожжей или полностью от них отказаться, что позволяет снизить стоимость конечного продукта за счет экономии на ингредиентах
6. Повышение формоудерживающей способности и стабильности тестовых заготовок
7. Обеспечивает более длительное сохранение хрусткости и интенсивное зарумянивание корки готового изделия

Алгоритм работы ферментатора выполняется в пять этапов:

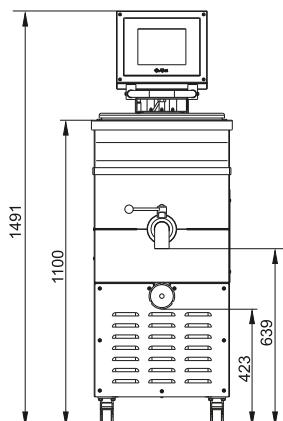
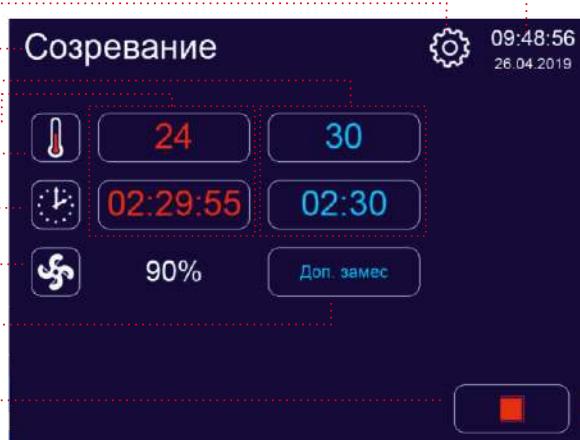
1. Замешивание 1
2. Замешивание 2
3. Созревание
4. Консервация 1
5. Консервация 2



Дата и время

Настройки

Стадия работы



Значение заданного параметра

Значение текущего параметра

Температура

Время

Скорость

Дополнительное замесование

Старт/Стоп

Параметры	ФТ-40
Код изделия	5512
Мощность, кВт	1,6
Напряжение, В	400
Общий объем кюветы (чаши), л	80
Максимальный полезный объем закваски, л	40
Объем материнской закваски, л	12
Габаритные размеры, мм	505x1035x1491
Масса, кг	189

ChefStore LLC, ООО "ШефСтор"
www.chefstore.ru

г. Москва, Егорьевский проезд, дом 2

тел +7 (495) 212 18 44

E-mail: office@chefstore.ru

ChefStore
Оборудование для профессиональной
кухни и предприятий торговли