

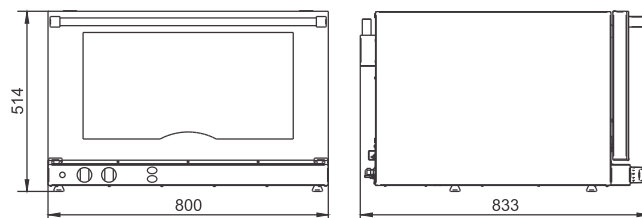
Конвекционная печь КЭП-4П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	8926
Номинальная потребляемая мощность кВт	6,5
Номинальное напряжение В	400/230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	600x400
Количество противней	4
Тип аппарата	инжекционный
Масса ,кг	57,5



Конвекционная печь КЭП-4П программируемая с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Аварийный терморегулятор на 320°С. Возможна установка одной печи на другую. Электронная система управления на русском языке позволяет программировать время и температуру приготовления, а также периодичность впрыска воды в камеру, программирование до 4-х этапов приготовления, 99 программ. Возможно приготовление продуктов и в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и два реверсивных вентилятора позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8 или подставку ПП-8.

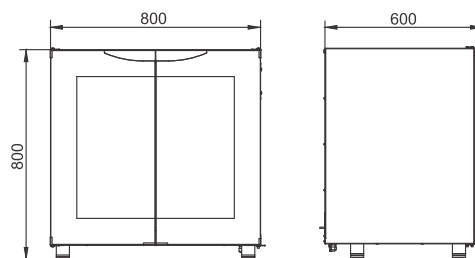




Конвекционная печь КЭП-4

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9279
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,5
Номинальное напряжение В	400/230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	600x400
Количество противней	4
Тип аппарата	инжекционный
Масса, кг	57,5

Конвекционная печь КЭП-4 с инжекционным парувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Аварийный терморегулятор на 320°С. Возможна установка одной печи на другую. Электромеханическое управление. Приготовление продуктов в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и два реверсивных вентилятора позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8 или подставку ПП-8.



Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-8

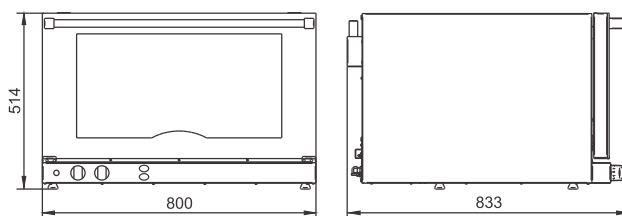
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	8971
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,2
Количество противней	8
Размер противня	600x400
Масса, кг	65

ШРТ-8

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкаф вмещает 8 противней размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры от +30 до +60°С. Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Парувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием теплого воздуха. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс приготовления. Расстоечные шкафы используются в составе технологической линии с конвекционными печами марки КЭП.

ШРТ-8-01

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкаф вмещает 8 противней размером 460x330 мм. Диапазон регулировки температуры от +30 до +60°С. Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Парувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием теплого воздуха. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс приготовления. Расстоечные шкафы используются в составе технологической линии с конвекционными печами марок КПП и ПКЭ.

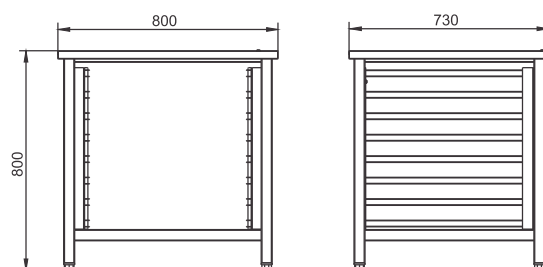
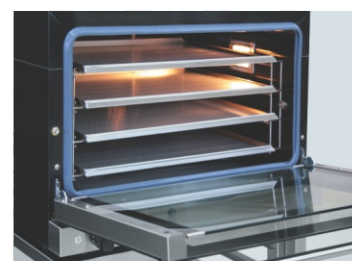


Конвекционная печь КЭП-4Э

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9803
Номинальная потребляемая мощность кВт	6,5
Номинальное напряжение В	400/230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °C	270
Размер противня	600x400
Количество противней	4
Тип аппарата	инжекционный
Масса ,кг	57,5



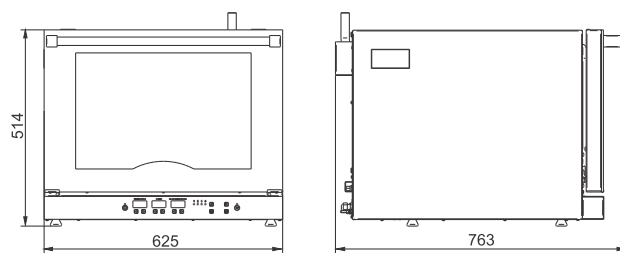
Конвекционная печь КЭП-4Э эмалированная с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером 600x400 мм. Диапазон регулировки температуры +50+270°C. Аварийный терморегулятор на 320 °C. Возможна установка одной печи на другую. Электромеханическое управление. Приготовление продуктов в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и два реверсивных вентилятора позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из эмалированной стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8 или подставку ПП-8.



Подставка ПК-8

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9835
Размер противня	600x400
Количество противней	8
Масса ,кг	26

Подставка ПК-8 является вспомогательным оборудованием, предназначена для установки на нее конвекционных печей типа КЭП и размещения до 8-ти противней размером 600x400 мм. на держателях полок. Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, поставляется в разобранном виде.

