

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки» — что полностью исключает пригорание продукта
- корпус из нержавеющей стали AISI 304
- сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 или кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316
- электрический или паровой нагрев
- давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кг/см³
- доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, или 400

БЕЗОПАСНОСТЬ

- предохранительный клапан от избыточного давления в «пароводяной рубашке»
- предохранительный клапан от избыточного разрежения в «пароводяной рубашке»
- при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает **автоматическое** отключение нагрева

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И ГАЗОВЫЕ КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB- порт	Программи- рование	Импорт/ экспорт с/на ПК
серия ОМП	электропривод	+110°C	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия ОМП-В серия ОМП-ВК	электропривод	+125°C	+	+	TFT- экран	+	+	+
серия ОМ2	электропривод	+110°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	—
серия ОМ2-В серия ОМ2-ВК	электропривод	+125°C	+	+	мембранная клавиатура	+	+	—
серия О	электропривод	+110°C	—	—	мембранная клавиатура	—	—	—
серия ОМР	ручное	+100°C	—	+	аналоговое	—	—	—
серия ОМР-В серия ОМР-ВК	ручное	+125°C	—	+	мембранная клавиатура	—	—	—
серия ОР	ручное	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—
серия Т	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

	Опрокидывание	MAX температура продукта	Охлаждение	Миксер	Управление	USB- порт	Программи- рование	Импорт/ экспорт с/на ПК
серия П	—	+100°C	—	—	аналоговое	—	—	—

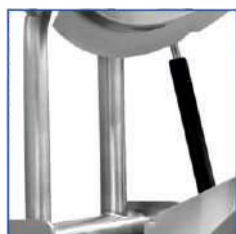
КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Усиленная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель
- плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C

TFT-экран



РЕЖИМЫ (серия ОМП)

НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)

ПРОГРАММЫ (возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

РЕЖИМЫ (серия ОМП-В, ОМП-ВК)

НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)

ПРОГРАММЫ

(возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)



ВПЕРЕД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД

Параметры	КПЭМ-60-ОМП	КПЭМ-100-ОМП	КПЭМ-160-ОМП	КПЭМ-200-ОМП	КПЭМ-250-ОМП	КПЭМ-350-ОМП
Код изделия	18914	19700	19517	19726	18915	18916
Мощность, кВт	(9,1) 9,9	(18,1) 21	(18,1) 21	(27,1) 28,7	(27,1) 28,7	(36,1) 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Max температура продукта, °C	+110	+110	+110	+110	+110	+110
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x950x1150	1363x950x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	234	261	274	327	347	387

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП, ОМП-В, ОМП-ВК



КЭПМ-160-ОМП



КЭПМ-250-ОМП с краном

Параметры	КПЭМ-60-ОМП с краном	КПЭМ-100-ОМП с краном	КПЭМ-160-ОМП с краном	КПЭМ-200-ОМП с краном	КПЭМ-250-ОМП с краном	КПЭМ-350-ОМП с краном
Код изделия	19713	19715	19717	19856	19721	19854
Мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+110	+110	+110	+110	+110	+110
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x950x1150	1363x950x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	264	277	330	350	387

Параметры	КПЭМ-60-ОМП-В	КПЭМ-100-ОМП-В	КПЭМ-160-ОМП-В	КПЭМ-200-ОМП-В	КПЭМ-250-ОМП-В	КПЭМ-350-ОМП-В
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+125	+125	+125	+125	+125	+125
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x950x1164	1363x950x1164	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	234	261	274	320	340	380

Параметры	КПЭМ-60-ОМП-ВК	КПЭМ-100-ОМП-ВК	КПЭМ-160-ОМП-ВК	КПЭМ-200-ОМП-ВК	КПЭМ-250-ОМП-ВК	КПЭМ-350-ОМП-ВК
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+125	+125	+125	+125	+125	+125
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x980x1164	1363x980x1164	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	266	280	323	343	382

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ OM2, OM2-B, OM2-BK



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Усиленная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ OM2, OM2-B, OM2-BK

ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- ступенчатая регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту (10 шагов)
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



РЕЖИМЫ (серия OM2)

- НАГРЕВ (от +3°C до +110°C)
- ОХЛАЖДЕНИЕ (от +110°C до +3°C)
- ПРОГРАММЫ

РЕЖИМЫ (серия OM2-B, OM2-BK)

- НАГРЕВ (от +3°C до +125°C)
- ОХЛАЖДЕНИЕ (от +125°C до +3°C)
- ПРОГРАММА

РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА:

-  ВПЕРЕД
-  ВПЕРЕД – ПАУЗА
-  ВПЕРЕД – НАЗАД

ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ



Параметры	КПЭМ-60-OM2	КПЭМ-100-OM2	КПЭМ-160-OM2	КПЭМ-200-OM2	КПЭМ-250-OM2	КПЭМ-350-OM2
Код изделия	18909	19707	18908	19728	18910	18913
Мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	60	60	60	80	100
Мак температура продукта, °C	+110	+110	+110	+110	+110	+110
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	232	266	274	325	345	385

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ OM2, OM2-B, OM2-BK



КПЭМ-160-OM2 с краном



КПЭМ-200-OM2-B

Параметры	КПЭМ-60-OM2 с краном	КПЭМ-100-OM2 с краном	КПЭМ-160-OM2 с краном	КПЭМ-200-OM2 с краном	КПЭМ-250-OM2 с краном	КПЭМ-350-OM2 с краном
Код изделия	19317	19727	19176	19729	18929	19567
Мощность, кВт	[9,1] 9,9	[18,1] 21	[18,1] 21	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мак температура продукта, °C	+110	+110	+110	+110	+110	+110
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x980x1150	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	237	269	277	328	348	387

Параметры	КПЭМ-60-OM2-B	КПЭМ-100-OM2-B	КПЭМ-160-OM2-B	КПЭМ-200-OM2-B	КПЭМ-250-OM2-B	КПЭМ-350-OM2-B
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мак температура продукта, °C	+125	+125	+125	+125	+125	+125
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x950x1164	1363x950x1164	1510x1061x1306	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	237	266	277	325	345	385

Параметры	КПЭМ-60-OM2-BK	КПЭМ-100-OM2-BK	КПЭМ-160-OM2-BK	КПЭМ-200-OM2-BK	КПЭМ-250-OM2-BK	КПЭМ-350-OM2-BK
Код изделия	по запросу					
Мощность, кВт	[9,1] 10,3	[18,1] 19,3	[18,1] 19,3	[27,1] 28,7	[27,1] 28,7	[36,1] 37,7
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250	350
Полный объем, л	66	110	176	220	275	385
Опрокидывание	электропривод					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	60	80	100
Мак температура продукта, °C	+125	+125	+125	+125	+125	+125
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x841x1156	1363x980x1164	1363x980x1164	1510x1101x1306	1510x1101x1306	1510x1101x1306
Масса, кг	240	269	284	328	348	387

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ О



Крышка фиксируется в верхнем положении



Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Кран залива воды



Электронная панель управления (мембранная клавиатура)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда

ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- таймер до 10 часов
- нагрев продукта до +110°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



Параметры	КПЭМ-60-0	КПЭМ-100-0	КПЭМ-160-0	КПЭМ-250-0	КПЭМ-350-0
Код изделия	1662	19842	1663	19161	1603
Мощность, кВт	9,2	18,2	18,2	27,2	36,2
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц				
Номинальный объем, л	60	100	160	250	350
Полный объем, л	66	110	176	275	385
Опрокидывание	электропривод				
Миксер	-	-	-	-	-
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин	45	55	60	80	100
Мах температура продукта, °C	+110	+110	+110	+110	+110
Максимальный угол опрокидывания, не более	100	100	100	100	100
Время опрокидывания, мин	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Диаметр котла, мм	425	652	652	790	790
Габаритные размеры, мм	1132x821x1156	1363x980x1150	1363x950x1164	1510x1061x1306	1510x1061x1306
Масса, кг	190	214	228	290	330

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР

Котлы пищеварочные электрические с функциями перемешивания и ручного опрокидывания предназначены для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Кран залива воды

Крышка фиксируется в верхнем положении

Легкосъемный миксер

Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту

Реверс миксера

Опрокидывание с помощью ручного привода

Нижний привод миксера



3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – НАЗАД



КПЭМ-60-ОМР

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР

ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- температура приготовления продукта до +100°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

СОУСЫ / СУПЫ / ДЕСЕРТЫ / НАПИТКИ



Параметры	КПЭМ-60-ОМР	КПЭМ-100-ОМР	КПЭМ-160-ОМР	КПЭМ-60-ОМР с краном	КПЭМ-100-ОМР с краном	КПЭМ-160-ОМР с краном
Код изделия	19423	19425	19426	19724	19725	19712
Мощность, кВт	10,2	19,2	19,2	10,2	19,2	19,2
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	60	100	160
Опрокидывание	ручное					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева до +95°C, мин, не более	40	55	60	40	55	60
Диаметр котла, мм	425	652	652	425	652	652
Габаритные размеры, мм	1036x683x1163	1266x861x1170	1266x861x1243	1036x759x1163	1266x922x1170	1266x922x1243
Масса, кг	133	151	163	136	154	166



Параметры	КПГМ-60-ОМР
Код изделия	19653
Тип	газовый
Мощность, кВт	1,2
Тепловая мощность, кВт	8
Напряжение, В	230
Количество горелок, шт	2
Расход газа G20, м³/ч G30, м³/ч G31, м³/ч	0,847 0,631 0,621
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, кПа	50...500
Номинальный объем, л	60
Полный объем, л	66
Опрокидывание	ручное
Миксер	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более	70
Максимальная температура продукта, °C	+100
Габаритные размеры, мм	1206x726x1080
Масса, кг	167

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМР-В, ОМР-ВК

Электронная панель управления
(мембранная клавиатура)

Кран залива воды

Откидная крышка фиксируется
в верхнем положении

Легкосъемный миксер
Ужесточенная конструкция
миксера-толщина ребер 3 мм

Плавная регулировка скорости
вращения миксера от 0 до 120
оборотов в минуту

Реверс миксера

Нижний привод миксера

Опрокидывание с помощью
ручного привода

Таймер от 1 мин до 9 часов 59 мин



ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- температура приготовления продукта до +125°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – НАЗАД

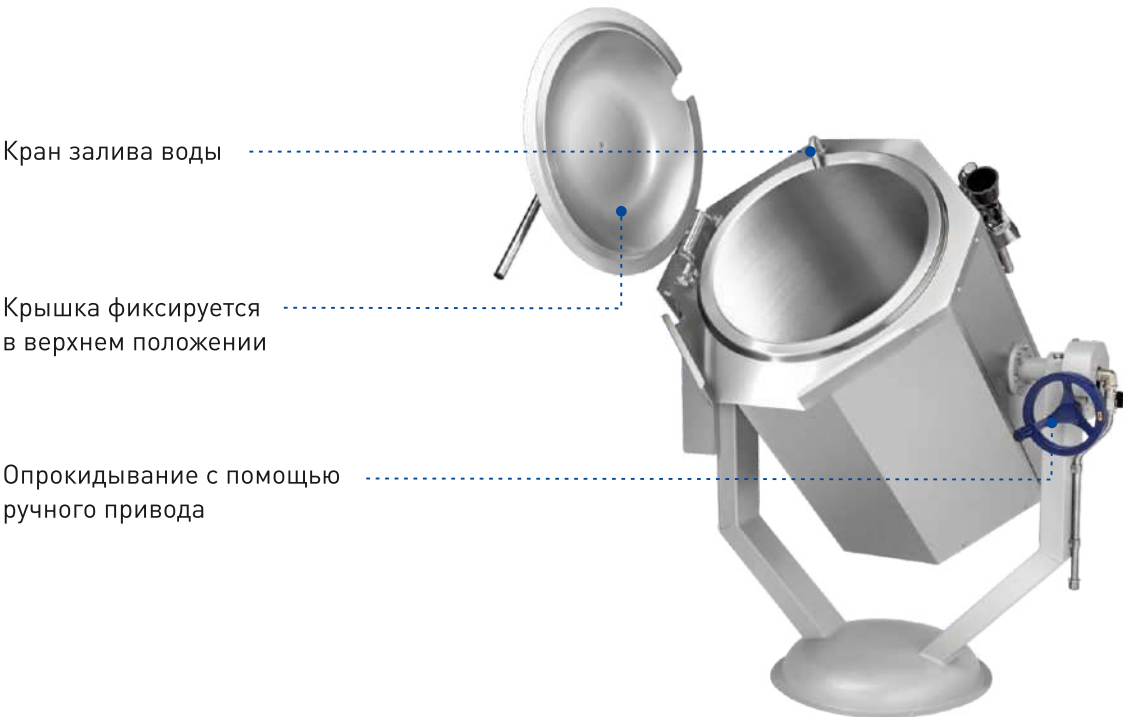


Параметры	КПЭМ-60-ОМР-В	КПЭМ-100-ОМР-В	КПЭМ-160-ОМР-В	КПЭМ-60-ОМР-ВК	КПЭМ-100-ОМР-ВК	КПЭМ-160-ОМР-ВК
Код изделия	18941	18976	18956	по запросу		
Мощность, кВт	9,2(10,3)	(18,2)19,3	(18,2)19,3	9,2(10,3)	(18,2)19,3	(18,2)19,3
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц					
Номинальный объем, л	60	100	160	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176	66	110	176
Опрокидывание	ручное					
Миксер	+	+	+	+	+	+
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более	50	55	70	50	55	70
Мах температура продукта	+125					
Мах угол опрокидывания	100					
Диаметр котла, мм	425	650	650	425	650	650
Габаритные размеры, мм	1081x720x1194	1310x918x1244	1310x918x1244	1081x784x1194	1310x979x1244	1310x979x1244
Масса, кг	155	215	229	160	220	234

КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОР

Опрокидываемые котлы с ручным приводом предназначены для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.



ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- аналоговая панель управления
- температура приготовления продукта до +100°C

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



КПЭМ-100-ОР

Параметры	КПЭМ-60-ОР	КПЭМ-100-ОР	КПЭМ-160-ОР
Код изделия	19158	19160	19159
Мощность, кВт	9,1	18,1	18,1
Напряжение, В	3N/PE 400В 50Гц		
Номинальный объем, л	60	100	160
Полный объем, л	66	110	176
Опрокидывание	ручное		
Миксер	-	-	-
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более	45	55	60
Мак температура продукта, °C	+100		
Диаметр котла, мм	425	652	652
Габаритные размеры, мм	962x639x1140	1190x861x1143	1206x861x1223
Масса, кг	87	109	129

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

КПЭМ-400Т, КПЭМ-400ТМ, КПЭМ-500ТМ

Котлы пищеварочные стационарные предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды.

Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении

Аналоговая панель управления

Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели

Анкерное крепление к полу

Кран уровня



ОСОБЕННОСТИ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- нагрев продукта до +100°C

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

Параметры	КПЭМ-250	КПЭМ-400Т	КПЭМ-400ТМ	КПЭМ-500ТМ
Код изделия	12139	9871	19569	15819
Мощность, кВт	18,2	36,2	45,2	54,2
Напряжение, В	400	400	400	400
Номинальный объем, л	250	400	400	500
Полный объем, л	275	440	440	550
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более	80	80	60	60
Мак температура продукта, °C	+100	+100	+100	+100
Диаметр котла, мм	800	800	1000	1000
Габаритные размеры, мм	1111x1135x1116	1160x1160x1446	1445x1332x1155	1445x1332x1300
Масса, кг	142	200	270	299

КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ПАРОВЫЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

СЕРИЯ П



Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



Два предохранительных клапана - от избыточного давления свыше 0,5 кг/см² и от пониженного давления менее 0,02 кг/см²



Слив готового продукта осуществляется краном на лицевой панели



- Анкерное крепление к полу

ОСОБЕННОСТИ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- нагрев продукта до 100°C

3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

Параметры	КПЭМ-160П	КПЭМ-250П	КПЭМ-400П
Код изделия	19162	11225	11224
Тип	паровой		
Номинальный объем, л	160	250	400
Полный объем, л	176	275	440
Время разогрева с +20°C до +95°C, мин, не более	35	40	60
Мак температура продукта, °C	+100	+100	+100
Диаметр котла, мм	650	800	800
Габаритные размеры, мм	925x925x1030	1066x1065x1116	1066x1065x1446
Масса, кг	111	134	180

Стационарные паровые котлы серии П работают ТОЛЬКО ОТ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА ПАРА*

*Обычно под внешним источником пара подразумевается центральный паропровод (от котельной). Но может быть использован любой парогенератор, который должен вырабатывать пар в количестве: 160П – 40 кг/ч; 250П – 55 кг/ч; 400П – 60 кг/ч при избыточном давлении не менее 0,4 кгс/см² не более 0,5 кгс/см².

Если избыточное давление больше 0,5 кгс/см², то между котлом и подводящей паровой трассой устанавливается редукционный клапан, настроенный на давление 0,5 кгс/см².

ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ КП

Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания.

Параметры	КП-60	КП-100	КП-160
Код изделия	879	880	881
Применяемость	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160
Диаметр котла, мм	425	652	652
Диаметр секции, мм	415	630	630
Высота комплекта, мм	437,5	437,5	495
Количество секций в комплекте	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1



ПОЛУКРЫШКА

Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Перфорация обеспечивает быстрое выпаривание жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде .

110001026585	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 60 л
110001026584	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 100 л, 160 л
110001026583	Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 250 л, 350 л



ВЗБИВАЛЬНАЯ РЕШЕТКА

Для взбивания и перемешивания жидких продуктов. Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Крепится к миксеру котла соответствующего объема.

110000025433	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 60 л
110000025424	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 160 л
110000025431	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 250 л
110000025432	Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 350 л



КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ

Крепятся к миксеру котла вместо стандартных пластиковых скребков. Мягкие силиконовые лопасти плотно прилегают к стенкам варочного сосуда, не оставляя царапин и обеспечивая самое тщательное перемешивание.

110000019182	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 60 л
110000019183	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 160 л
110000019184	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 250 л
110000019181	Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 350 л

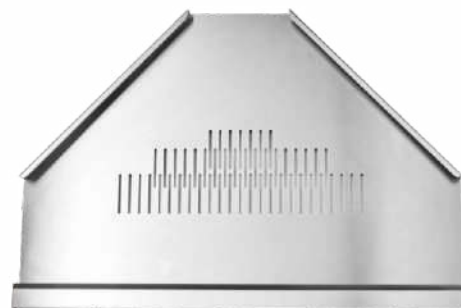


СИТО СЛИВНОЕ

Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304

Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов серии ОР, ОМР, О, ОМ2 и ОМП.

100000012851	Сито сливное для котлов КПЭМ на 60 л
100000012887	Сито сливное для котлов КПЭМ на 100 л, 160 л
100000012807	Сито сливное для котлов КПЭМ на 250 л, 350 л

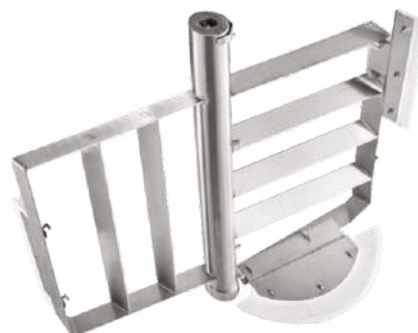


МИКСЕР

Легкосъемный. Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

Усиленная конструкция. Ребра толщиной 3 мм.

Съемные пластиковые скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.



ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ ДЛЯ КПЭМ

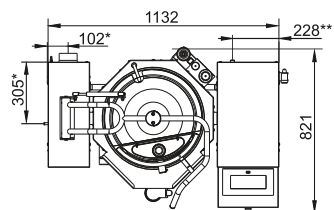
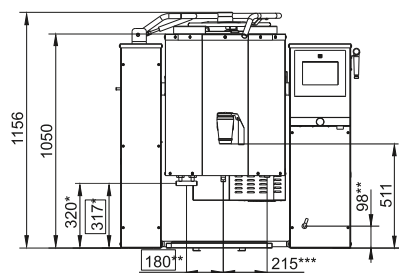
Полностью выполнена из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

Используется для установки котлов серии ОМП, ОМ2, О для временной демонстрации в выставочных залах.

