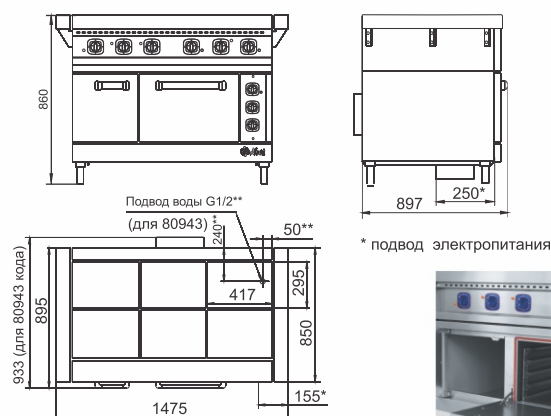


1. Плита электрическая ЭПК-48ЖШ-К-2/1
2. Плита электрическая 4-конфорочная ЭПК-48П
3. Плита газовая ПГК-49П (краш.)
4. Аппарат контактной обработки АКО-90П (краш.)
5. Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70
6. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т
7. Фритюрница электрическая ЭФК-90П



Плиты электрические 6–конфорочные  
ЭП–6ЖШ (лицевая нержавейка),  
ЭП–6ЖШ-К-2/1 (вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭП-6ЖШ	ЭП-6ЖШ-К-2/1
Код изделия	80942	80943
Номинальная потребляемая мощность, кВт	22,8	23,9
Номинал. напряжение, В	~400/230	
Максимальная температура конфорок, °С	480	
Максимальная температура шкафа, °С	270	
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	30	20
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4	
Мощность двигателя вентилятора, Вт	–	30
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противня, мм	530x470	530x650
Масса, кг	215	240



\* подвод электропитания

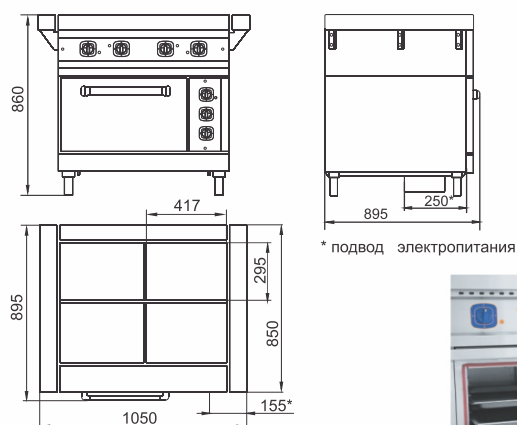


Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечке мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,72 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x30 мм, изготовленные из черного металла для ЭП-6ЖШ и жарочный шкаф с одним противнем и одной решеткой GN 2/1 размером 530x650мм, изготовленные из нержавеющей металла для ЭП-6ЖШ-К-2/1. Духовка имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения для ЭП-6-ЖШ-2/1. Слева от жарочного шкафа нейтральная ниша для кухонной посуды. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плиты электрические 4–конфорочные  
ЭП–4ЖШ (лицевая нержавейка),  
ЭП–4ЖШ-Э (с эмалированной духовкой)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80944
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,8
Номинальное напряжение, В	~400/230
Максимальная температура конфорок, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до максимальной температуры, мин	30
Соотношение мощ. конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290
Размеры противня, мм	530x470
Масса, кг	155



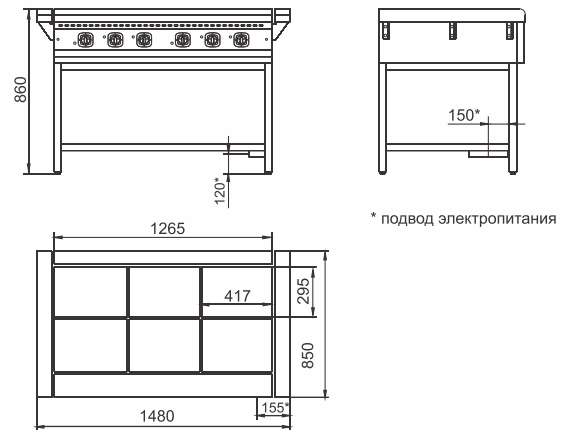
\* подвод электропитания



Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,48 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x30 мм., изготовленные из черного металла для ЭП-4ЖШ и из эмалированного металла для ЭП-4ЖШ-Э. Эмалированная духовка и противни обладают значительно более высокими антикоррозионными и санитарно-гигиеническими свойствами. Духовка имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 6–конфорочная на подставке ЭП–6П (лицевая нержавейка)

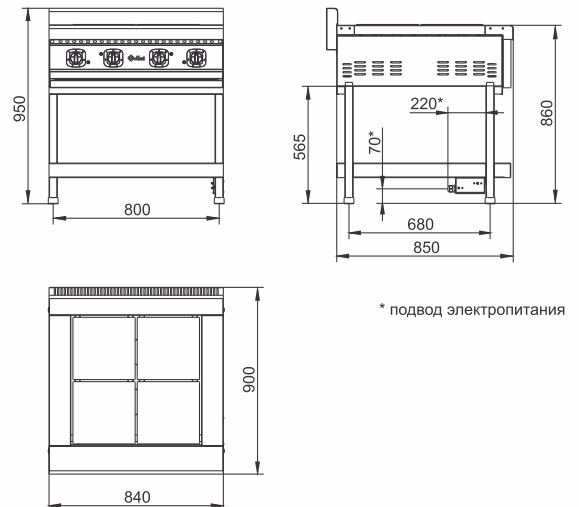


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80945
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Номинальное напряжение, В	~400/230
Максимальная температура конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок до макс. температуры, мин	30
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4
Потребляемая мощность конфорки ,кВт	3
Масса, кг	145

Плита электрическая шестиконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,72 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу подставка с полкой, изготовленные из окрашенного металла. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 4–конфорочная ЭПК–48П (вся нержавейка)