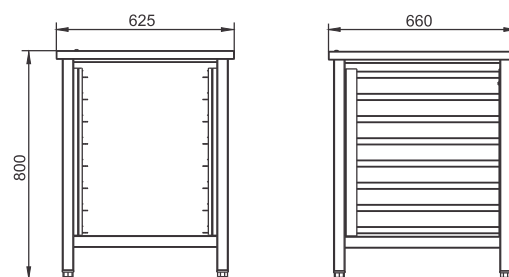


Конвекционная печь КПП-4П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9802
Номинальная потребляемая мощность кВт	3,5
Номинальное напряжение В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	460x330
Количество противней	4
Тип образования влажности	инжекция
Масса ,кг	45



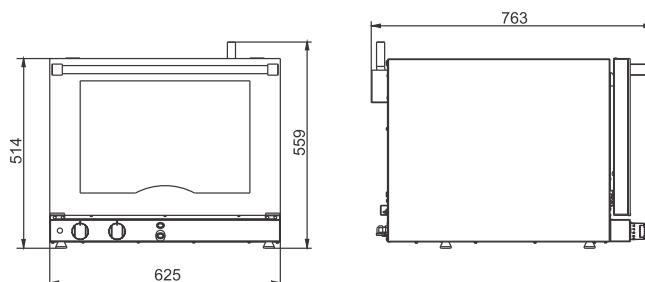
Конвекционная печь КПП-4П программируемая с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером 460x330 мм.. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Аварийный терморегулятор на 320°С. Возможна установка одной печи на другую. Электронная система управления позволяет программировать время и температуру приготовления, а также периодичность впрыска воды в камеру, программирование до 4-х этапов приготовления, 99 программ. Возможно приготовление продуктов и в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и реверсивный вентилятор позволяет добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8-01 или подставку ПП-8-01.



Подставка под конвекционные печи ПК-8-01

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9819
Размер противня	460x330 435x320
Количество противней	8
Масса ,кг	25

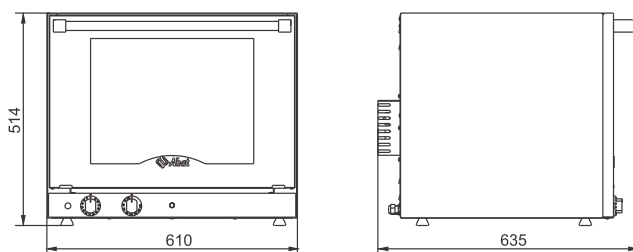
Подставка является вспомогательным оборудованием, предназначена для установки на нее конвекционных печей типа КПП или ПКЭ и размещения до 8-ти противней размером 460x330 мм. на держателях полок. Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, поставляется в разобранном виде.



Конвекционная печь КПП-4Э

Наименование параметра	Величина параметра	
	КПП-4	КПП-4Э
Код изделия	9801	9820
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5	
Номинальное напряжение, В	230	
Номинальная частота тока, Гц	50	
Максимальная температура в камере, °С	270	
Размер противня	460x330	
Количество противней	4	
Тип аппарата	инжекционный	
Масса, кг	45	

Конвекционная печь КПП-4Э эмалированная с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером 460x330 мм.. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Аварийный терморегулятор на 320 °С. Возможна установка одной печи на другую. Электромеханическое управление. Приготовление продуктов в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и реверсивный вентилятор позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Печь изготовлена из эмалированной стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8-01 или подставку ПП-8-01.

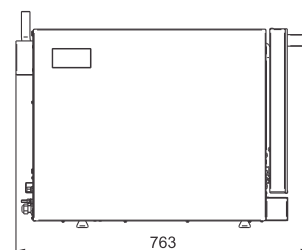
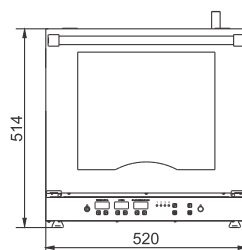


Конвекционная печь ПКЭ-4Э

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	181
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	435x320
Количество противней	4
Масса, кг	50

Конвекционная печь ПКЭ-4Э эмалированная предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 алюминиевых противня размером 435x320 мм., входящих в комплект поставки. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Возможна установка одной печи на другую. Электромеханическое управление. Приготовление продуктов в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи позволяют добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки. Облицовка печи изготовлено из крашенной стали, духовка - из эмалированной стали. Устанавливается на расстоечный шкаф ШРТ-8-01 или подставку ПП-8-01.



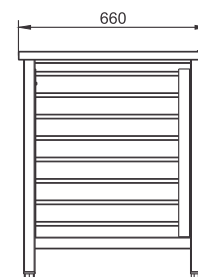
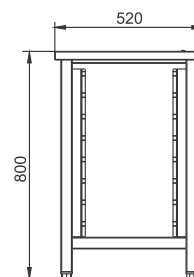


Конвекционная печь КПП-4-1/2П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9817
Номинальная потребляемая мощность кВт	3,5
Номинальное напряжение В	230
Номинальная частота тока, Гц	50
Максимальная температура в камере, °С	270
Размер противня	GN 1/2
Количество противней	4
Тип образования влажности	инжекция
Масса ,кг	38



Конвекционная печь ПКА-6-1/2П программируемая с инжекционным пароувлажнением предназначена для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 противня размером GN 1/2 325x265 мм. Диапазон регулировки температуры +50+270°С. Аварийный терморегулятор на 320°С. Электронная панель управления позволяет программировать время и температуру приготовления, а также периодичность впрыска воды в камеру, программирование до 4-х этапов приготовления, 99 программ. Возможно приготовление продуктов и в ручном режиме. Скругленные углы камеры печи и реверсивный вентилятор позволяет добиться превосходного результата при приготовлении блюд. Легкосъемные направляющие обеспечивают легкое обслуживание и эксплуатацию изделия. Камера оснащена лампой подсветки и концевым микровыключателем, отключающим вентилятор при открытой дверке. Печь изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. Устанавливается на подставку ПП-8-02. Возможна установка на пароконвектомат ПКА-6-1/2П и одной печи на другую.



Подставка под конвекционные печи ПК-8-02

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	9828
Размер противня	GN 1/2
Количество противней	8
Масса ,кг	21

Подставка ПК-8-02 является вспомогательным оборудованием, предназначена для установки на нее конвекционных печей типа КПП-6-1/2П и размещения до 8-ти противней размером GN 1/2 (325x265 мм) на держателях полок. Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставка имеет регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками, поставляется в разобранном виде.