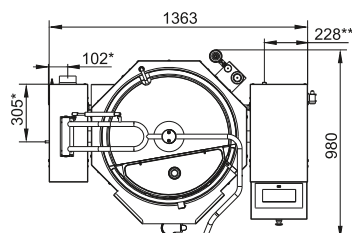
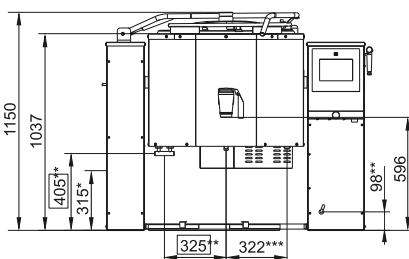
110000019186	Подставка выставочная для КПЭМ на 60 л
110000019185	Подставка выставочная для КПЭМ на 100 л, 160 л
110000019180	Подставка выставочная для КПЭМ на 250 л, 350 л



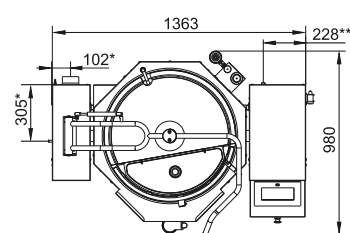
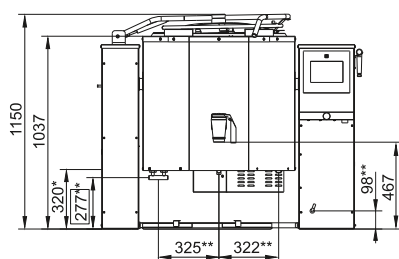
КПЭМ-60-ОМП
(с краном и без крана)



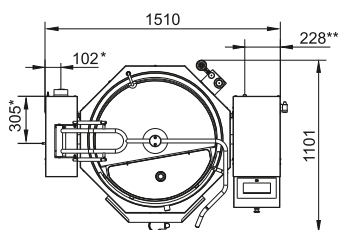
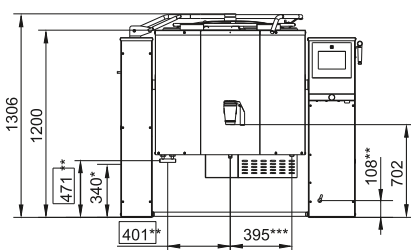
КПЭМ-100-ОМП
(с краном и без крана)



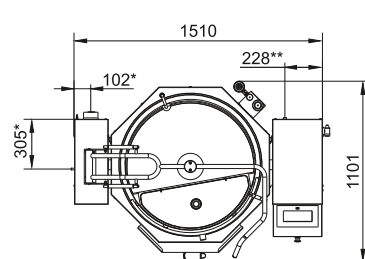
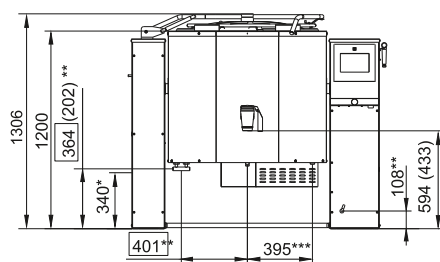
КПЭМ-160-ОМП
(с краном и без крана)



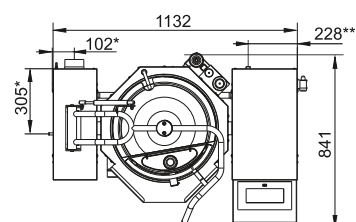
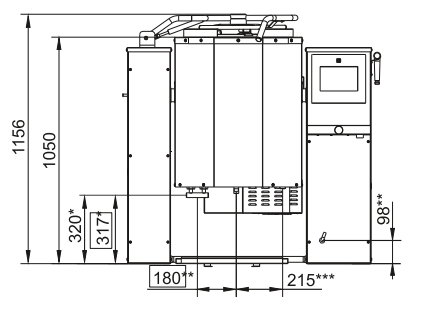
КПЭМ-200-ОМП
(с краном и без крана)



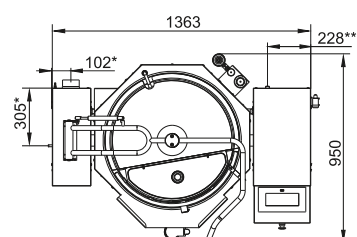
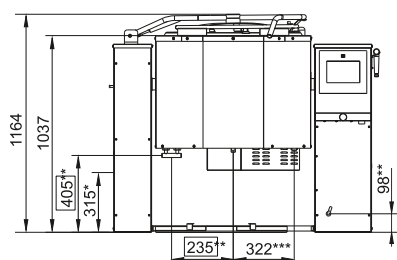
КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП
(с краном и без крана)



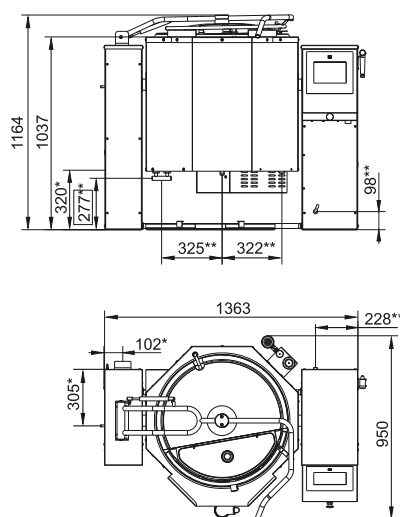
КПЭМ-60-ОМП-В



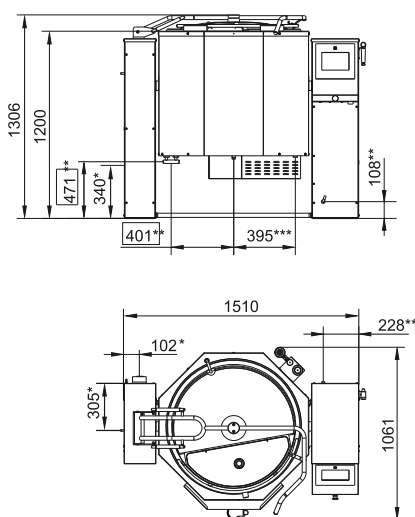
КПЭМ-100-ОМП-В



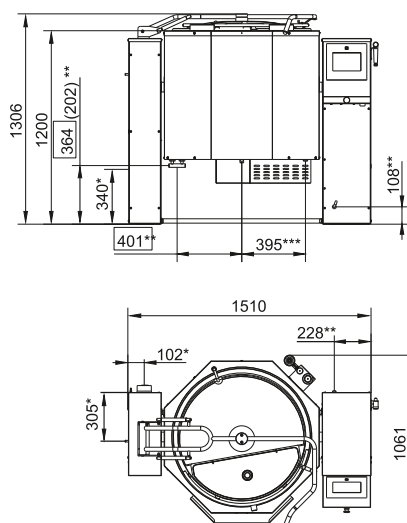
КПЭМ-160-ОМП-В



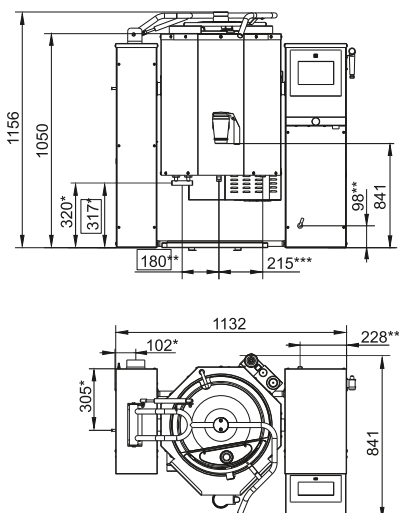
КПЭМ-200-ОМП-В



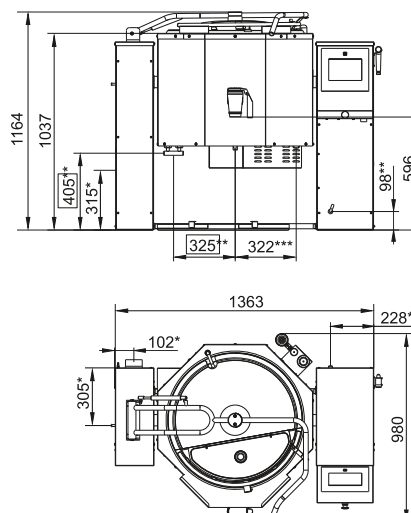
КПЭМ-250-ОМП-В
КПЭМ-350-ОМП-В



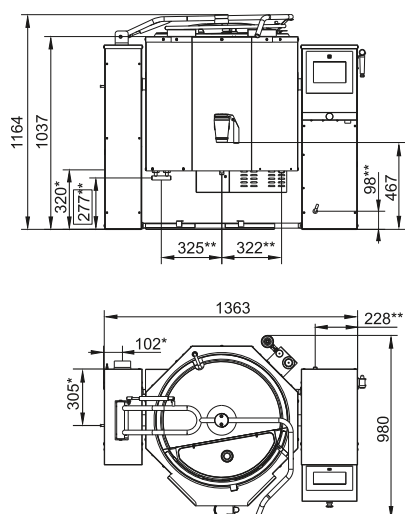
КПЭМ-60-ОМП-ВК



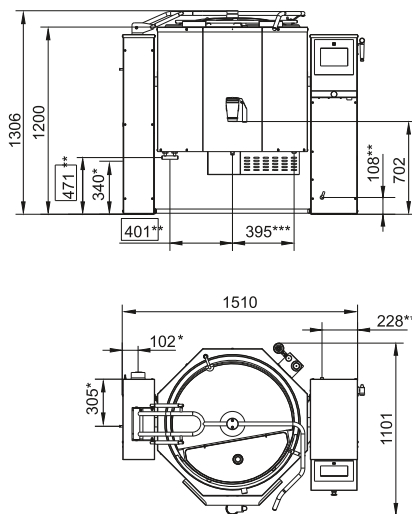
КПЭМ-100-ОМП-ВК



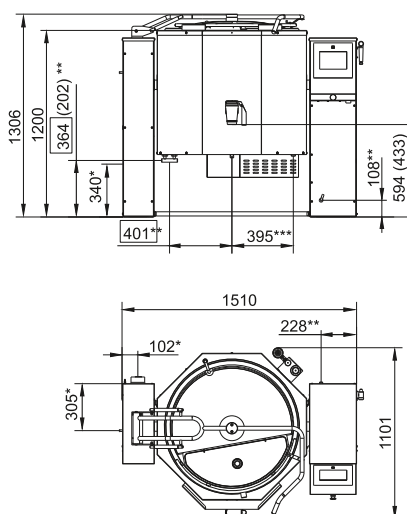
КПЭМ-160-ОМП-ВК



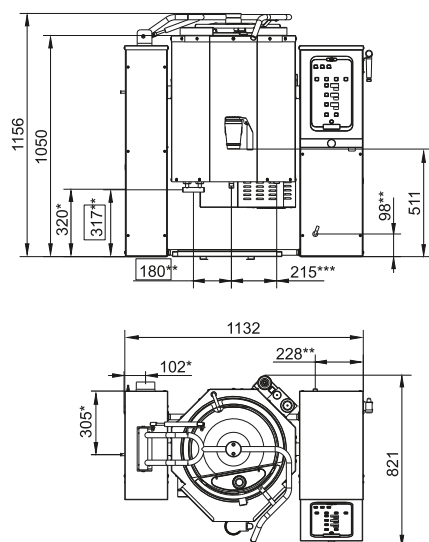
КПЭМ-200-ОМП-ВК



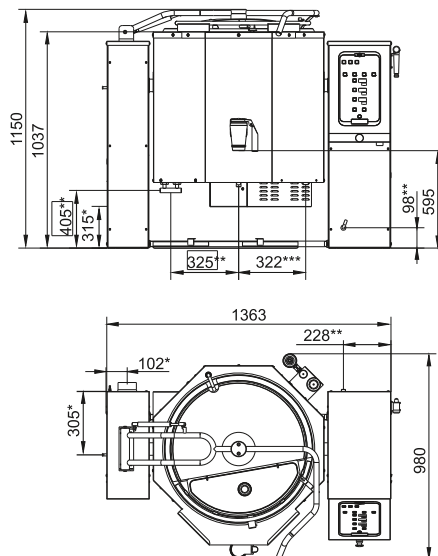
КПЭМ-250-ОМП-ВК
КПЭМ-350-ОМП-ВК



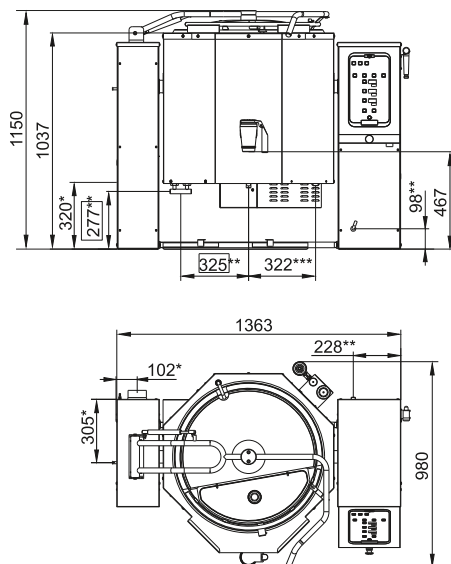
КПЭМ-60-ОМ2
(с краном и без крана)



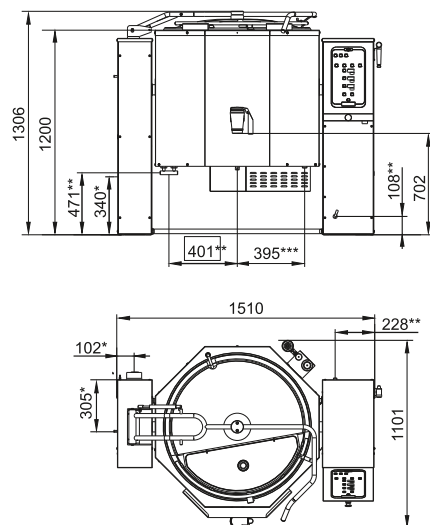
КПЭМ-100-ОМ2
(с краном и без крана)



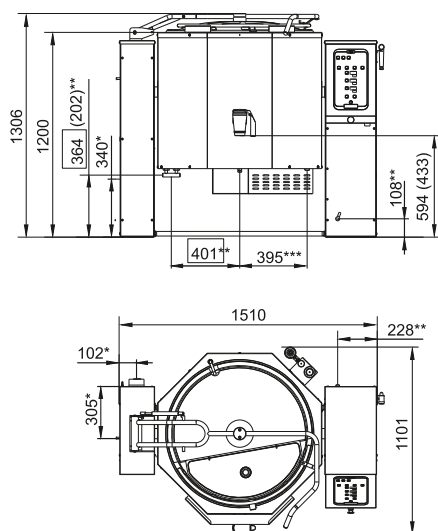
КПЭМ-160-ОМ2
(с краном и без крана)



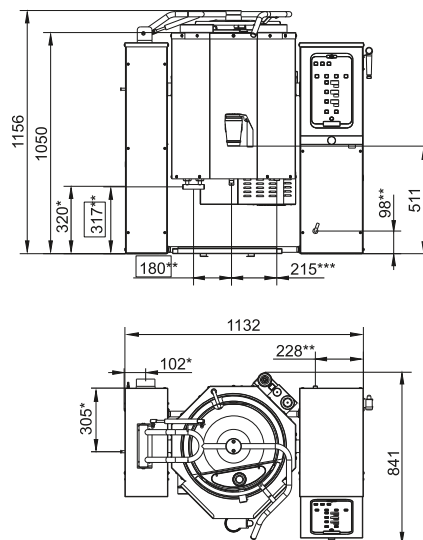
КПЭМ-200-ОМ2
(с краном и без крана)



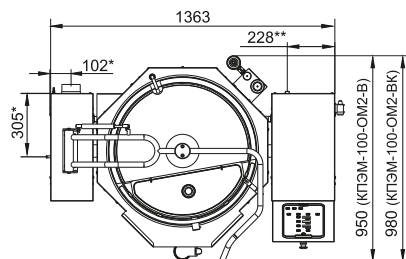
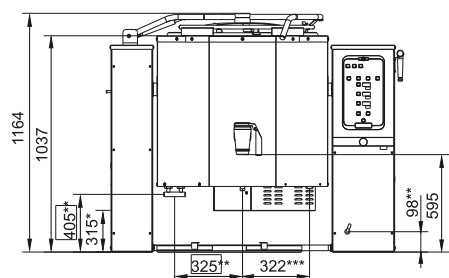
КПЭМ-250-ОМ2, КПЭМ-350-ОМ2
(с краном и без крана)



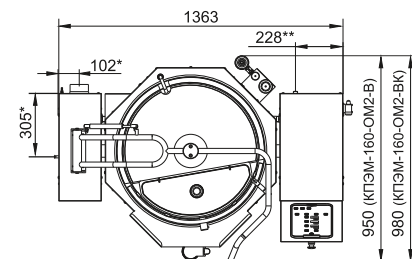
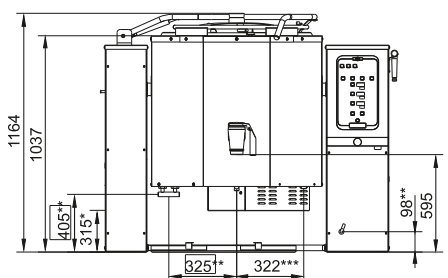
КПЭМ-60-ОМ2-В
КПЭМ-60-ОМ2-ВК



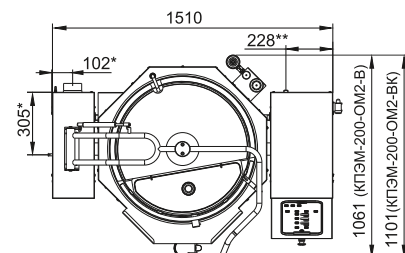
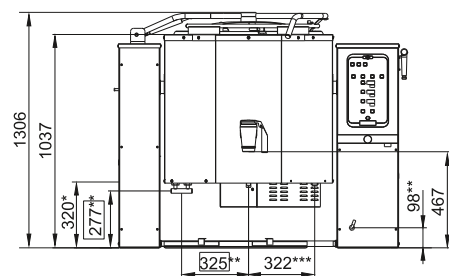
КПЭМ-100-ОМ2-В
КПЭМ-100-ОМ2-ВК



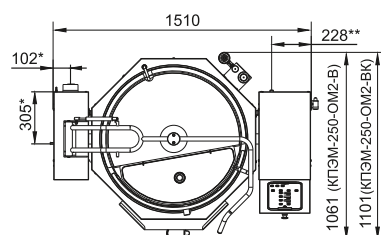
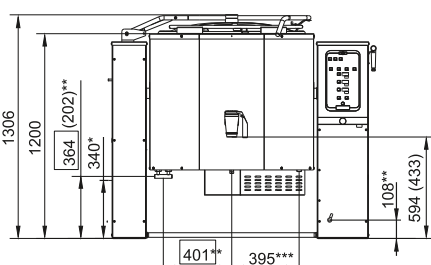
КПЭМ-160-ОМ2-В
КПЭМ-160-ОМ2-ВК



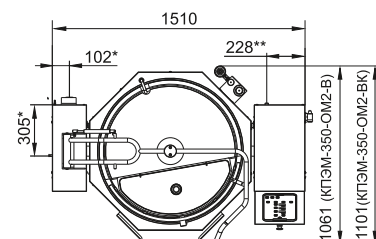
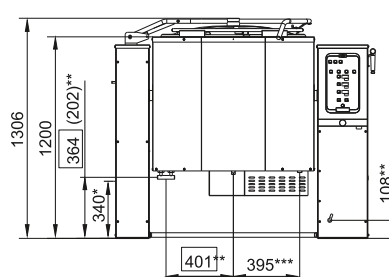
КПЭМ-200-ОМ2-В
КПЭМ-200-ОМ2-ВК



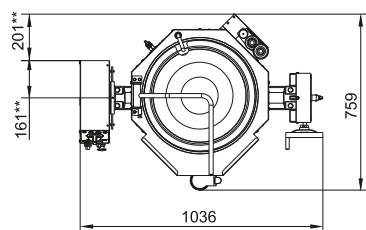
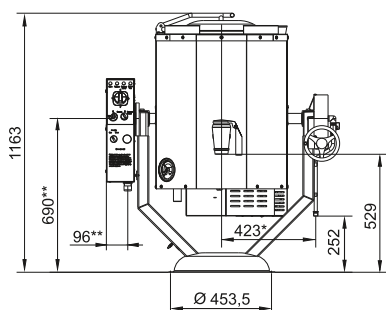
КПЭМ-250-ОМ2-В
КПЭМ-250-ОМ2-ВК



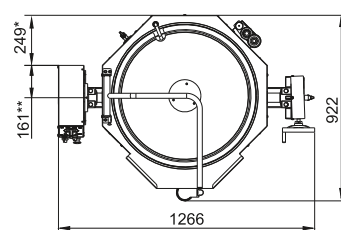
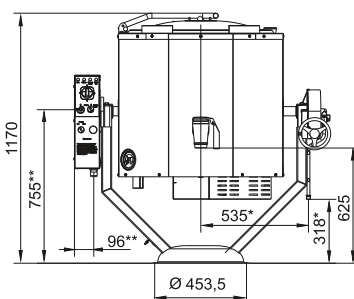
КПЭМ-350-ОМ2-В
КПЭМ-350-ОМ2-ВК



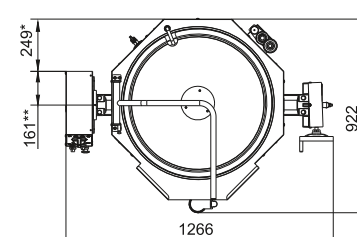
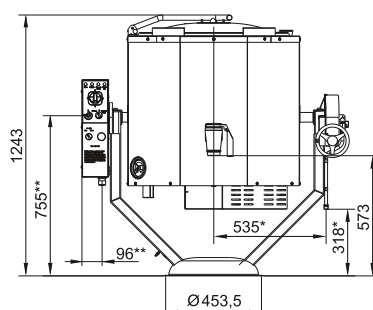
КПЭМ-60-ОМР
(с краном)



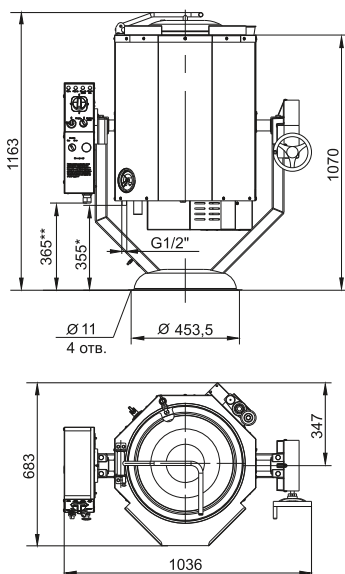
КПЭМ-100-ОМР
(с краном)



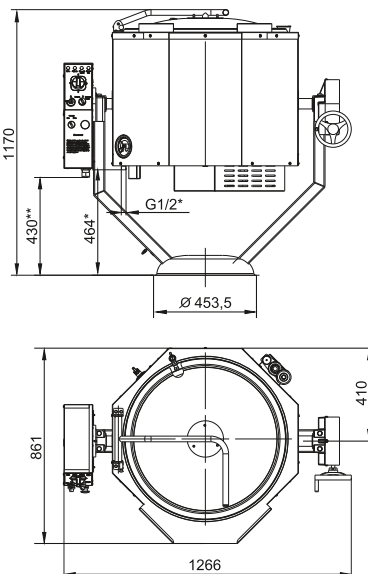
КПЭМ-160-ОМР
(с краном)