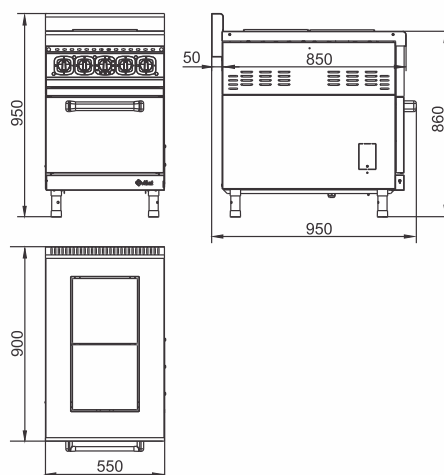


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80949
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11,2
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>	0,36
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева до максимальной температуры, мин	25
Масса, кг	94

Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Семи позиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок – 0,36 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу подставка с полкой, изготовленные из нержавеющей металла. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 2–конфорочная  
ЭП–2ЖШ (лицевая нержавейка)

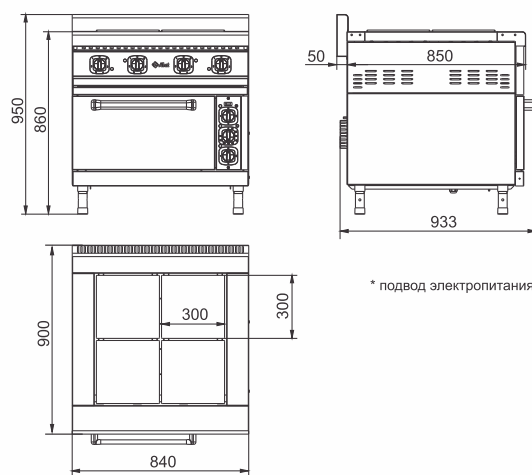


Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80948
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,8
Номинальная потребляемая мощность шкафа, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	~400/230
Максимальная температура конфорок, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин, не более	30
Внутренние размеры шкафа, мм	329x595x290
Размеры противня, мм	530x325
Масса, кг	125

Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной 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 конфорок. Площадь конфорок – 0,18 кв.м. Семипозиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с двумя противнями GN 1/1 размером 530x325 мм, изготовленные из нержавеющей металла. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 4–конфорочная  
ЭПК–48ЖШ–К–2/1 (вся нержавейка)



\* подвод электропитания

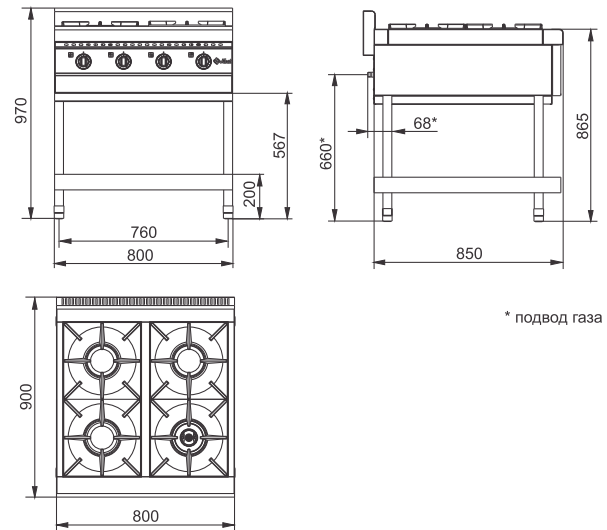
Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80950
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,24
Номинальная потребляемая мощность шкафа, кВт	5,9
Номинальное напряжение, В	~400/230
Максимальная температура конфорок, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	20
Внутренние размеры шкафа, мм	538x715x290
Размеры противня, мм	530x650
Масса, кг	155

Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной 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 конфорок. Семипозиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок – 0,36 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с двумя противнями GN 2/1 размером 530x650мм., изготовленные из нержавеющей металла. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и паро-увлажнения. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита газовая типа ПГК–49П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802166
Полная мощность плиты, кВт	24
Количество горелок стола, шт в том числе - нормальной тепловой мощности - повышенной тепловой мощности	3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)
Расход газа - природный, м <sup>3</sup> /ч - сжиженный, кг/ч	2,54 1.86
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1961 2942
Масса, кг	104

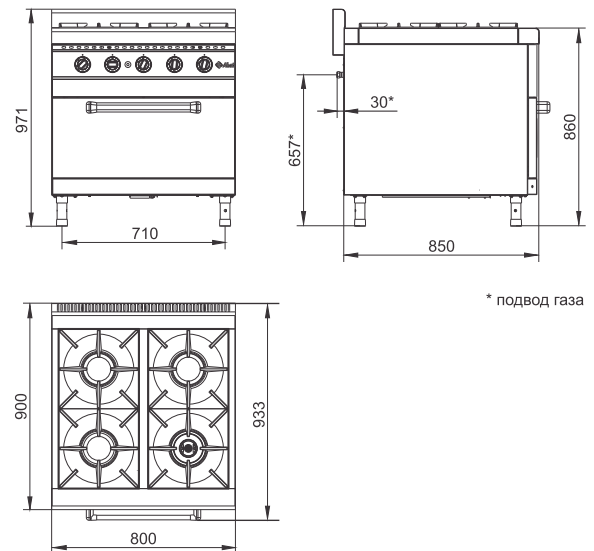


Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК–49П на подставке без духовки предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку «двойная корона» 7,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ–контроль». Внизу – открытая разборная подставка. В комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Газовая плита ПГК–49ЖШ

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801314
Полная мощность плиты, кВт	32
Мощность жарочного шкафа, кВт	8,0
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	100-300
Тип используемых функциональных емкостей	GN 2/1
Количество горелок стола, шт в том числе: - нормальной тепловой мощности; - повышенной пловой мощности;	3(5,5 кВт) 1(7,5 кВт)
Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч сжиженный (по бутану) кг/ч (м <sup>3</sup> /ч)	3,387 2,486 (0,977)
Давление природного газа, Па	1961
Давление сжиженного газа, Па	2942
Объем жарочного шкафа, дм <sup>3</sup>	530x470
Масса, кг	135