1. Электромармит ЭМК-40Н+МН-02
2. Рабочая поверхность РПК-40Н+МН-03
3. Жарочная поверхность АКО-40Н+МН-03
4. Электроварка ЭВК-40/1Н+МН-03
5. Фритюрница ЭФК-40/2Н+МН-03
6. Электроплита четырехконфорочная ЭПК-47Н+МН-03

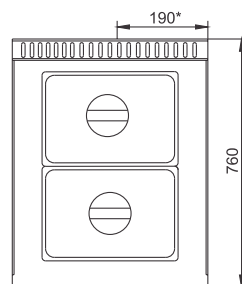
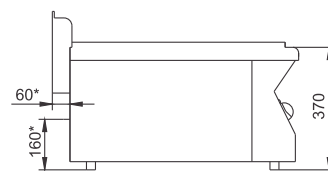
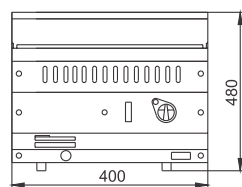


1. Рабочая поверхность РПК-40Н
2. Электромармит ЭМК-40Н
3. Жарочная поверхность АКО-40Н
4. Электроварка ЭВК-40/1Н
5. Электроплита двухконфорочная ЭПК-27Н
6. Фритюрница ЭФК-40/2Н



Электромармит ЭМК-40Н
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	545
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75
Номинальное напряжение, В	~230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	3
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	85
Объем воды заливаемый в ванну, дм ³	4
Количество gastronormов типа GN 1/2, шт	2
Номинальная вместимость gastronormов, дм ³	21
Время разогрева воды до рабочей температуры, мин	25
Масса, кг	25



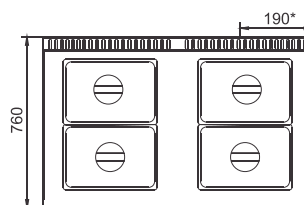
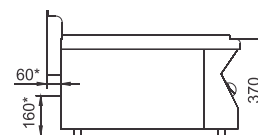
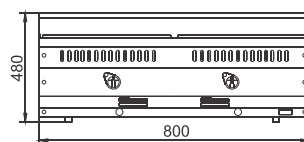
*подвод электропитания

Электромармит кухонный настольный типа ЭМК предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в gastronormках и раздачи их потребителю. Устанавливается на нижний модуль МН-02 или стол. Имеет плавную регулировку температуры воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели мармита. Электромармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Электромармит ЭМК-80/2Н
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80411
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	6
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	85
Объем воды заливаемый в ванну, дм ³	8
Количество gastronormов типа GN 1/2, шт	4
Номинальная вместимость gastronormов, дм ³	42
Время разогрева воды до рабочей температуры, мин	25
Масса, кг	43,5

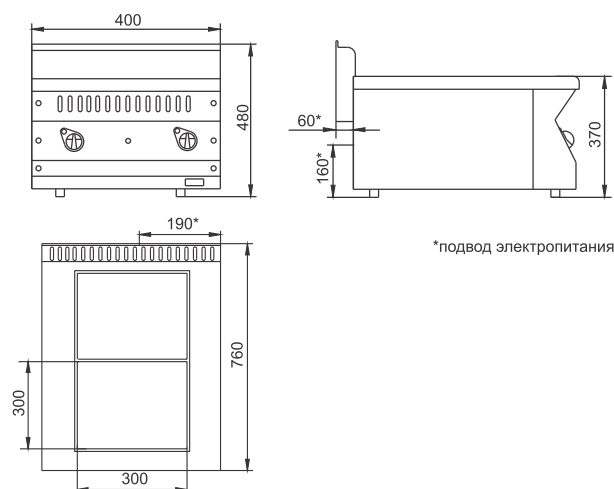


*подвод электропитания

Электромармит кухонный настольный типа ЭМК предназначен для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в gastronormках и раздачи их потребителю. Имеет плавную регулировку температуры воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели мармита. Электромармит имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 2–конфорочная ЭПК–27Н
(вся нержавейка)



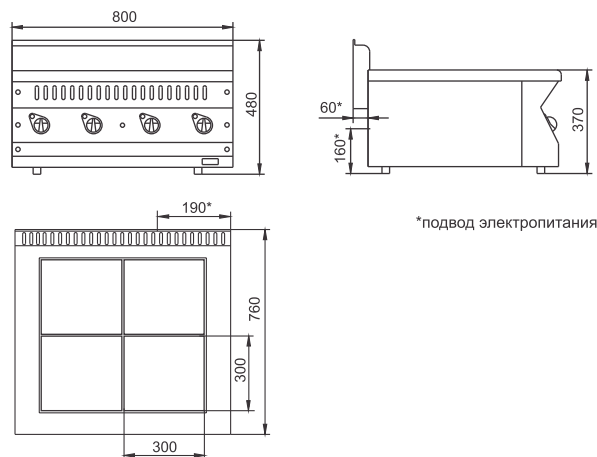
*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	107
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,6
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,18
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	35

Плита электрическая кухонная настольная типа ЭПК предназначена для приготовления горячих блюд в налитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорки. Семипозиционные пакетные переключатели. Позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок – 0,18 кв.м. Плита устанавливается на нижний модуль МН–02 или стол. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая кухонная ЭПК–47Н
(вся нержавейка)



*подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1093
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11,2
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	62

Плита электрическая кухонная настольная типа ЭПК предназначена для приготовления горячих блюд в налитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорки. Семи-позиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок–0,36 кв.м. Устанавливается на нижний модуль МН–03 или стол. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



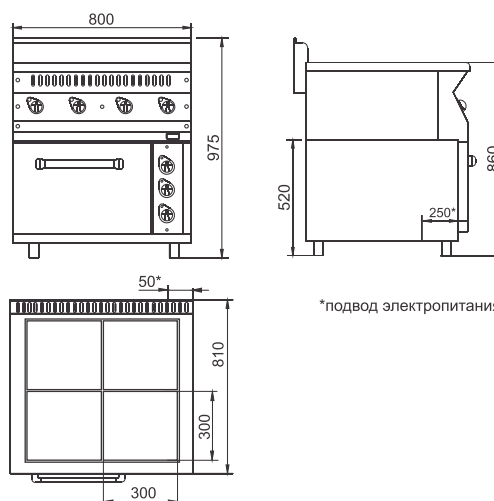
Плита электрическая кухонная ЭПК-47ЖШ
(вся нержавеющей)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1259
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность жарочного шкафа, кВт	4,6
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8x4=11,2
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	126