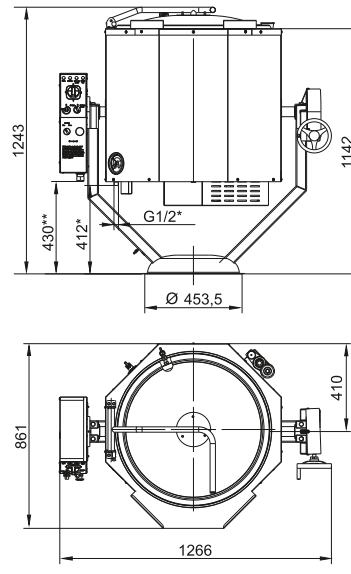
КПЭМ-60-ОМР



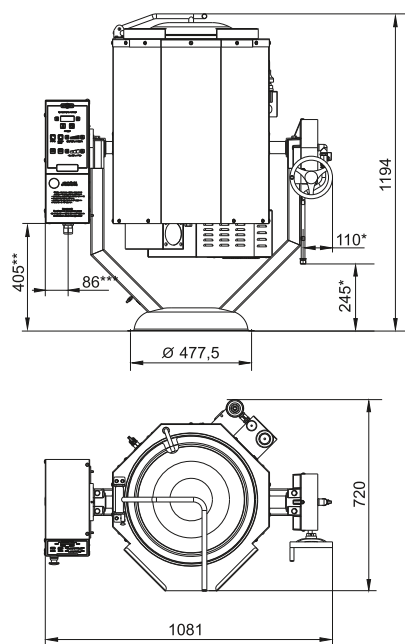
КПЭМ-100-ОМР



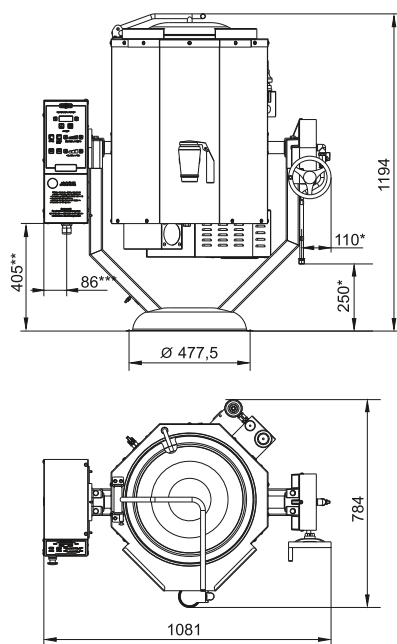
КПЭМ-160-ОМР



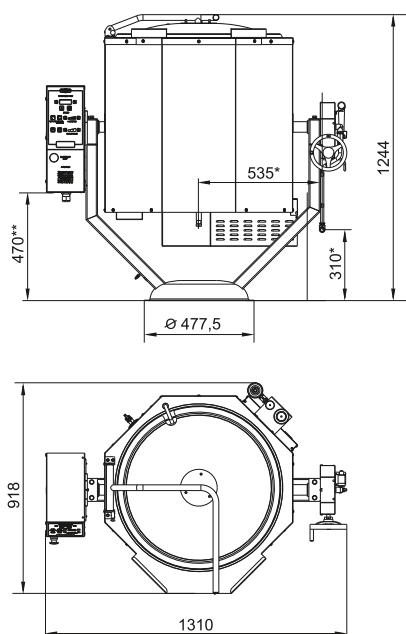
КПЭМ-60-ОМР-В



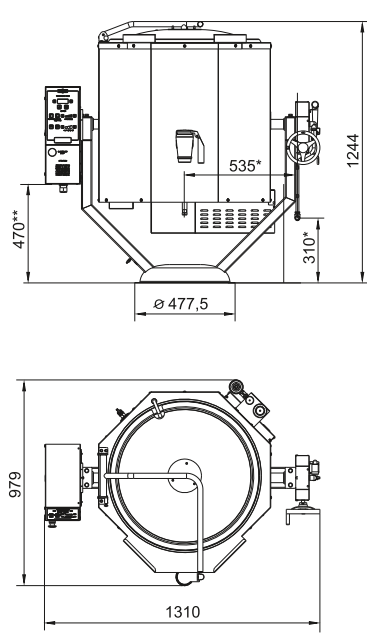
КПЭМ-60-ОМР-ВК



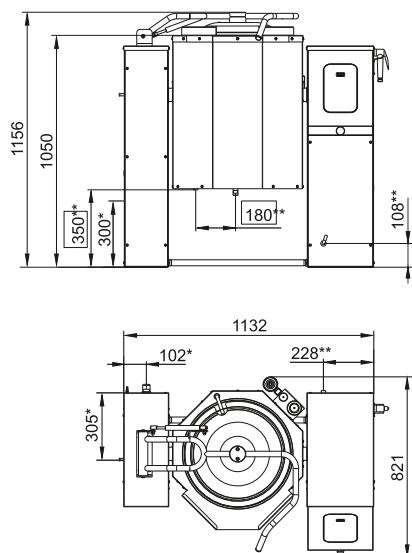
КПЭМ-100-ОМР-В
КПЭМ-160-ОМР-В



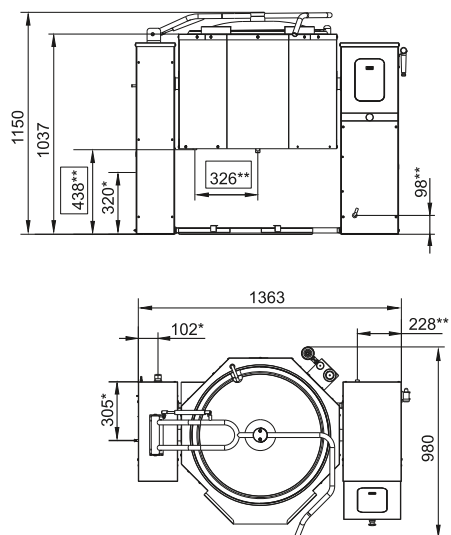
КПЭМ-100-ОМР-ВК
КПЭМ-160-ОМР-ВК



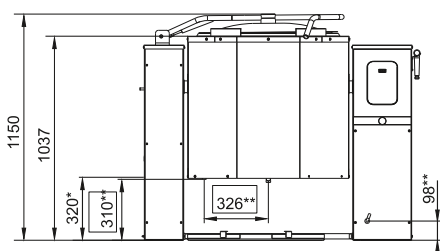
КПЭМ-60-0



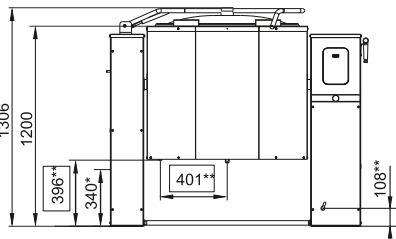
КПЭМ-100-0



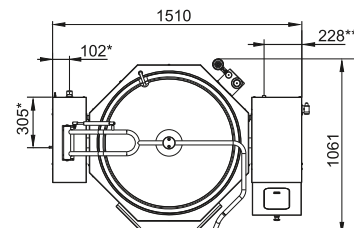
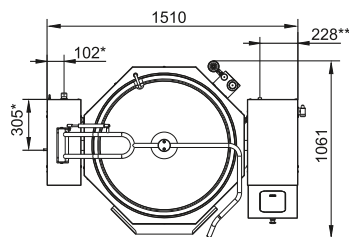
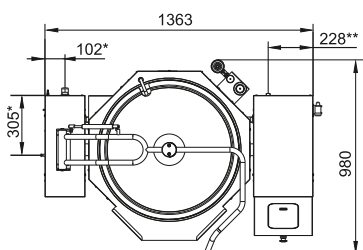
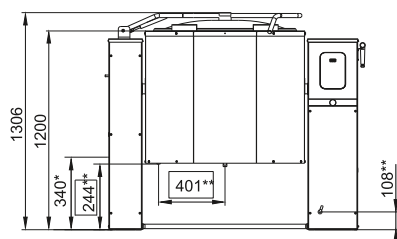
КПЭМ-160-0



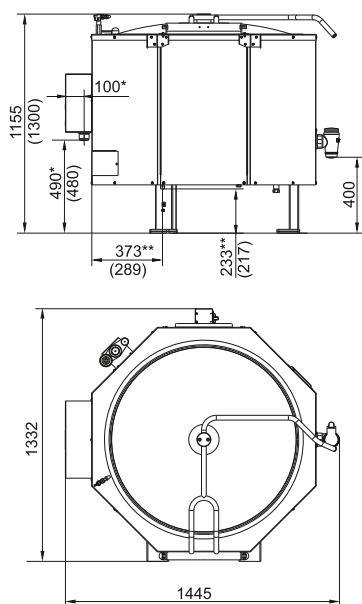
КПЭМ-250-0



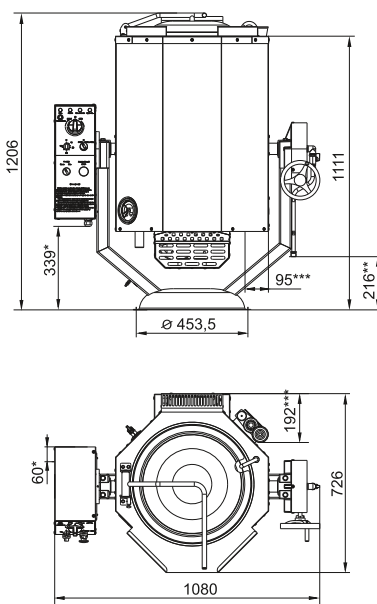
КПЭМ-350-0



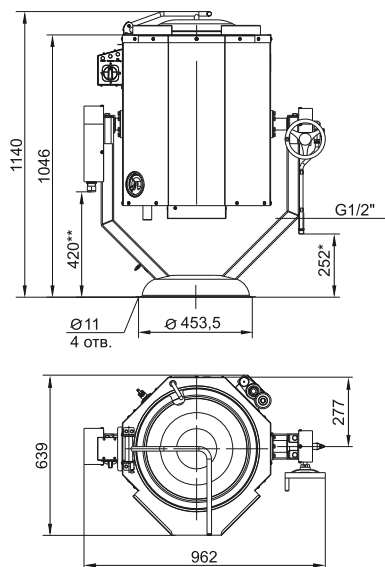
КПЭМ-400ТМ
КПЭМ-500ТМ



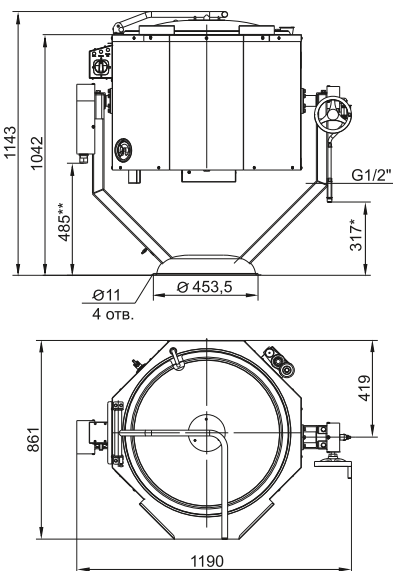
КПГМ-60-0МР



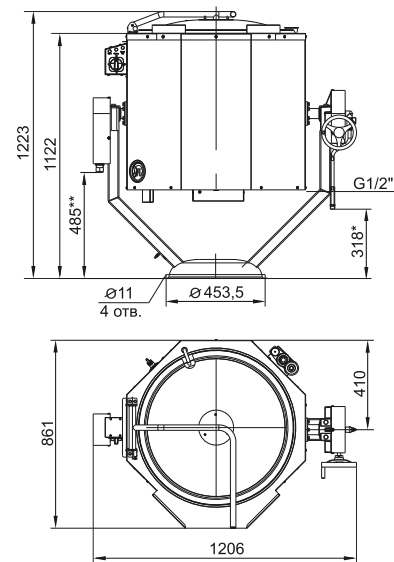
КПЭМ-60-ОР



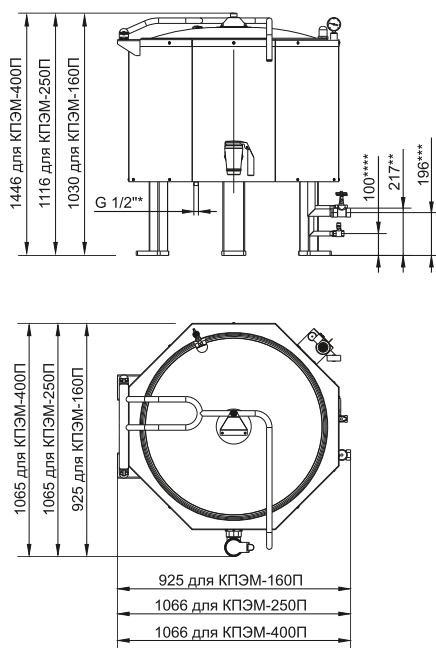
КПЭМ-100-ОР



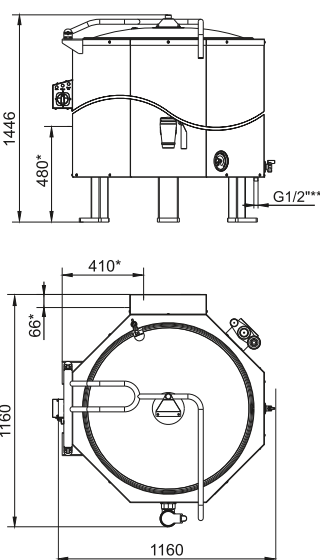
КПЭМ-160-ОР



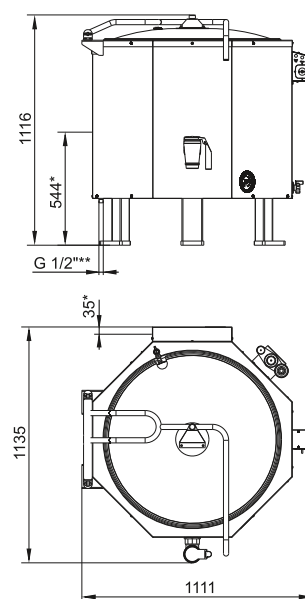
КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П



КПЭМ-400Т



КПЭМ-250



МАССАЖЕРЫ ДЛЯ МЯСА

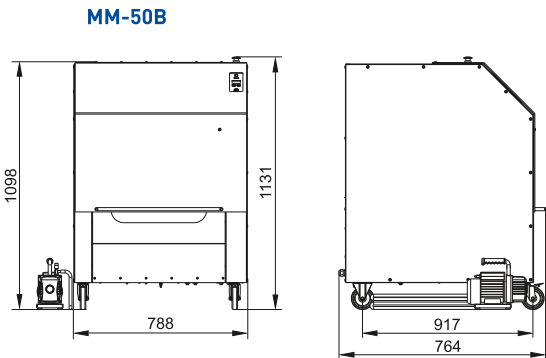
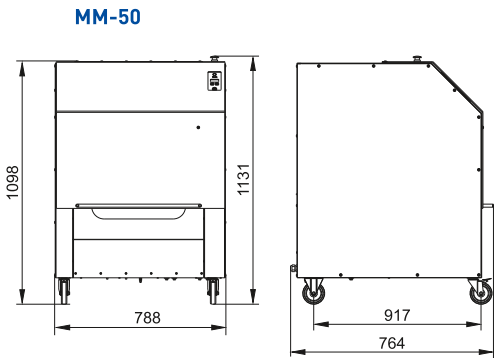
ММ-50, ММ-50В (вакуумный)



- Откидная защитная крышка с обзорным стеклом
- Кнопка аварийной остановки
- Крышка, снабженная шаровым краном (для модели ММ-50В)
- Электронная панель управления
- Вакуумметр для визуального контроля давления внутри барабана (для модели ММ-50В)
- Съемный герметичный барабан
- Каркас и обшивка корпуса, а также металлические детали массажера выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- Вакуумный насос серии ВС-VP (для модели ММ-50В)
- Силиконовый шланг (для модели ММ-50В)
- Колесные опоры для удобства перемещения изделия

Параметры	ММ-50	ММ-50В
Код изделия	18394	18402
Мощность, кВт	0,12	0,12
Напряжение, В	400	400
Рабочая температура, °С	+10...+45	+10...+45
Частота вращения барабана, об/мин	12,5	12,5
Вместимость барабана, л	50	50
Высота барабана, мм	495	495
Диаметр барабана, мм	428	428
Коэффициент заполнения барабана, не более	0,8	0,8
Габаритные размеры, мм	917x788x1131	917x788x1131
Масса, кг	116	125

БЕЗОПАСНОСТЬ ПЕРСОНАЛА:
герконовый конечный выключатель
прекращает вращение барабана
при открывании защитной крышки



МЯСОРУБКИ

МЭП-300, МЭП-300Н, МЭП-300Н-01

- В комплектацию ножей входит нож подрезной, двусторонний нож с крупной решеткой, двусторонний нож с мелкой решеткой
- привод позволяет осуществлять реверс для легкого извлечения низкосортного мяса без разбора решеточно-ножевого узла
- регулируемые по высоте ножки

ОСОБЕННОСТИ МЭП-300Н, МЭП-300Н-01

- увеличенная высота борта лотка до 40 мм
- облегченная рама
- червячный мотор-редуктор, обладающий следующими характеристиками:
 - 1) передача высокого крутящего момента на шнек
 - 2) низкий уровень шума и надежная работа
 - 3) применение при изготовлении червячного колеса специального износостойкого сплава (высокооловянистая бронза) и выполнение химико-термической обработки червяка с обеспечением высокой поверхностной твердости увеличивают ресурс работы изделия
 - 4) малые габариты



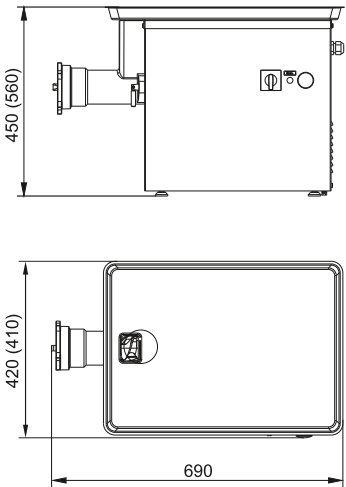
МЭП-300Н



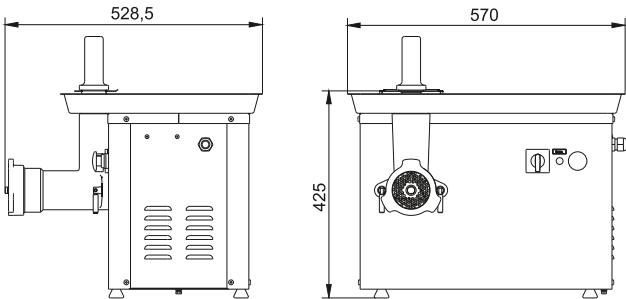
МЭП-300

Параметры	МЭП-300	МЭП-300Н	МЭП-300Н-01
Код изделия	710000008927	710000008950	710000019457
Мощность, кВт	1,9	1,1	1,1
Напряжение, В	400	400	400
Наружный диаметр решеток, мм	82	82	82
Производительность, кг/ч	300	300	300
Диаметр загрузочной горловины, мм	65x48	65x48	72x63
Габаритные размеры, мм	690x420x472[580]	570x528,5x428	570x531,5x428
Масса, кг	51,5	50,7	46,9
Материал корпуса мясорубки, шнека, гайки зажимной	нерж. сталь AISI304	нерж. сталь AISI304	алюминий
Материал лотка и облицовки	нерж. сталь AISI304	нерж. сталь AISI304	нерж. сталь AISI304

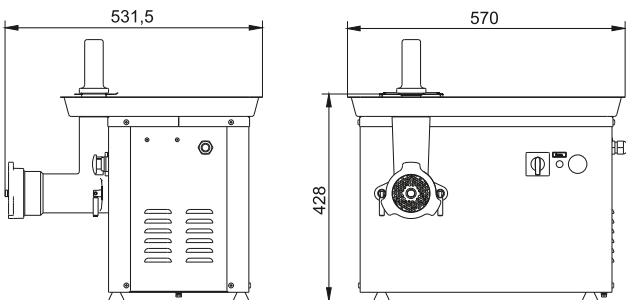
МЭП-300



МЭП-300Н



МЭП-300Н-01



КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01
МКК-150-01 Cubitron, МКК-300-01 Cubitron, МКК-500-01 Cubitron

- Корпус выполнен полностью из высококачественной полированной нержавеющей стали – как снаружи, так и внутри
- Степень защиты корпуса от попадания влаги соответствует стандарту IP 23
- Мощный двигатель закрытого типа, полностью защищенный от попадания влаги
- Степень защиты двигателя от попадания влаги соответствует стандарту IP 54
- Удобный механизм открывания и фиксации крышки
- Крышка из прозрачного поликарбоната позволяет наблюдать за процессом чистки
- Вращающийся диск и стенки рабочей камеры покрыты абразивным материалом, который прослужит Вам целый год даже при интенсивной эксплуатации изделия
- Для лучшего перемешивания и промывания корнеплоды непрерывно поливаются водой через разбрызгиватель
- Трамплины на абразивном диске и стенках рабочей камеры помогут очистить от кожуры не только картофель, но и другие корнеплоды
- Имеются подставка и мезгосборник, которые также полностью выполнены из полированной нержавеющей стали (мезгосборник в комплект не входит)
- Компактные размеры изделия



МКК-150



МКК-300-01



МКК-500-01 Cubitron

ОСОБЕННОСТИ

- Функция «блокировки открытия крышки»
- Анкерное крепление к полу
- Малые габариты

Параметры	МКК-150	МКК-300	МКК-150-01	МКК-300-01	МКК-500-01
Код изделия	9878	9884	209878	209884	9887
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Мах производительность, кг/ч	150	300	150	300	500
Время на обработку, мин	2	2	2	2	2
Мах разовая загрузка, кг	10	17	10	17	27
Габаритные размеры, мм	500x700x785	500x700x806	465x700x1100	465x700x1125	560x780x1235
Масса, кг	50	55	55	65	75

КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01

ПРЕИМУЩЕСТВА АБРАЗИВНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ТИПА ЗМ™ CUBITRON™ II:

- Керамическое зерно точной формы
- Ресурс до 2-х раз больше
- Производительность до 5-ти раз выше