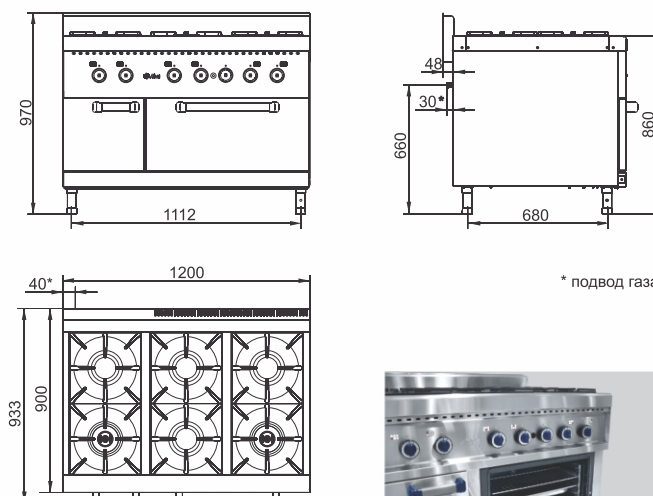


Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК-49 ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку «двойная корона» – 7,5 кВт. Плита снабжена системой поджига и устройством «газ–контроль». Внизу – жарочный шкаф с одним противнем GN 2/1 и одной решеткой того же размера, изготовленные из нержавеющей стали. Рабочий диапазон температуры духовки 100–300°С. В комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита газовая ПГК–69ЖШ

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	801699
Полная мощность плиты, кВт	45
Мощность жарочного шкафа, кВт	8
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	100-300
Тип используемых функциональных емкостей	GN 2/1
Количество горелок стола, шт в том числе -нормальной тепловой мощности -повышенной тепловой мощности	4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа -природный, м <sup>3</sup> /ч -сжиженный, кг/ч	4,351 3,34
Давление газа, Па -природного -сжиженного	1961 2942
Объем жарочного шкафа, дм	165,6
Масса, кг	190



\* подвод газа

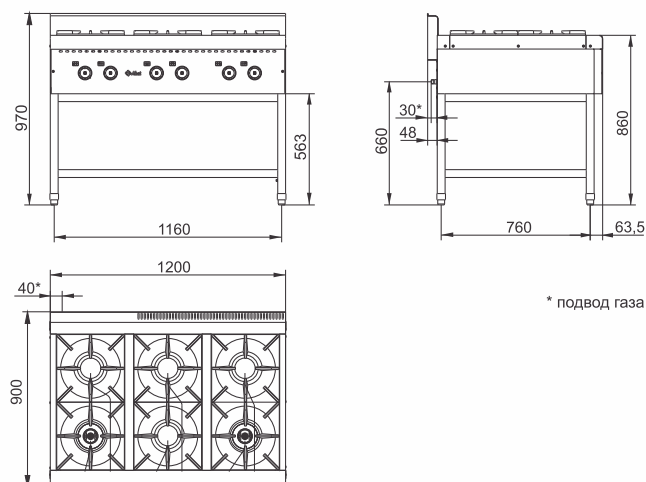


Плита газовая кухонная шестигорелочная ПГК–69ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет четыре горелки по 5,5 кВт и две мощные горелки «двойная корона» по 7,5 кВт. Плита снабжена системой поджига и устройством «газ–контроль». Внизу – жарочный шкаф с одним противнем GN 2/1 и одной решеткой того же размера, изготовленные из нержавеющей стали. Рабочий диапазон температуры духовки 100–300°С. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. В комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ.



Плита газовая типа ПГК–69П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802167
Полная мощность плиты, кВт	37
Количество горелок стола, шт в том числе -нормальной тепловой мощности -повышенной тепловой мощности	4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа -природный, м <sup>3</sup> /ч -сжиженный, кг/ч	3,7 2,7
Давление газа, Па -природного -сжиженного	1961 2942
Масса, кг	132



\* подвод газа

Плита газовая кухонная шестигорелочная ПГК–69П на подставке без духовки предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Плита имеет четыре горелки по 5,5 кВт и две мощные горелки «двойная корона» по 7,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ–контроль». Внизу – открытая разборная подставка. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. В комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ.



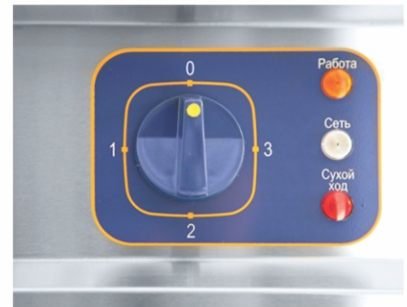
Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7Т, КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-250/9Т,

**КПЭМ-60/7Т**

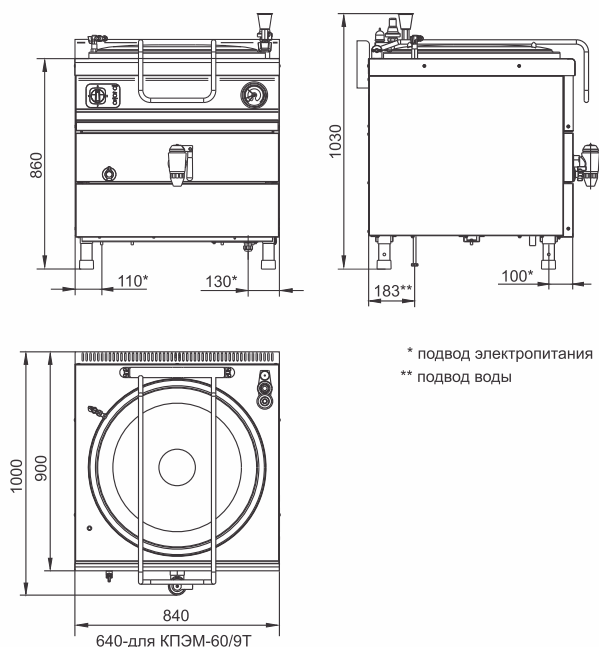
Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла-60 литров. Температура приготовления - до + 100°С. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном большого 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. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.