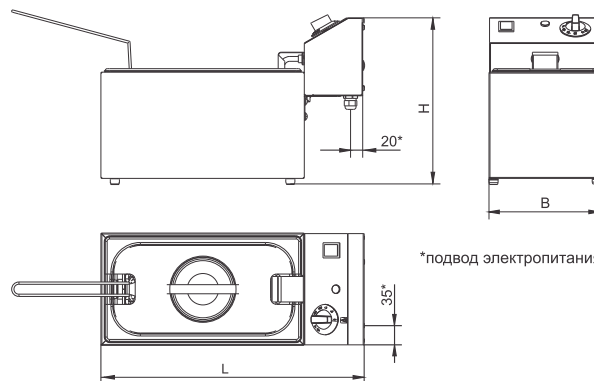
Электрическая фритюрница кухонная
настольная типа ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭФК-20-3/1Н	ЭФК-30-1/2Н
Код изделия	801238	801240
Номинальная мощность, кВт	2	2,8
Номинальное напряжение, В	~230	
Частота тока, Гц	50	
Количество ТЭН-ов	1	
Расход энергии на поддержание t°, 190°С	1,1	2,3
Объем ванны, л	5,7	9,5
Максимальное количество масла заливаемого в ванну, не более	3	4
Масса загружаемого продукта, кг, не более	0,5	0,8
Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин, не более	12	15
Габаритные размеры, мм, не более		
длина	435	435
ширина	185	275
высота	275	275
Масса, кг	5,0	6,7



*подвод электропитания

Плита электрическая кухонная с жарочным шкафом типа ЭПК предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорки. Семипозиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок—0,36 кв.м. В комплекте противень и решетка размером 530x470 мм. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания

ЭФК-20-1/3Н

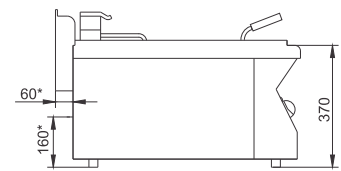
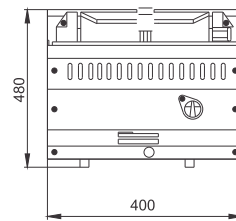
Фритюрница электрическая кухонная настольная типа ЭФК, предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет одну съемную ванну размером GN 1/3 емкостью 3 литров масла, с плавной регулировкой температуры в диапазоне +20+190°С. Аварийный терморегулятор предохраняет фритюрницу от перегрева свыше +200°С. Устанавливается на стол. Автоматическое отключение нагрева ТЭНов при поднятии блока ТЭНов. Имеет регулируемые по высоте ножки.

ЭФК-30-1/2Н

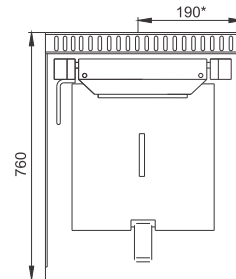
Фритюрница электрическая кухонная настольная типа ЭФК, предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет одну съемную ванну размером GN 1/2 емкостью 4 литра масла, с плавной регулировкой температуры в диапазоне +20+190°С. Аварийный терморегулятор предохраняет фритюрницу от перегрева свыше +200°С. Устанавливается на стол. Автоматическое отключение нагрева ТЭНов при поднятии блока ТЭНов. Имеет регулируемые по высоте ножки.



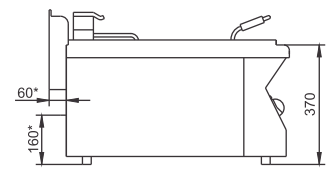
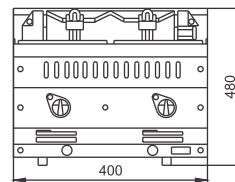
Фритюрница электрическая ЭФК-40/1Н
(вся нержавейка)



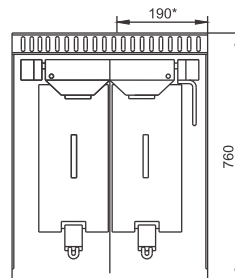
*подвод электропитания



Фритюрница электрическая ЭФК-40/2Н
(вся нержавейка)



*подвод электропитания



Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н
Код изделия	543	542
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5	5
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Частота тока, Гц	50	
Количество тендов, шт	2	
Вместимость ванн, дм ³	19,7	2x9,9=19,8
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	1	
Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг	12	15,6
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20-190	
Время разогрева масла до рабочей температуры 190 °С, мин, не более	10	15
Масса, кг	28	30

Фритюрница электрическая кухонная настольная типа ЭФК предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет две ванны по 7,8 литров масла каждая (ЭФК-40/2Н), или одну ванну, объемом 12 л (ЭФК-40/1Н) с отдельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 20–190°С. Устанавливается на нижний модуль МН-02 или стол. Слив масла осуществляется из крана, расположенного на передней панели фритюрницы. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.



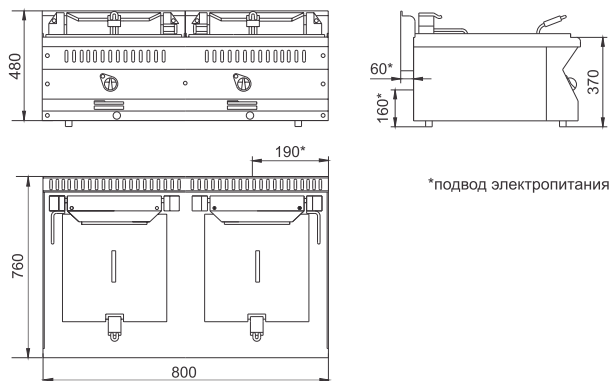
Фритюрница электрическая ЭФК-80/2Н

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80402
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	2
Вместимость ванн, дм ³	2x19,7=39,4
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	2x1=2
Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг	2x12=24
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 200°С, мин, не более	10
Масса, кг	48