Керамическое зерно точной формы ЗМ™

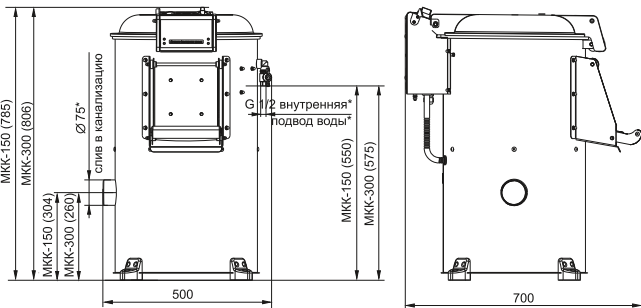


Обычное керамическое зерно

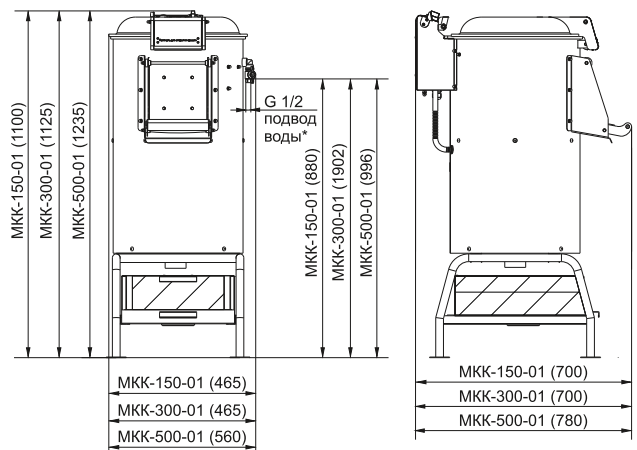


Параметры	МКК-150-01 Cubitron	МКК-300-01 Cubitron	МКК-500-01 Cubitron
Мощность, кВт	0,75	0,75	1,1
Напряжение, В	400	400	400
Мах производительность, кг/ч	150	300	500
Время на обработку, мин	2	2	2
Мах разовая загрузка, кг	10	17	27
Высота загрузки, мм	697	1038	1130
Высота выгрузки, мм	411	694	731
Габаритные размеры, мм	465x700x1100	465x700x1125	560x780x1235
Масса, кг	50	65	75

МКК-150, МКК-300



МКК-150-01, МКК-300-01
МКК-500-01 Cubitron



МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

ОСОБЕННОСТИ

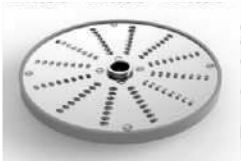
- Корпус выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали
- Откидная крышка и толкатели изготовлены из пищевого алюминия
- Предусмотрены два способа загрузки продуктов
- После запуска мотор овощерезки самостоятельно останавливается после обработки каждого овоща или фрукта и автоматически возобновляет свою работу при следующем опускании ручки толкателя
- Имеются 4 ножа и ножевая решетка из стали

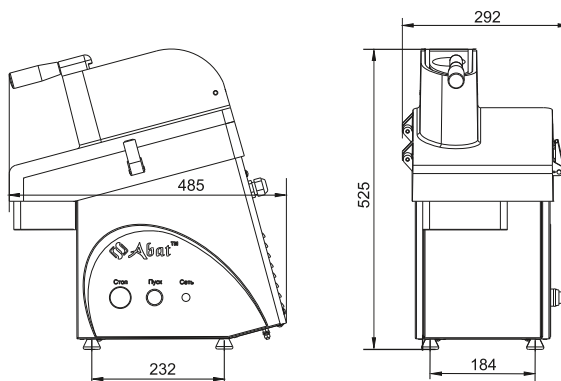


Параметры	МКО-50
Код изделия	9877
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	400
Мак производительность, кг/ч	250
Диаметр загрузочной горловины, мм	52
Габаритные размеры, мм	485x292x525
Масса, кг	21

МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

11486		Решетка ножевая для нарезки кубиками 10х10х10 мм (пластик + нерж.) для МКО-50	Корпус из высокопрочного пищевого пластика. Лезвия из нерж. стали с двусторонней заточкой под 45°. Используется совместно диском для нарезки ломтиками 10 мм	Кубики 10х10х10 мм	Входит в комплект поставки МКО-50	Морковь, кабачки, свекла, брюква
50418		Диск для нарезки ломтиками 10 мм (алюминий+нерж.) для МКО-50	Корпус из пищевого алюминия. Лезвие и втулка из нерж. стали	Ломтики 10х10 мм	Не входит в комплект поставки МКО-50	Картофель, огурцы
11483		Диск для нарезки ломтиками 2 мм (нерж) для МКО-50	Полностью из нерж. стали	Ломтики толщиной 2 мм	Входит в комплект поставки МКО-50	Картофель, огурцы, морковь
11707		Диск для нарезки брусочками 10х10 мм (нерж) для МКО-50	Полностью из нерж. стали	Брусочки сечением 10х10 мм	Входит в комплект поставки МКО-50	Картофель, капуста, брюква, свекла, перец, морковь, баклажаны
11489		Диск шинковочный для нарезки соломкой 4,5х3 мм (алюминий + нерж.) для МКО-50	Корпус из пищевого алюминия. Режущий диск и втулка из нерж. стали	Соломка сечением 4,5х3 мм	Входит в комплект поставки МКО-50	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла
50420		Диск для нарезки соломкой 4х2 мм (алюминий + нерж.) для МКО-50	Корпус из пищевого алюминия. Лезвия и втулка из нерж. стали	Соломка сечением 4х2 мм	Не входит в комплект поставки МКО-50	Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла



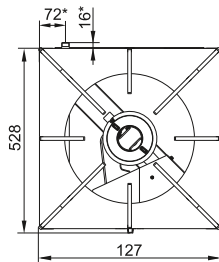
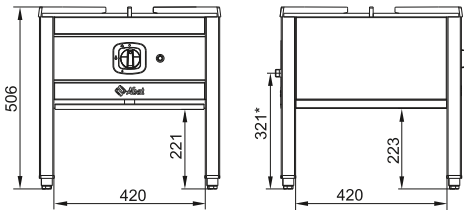
ПЛИТЫ-ТАБУРЕТЫ ГАЗОВЫЕ (500 СЕРИЯ)

ПГК-15П



- система «газ-контроль»
- корпус из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 202
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- в комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- пьезорозжиг
- лоток для сбора масла
- регулируемые по высоте ножки
- компактные габаритные размеры – экономия пространства
- высота плиты 506 мм – удобно снимать крупногабаритную посуду
- отличный вариант для маленьких кафе, уличных точек, организации выездных мероприятий

Параметры	ПГК-15П
Код изделия	1909
Мощность, кВт	9,5
Количество горелок стола, шт	230
Расход газа природный, м/ч	1
сжиженный, кг/ч	0,75
Давление газа, Па природного	1961
сжиженного	2942
Габаритные размеры, мм	506x528x505
Масса, кг	30



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



- Могут использоваться самостоятельно или в составе технологических линий
- Имеет регулируемые по высоте ножки

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-29П-5,0, КИП-29П-5,0-01, КИП-29П-3,5, КИП-29П-3,5-01 независимые индукторы



КИП-29П-5,0-01



КИП-29П-5,0



ОСОБЕННОСТИ

- посуда нагревается быстрее на 15-20 мин. (КПД 90%) по сравнению с электрическими моделями
- автоматическое отключение индукторов при отсутствии посуды
- материал рабочей поверхности – стеклокерамика
- плавная регулировка температуры от +60 до +240°C
- независимые индукторы
- диаметр посуды 115-300 мм
- максимальная нагрузка на одну конфорку – 20 кг
- температура включения вентиляторов – не более +53°C
- температура включения вентиляторов – не менее +33°C
- используемая посуда – посуда с ферромагнитными свойствами
- моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- защита от скачков напряжения
- в комплекте сетевой кабель с заземляющим контактом

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим нагрева мощности (работает по умолчанию при включении зоны нагрева)
- режим таймера по мощности (таймер от 1 мин до 180 мин)
- режим таймера по температуре

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

Параметры	КИП-29П-5,0	КИП-29П-5,0-01	КИП-29П-3,5	КИП-29П-3,5-01
Код изделия	19532	19531	19984	19985
Мощность плиты, кВт	10	10	7	7
Напряжение, В	230	230	230	230
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт	2	2	2	2
Мах мощность при работе одной конфорки, кВт	5	5	3,5	3,5
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6	6	6	6
Материал корпуса	лицевая панель – нерж. сталь крашенные подставка с полкой, боковые панели	нерж. сталь	лицевая панель – нерж. сталь крашенные подставка с полкой, боковые панели	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	448х900х940-960	448х900х940-960	448х900х940-960	448х900х940-960
Масса, кг	53	53	52	52

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-49П-5,0, КИП-49П-5,0-01, КИП-49П-3,5, КИП-49П-3,5-01 независимые индукторы



КИП-49П-5,0-01



Параметры	КИП-49П-5,0	КИП-49П-5,0-01	КИП-49П-3,5	КИП-49П-3,5-01
Код изделия	19987	19983	19406	19980
Мощность плиты, кВт	20	20	14	14
Напряжение, В	400	400	400	400
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт	4	4	4	4
Мах мощность при работе одной конфорки, кВт	5	5	3,5	3,5
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6	6	6	6
Материал корпуса	лицевая панель – нерж. сталь крашенные подставка с полкой, боковые панели	нерж. сталь	лицевая панель – нерж. сталь крашенные подставка с полкой, боковые панели	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	840х900х940-960	840х900х940-960	840х900х940-960	840х900х940-960
Масса, кг	85	85	84	84

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-2П, КИП-2П-01

сдвоенные индукторы EGO (Германия)



КИП-2П



КИП-2П-01

- Посуда нагревается быстрее на 15-20 мин (КПД 90%) по сравнению с электрическими моделями
- Автоматическое отключение индукторов при отсутствии посуды
- Материал рабочей поверхности – стеклокерамика
- Плавная регулировка температуры от +60 до +240°C
- Сдвоенные индукторы
- Гладкая поверхность
- Диаметр посуды 115-300 мм
- Максимальная нагрузка на одну конфорку – 20 кг
- Температура включения вентиляторов – не более +53°C
- Температура включения вентиляторов – не менее +33°C
- Используемая посуда – посуда с ферромагнитными свойствами
- Моющийся легкосъемный жирособиравший фильтр
- Защита от скачков напряжения
- В комплекте сетевой кабель с заземляющим контактом

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от + 60°C до + 240°C)
- режим увеличенной мощности – BOOST (позволяет увеличить мощность одной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)

Параметры	КИП-2П	КИП-2П-01
Код изделия	19400	5867
Мощность плиты, кВт	3,5	3,5
Напряжение, В	230	230
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт	2	2
Мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно	1,75	1,75
Мощность индукционного нагревательного элемента в режиме приготовления одной конфорки, кВт	2,1	2,1
Мощность индукционного нагревательного элемента в режиме увеличения мощности одной конфорки, кВт	3,5	3,5
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6	6
Мак допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	40	40
Мак допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20	20
Материал корпуса	лицевая панель – нерж. сталь; крашенные подставка с полкой боковые и задняя панели	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	450x900x940	450x900x940
Масса, кг	43	43

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-4П, ЭП-6П, ЭПК-48П



ЭП-4П



ЭП-6П



ЭПК-48П

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

Параметры	ЭП-4П	ЭП-6П	ЭПК-48П
Код изделия	301	945	949
Мощность плиты, кВт	12	18	11,2
Напряжение, В	400	400	400
Размеры конфорок, мм	295x417	295x417	300x300
Мощность конфорки, кВт	3	3	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,48	0,72	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480	+480	+480
Время разогрева конфорки до макс температуры, мин, не более	30	30	25
Материал полки	крашеный порошковой краской металл	крашеный порошковой краской металл	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	1050x850x860	1475x850x860	840x900x940
Масса, кг	120	145	99

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-2ЖШ, ЭП-4ЖШ, ЭП-4ЖШ-Э, ЭП-4ЖШ-01



ЭП-2ЖШ



ЭП-4ЖШ (стандартная духовка)
ЭП-4ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)
ЭП-4ЖШ-Э (эмалированная духовка)

Параметры	ЭП-2ЖШ	ЭП-4ЖШ	ЭП-4ЖШ-Э (эмал. духовка)	ЭП-4ЖШ-Э (нерж. духовка)
Код изделия	948	944	1944	953
Мощность плиты, кВт	8,8	16,8	16,8	16,8
Напряжение, В	400	400	400	400
Количество конфорок, шт	2	4	4	4
Размеры конфорок, мм	300x300	295x417	295x417	295x417
Мощность конфорки, кВт	2,8	3	3	3
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,18	0,48	0,48	0,48
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480	+480	+480	+480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	25	30	30	30
Мощность жарочного шкафа, кВт	3,2	4,8	4,8	4,8
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Время разогрева жарочного шкафа до 240°С, мин, не более	30	30	30	30
Количество противней	2 (530x325x20 и 530x325x40)	3 (530x470x30)	3 (530x470x30)	2 (530x470x30)
Материал противня	нерж. сталь	черный металл	черный металл	нерж. сталь
Размеры решетки, мм	-	-	-	530x470
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	329x595x290	538x535x290	538x535x290	538x535x290
Габаритные размеры, мм	550x950x950	1050x895x860	1050x895x860	1050x895x860
Масса, кг	125	155	155	155

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-6ЖШ-Э, ЭП-6ЖШ-01, ЭП-6ЖШ-К-2/1, ЭПК-48ЖШ-К-2/1



ЭП-6ЖШ (стандартная духовка)
ЭП-6ЖШ-Э (эмалированная духовка)
ЭП-6ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)
ЭП-6ЖШ-К-2/1 (вся нержавейка)

ОСОБЕННОСТИ

- раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
- аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева 320°C
- семипозиционные пакетные переключатели фирмы E.G.O. позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок для ЭП-ЖШ и ЭПК



ЭПК-48ЖШ-К-2/1

Параметры	ЭП-6ЖШ	ЭП-6ЖШ-Э (эмалированная духовка)	ЭП-6ЖШ-01 (нерж. духовка)	ЭП-6ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)	ЭПК-48ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)
Код изделия	942	1942	956	943	950
Мощность плиты, кВт	22,8	22,8	22,8	23,9	17,24
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество конфорок, шт	6	6	6	6	4
Размеры конфорок, мм	295x417	295x417	295x417	295x417	300x300
Мощность конфорки, кВт	3	3	3	3	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,72	0,72	0,72	0,72	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480	+480	+480	+480	+480
Время разогрева конфорки до макс температуры, мин, не более	30	30	30	30	25
Мощность жарочного шкафа, кВт	4,8	4,8	4,8	5,9	5,9
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Время разогрева жарочного шкафа до 240°C, мин, не более	30	30	30	20	20
Конвекция	-	-	-	+	+
Пароувлажнение	-	-	-	+	+
Количество противней	3 [530x470x30]	3 [530x470x30]	2 [530x470x30]	2 [530x325x65]	2 [530x325x65]
Материал противня	черный металл	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Размеры решетки, мм	-	-	530x470	530x650	530x650
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Габаритные размеры, мм	1475x895x860	1475x895x860	1475x895x860	1475x895x860	840x950x950
Масса, кг	215	215	215	240	155

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АКО-90П, АКО-90П-01, АКО-90П-02



АКО-90П
(1/2 поверх.–гладкая,
1/2 поверх.–рифленая)



АКО-90П
(гладкая
поверхность)



АКО-90П
(рифленая
поверхность)



АКО-90П-01
(гладкая
поверхность)



АКО-90П-02
(1/2 поверх.–гладкая,
1/2 поверх.–рифленая)



Параметры	АКО-90П (1/2 поверх.–гладкая, 1/2 поверх.–рифленая)	АКО-90П (гладкая поверхность)	АКО-90П (рифленая поверхность)	АКО-90П-01 (гладкая поверхность)	АКО-90П-02 (1/2 поверх.–гладкая, 1/2 поверх.–рифленая)
Код изделия	801052	2765	2766	802308	801808
Мощность, кВт	12	12	12	12	12
Напряжение, В	400/230	400/230	400/230	400/230	400/230
Размеры конфорки, мм	834x703	834x703	834x703	834x703	834x703
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,59	0,59	0,59	0,59	0,59
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более	+270	+270	+270	+270	+270
Время разогрева камеры до макс температуры конфорок, мин, не более	25	25	25	25	25
Тип жарочной поверхности	1/2 поверхности гладкая 1/2 поверхности рифленая	гладкая поверхность	рифленая поверхность	гладкая поверхность	1/2 поверхности гладкая 1/2 поверхности рифленая
Габаритные размеры, мм	840x900x950	840x900x950	840x900x950	840x900x950	840x900x950
Масса, кг	106	106	106	102	104

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-90/2П



Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроёмкость, вставляемую в специальные направляющие подставки.

Параметры	ЭФК-90/2П
Код изделия	801049
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	400
Вместимость ванны, дм³	36
Время разогрева масла до 200°С, мин, не более	17
Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С	+20...+190
Мах загрузка продукта, кг, не более	2
Количество корзин, шт	2
Размеры корзины, мм	400x150x130
Габаритные размеры, мм	550x900x950
Масса, кг	57



ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВК-90/2П (с корзинами GN1/3), ЭВК-90/2П (с корзинами GN1/6)



ЭВК-90/2П (с корзинами GN 1/3)



ЭВК-90/2П (с корзинами GN 1/6)



Параметры	ЭВК-90/2П (6х GN-1/3)	ЭВК-90/2П (12х GN-1/6)
Код изделия	1695	1873
Мощность, кВт	15	15
Напряжение, В	400	400
Количество пакетных переключателей, шт	4	4
Число ступеней переключателя, шт	4	4
Количество ТЭН-ов, шт	4	4
Количество смесителей, шт	1	1
Время разогрева до температуры кипения, мин	30	30
Объем воды, заливаемой в ванну до мах уровня для кипячения воды, л для варки, л	2х35=70 2х25=50	2х35=70 2х25=50
Количество гастроемкостей, шт	6хGN-1/3	12хGN-1/6
Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг	4х6=24	12х2=24
Внутренние размеры емкости, мм, не более	304х508х270	304х508х270
Габаритные размеры, мм	800х900х950	400х750х475
Масса, кг	68	50

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭМК-90/2П



Параметры	ЭМК-90/2П
Код изделия	1694
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	400/230
Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более	25
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	+85
Объем воды, заливаемой в ванну, дм ³	8
Количество гостроемкостей типа GN1/1, GN1/2 шт	1,2
Количество ТЭН-ов, шт	6
Номинальная вместимость емкостей, дм ³	42
Габаритные размеры, мм	800x900x950
Масса, кг	60

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70, ЭСК-90-0,67-120



ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70



ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СКОВОРОД

- облицовка и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм
- задняя обшивка из крашеного оцинкованного металла
- цельнотянутая (без сварных швов) стальная чаша
- дно чаши толщиной 10 мм обеспечивает равномерное распределение и удержание тепла
- механизм подъема и опускания чаши
- фиксация крышки в любом положении



ЭСК-90-0,67-120



Параметры	ЭСК-90-0,27-40	ЭСК-90-0,47-70	ЭСК-90-0,67-120	ЭСК-90-0,67-150
Код изделия	1586	5862	1614	1640
Мощность плиты, кВт	9	12	15	15
Напряжение, В	400	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт	3	3	3	3
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	12	15	15	15
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Вместимость чаши, дм ³	40	70	120	150
Площадь дна чаши, м ²	0,27	0,47	0,67	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197	754x622x197	1100x630x197	1100x630x238
Габаритные размеры, мм	840x1050x940	840x1045x940	1202x1045x940	1202x1045x940
Масса, кг	94	128	179	184

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОТЛОВ

- 3 режима работы
- удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки», при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева
- корпус и чаша стационарных котлов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304
- слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели
- стационарные котлы можно дооснастить пароварочным комплектом КП



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



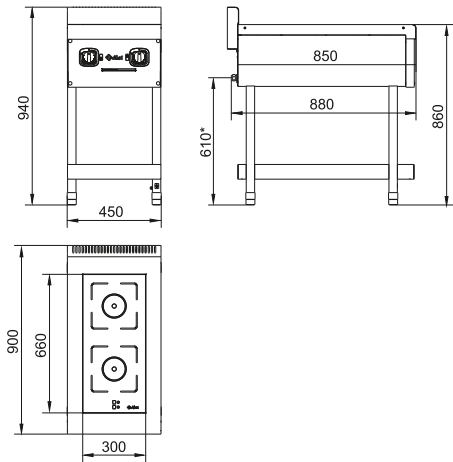
КПЭМ-60/9Т

КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т

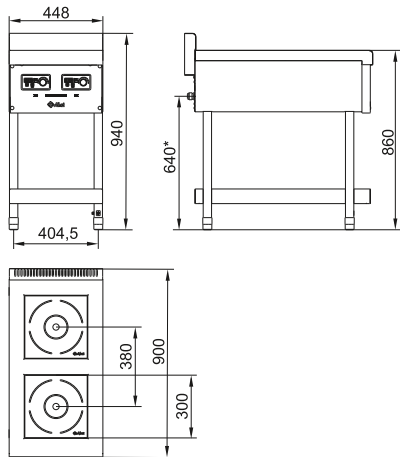
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

Параметры	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т	КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	9837	9838	9851	19427	7907
Мощность, кВт	9,1	18,1	18,1	18,1	18,1
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт	3	6	6	6	6
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Время разогрева до 95°С, мин, не более	45	55	60	65	80
Диаметр котла, мм	425	652	652	652	652
Габаритные размеры, мм	641x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1182	841x1015x1282
Масса, кг	95	121	127	141	150

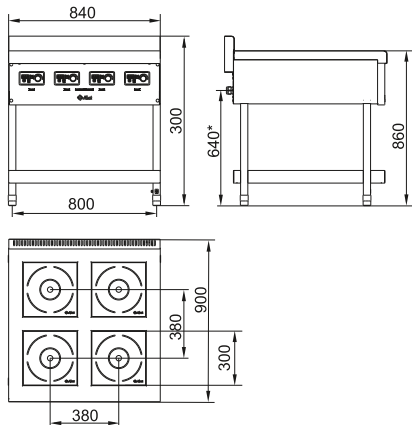
КИП-2П, КИП-2П-01



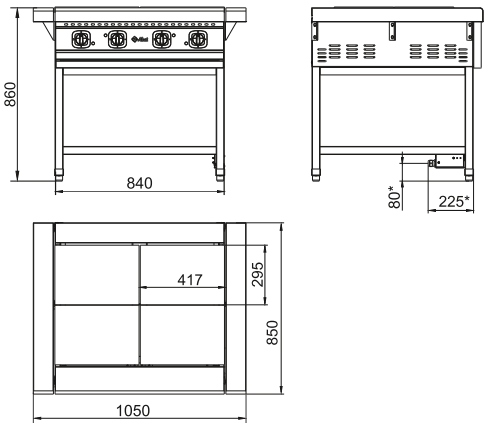
КИП-29П-5,0, КИП-29П-5,0-01
КИП-29П-3,5, КИП-29П-3,5-01