**КПЭМ-60/9Т**

Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ, предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла-60 литров. Температура приготовления - до + 100°С. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном 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. Лицевая панель имеет отдельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Наименование параметра	Величина параметра			
	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	8415	7906	8416	7907
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	18	18	18
Номин. напряжение, В	~400/230			
Количество ТЭНов, шт	3	6	6	6
Номинальный объем, л	60	100	160	250
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см <sup>2</sup> )	50 (0,5)			
Время разогрева до 95°С мин., не более	40	55	60	80
Габаритные размеры, мм	640x970x1110	840x970x1110		840x970x1360
Диаметр котла, мм	425	650		
Масса, кг	94	116	121	141


**КПЭМ-100/9Т**

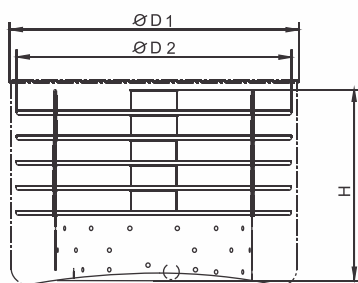
Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла-100 литров. Температура приготовления - до + 100°C. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном большого 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. Лицевая панель имеет отдельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.

**КПЭМ-160/9Т**

Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла-160 литров. Температура приготовления - до + 100°C. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном 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. Лицевая панель имеет отдельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.

**КПЭМ-250/9Т**

Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла-250 литров. Температура приготовления - до + 100°C. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном 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. Лицевая панель имеет отдельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла-из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.

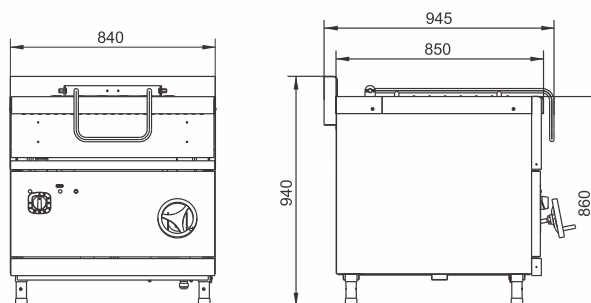

**Комплект пароварочный для котлов – КП**

Наименование параметра	Величина параметра		
	КП-60	КП-100	КП-160
Код изделия	879	880	881
Применяемость комплекта	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160
Диаметр котла, мм (D <sub>1</sub> )	425	650	650
Диаметр секции, мм (D <sub>2</sub> )	415	630	630
Высота комплекта, мм (H)	437,5	437,5	475
Количество секций в комплекте, шт	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1

Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания. Используется в комплекте с котлами пищеварочными. Материал – нержавеющая сталь AISI 304.



Сковорода электрическая кухонная ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70



\* подвод электропитания



Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭСК-90-0,27-40	ЭСК-90-0,47-70
Код изделия	80927	80931
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	12
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Количество ТЭНов, шт	3	4
Номинальная вместимость чаши, дм <sup>3</sup> , (м <sup>3</sup> )	40 (0,27)	70 (0,47)
Время разогрева сковороды до 230°С, мин	12	15
Диапазон регулирования температуры, °С	20 - 275	
Внутренние размеры чаши, мм	577x470x197	754x622x197
Масса, кг	115	132

#### ЭСК-90-0,27-40

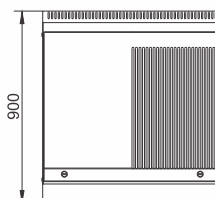
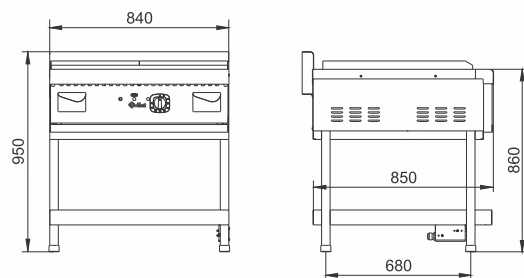
Сковорода электрическая кухонная типа ЭСК предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд на крупных предприятиях общественного питания. Площадь чаши 0,27 кв.м, объем – 40 литров. Сковорода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20–275°С. Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши из углеродистой стали толщиной 10 мм. позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода имеет регулируемые по высоте ножки.

#### ЭСК-90-0,47-70

Сковорода электрическая кухонная типа ЭСК предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд на крупных предприятиях общественного питания. Площадь чаши 0,47 кв.м., объем – 70 литров. Сковорода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20–275°С. Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши из углеродистой стали толщиной 10 мм. позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода имеет регулируемые по высоте ножки.


**Аппарат контактной обработки  
АКО-90П-02, АКО-90П-01**

Наименование параметра	Величина параметра	
	АКО-90П-01	АКО-90П-02
Код изделия	802308	801808
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,0	
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Частота тока, Гц	50	
Потребляемая мощность конфорки, кВт	12,0	
Количество ТЭНов, шт	8	
Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>	0,59	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	270	
Время разогрева до максимальной температуры конфорки, мин	22	
Масса, кг	102	100

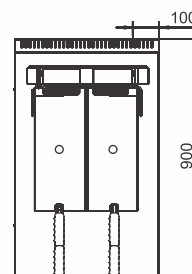
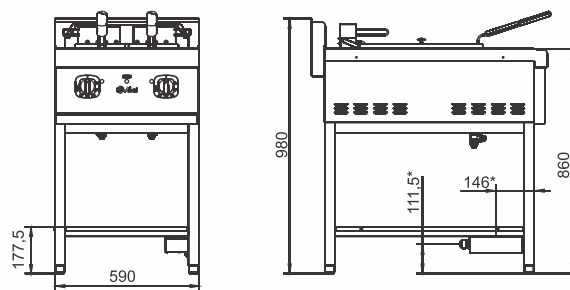


\* подвод электропитания

Аппарат контактной обработки типа АКО жарочная поверхность, предназначена для приготовления таких блюд, как: стейк, рыба, блины или омлет, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Установлен на подставку. Имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности от 65 до 270°С. Жарочная поверхность, площадью – 0,59 кв.м., АКО-90П-02 имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифленой, АКО-90П-01 имеет гладкую поверхность. На лицевой панели расположены лотки для сбора масла. Аппарат имеет регулируемые по высоте ножки.