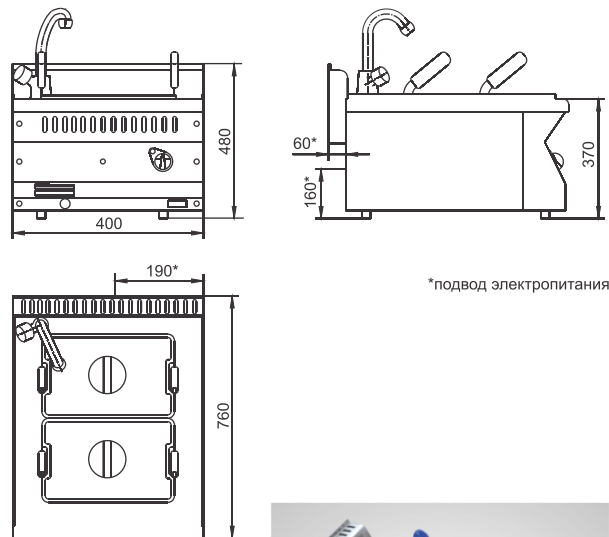
Электроварка ЭВК-40/1Н

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	546
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	2
Внутренние размеры емкости, мм	304x508x270
Количество перфорированных г/емкостей GN 1/2	2
Количество продукта загружаемого в корзину, кг	2x6=12
Количество воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л, не более для кипячения воды для варки	35 25
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	30
Масса, кг	28

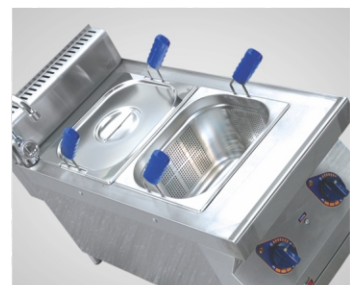


*подвод электропитания

Фритюрница электрическая кухонная настольная типа ЭФК предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет две ванны по 12 литров масла каждая, с отдельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 50–200°С. Устанавливается на нижний модуль МН-03 или стол. Слив масла осуществляется из крана, расположенного на передней панели фритюрницы. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.



*подвод электропитания

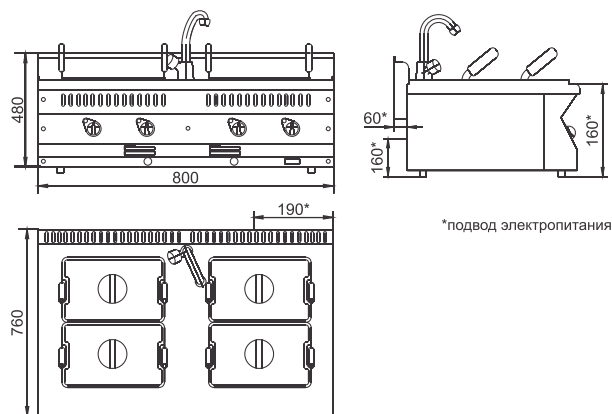


Электроварка кухонная настольная типа ЭВК предназначена для варки в корзине риса, макарон,пельменей или овощей и для кипячения воды. Устанавливается на нижний модуль МН-02 или стол. Имеет плавную регулировку температуры воды. Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели мармита. Электроварка имеет регулируемые по высоте ножки.



Электроварка ЭВК-80/2Н
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	413
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Количество тенов, шт	4
Внутренние размеры емкости, мм	304x508x270
Количество продукта загружаемого в корзину, кг	4x6=24
Количество перфорированных емкостей GN 1/2 или 1/3, шт	4
Количество воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л, не более для кипячения воды для варки	70 50
Время разогрева воды до температуры кипячения	30
Масса, кг	50

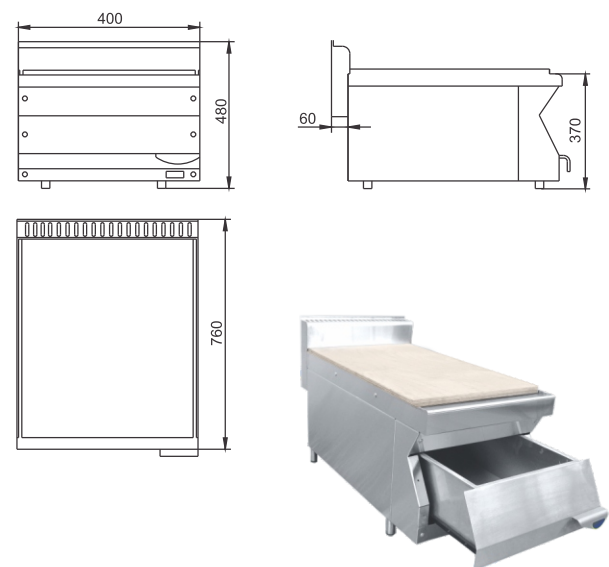


Электроварка кухонная настольная типа ЭВК предназначена для варки в корзине риса, макарон,пельменей или овощей и для кипячения воды. Устанавливается на нижний модуль МН-03 или стол. Имеет плавную регулировку температуры воды. Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели электроварки. Электроварка имеет регулируемые по высоте ножки.



Рабочая поверхность РПК-40Н
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	548
Размер доски, мм	395x635x18
Допустимая нагрузка на ящик, кг	5
Габаритные размеры, мм	400x760x480
Масса, кг	22

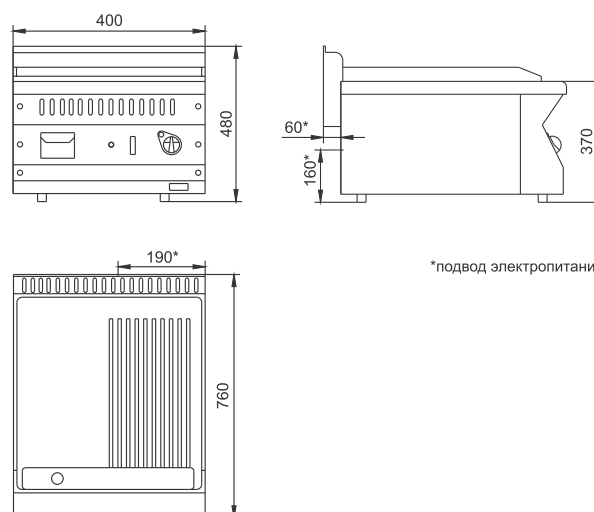


Рабочая поверхность кухонная настольная типа РПК предназначена для резки и предварительной подготовки продуктов на деревянной доске, расположенной сверху. Имеет выдвижной ящик для хранения мелкой кухонной утвари. Устанавливается на нижний модуль МН-02 или стол. Рабочая поверхность имеет регулируемые по высоте ножки.