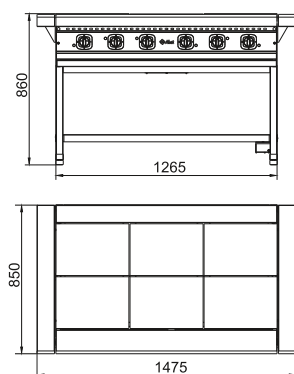
КИП-49П-5,0, КИП-49П-5,0-01
КИП-49П-3,5, КИП-49П-3,5-01



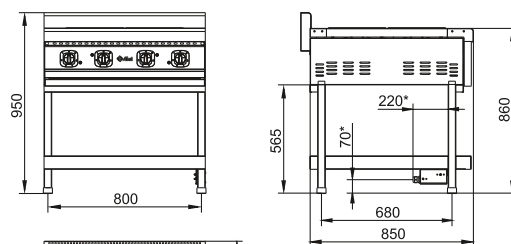
ЭП-4П



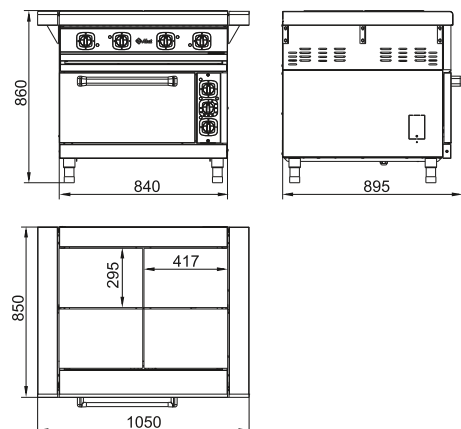
ЭП-6П



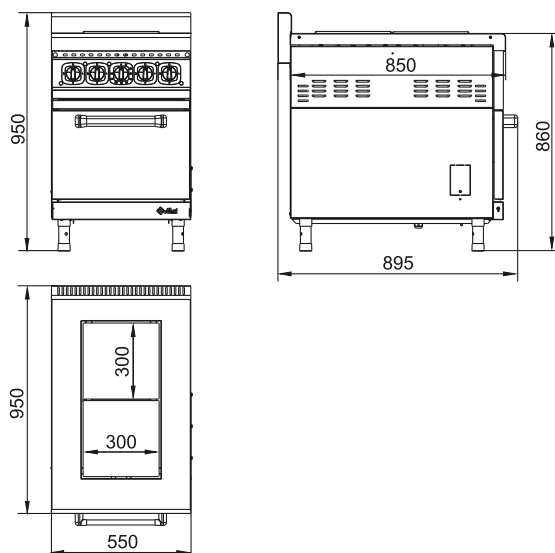
ЭПК-48П



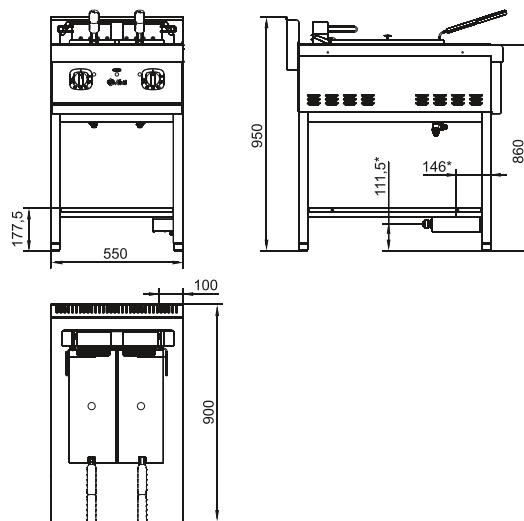
ЭП-4ЖШ



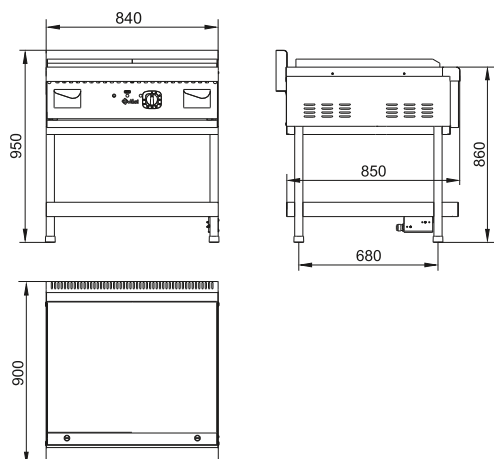
ЭП-2ЖШ



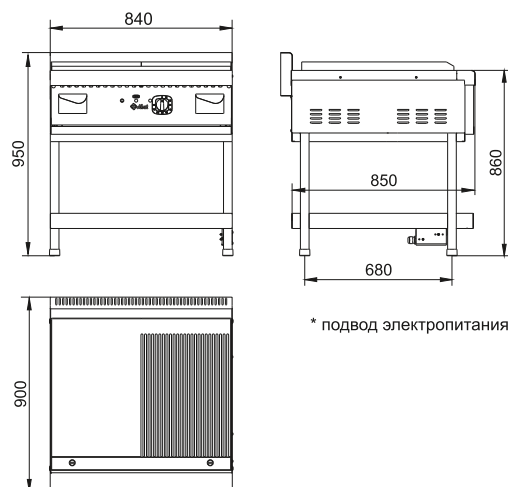
ЭФК-90/2П



АКО-90П-01

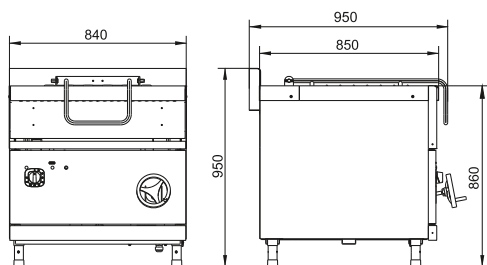


АКО-90П, АКО-90П-02

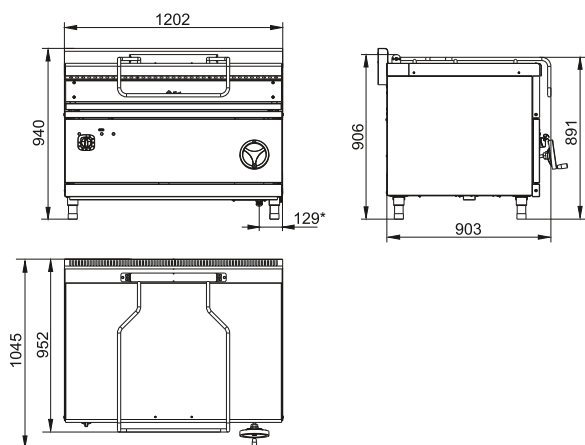


* подвод электропитания

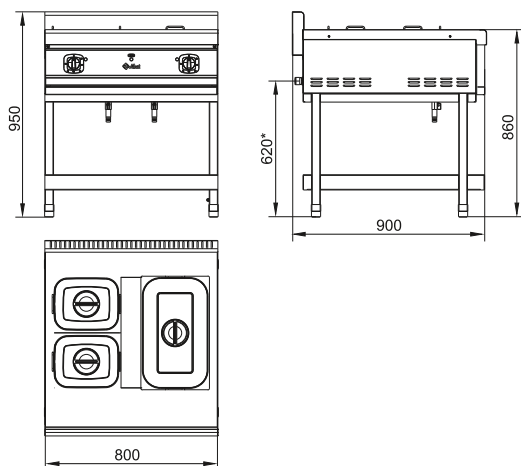
ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70



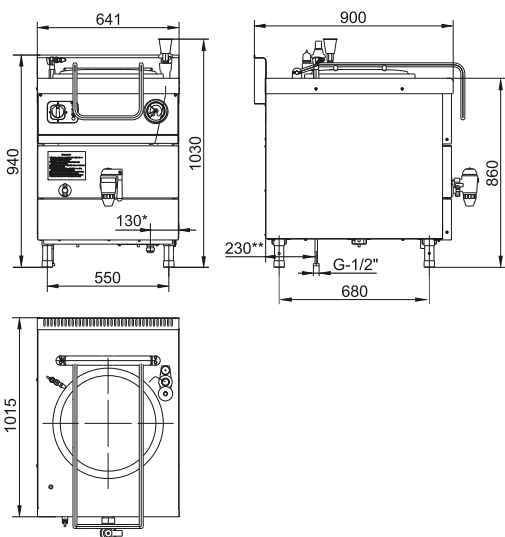
ЭСК-90-0,67-120



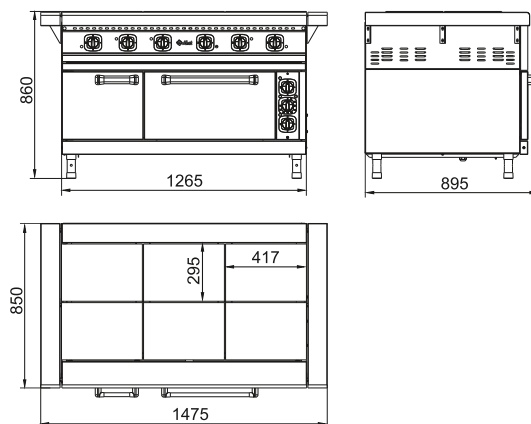
ЭМК-90/2П



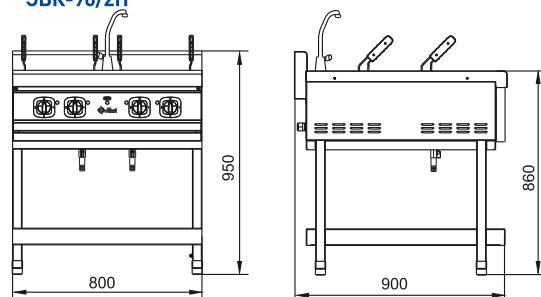
КПЭМ-60/9Т



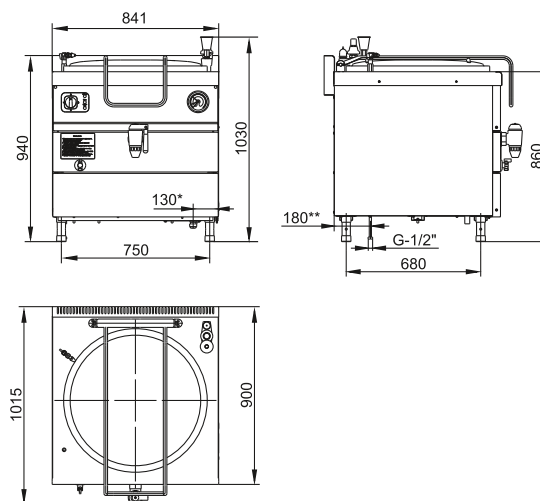
ЭП-6ЖШ



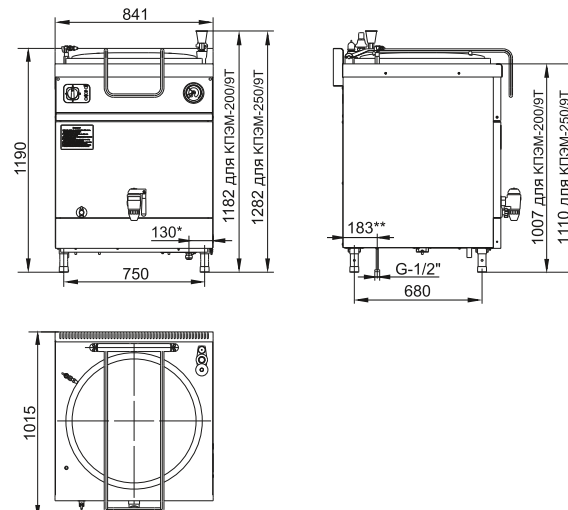
ЭВК-90/2П



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-250/9Т



ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

- Система «газ-контроль»
- Корпус из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- Возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- В комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- Пьезорозжиг
- Лоток для сбора масла
- Возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- Регулируемые по высоте ножки



ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ ПГК-49П, ПГК-69П, ПГК-49ЖШ, ПГК-69ЖШ



ПГК-49П



ПГК-69П



ПГК-49ЖШ



Параметры	ПГК-49П	ПГК-69П	ПГК-49ЖШ	ПГК-69ЖШ
Код изделия	802166	802167	801314	801699
Полная мощность плиты, кВт	24	37	32	45
Количество горелок стола, шт в том числе: нормальной тепловой мощности повышенной тепловой мощности	4 3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)	6 4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)	4 3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)	6 4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа природный, м³/ч сжиженный, кг/ч	2,54 1,864	3,704 2,718	3,387 2,486	4,351 3,34
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942	1961 2942	1961 2942	1961 2942
Полная мощность жарочного шкафа, кВт	-	-	8,0	8,0
Диапазон регулир-я температуры жарочного шкафа, °С	-	-	+100...+300	+100...+300
Объем жарочного шкафа, дм³	-	-	165,6	165,6
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	-	-	575x720x400	575x720x400
Комплектация противнями	-	-	1 (GN 2/1 H40 из нерж. сталь)	1 (GN 2/1 H40 из нерж. сталь)
Комплектация решетками	-	-	650x530 мм	650x530 мм
Габаритные размеры, мм	800x899x944	1200x900x970	800x900x970	1200x900x970
Масса, кг	83	120	135	190

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ПГК-69ЖШ



АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ГАЗОВЫЙ ГАКО-90П



ГАКО-90П



Аппарат контактной обработки ГАКО-90П (жарочная поверхность), предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т. п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей.

Параметры	ГАКО-90П
Код изделия	802001
Полная максимальная мощность, кВт	16
Количество горелок, шт	2
Расход газа природный, м³/ч сжиженный, кг/ч	1,695 1,262
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	+100...+350
Тип жарочной поверхности	1/2 поверхности гладкая – 1/2 поверхности рифленая
Габаритные размеры, мм	840x900x950
Масса, кг	114

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ ГЛК-90П, ГК-90П

ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ ГАЗОВЫХ

- решетка расположена над камнем из вулканической лавы для ГЛК-90П
- двухступенчатая регулировка мощности нагрева



ГЛК-90П



Газовый лавовый гриль ГЛК-90П предназначен для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей путем непосредственного контакта решетки гриля с одной стороной обрабатываемого продукта на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Параметры	ГЛК-90П	ГК-90П
Код изделия	802028	802031
Полная мощность гриля, кВт	22	20
Количество решеток, шт	2	2
Размеры решетки, мм	2 x 348x600	2 x 348x600
Расход газа природный, м³/ч сжиженный кг/ч	2,328 1,736	2,116 1,578
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942	1961 2942
Габаритные размеры, мм	800x921x984	800x921x984
Масса, кг	85	75

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ГК-90П



ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ГФК-90.2П



ГФК-90.2П



ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



Газовая фритюрница ГФК-90.2П предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Под каждой ванной расположен кран для слива масла.

Параметры	ГФК-90.2П
Код изделия	802029
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	20
Количество горелок, шт	4
Количество корзин, шт	2
Размеры корзин, мм	507x190x105
Расход газа природный, м³/ч	2,116
сжиженный кг/ч	1,577
Давление газа, Па природного	1961
сжиженного	2942
Вместимость ванны, дм³	49 [24,5 x 2]
Количество продукта, загружаемого в ванну, кг	3,6 [1,8 x 2]
Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг	33 [16,5 x 2]
Регулирование температуры масла в ванне, °С	+110...+190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин	18
Габаритные размеры, мм	641x910x1053
Масса, кг	73

ГАЗОВАРКА КУХОННАЯ ГВК-90/2П



ГВК-90/2П

Параметры	ГВК-90/2П
Код изделия	802032
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	17,2
Количество горелок, шт	2
Расход газа природный, м³/ч	1,820
сжиженный кг/ч	1,356
Давление газа, Па природного	1961
сжиженного	2942
Количество смесителей, шт	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	30
Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л для кипячения воды для варки	2x19=38 2x14=28
Количество гостроемкостей GN 1/2, шт	4
Количество продукта, загружаемого в гостроемкость, кг	4x4,5=18
Габаритные размеры, мм	800x899x1088
Масса, кг	82

Газоварка кухонная ГВК-90/2П предназначена для варки корзинке риса, макарон, овощей, корнеплодов, яиц, вареников, пельменей и для кипячения воды на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

СКОВОРОДЫ ГАЗОВЫЕ ГСК-90-0,27-40, ГСК-90-0,47-70, ГСК-90-0,67-120, ГСК-90-0,67-150



ГСК-90-0,27-40



Сковороды газовые предназначены для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд.

Параметры	ГСК-90-0,27-40	ГСК-90-0,47-70	ГСК-90-0,67-120	ГСК-90-0,67-150
Код изделия	802006	802007	802023	802033
Полная мощность газового мармита, кВт	14	20	32	32
Количество горелок, шт	1	1	2	2
Расход газа природный, м³/ч	1,481	2,116	3,386	3,386
сжиженный кг/ч	1,104	1,578	2,524	2,524
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942	1961 2942	1961 2942	1961 2942
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	14	14	14	14
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °C	+100...+340	+100...+340	+100...+340	+100...+340
Номинальная вместимость чаши, дм³	40	70	120	150
Площадь дна чаши, м²	0,27	0,47	0,67	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197	754x622x197	1100x630x197	1100x630x238
Габаритные размеры, мм	840x1050x940	840x1045x940	1202x1050x940	1202x1050x940
Масса, кг	120	135	181	185

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ОСОБЕННОСТИ ГАЗОВЫХ СКОВОРОД

- дно чаши толщиной 10 мм, позволяющее удерживать тепло в режиме приготовления
- механизм подъема и опускания чаши, обеспечивающий удобство очистки и обслуживания сковороды
- фиксация крышки в любом положении, что предотвращает потерю тепла
- боковая и задняя обшивки из крашеного оцинкованного металла



ГСК-90-0,67-120



КОТЛЫ ИЩЕВАРОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ КПГМ-60/9Т, КПГМ-100/9Т



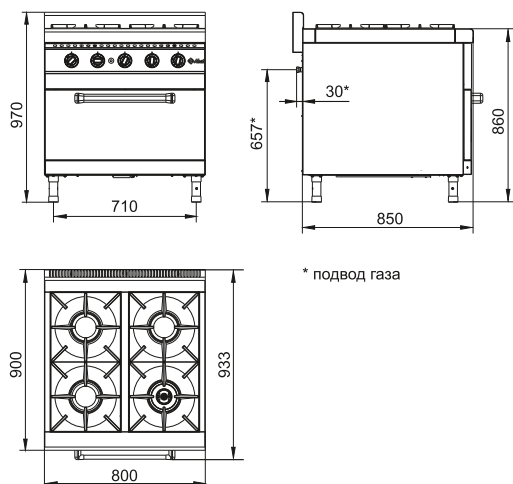
КПГМ-60/9Т



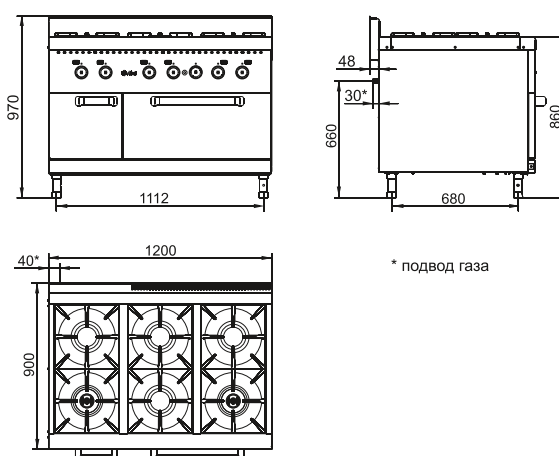
КПГМ-100/9Т

Параметры	КПГМ-60/9Т	КПГМ-100/9Т
Код изделия	6287	6463
Мощность, кВт	0,5	0,5
Напряжение, В	230	230
Количество горелок, шт	1	2
Время разогрева воды до 70°C, мин	70	75
Объем котла, л	60	100
Габаритные размеры, мм	641x1018x1030	841x1018x1030
Масса, кг	117	134

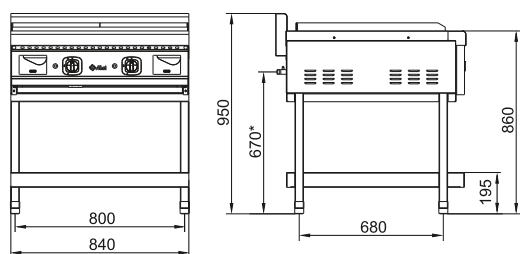
ПГК-49ЖШ



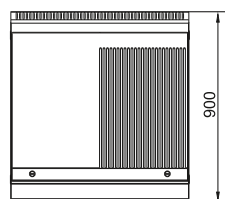
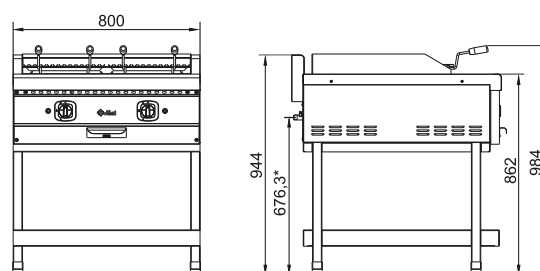
ПГК-69ЖШ



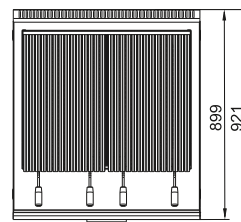
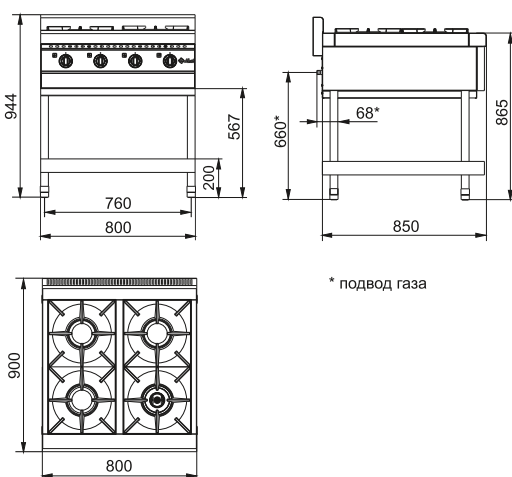
ГАКО-90П