**Фритюрница электрические ЭФК-90/2П**

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1049
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Количество тенов, шт	2
Вместимость ванн, дм <sup>3</sup>	2x18=36
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	2
Масса масла, заливаемого в ванны до максимального уровня, кг	2x10=20
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20...190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190 °С, мин, не более	17
Масса, кг	55

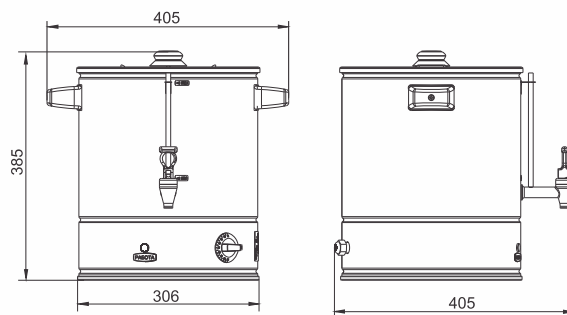


\* подвод электропитания

Фритюрница электрическая кухонная на подставке предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет две ванны по 11 литров масла каждая, с отдельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 20–190°С. Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроёмкость, вставляемую в специальные направляющие в подставке. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.



Кипяtilьник воды KBV-15

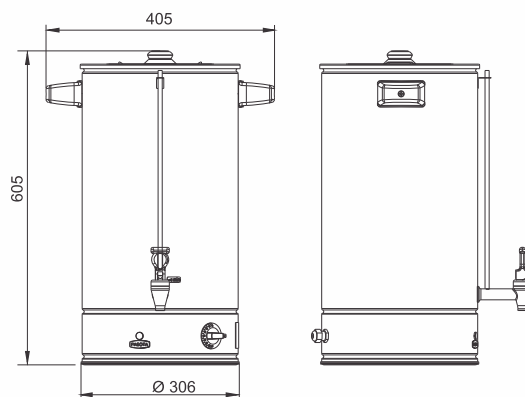


Наименование параметра	Величина параметра	
	KBV-15	KBV-30
Код изделия	2602	2601
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3	3
Номинальное напряжение, В	~230	~230
Количество ТЭНов, шт	1	1
Диапазон регулирования температуры, °C	30-110	30-110
Частота тока, Гц	50	50
Время нагрева воды до кипения, мин.	30	60
Расход электрoзн. для поддержания в рабочем режиме при температуре 95°C, кВт/ч	0,32	0,36
Объем заливаемой воды, л	15	30
Масса, кг	6	7,8

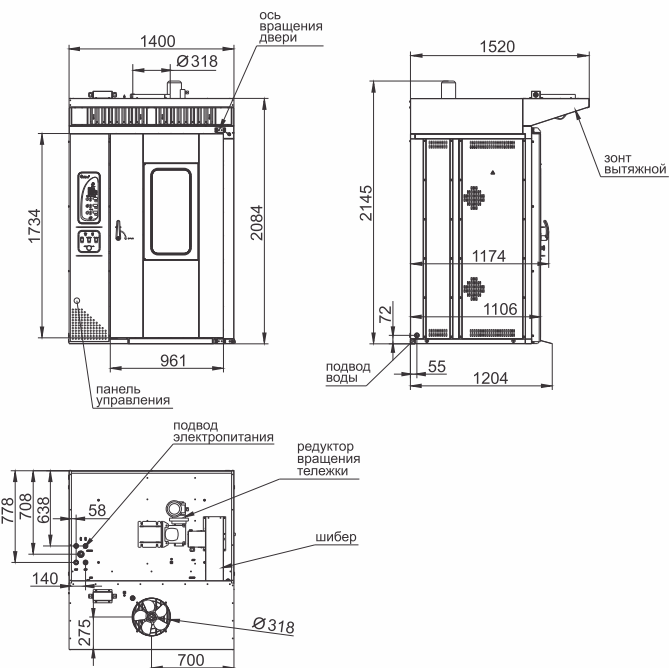
Кипяtilьник воды KBV-15 наливного типа предназначен для кипячения воды, а также раздачи горячей воды, для приготовления чая или кофе в линиях самообслуживания. Емкость-15 литров. Терморегулятор с диапазоном регулировки температуры 30-110°C позволяет поддерживать постоянную заданную температуру воды. Кипяtilьник оснащен индикатором включения ТЭНов, сливным краном и показателем уровня воды. Кольцевые ТЭНы мощностью 3 кВт обеспечивают быстрый нагрев воды. Корпус, выполненный из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм., обеспечивает жесткость конструкции и долгий срок службы кипяtilьника.



Кипяtilьник воды KBV-30



Кипяtilьник воды KBV-30 наливного типа предназначен для кипячения воды, а также раздачи горячей воды, для приготовления чая или кофе в линиях самообслуживания. Емкость-30 литров. Терморегулятор с диапазоном регулировки температуры 30-110°C позволяет поддерживать постоянную заданную температуру воды. Кипяtilьник оснащен индикатором включения ТЭНов, сливным краном и показателем уровня воды. Кольцевые ТЭНы мощностью 3 кВт обеспечивают быстрый нагрев воды. Корпус, выполненный из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм., обеспечивает жесткость конструкции и долгий срок службы кипяtilьника.