Аппарат контактной обработки АКО-40Н
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	541
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	4,5
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,22
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	270
Время разогрева до максимальной температуры конфорки, мин	25
Масса, кг	51

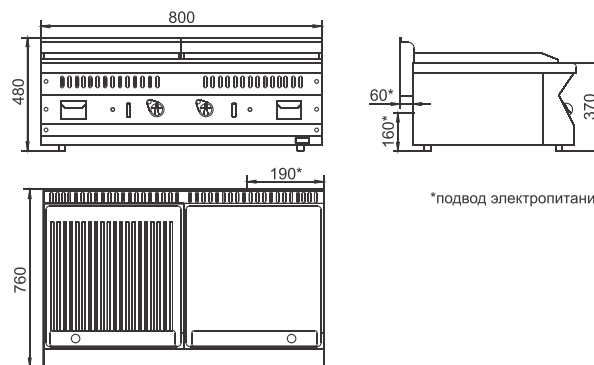


Аппарат контактной обработки настольный типа АКО (жарочная поверхность) предназначен для приготовления блюд, таких как стэйк или рыба, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Устанавливается на нижний модуль МН-02 или стол. Имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности от 65 до 270°С. Жарочная поверхность имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифлёной. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Аппарат имеет регулируемые по высоте ножки.



Аппарат контактной обработки АКО-80Н
(вся нержавейка)

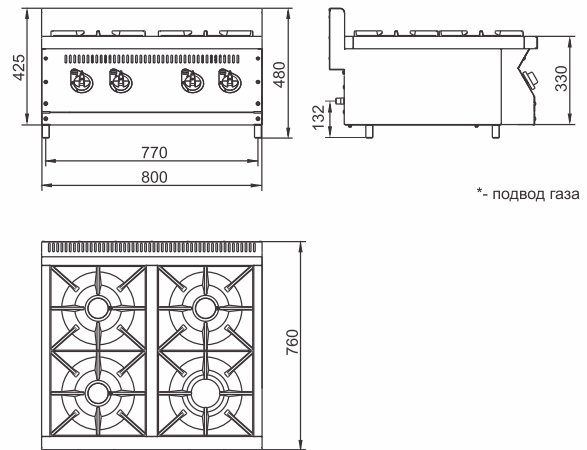
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	401
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,0
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2x4,5=9
Количество конфорк, шт	2
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,44
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	270
Время разогрева до максимальной температуры конфорок, мин	25
Масса, кг	93



Аппарат контактной обработки настольный типа АКО (жарочная поверхность) предназначен для приготовления блюд, таких как стэйк или рыба, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Устанавливается на нижний модуль МН-03 или стол. Имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности от 65 до 270°С. Жарочная поверхность имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифлёной. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Аппарат имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита газовая типа ПГК-47Н

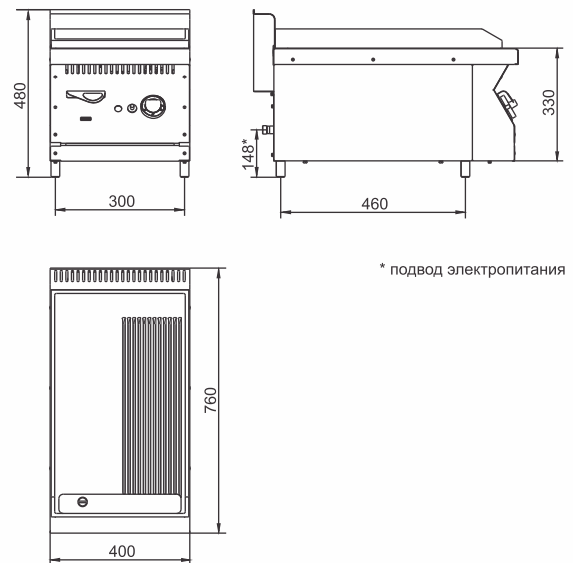


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801317
Полная мощность плиты, кВт	14,5
Количество горелок стола, шт в том числе - нормальной тепловой мощности - повышенной тепловой мощности	3 (3,0 кВт) 1 (5,5 кВт)
Расход газа - природный, м ³ /ч - сжиженный, кг/ч	1,533 1,135
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1275 2942
Масса, кг	74

Плита газовая кухонная четырехгорелочная с жарочным шкафом типа ПГК предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Плита имеет три горелки по 3кВт, и одну горелку с «двойной короной» мощностью 5,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ-контроль». Устанавливается на подставку МН-03 или стол. Изготовлена из нержавеющей стали. В комплекте поставляются дополнительные форсунки под «сжиженный» газ. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Аппарат газовый контактной обработки ГАКО-40Н

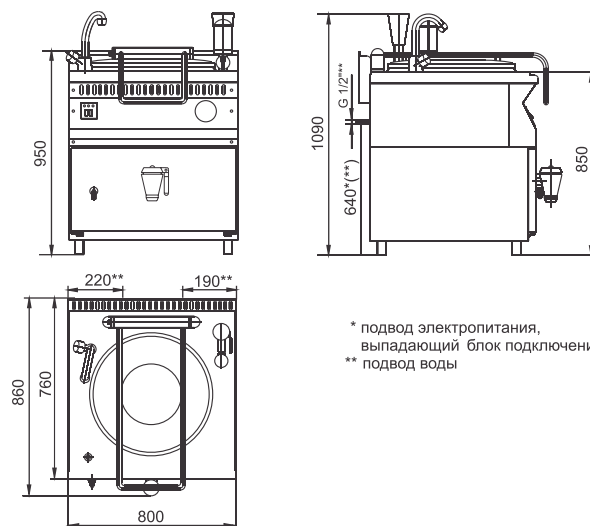


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801588
Полная мощность плиты, кВт	7
Количество горелок, шт	1
Расход газа - природный, м ³ /ч - сжиженный, кг/ч	0,8 0,5
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1961(1275) 2942
Масса, кг	50