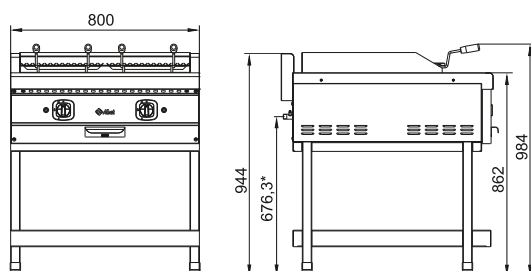
ГЛК-90П



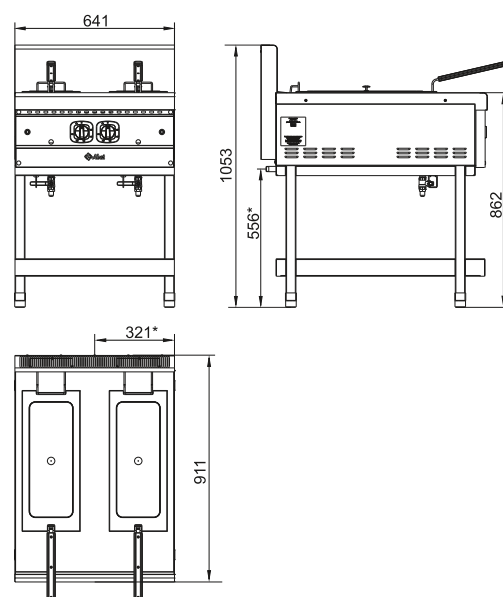
ПГК-49П



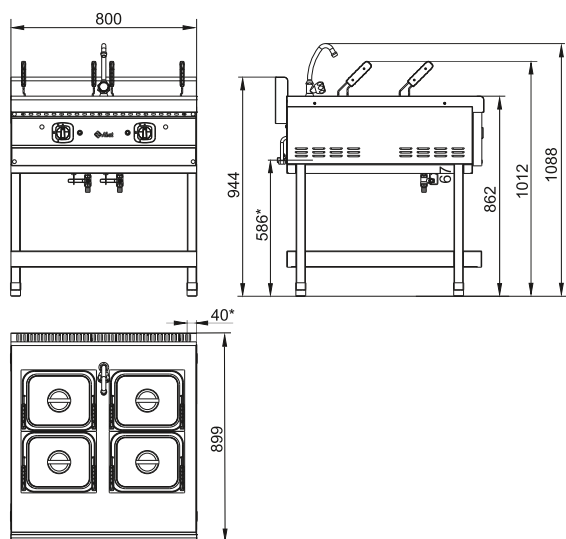
ГК-90П



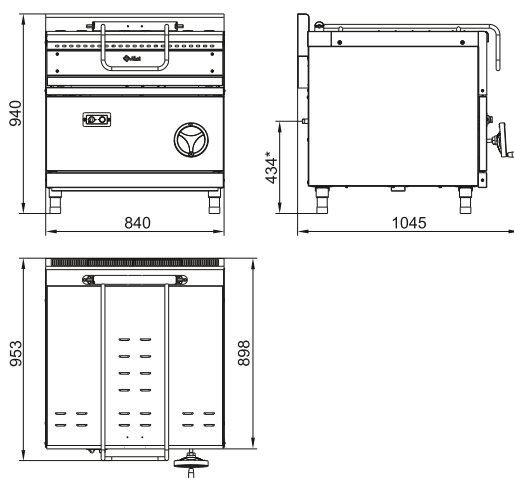
ГФК-90.2П



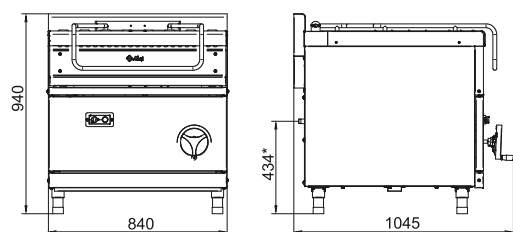
ГБК-90/2П



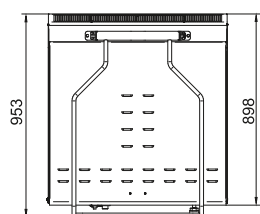
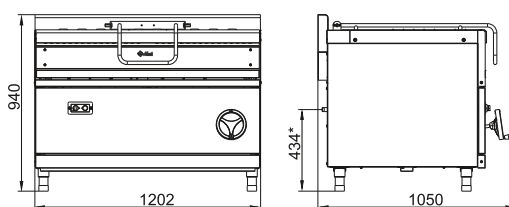
ГСК-90-0,27-40



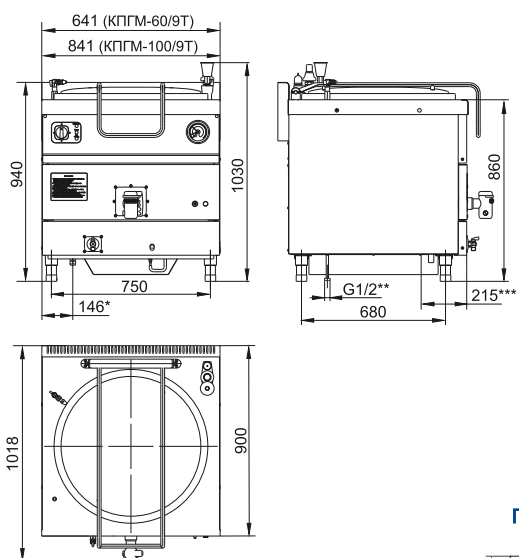
ГСК-90-0,47-70



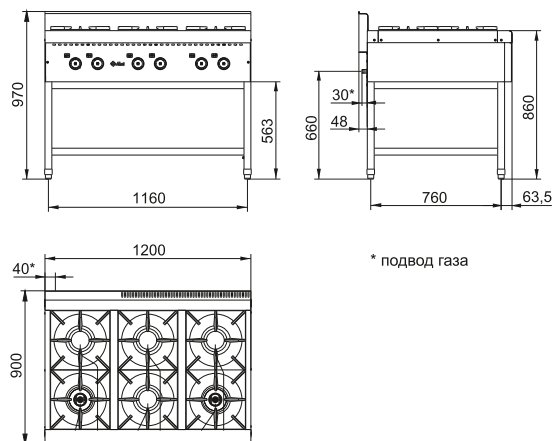
ГСК-90-0,67-120



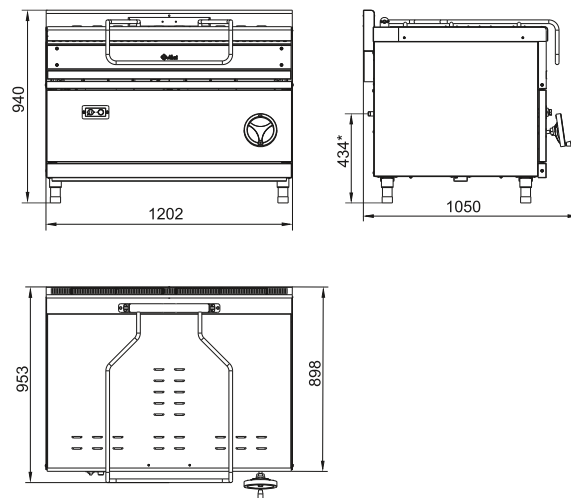
КПГМ-60/9Т, КПГМ-100/9Т



ПГК-69П



ГСК-90-0,67-150



* подвод газа

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

Тепловое оборудование предназначено для предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе. Конструкционный материал — высококачественная аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304. Конструкция оборудования позволяет устанавливать его в пристенном варианте.

Изделия в составе электрической тепловой линии могут использоваться как самостоятельно так и в составе технологических линий.

Оборудование имеет регулируемые по высоте ножки и может устанавливаться на модули.



ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-27Н, КИП-47Н



КИП-27Н



КИП-47Н

ОСОБЕННОСТИ

- полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
- индукционный модуль E.G.O. (Германия)
- вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры +50°C внутри плиты и отключается при понижении температуры до +35°C
- моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- защита от скачков напряжения
- в комплекте сетевой кабель с вилкой, с заземляющим контактом

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от +60°C до +240°C)
- режим увеличенной мощности – BOOST (позволяет увеличить мощность одной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)

Параметры	КИП-27Н	КИП-47Н
Код изделия	19409	19410
Мощность плиты, кВт	3,5	7
Напряжение, В	230	400
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт	2	4
Мощность при работе одной конфорки в режиме приготовления на каждом индукторе, кВт	2,1	2x2,1=4,2
Мощность при работе одной конфорки в режиме увеличения мощности на каждом индукторе, кВт	3,5	2x3,5=7,0
Мощность при работе всех конфорок в режиме приготовления, кВт	2x1,75=3,5	4x1,75=7,0
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6	6
Max диаметр посуды, мм	300	300
Min диаметр посуды, мм	115	115
Max допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	40	80
Max допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20	20
Габаритные размеры, мм	400x750x475	700x750x475
Масса, кг	31	50

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ЭПК-27Н, ЭПК-47Н, ЭПК-67П, ЭПК-47ЖШ, ЭПК-47ЖШ

ОСОБЕННОСТИ

- духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
- аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева +320°C



ЭПК-27Н



ЭПК-47Н



ЭПК-67П



ЭПК-47ЖШ

Параметры	ЭПК-27Н	ЭПК-47Н	ЭПК-67П	ЭПК-47ЖШ (крашенные боковые панели)	ЭПК-47ЖШ (полностью из нержавеющей стали)
Код изделия	107	93	939	492	259
Мощность, кВт	5,6	11,2	16,8	16	16
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество конфорок, шт	2	4	6	4	4
Размеры конфорок, мм	300x300	300x300	300x300	300x300	300x300
Количество позиций переключателя	4	4	4	7	7
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8	2,8	2,8	2,8	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,18	0,36	0,54	0,36	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480	+480	+480	+480	+480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	25	25	25	25	25
Мощность жарочного шкафа, кВт	-	-	-	4,8	4,8
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	-	-	-	+20...+270	+20...+270
Время разогрева жарочного шкафа до 240°C, мин, не более	-	-	-	30	30
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	-	-	-	535x538x290	535x538x290
Количество противней	-	-	-	3 из черного металла	1 из нерж. стали
Размеры противня, мм	-	-	-	530x470	530x470
Размеры решетки, мм	-	-	-	-	530x470
Габаритные размеры, мм	400x760x480	800x760x480	1111x750x940	800x800x940	800x800x940
Масса, кг	35	62	120	124	126

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ АКО-40Н, АКО-80Н

ОСОБЕННОСТИ

- все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели
- поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира



АКО-40Н
(1/2 поверхн. – гладкая
1/2 поверхн. – рифленая)

Параметры	АКО-40Н (1/2 поверхн. – гладкая, 1/2 поверхн. – рифленая)	АКО-40Н (гладкая поверхность)	АКО-80Н (1 поверхн. – гладкая, 1 поверхн. – рифленая)	АКО-80Н (гладкая поверхность)
Код изделия	541	3668	80401	80406
Мощность, кВт	4,5	4,5	9	9
Напряжение, В	400	400	400	400
Размеры конфорки, мм	395x650	395x650	2x(395x650)	2x(395x650)
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,22	0,22	0,44	0,44
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более	+270	+270	+270	+270
Время разогрева камеры до макс температуры конфорок, мин, не более	25	25	25	25
Тип жарочной поверхности	1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая	гладкая	одна конфорка гладкая, одна конфорка рифленая	гладкая
Габаритные размеры, мм	400x750x475	400x748x474	800x750x475	800x748x473
Масса, кг	51	51	93	93



АКО-40Н
(гладкая поверхность)



АКО-80Н
(1 поверхн. – гладкая,
1 поверхн. – рифленая)

ФРИТЮРНИЦЫ ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н

ОСОБЕННОСТИ

- все регуляторы и функциональные элементы расположены на передней панели
- оснащены двумя термостатами: регулятор температуры и аварийный, который блокирует выключение нагревательных элементов при отсутствии масла



ЭФК-40/1Н



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

ФРИТЮРНИЦЫ ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н



ЭФК-40/2Н



ЭФК-80/2Н



Параметры	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н	ЭФК-80/2Н
Код изделия	543	542	80402
Мощность, кВт	7,5	5	15
Напряжение, В	400	400/230	400
Вместимость ванны, дм³	19,7	19,8	39,4
Время разогрева масла до 200°C, мин, не более	10	15	10
Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °C	+20...+190	+20...+190	+20...+190
Мах загрузка продукта, кг, не более	1	1	2
Количество корзин, шт	1	2	2
Размеры корзины, мм	320x225x130	320x95x130	320x225x130
Габаритные размеры, мм	400x750x475	400x750x475	800x750x475
Масса, кг	25	30	49

ЭЛЕКТРОВАРКИ ЭВК-40/1Н, ЭВК-80/2Н



ЭВК-40/1Н (с корзинами GN1/3)



ЭВК-40/1Н (с корзинами GN1/6)



ЭВК-80/2Н (с корзинами GN1/3)



ЭВК-80/2Н (с корзинами GN1/6)

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

Параметры	ЭВК-40/1Н (3xGN-1/3)	ЭВК-40/1Н (6xGN-1/6)	ЭВК-80/1Н (6xGN-1/3)	ЭВК-80/2Н (12x GN-1/6)
Код изделия	546	1871	80413	1872
Мощность, кВт	7,5	7,5	15	15
Напряжение, В	400/230	400/230	400	400
Количество пакетных переключателей, шт	2	2	4	4
Число ступеней переключателя, шт	4	4	4	4
Количество ТЭН-ов, шт	2	2	4	4
Количество смесителей, шт	1	1	1	1
Время разогрева до температуры кипения, мин	30	30	30	30
Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для кипячения воды, л	35	35	2x35=70	2x35=70
Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для варки, л	25	25	2x25=50	2x25=50
Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг	3x4=12	6x2=12	6x4=24	12x2=24
Количество гастроемкостей, шт	2x6=12	6xGN-1/6	4x6=24	12xGN-1/6
Внутренние размеры емкости,мм, не более	304x508x270	304x508x270	304x508x270	304x508x270
Габаритные размеры, мм	400x750x475	400x750x475	800x750x475	400x750x475
Масса, кг	29	29	50	50

МАРМИТЫ ЭМК-40Н, ЭМК-80/2Н



ЭМК-40Н



ЭМК-80/2Н

Слив воды осуществляется с помощью сливного крана.

Параметры	ЭМК-40Н	ЭМК-80/2Н
Код изделия	545	80411
Мощность, кВт	0,75	1,5
Напряжение, В	230	400/230
Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более	25	25
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	+85	+85
Объем воды, заливаемой в ванну, дм³	4	8
Количество гастроемкостей типа GN 1/1, шт	1	2
Количество ТЭН-ов, шт	3	6
Номинальная вместимость емкостей, дм³	21	42
Габаритные размеры, мм	401x828x474	801x816x475
Масса, кг	24	40



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

СКОВОРОДА ЭСК-80-0,27-40



ЭСК-80-0,27-40

Параметры	ЭСК-80-0,27-40
Код изделия	1591
Мощность, кВт	9
Напряжение, В	400
Количество ТЭН-ов, шт	3
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	12
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270
Номинальная вместимость чаши, дм ³	40
Площадь дна чаши, м ²	0,27
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197
Габаритные размеры, мм	800x899x950
Масса, кг	101

КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КПЭМ-60/7Т



КПЭМ-60/7Т

Параметры	КПЭМ-60/7Т
Код изделия	9839
Мощность, кВт	9,1
Напряжение, В	400
Количество ТЭН-ов, шт	3
Номинальный объем, л	60
Полный объем, л	66
Время разогрева до 95°C, мин, не более	45
Мак температура продукта, °C	+100
Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	800x870x1040
Масса, кг	95

ОСОБЕННОСТИ

- корпус и чаша стационарных котлов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304
- 3 режима работы
- удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки», при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева
- слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели

Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса!

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ РПК-40Н



Параметры	РПК-40Н
Код изделия	548
Размеры доски, мм	395x635x18
Допустимая нагрузка, кг, не более	5
Габаритные размеры, мм	400x750x475
Масса, кг	21

МОДУЛИ НИЖНИЕ МН-02, МН-03, МН-04



МН-02



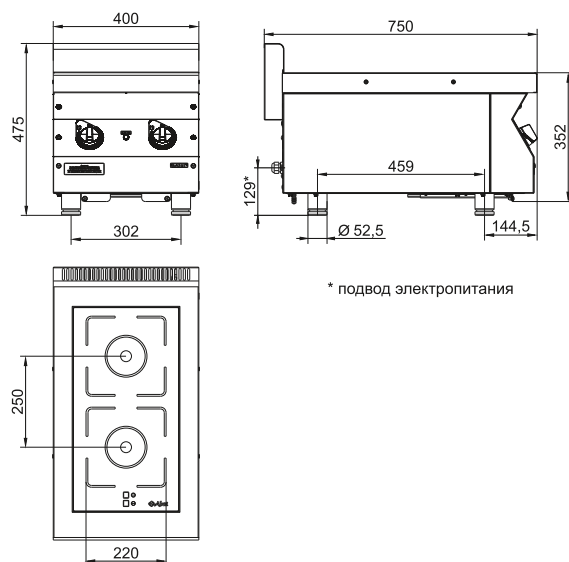
МН-03



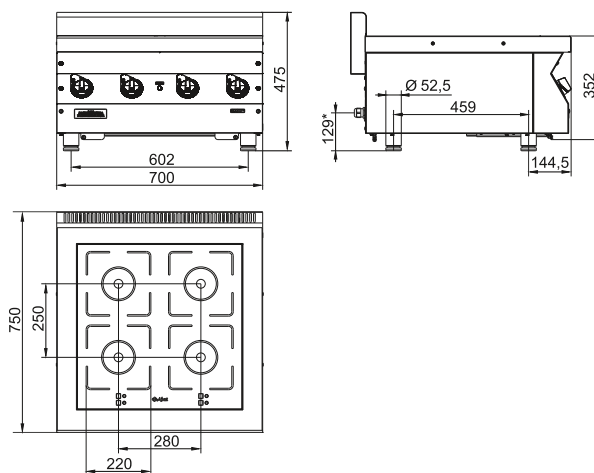
МН-04

Параметры	МН-02	МН-03	МН-04
Код изделия	1144	1162	5035
Модели устанавливаемых верхних модулей	КИП-27Н ЭПК-27Н АКО-40Н ЭФК-40/1Н ЭФК-40/2Н ЭВК-40/1Н ЭМК-40Н РПК-40Н	по 1 шт: ЭПК-47Н АКО-80/2Н ЭФК-80/2Н ЭВК-80/2Н ЭМК-80/2Н по 2 шт: ЭПК-27Н АКО-40Н ЭФК-40/1Н ЭФК-40/2Н ЭВК-40/1Н ЭМК-40Н РПК-40Н	КИП-47Н
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1, шт	1	2	2
Высота от пола до нижней части модуля, мм	100	100	100
Габаритные размеры, мм	400x691x540	800x691x540	700x690x540
Масса, кг	15,7	25,8	20,1