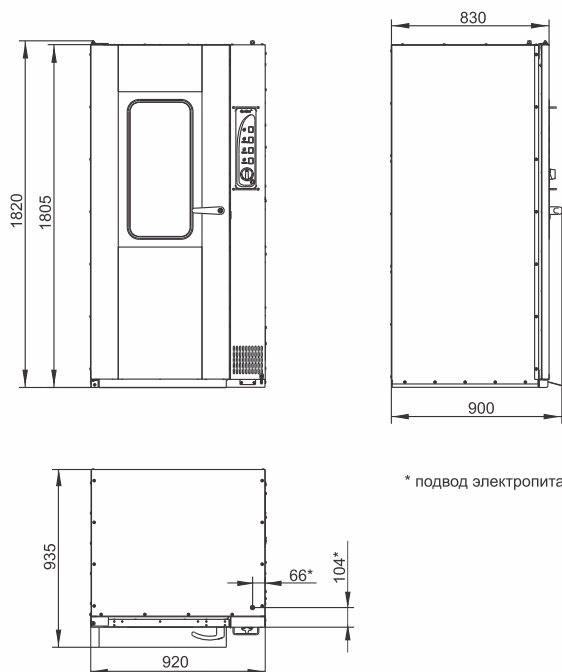


Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802451
Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,582
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Мощность двух двигателей вентиляторов, кВт	0,32
Максимальная температура шкафа, °С	270
Количество ТЭНов	2 блока ТЭНа по 5 кВт, 2 блока ТЭНов по 12 КВт
Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-2/1, мм	дл.- 685, шир.- 587, высота -1605
Количество гастроёмкостей GN-2/1 H=65 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, шт	16
Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,11
Время разогрева камеры до температуры 270 °С, мин. в режиме сухого нагрева	18
Скорость вращения поворотной тележки, об./мин.	3
Масса, кг, не более	550



Ротационный пекарный шкаф РПШ-16-2/1 предназначен для выпечки широкого ассортимента хлебулочных и кондитерских изделий методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Обогрев осуществляется за счёт ТЭНов, горячий воздух с которых нагнетается в пекарную камеру, оснащенную лампами подсветки. Шкаф имеет инжекционную систему пароувлажнения: вода впрыскивается на мощные вентиляторы, расположенные внутри рабочей камеры, посредством чего создается постоянная циркуляция горячего воздуха с помощью вентиляторов, что обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере, и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки как на отдельной гастроёмкости, так и на всех уровнях. Пекарная камера рассчитана на одну тележку-шпильку вместимостью 16 противней размером GN 2/1 (530x650 мм), входящую в комплект поставки. Дверь шкафа оснащена термостойким стеклом для визуального контроля процесса приготовления. Шкаф РПШ-16-2/1 имеет удобную электронную панель управления на русском языке, автоматика обеспечивает работу в трех режимах: предварительный разогрев камеры, конвекция (сухой нагрев до 270°C), комбинированный (до 270°C) с периодическим впрыском воды. Электроника позволяет устанавливать один из трех режимов длительности впрыска, а его периодичность можно задавать в любом диапазоне времени. При открывании двери камеры автоматически включается вентилятор вытяжного зонта, который также входит в комплект поставки. Разборная конструкция печи облегчает доставку к месту установки. РПШ-16-2/1 выполнен полностью из нержавеющей стали. Дополнительно к пекарскому шкафу можно заказать расстоечную камеру ШРТ-16-2/1 вмещающую одну тележку на 16 противней размером GN 2/1 (530x650 мм). Тележка ТШГ-16-2/1 входит в комплект поставки.

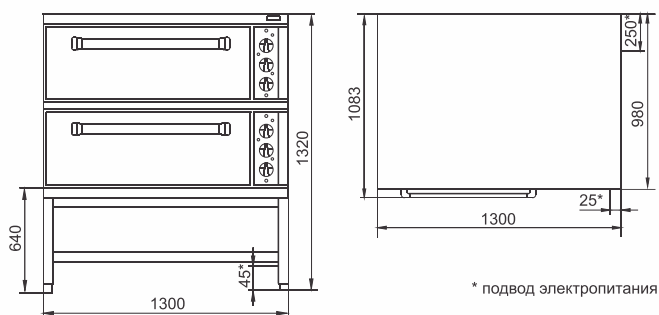


\* подвод электропитания

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-16

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	807853
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,3
Номинальное напряжение, В	~230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов	2
Диапазон регулирования температуры, °С	30-85
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40 С, кВт/ч, не более	0,8
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 60 С, мин	12
Полезный объем камеры, куб. м	0,92
Объем воды, заливаемой в 1 ванну, л, не более (всего 2 ванны)	2,8
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1, GN2/1, шт.	32/16
Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.	1
Масса, кг	170

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкаф вмещает 16 противней размером GN 2/1, которые устанавливаются на 16 - уровневой тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, входящей в состав ротационного пекарного шкафа РПШ-16-2/1. Диапазон регулировки температуры от 30 до 60°С. Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение 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 ротационным пекарным шкафом РПШ-16-2/1.

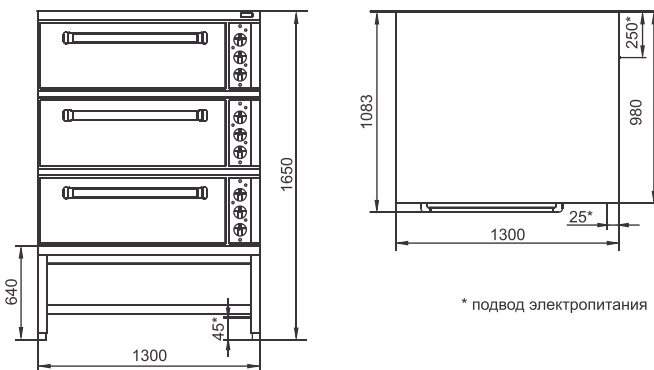


\* подвод электропитания

**Шкаф пекарский ЭШ-2К**  
(лицевая нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80180
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,4
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	40
Внутренние размеры 1 секции шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	260

**Шкаф электропекарный двухсекционный** предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовку. А также регулируемые по высоте ножки. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить расстоечную камеру ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ.