Газовый аппарат контактной обработки настольный типа ГАКО – жарочная поверхность предназначен для приготовления блюд, таких как стейк или рыба, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Подключается к магистральному газопроводу или баллону с сжиженным газом, для чего снабжен сменными газовыми форсунками. Устанавливается на подставку или стол. Имеет плавную регулировку мощности нагрева жарочной поверхности. Чугунная жарочная поверхность имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую – с рифлёной. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Котел пищеварочный электрический КПЭМ–60/7 Т



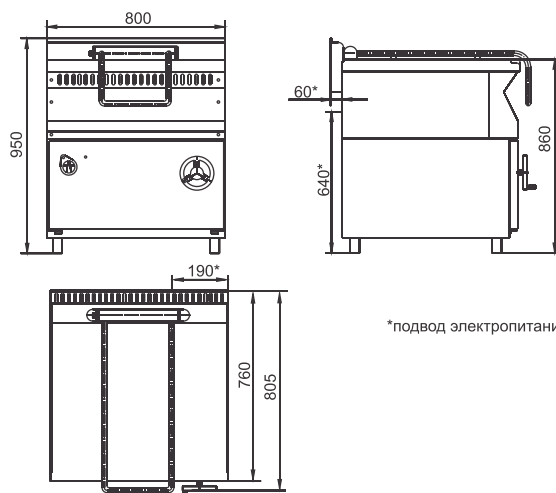
* подвод электропитания, выпадающий блок подключения
** подвод воды

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	5143
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Номинальное напряжение, В	~400/230
Количество ТЭНов, шт	3
Номинальный объем, л	60
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,05 (0,5)
Время разогрева, мин не более	40
Габаритные размеры, мм	800x860x1090
Диаметр котла, мм	425
Масса, кг	91

Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла - 60 литров. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Температура приготовления - до + 100 °С. Слив готового продукта осуществляется краем большого диаметра на лицевой панели. Ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Сковорода электрическая кухонная ЭСК–80–0, 27–40



*подвод электропитания

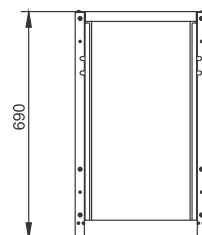
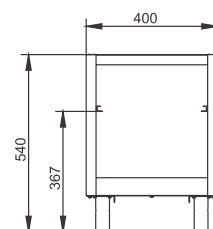
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1591
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Номинальное напряжение, В	~400/230
Количество ТЭНов, шт	3
Номинальная вместимость чаши, дм ² , (м ³)	40 (0,27)
Время разогрева сковороды до 230 °С, мин	12
Диапазон регулирования температуры, °С	20 - 275
Внутренние размеры сковороды, мм	577x470x197
Масса, кг	108

Сковорода электрическая кухонная типа ЭСК предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд. Сковорода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20–275°С. Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной 10 мм. позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство опорожнения и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода имеет регулируемые по высоте ножки.



Нижний модуль МН-02
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1144
Масса, кг	15,7

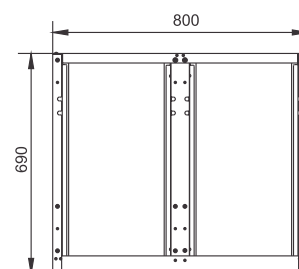
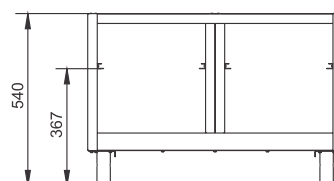


Модуль нижний МН-02 предназначен для установки одиночного настольного модуля из тепловой линии 700 серии. Модуль имеет открытую с лицевой стороны нижнюю полку и направляющие для габаритности размером GN 1/1. Модуль имеет регулируемые по высоте ножки.



Нижний модуль МН-03
(вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1162
Масса, кг	25,8

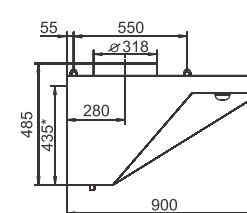
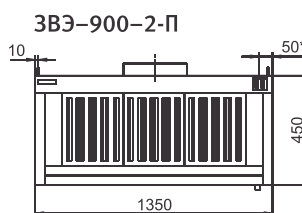
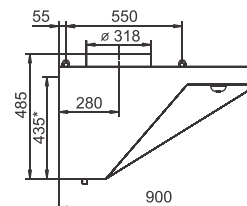
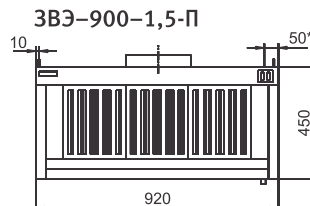
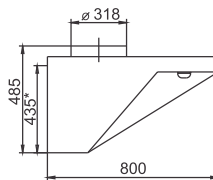
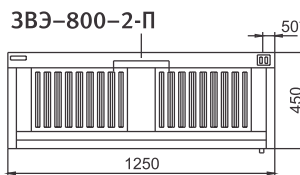


Модуль нижний МН-03 предназначен для установки сдвоенных или двух одиночных настольных модулей из тепловой линии 700 серии. Модуль имеет открытую с лицевой стороны нижнюю полку и направляющие для двух габаритностей размером GN 1/1. Модуль имеет регулируемые по высоте ножки.