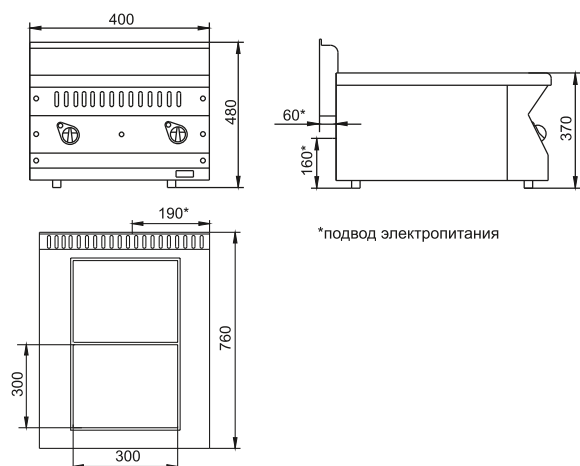
КИП-27Н



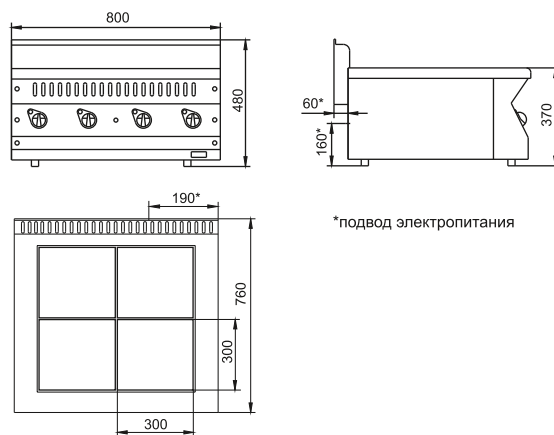
КИП-47Н



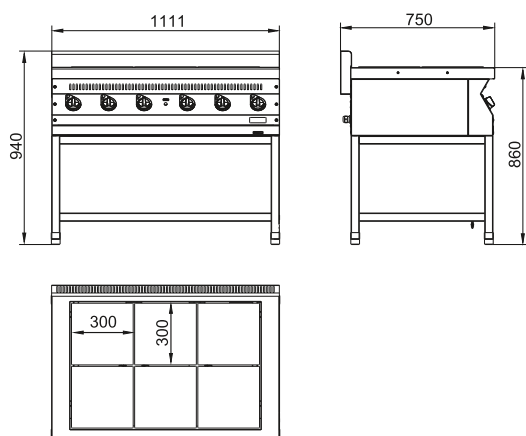
ЭПК-27Н



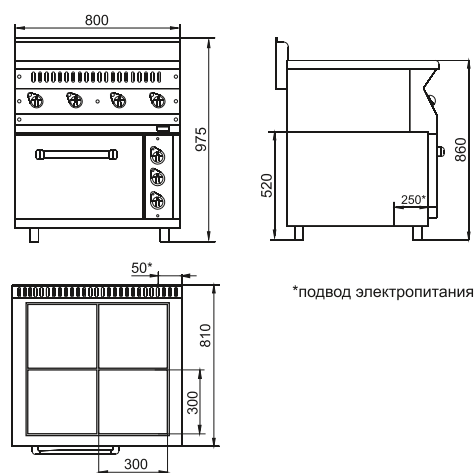
ЭПК-47Н



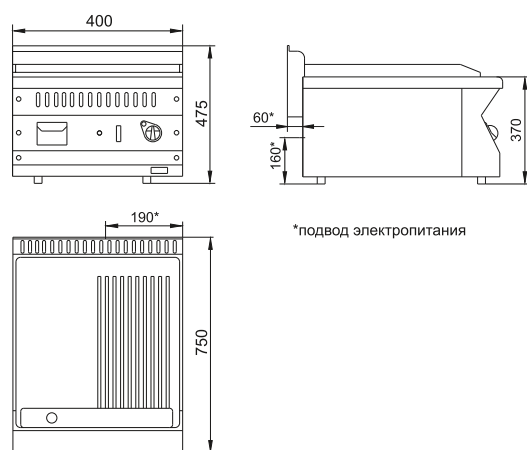
ЭПК-67П



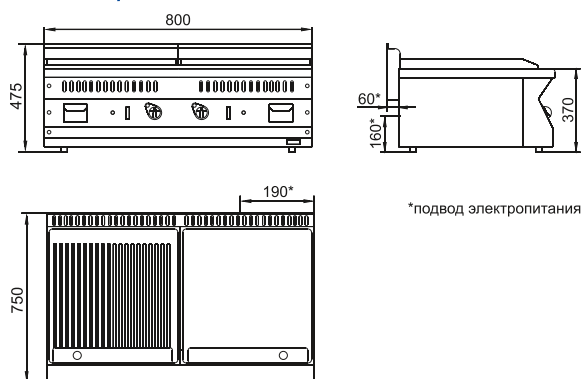
ЭПК-47ЖШ



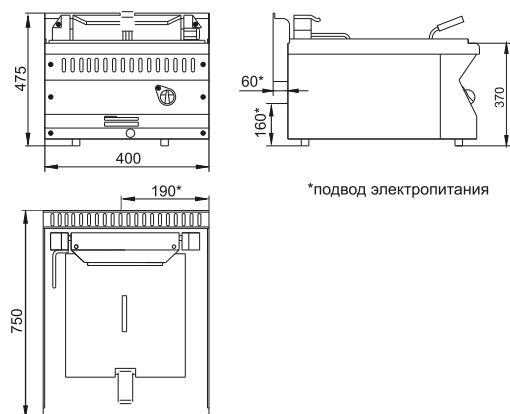
AKO-40H



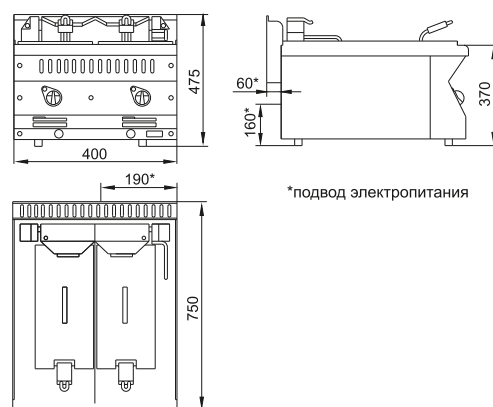
AKO-80/2H



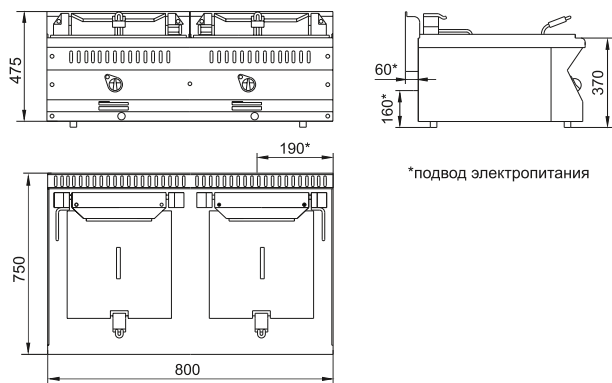
ЭФК-40/1H



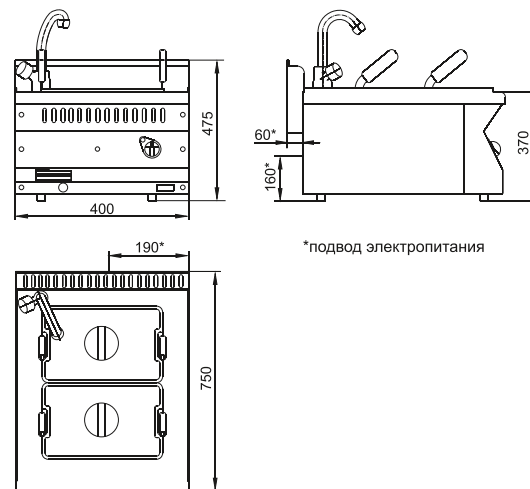
ЭФК-40/2H



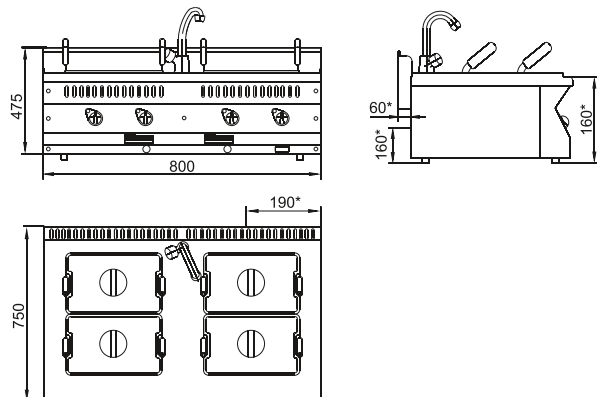
ЭФК-80/2H



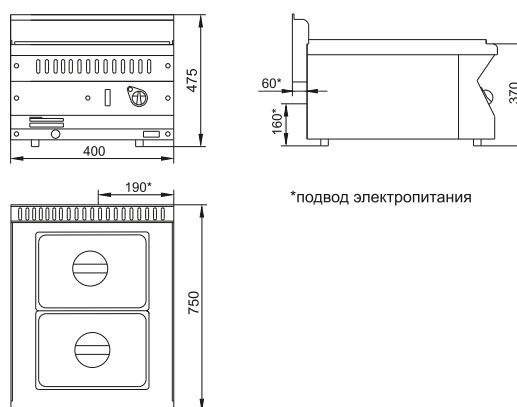
ЭВК-40/1H



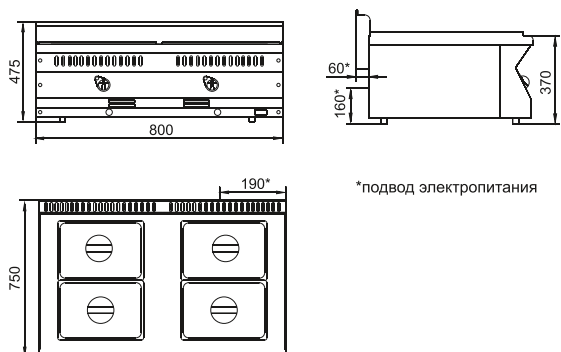
ЭВК-80/2H



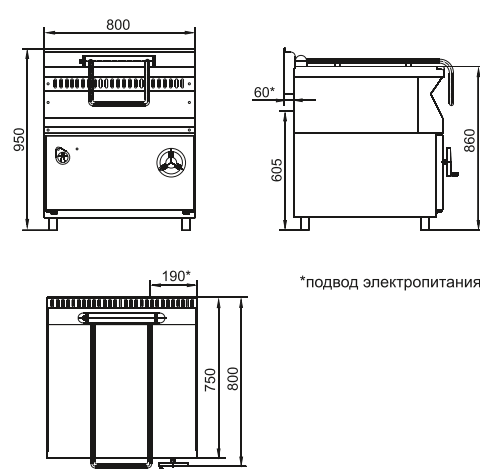
ЭМК-40H



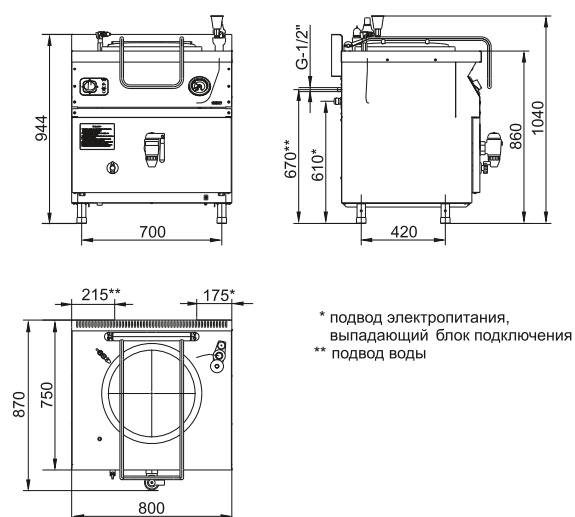
ЭМК-80/2Н



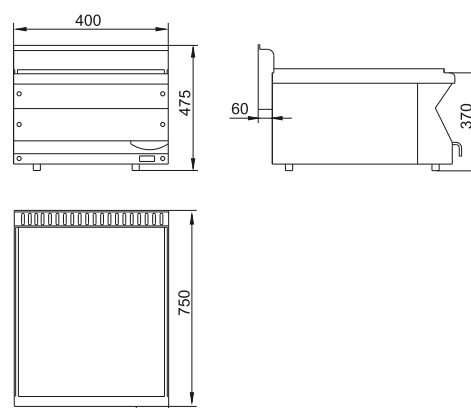
ЭСК-80-0,27-40



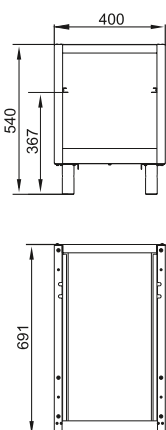
КПЭМ-60/7Т



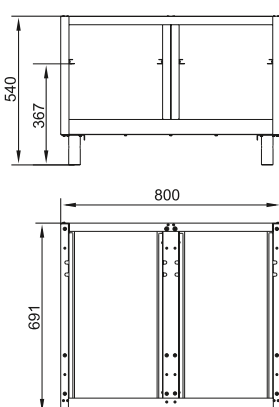
РПК-40Н



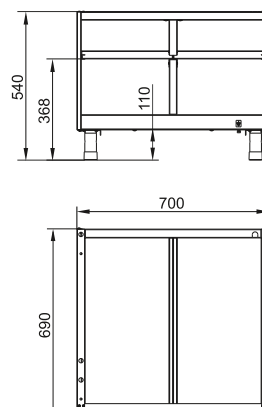
МН-02



МН-03



МН-04



ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- система «газ-контроль»
- материал-высококачественная аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- в комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- пьезорозжиг
- лоток для сбора масла
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ ПГК-27Н, ПГК-47Н



ПГК-27Н



ПГК-47Н

Параметры	ПГК-27Н	ПГК-47Н
Код изделия	801318	801317
Полная мощность плиты, кВт	8,5	14,5
Количество горелок стола, шт в том числе нормальной тепловой мощности	1 (3,0 кВт)	3 (3,0 кВт)
повышенной тепловой мощности	1 (5,5 кВт)	1 (5,5 кВт)
Расход газа природный, м³/ч	0,634	1,533
сжиженный, кг/ч	0,474	1,135
Давление газа, Па природного	1961	1961
сжиженного	2942	2942
Габаритные размеры, мм	400x750x470	800x750x470
Масса, кг	38	70

АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ГАЗОВЫЕ ГАКО-40Н, ГАКО-40Н, ГАКО-80/2Н



ГАКО-40Н
(1/2 поверх.-гладкая
1/2 поверх.-рифленая)



ГАКО-40Н
(гладкая поверхность)



ГАКО-80/2Н

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

Параметры	ГАЗО-40Н (гладкая поверхность)	ГАЗО-40Н (1/2 поверх.-гладкая 1/2 поверх.-рифленая)	ГАЗО-80/2Н
Код изделия	802030	802000	801587
Полная мощность плиты, кВт	8	8	16
Количество горелок стола, шт	1	1	2
Расход газа природный, м³/ч сжиженный, кг/ч	0,847 0,678	0,847 0,678	1,694 1,356
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942	1961 2942	1961 2942
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	+100...+350	+100...+350	+100...+350
Тип жарочной поверхности	гладкая	1/2 поверхности- гладкая, 1/2- поверх. рифленая	одна конфорка-рифленая одна конфорка гладкая
Габаритные размеры, мм	400x750x470	400x750x470	800x750x470
Масса, кг	50	50	97

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ ГЛК-40Н, ГК-40Н

ОСОБЕННОСТИ

- решетка расположена над камнем из вулканической лавы для ГЛК-40Н
- двухступенчатая регулировка мощности нагрева
- регулируется на 2 положения по высоте



ГЛК-40Н



ГК-40Н



Параметры	ГЛК-40Н	ГК-40Н
Код изделия	801589	802022
Мощность, кВт	8,5	6,6
Количество горелок, шт	1	1
Расход газа - природный, м³/ч - сжиженный, кг/ч	0,899 0,671	0,698 0,521
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1961 2942	1961 2942
Габаритные размеры, мм	750x400x515	755x401x517
Масса, кг	40	35

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ГФК-40.1Н



ГФК-40.1Н



ГФК-40.2Н

Параметры	ГФК-40.1Н	ГФК-40.2Н
Код изделия	802025	802027
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	8	11
Количество горелок, шт	2	2
Расход газа природный, м³/ч	0,846	1,164
сжиженный, кг/ч	0,632	0,868
Давление газа, Па природного	1961	1961
сжиженного	2942	2942
Вместимость ванны, дм³	15,5	2x10,5=21
Количество корзин, шт	1	2
Количество продукта, загружаемого в ванну, кг	1	2x0,6=1,2
Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг	10	2x7,5=15
Регулирование температуры масла в ванне, °С	+110...+190	+110...+190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин	15	18
Габаритные размеры, мм	401x839x583	401x839x583
Масса, кг	40	45

Слив осуществляется из крана, расположенного на передней панели.

ГАЗОВАРКА КУХОННАЯ ГВК-40/1Н



ГВК-40/1Н

Параметры	ГВК-40/1Н
Код изделия	802002
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	8,6
Количество горелок, шт	1
Расход газа природный, м³/ч	0,910
сжиженный, кг/ч	0,678
Давление газа, Па природного	1961
сжиженного	2942
Количество смесителей, шт	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	30
Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л для кипячения воды	19
для варки	14
Количество гостроемкостей GN 1/2, шт	2
Количество продукта, загружаемого в гостроемкость, кг	2x4,5=9
Габаритные размеры, мм	400x830x620
Масса, кг	33

МАРМИТ ГАЗОВЫЙ ГМК-40Н



ГМК-40Н

Параметры	ГМК-40Н
Код изделия	802002
Полная мощность газового мармита, кВт	3
Количество горелок, шт	1
Расход газа природный, м³/ч	0,317
сжиженный, кг/ч	0,237
Давление газа, Па природного	1961
сжиженного	2942
Внутренние размеры емкости, мм	310x510x170
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	20
Рабочая температура воздуха в ванне, °С не более	+85
Вместимость воды, дм³, не более	4
Количество гостроемкостей GN 1/2, шт	2
Номинальная вместимость емкостей, дм³, не более	9
Габаритные размеры, мм	401x827x474
Масса, кг	30

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

СКОВОРОДА ГАЗОВАЯ ГСК-80-0,27-40



Параметры	ГСК-80-0,27-40
Код изделия	802025
Полная мощность газового мармита, кВт	14
Количество горелок, шт	1
Расход газа природный, м³/ч	1,481
сжиженный, кг/ч	1,104
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942
Время разогрева до 230°C, мин	14
Диапазон регулирования температуры, °C	+100...+340
Вместимость чаши, м²	0,27
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197
Габаритные размеры, мм	800x898x950
Масса, кг	110

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ РПК-40Н



Параметры	РПК-40Н
Код изделия	548
Размеры доски, мм	395x635x18
Допустимая нагрузка, кг, не более	5
Габаритные размеры, мм	400x750x475
Масса, кг	21

МОДУЛИ НИЖНИЕ МН-02, МН-03



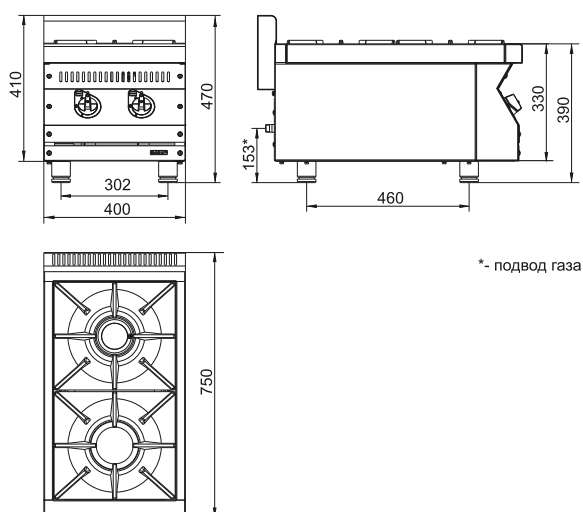
МН-02



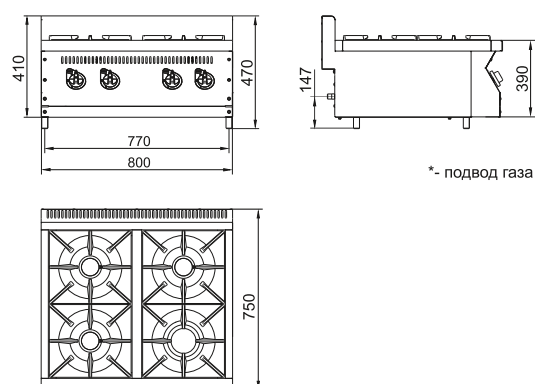
МН-03

Параметры	МН-02	МН-03
Код изделия	1144	1162
Модели устанавливаемых верхних модулей	ПГК-27Н ГАО-40Н ГЛК-40Н ГК-40Н ГФК-40.1Н ГФК-40.2Н ГВК-40/1Н ГМК-40Н РПК-40Н	по 1 шт.: ПГК-47Н ГАО-80/2Н по 2 шт.: ПГК-27Н ГАО-40Н ГЛК-40Н ГК-40Н ГФК-40.1Н ГФК-40.2Н ГВК-40/1Н ГМК-40Н РПК-40Н
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1, шт	1	2
Высота от пола до нижней части модуля, мм	100	100
Габаритные размеры, мм	400x691x540	800x691x540
Масса, кг	15,7	25,8

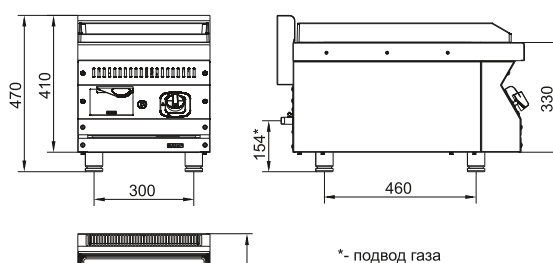
ПГК-27Н



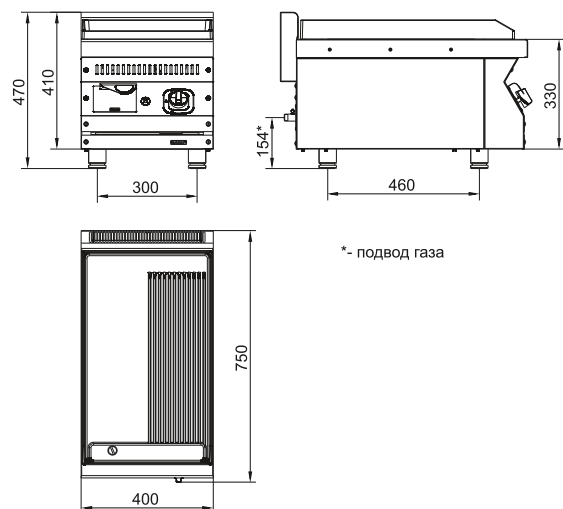
ПГК-47Н



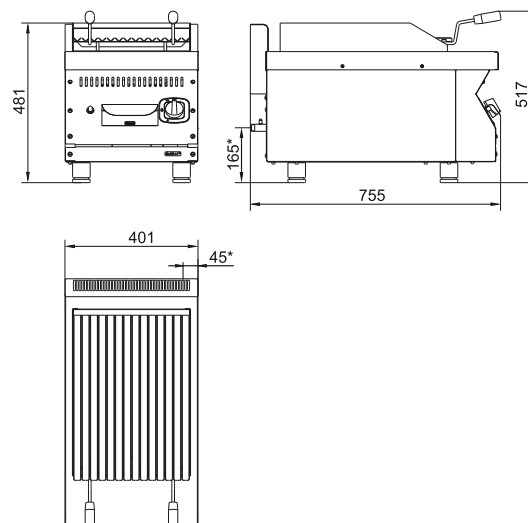
ГАКО-40Н (с гладкой поверхностью)



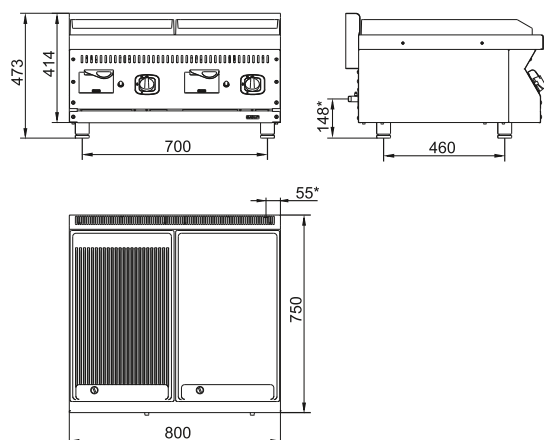
ГАКО-40Н (1/2 поверхность-гладкая
1/2 поверхность-рифленая)