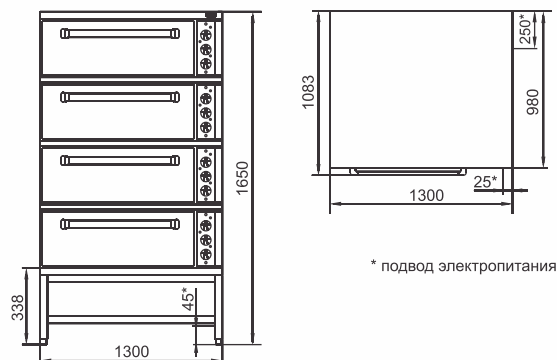


\* подвод электропитания

**Шкаф пекарский ЭШ-3К**  
(лицевая нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80177
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	40
Внутренние размеры шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	410

**Шкаф электропекарный трехсекционный** предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовки. Имеет регулируемые по высоте ножки. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить расстоечную камеру ШРТ-4ЭШ.

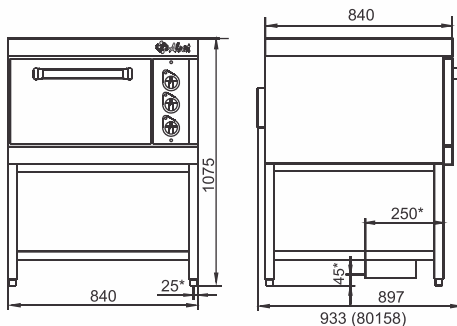


\* подвод электропитания

### Шкаф пекарский ЭШ-4К

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	80178
Номинальная потребляемая мощность, кВт	20,8
Номинальное напряжение, В	~400/230
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240 °С, мин	40
Внутренние размеры шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	510

Шкаф электропекарный четырехсекционный предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовки. А также регулируемые по высоте ножки.



\* подвод электропитания

### ШЖЭ-1 (лицевая нержавейка)

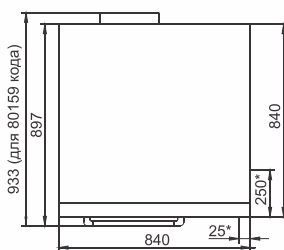
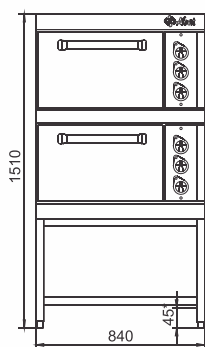
Жарочный шкаф односекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Духовка имеет три противня размером 530x470x30 мм, изготовленные из черного металла. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Шкаф имеет крашенные подставку и боковые и заднюю облицовки. А также регулируемые по высоте ножки.

### Шкаф жарочный ШЖЭ-1

Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1К-2/1
Код изделия	80175	80158
Номинальная потреб. мощность, кВт	4,8	5,95
Номинальное напряжение, В	~230	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа, °С	270	
Время разогрева шкафа до максим. температуры, мин	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противня, мм	530x470	530x650
Масса, кг	90	90

### ШЖЭ-1К-2/1 (вся нержавейка)

Жарочный шкаф односекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Духовка имеет одну решетку и один противень GN 2/1 размером 530x650x40 мм., изготовленные из нержавеющей стали. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции и подставка изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



\* подвод электропитания

### ШЖЭ-2

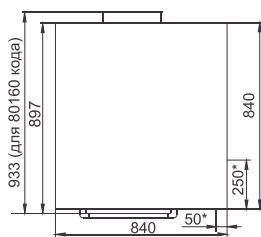
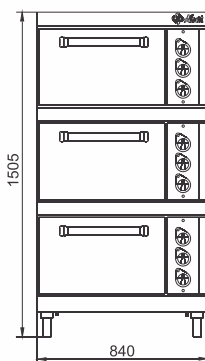
Жарочный шкаф двухсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет три противня размером 530x470 мм., изготовленные из черного металла. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°C. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовку. А также регулируемые по высоте ножки.

### Шафы жарочные ШЖЭ-2

Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2К-2/1
Код изделия	80167	80159
Номинальная потреб. мощность, кВт	9,6	11,9
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа, °C	270	
Время разогрева шкафа до максим. температуры, мин	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470	530x650
Масса, кг, не более	150	150

### ШЖЭ-2К-2/1 (вся нержавейка)

Жарочный шкаф двухсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет одну решетку и один противень GN 2/1 размером 530x650 мм., изготовленные из нержавеющей стали. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°C. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции и подставка изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



\* подвод электропитания



### ШЖЭ-3

Жарочный шкаф трехсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет три противня раз. 530x470x30 мм., изготовленные из черного металла. Шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°C. Шкаф имеет крашенные боковые и заднюю облицовку и регулируемые по высоте ножки.