Зонт вентиляционный ЗВЭ-800-2-П, ЗВЭ-900-1,5-П, ЗВЭ-900-2-П

Наименование параметра	Величина параметра		
	ЗВЭ-800-2П	ЗВЭ-900-1,5П	ЗВЭ-900-2П
Код изделия	80422	80838	80839
Номинальная мощность вентилятора, Вт	160		
Номинальная мощность ламп, Вт	30	15	30
Номинальное напряжение, В	~230		
Производительность, м ³ /час, не более	1400		
Полное давление, Па, не менее	30		
Корректированный уровень звуковой мощности, ДБ, не более	55		
Тип фильтра	лабиринтный		
Диаметр сливного отверстия, мм	G 1/2		
Масса, кг	30	27	38

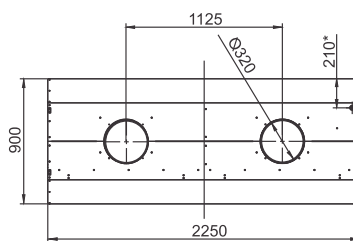
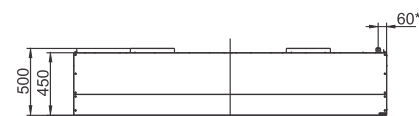


Зонт вентиляционный используется для очистки воздуха от эрозией жира, масла, водяного пара и устанавливаются в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания. Пары масла, жира, проходя через лабиринтные фильтры, оседают на жиросборниках и стекают в жиросборник. Зонт вентиляционный размещают над любым тепловыделяющим кухонным оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей и т.д.). Комплектуется вентилятором и лампами подсветки. Зонты могут устанавливаться как в островном, так и в настенном положении.

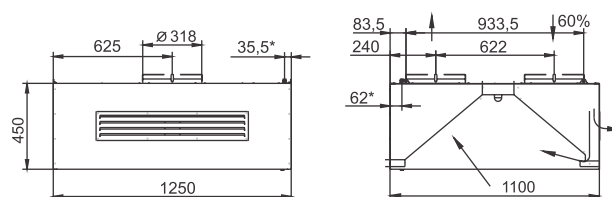


Зонт вентиляционный островной ЗВЭ-900-4-0

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802403
Номинальная мощность вентилятора, Вт	2x60=320
Номинальная мощность ламп, Вт	2x15=30
Номинальное напряжение, В	~230
Производительность, м ³ /час, не более	2800
Номинальная мощность зонта, Вт	350
Тип фильтра	лабиринтный
Диаметр сливного отверстия, мм	G 1/2
Масса, кг	90



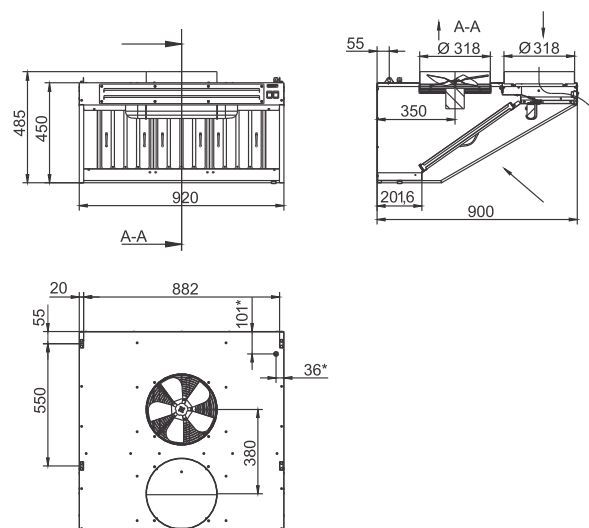
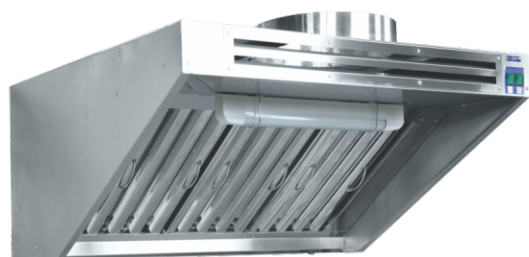
Зонт вентиляционный используется для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара и устанавливается в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания. Пары масла, жира, проходя через лабиринтные фильтры, оседают на жиросборниках и стекают в жиросборник. Зонт вентиляционный размещают в островном положении над любым тепловыделяющим кухонным оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей и т.д.). Комплектуется 2 вентиляторами и лампами подсветки.



Зонт приточно-вытяжной ЗПВ-1100-2-0

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801170
Номинальная мощность зонта, Вт	190
Номинальная мощность ламп(2x15), Вт	30
Номинальное напряжение, В	~230
Производительность, м ³ /час, не более	1400
Номинальная мощность вентилятора, Вт	160
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с, не более	0,4
Тип фильтра	лабиринтный
Диаметр сливного отверстия, мм	G 1/2
Масса, кг	72

Зонты приточно-вытяжные используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара и устанавливаются в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания. Пары масла, жира, проходя через лабиринтные фильтры, оседают на жиросовпитатели и стекают в жиросборник. Кроме того, зонт оснащен приточным устройством подачи чистого воздуха в верхнюю зону рабочего места. Зонт размещают над любым тепловыделяющим кухонным оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей и т.д.). Комплектуется вентилятором и лампами подсветки. Зонты могут устанавливаться как в островном, так и в настенном положении.



Зонт приточно-вытяжной ЗПВ-900-1,5-П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	7877
Номинальная мощность вентилятора, Вт	110
Номинальная мощность лампы, Вт	15
Суммарная мощность, Вт	125
Номинальное напряжение, В	~230
Производительность, м ³	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне, м/с, не более	0,4
Количество установленных вентиляторов, шт	1
Диаметр сливного отверстия, мм	G 1/2
Тип фильтра	лабиринтный
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	3
Масса, кг	40

Зонты приточно-вытяжные используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара и устанавливаются в системе вытяжной вентиляции на объектах общественного питания. Пары масла, жира, проходя через лабиринтные фильтры, оседают на жиросовпитатели и стекают в жиросборник. Кроме того, зонт оснащен приточным устройством подачи чистого воздуха в верхнюю зону рабочего места повара. Зонт размещают над любым тепловыделяющим кухонным оборудованием (пароконвектоматом, плитой, жарочным шкафом, фритюрницей и т.д.). Комплектуется вентилятором и лампами подсветки. Могут устанавливаться как в островном, так и в настенном положении.