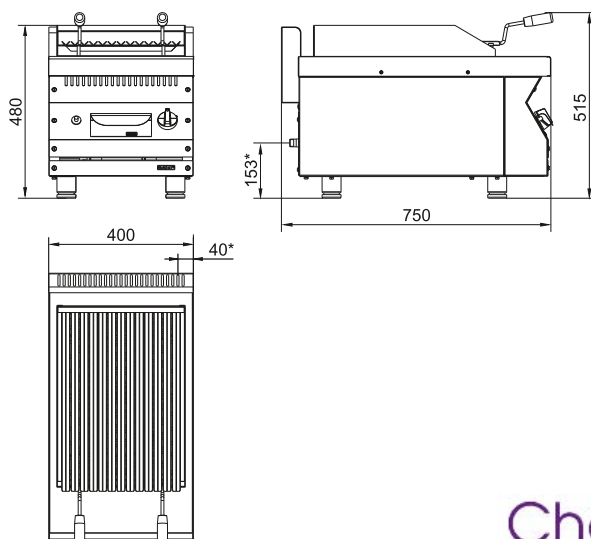
ГК-40Н



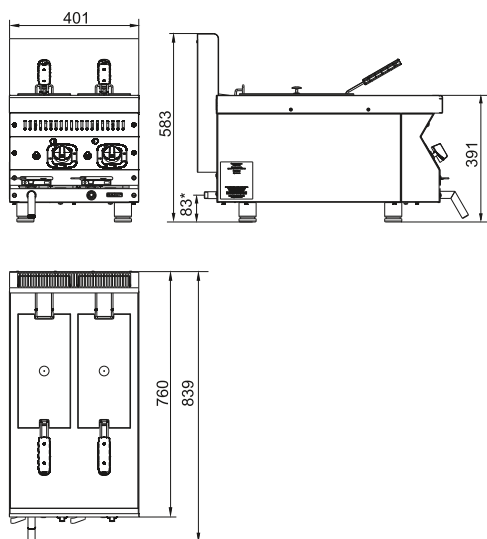
ГАКО-80/2Н



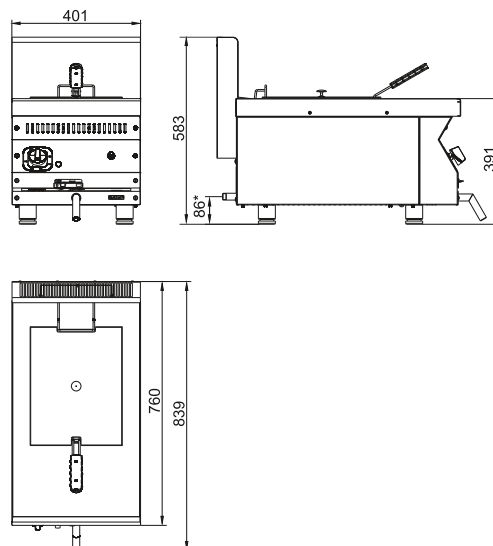
ГЛК-40Н



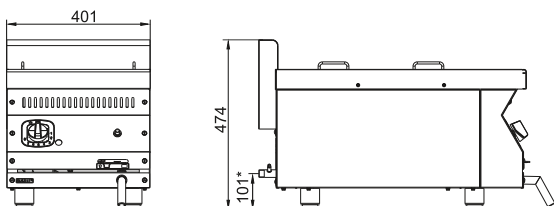
ГФК-40.2Н



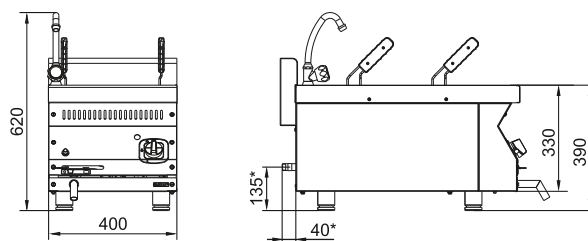
ГФК-40.1Н



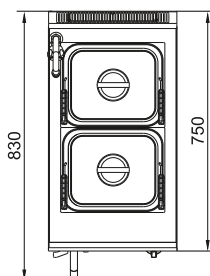
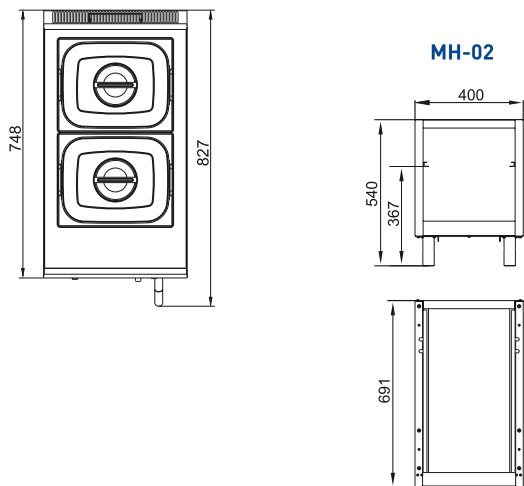
ГМК-40Н



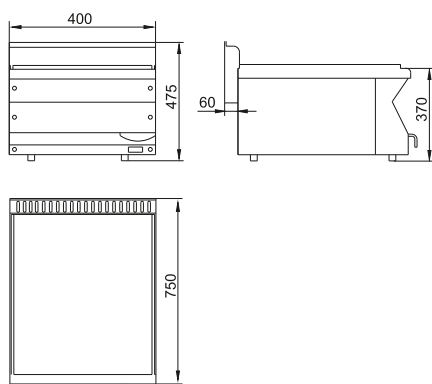
ГБК-40/1Н



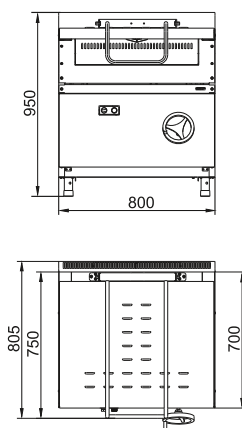
МН-02



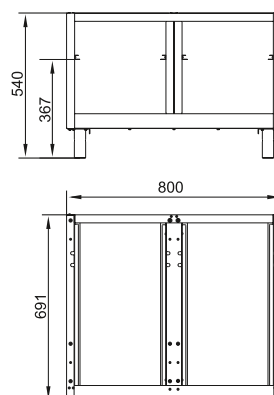
РПК-40Н



ГСК-80-0,27-40



МН-03



ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ И ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

ЗВЭ-800-2П, ЗВЭ-900-2П, ЗВЭ-900-1,5П, ЗПВ-900-1,5П, ЗПВ-900-4-0, ЗПВ-1100-2-0



ЗПВ-1100-2-0



ЗВЭ-800-2П, ЗВЭ-900-2П



ЗПВ-900-1,5П



ЗВЭ-900-4-0



ЗВЭ-900-1,5П



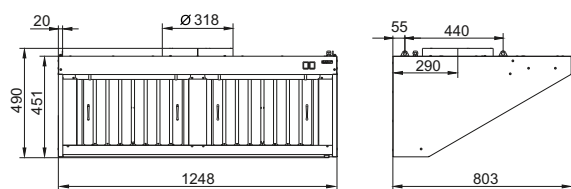
ОСОБЕННОСТИ ЗОНТОВ

- лабиринтные фильтры с жиросушителями
- жиросборник
- LED лампа подсветки
- встроенный вентилятор
- полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- возможность установки как в островном, так и в настенном положении

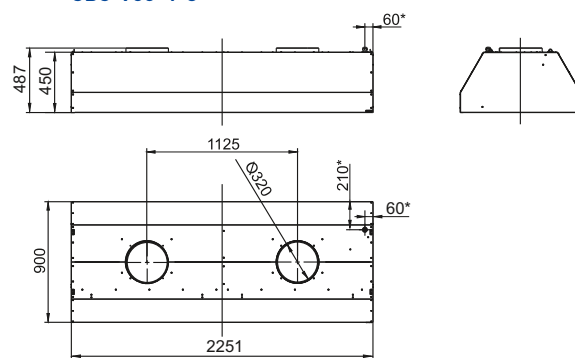
ПРИНЦИП РАБОТЫ: пары масла, жира проходят через лабиринтные фильтры, оседают на жиросушителях и стекают в жиросборник.

Параметры	ЗВЭ-800-2П	ЗВЭ-900-2П	ЗВЭ-900-1,5П	ЗПВ-900-1,5П	ЗВЭ-900-4-0	ЗПВ-1100-2-0
Код изделия	180422	180839	180838	7877	802403	1801170
Мощность зонта, Вт	136	136	128	128	256	136
Мощность вентилятора, Вт	120	120	120	120	240(2x120)	120
Мощность ламп освещения, Вт	16(2x8)	16(2x8)	8	8	16(2x8)	16(2x8)
Напряжение, В	230					
Тип фильтра	лабиринтный					
Воздухопроизводительность, м³/ч	1400	1400	1400	1400	2800	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4					
Количество установленных вентиляторов, шт	1	1	1	1	2	1
Количество установленных ламп освещения, шт	2	2	1	1	2	2
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	2	2	3	3	4	2
Габаритные размеры, мм	1248x803x451(490)	1351x909x450(489)	921x909x450(489)	920x900x450(485)	2251x900x450(487)	1250x1100x450(485)
Масса, кг	37	42	30	29	70	55

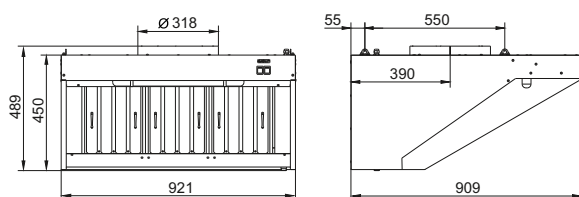
3БЗ-800-2П



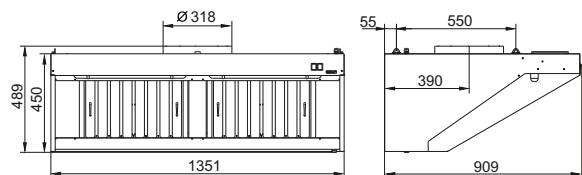
3БЗ-900-4-0



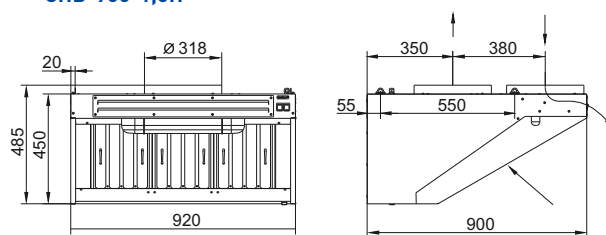
3БЗ-900-1,5П



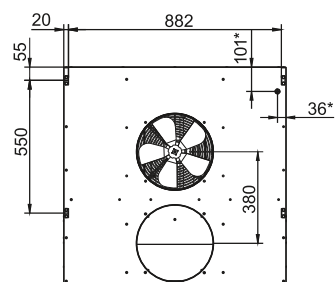
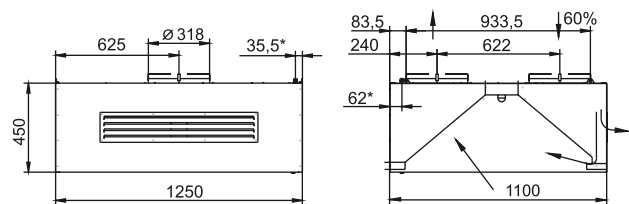
3БЗ-900-2П



3ПВ-900-1,5П



3ПВ-1100-2-0



НАСТОЛЬНОЕ ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КИП-2Н, АКО-30Н, ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ КИП-2Н



ОСОБЕННОСТИ

- полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
- индукционный модуль E.G.O. (Германия)
- вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры +50°C внутри плиты и отключается при понижении температуры до +35°C
- моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр
- защита от скачков напряжения
- в комплекте сетевой кабель с вилкой, рассчитанный на напряжение 230 В, с заземляющим контактом
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от +60°C до +240°C)
- режим увеличенной мощности – BOOST (позволяет увеличить мощность дной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)

Параметры	КИП-2Н
Код изделия	19415
Мощность плиты, кВт, не более	3,5
Напряжение, В	230
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт	2
Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно	1,75
Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары	2,1
Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST	3,5
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6
Мах диаметр посуды, мм	290
Min диаметр посуды, мм	115
Мах допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	40
Мах допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20
Габаритные размеры, мм	362x702x118,5
Масса, кг	15

НАСТОЛЬНОЕ ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КИП-2Н, АКО-30Н, ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ АКО-30Н



ХАРАКТЕРИСТИКИ

- корпус из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- нагрев продукта с обеих сторон
- лоток для сбора масла на лицевой панели
- регулировка температуры конфорок от +50°C до +270°C
- сбалансированная верхняя жарочная поверхность, исключающая деформацию продукта
- регулируемые по высоте ножки

Параметры	АКО-30Н
Код изделия	1696
Мощность, кВт	2,0
Напряжение, В	230
Размеры конфорок, мм	300x300, 268x242
Рабочая температура на поверхности конфорок, °C, не более	+270
Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорок, мин, не более	20
Габаритные размеры, мм	320x435x262
Масса, кг	21

ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

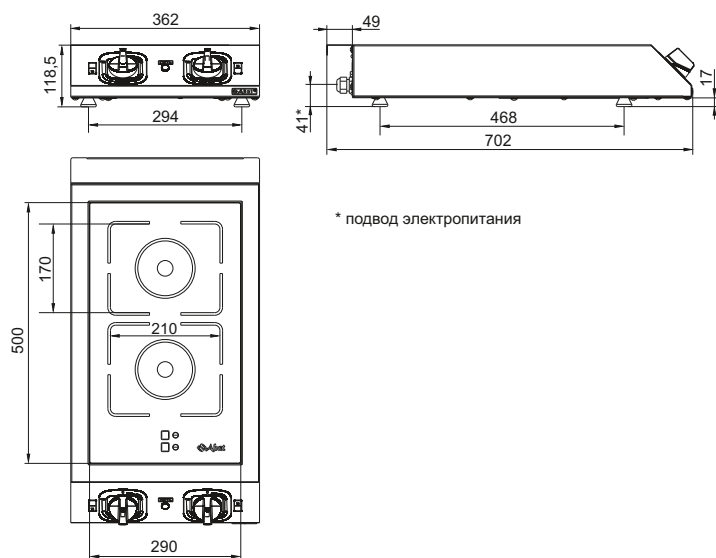


ХАРАКТЕРИСТИКИ

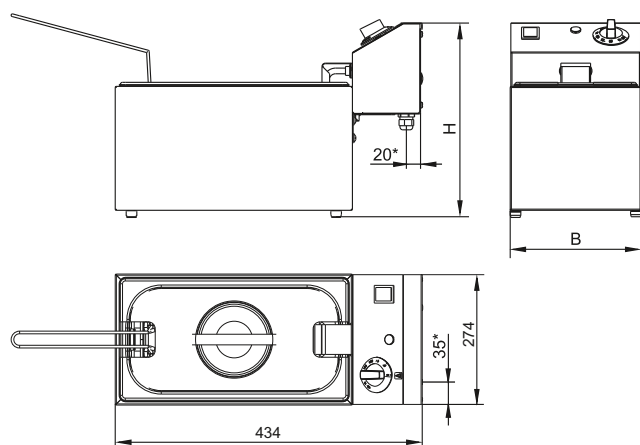
- цельнотянутая ванна из нержавеющей стали
- автоматическое поддержание температуры
- аварийный термовыключатель
- регулируемые по высоте ножки

Параметры	ЭФК-20-1/3Н	ЭФК-30-1/2Н
Код изделия	801238	801240
Мощность, кВт	2	2,8
Напряжение, В	230	230
Объем ванны, л	5,7	9,5
Время разогрева масла до 200°C, мин, не более	12	15
Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °C	+20...+190	+20...+190
Максимальная загрузка продукта, кг, не более	0,5	0,8
Размеры корзины, мм	245x136x101 (GN 1/3)	245x220x101 (GN 1/2)
Количество корзин	1	1
Габаритные размеры, мм	434x185x274	434x274x274
Масса, кг	7	8

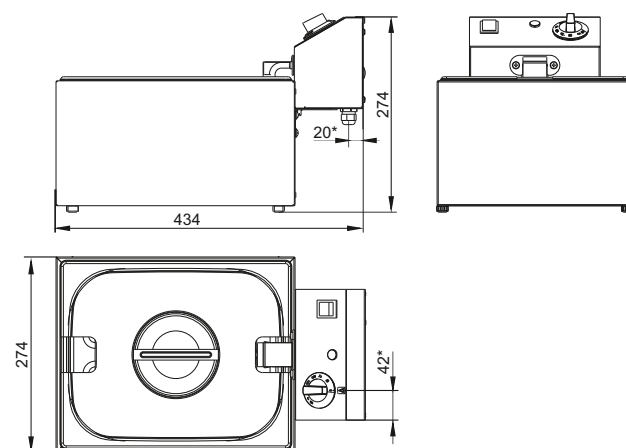
КИП-2Н



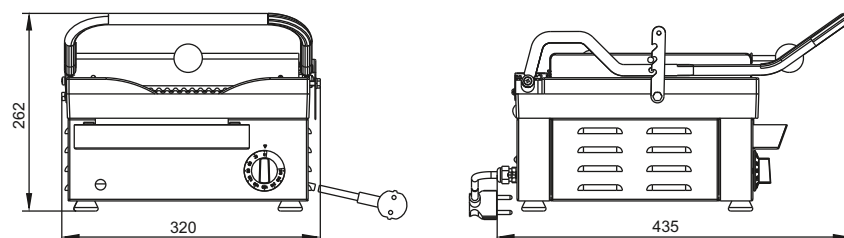
ЭФК-20-1/3Н



ЭФК-30-1/2Н



АКО-30Н



КИПЯТИЛЬНИКИ

КВЭ-15, КВЭ-30, КЭН-50, КЭН-100



ОСОБЕННОСТИ КИПЯТИЛЬНИКОВ

- изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304

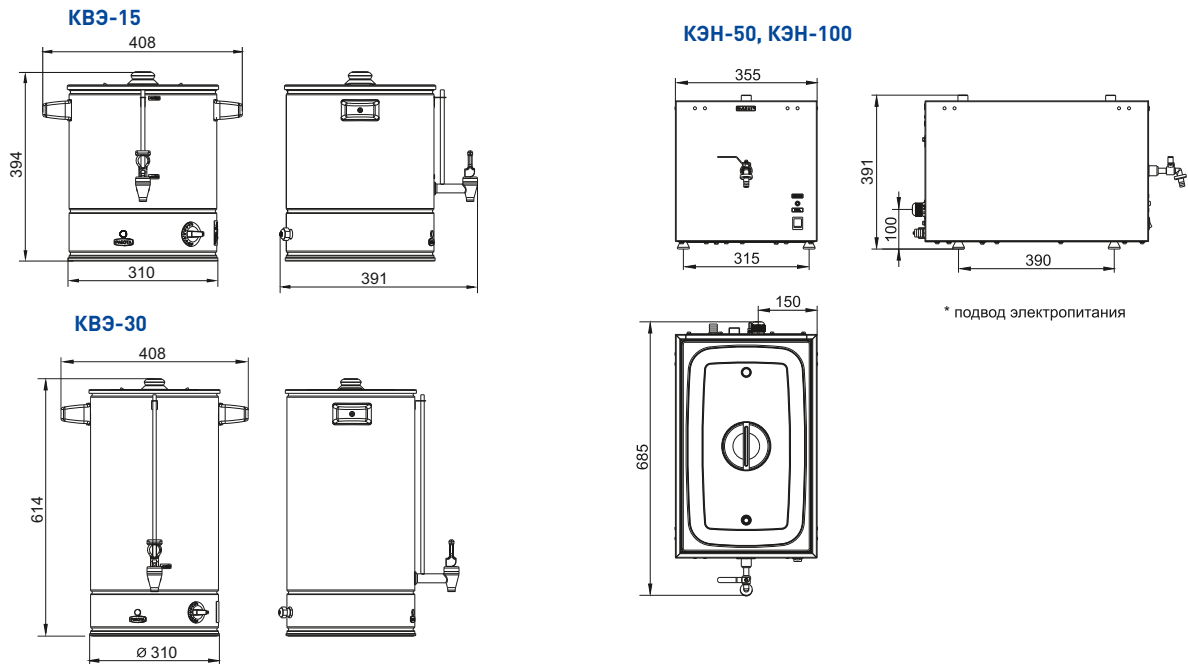
НАЛИВНЫХ

- поддержание заданной температуры от +40 до +95°C
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий

ПРОТОЧНЫХ

- автоматическое наполнение резервуара при сливе определенного количества воды
- оснащение индикатором включения ТЭНов, сливным краном и датчиками уровня воды
- обеспечение автоматикой защиты от «сухого хода»

Параметры	КВЭ-15	КВЭ-30	КЭН-50	КЭН-100
Код изделия	2602	2601	19587	19588
Производительность, л/ч	-	-	50	100
Мощность, кВт	3,0	3,0	6,6	13,2
Напряжение, В	230	230	400	400
Давление в водопроводной сети, кПа	-	-	49...589	49...589
Номинальный объем, л	15	30	11	11
Время нагрева воды до кипения, мин, не более	30	60	12	6
Вместительность сборника кипятка, л	-	-	6	6
Габаритные размеры, мм	310x394	310x614	355x685x391	355x685x391
Масса, кг	6,0	7,6	17	18



СТЕРИЛИЗАТОРЫ

СТН-18



СТН-18

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- модель оснащена безозоновой бактерицидной лампой с ультрафиолетовым излучением
- корпус стерилизатора и съемный держатель из нержавеющей стали аустенитного класса
- прозрачная дверца выполнена с использованием ударопрочного тонированного пластика
- световые индикаторы подключения к электрической сети и работы
- звуковая сигнализация при завершении процесса стерилизации

БЕЗОПАСНОСТЬ ПЕРСОНАЛА

- датчик положения дверцы автоматически отключает бактерицидную лампу с ультрафиолетовым излучением при открывании дверцы
- светоизоляция дверцы материалом, поглощающим ультрафиолетовое излучение, а также цельный металлический корпус обеспечивают защиту от ультрафиолетового излучения

Параметры	СТН-18
Код изделия	0004
Мощность, кВт	0,03
Мощность лампы, кВт	0,008
Напряжение, В	230
Бактерицидный поток лампы, кВт	0,0021
Материал изготовления колбы лампы	стекло увиолевое
Вместимость приборов (ножей), шт	18
Время облучения, мин	10...60
Мах длина ручки ножа, мм	120
Мах длина лезвия ножа, мм	280
Min длина лезвия ножа, мм	160
Механический замок	+
Габаритные размеры, мм	400x152x605
Масса, кг	8,5

СТН-18