### Шаф жарочный ШЖЭ-3

Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3К-2/1
Код изделия	80109	80160
Номинальная потреб. мощность, кВт	14,4	17,95
Номинальное напряжение, В	~400/230	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа, °C	270	
Время разогрева шкафа до максим. температуры, мин	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470	530x650
Масса, кг, не более	190	190

### ШЖЭ-3К-2/1 (вся нержавейка)

Жарочный шкаф трехсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет одну решетку и один противень GN 2/1 размером 530x650x40 мм., изготовленные из нержавеющей стали. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры -20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 300°C. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-6 ЭШ

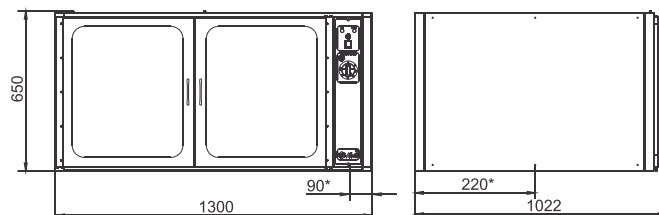


Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-4 ЭШ

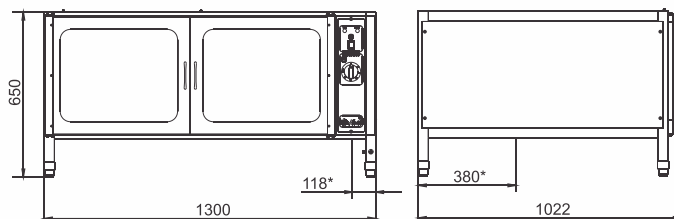


Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-4 ЭШ (с крышкой)

ШРТ-6 ЭШ



ШРТ-4 ЭШ



\* подвод электропитания

### ШРТ-6 ЭШ

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет шесть полок, размером 530x720. Диапазон регулировки температуры от 30 до 85°C. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения теплых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием температуры. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Расстоечные шкафы используются на предприятиях общественного питания в составе технологической линии с пекарными шкафами.

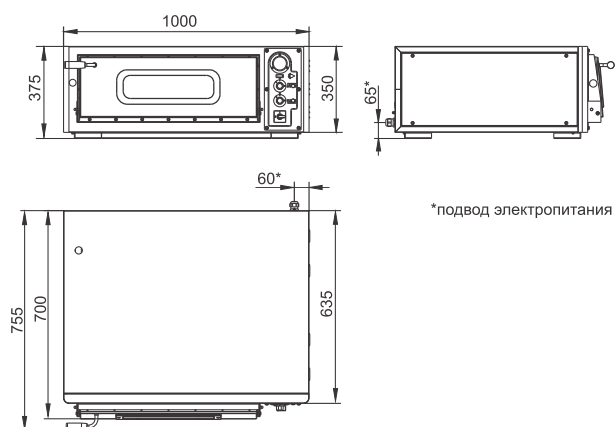
### ШРТ-4 ЭШ

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет 4 полки, размером 530x720. Диапазон регулировки температуры от 30 до 85°C. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения теплых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Пароувлажнение достигается путем испарения влаги из ванночки под воздействием температуры. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Расстоечный шкаф устанавливается вместо подставки пекарного шкафа.

### ШРТ-4 ЭШ с крышкой

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет 4 полки, размером 530x720. Диапазон регулировки температуры от 30 до 85°C. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения теплых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием температуры. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Расстоечные шкафы устанавливаются отдельно или в составе технологической линии с пекарными шкафами.

Наименование параметра	Величина параметра			
	ШРТ- 6 ЭШ	ШРТ- 6 ЭШ с крышкой	ШРТ- 4 ЭШ	ШРТ- 4 ЭШ с крышкой
Код изделия	801830 / 11830		801216 / 1801216	
Номинальная потреб. мощность, кВт	1,7		1,3	
Номинальное напряжение, В	~230			
Количество ТЭНов, шт	4		1	
Диапазон регулирования температуры, °C	30-85			
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C, кВт/ч, не более	0,5		0,4	
Время разогрева шкафа до рабочей температуры, 60°C, мин	20			
Объем воды, заливаемой в 1 ванну, л, не более, всего 2 ванны	1			
Полезный объем камеры, м³	0,54		0,427	
Количество устанавливаемых полок-решеток, шт	6		4	
Количество устанавливаемых хлебных форм (блок из трех форм №7), шт	24x3=72		16x3=48	
Количество устанавливаемых решеток (размером 530x470), шт	6		4	
Масса, кг	120	166	99	115

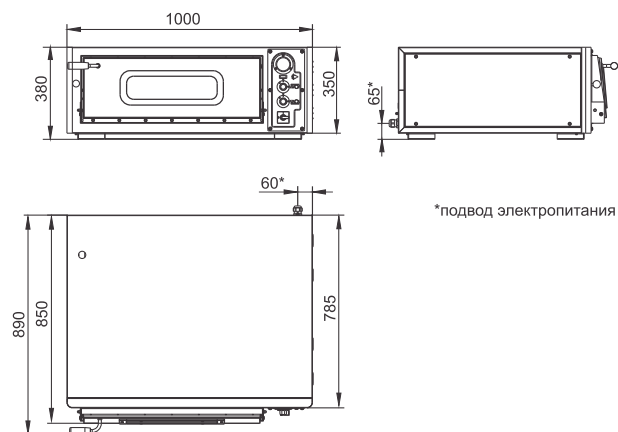


### Печь электрическая для пиццы ПЭП-2

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1122
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8
Номинальное напряжение, В	~220
Род тока	однофазный
Частота тока, Гц	50
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	20-450
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 300 °С, мин	35
Внутренние размеры шкафа, мм:	
длина (ширина)	515
ширина (глубина)	540
высота	125
Масса ,кг	87

Печь электрическая для пиццы ПЭП-2 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 4 пиццы диаметром не менее 250 мм. Печь изготовлена из крашеного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали, и оснащена лампой освещения, дно камеры состоит из цельной жаропрочной кордиеритовой плиты («шамотный» камень), толщиной 15 мм. Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Верхний и нижний блок ТЭНов в камере регулируются отдельно. Рабочий диапазон температуры в камере +20+450°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°С. Печь имеет стрелочный индикатор отображения температуры в камере. Очистка камеры производится методом «пиролиза» при максимальной температуре +450°С. Сигнальные лампы на панели управления показывают наличие напряжения на ТЭНах и сигнализируют о готовности к работе. В конструкции печи предусмотрен шибер, позволяющий точно регулировать отток нагретого воздуха, паров и дыма из рабочей камеры. Печь ПЭП-2 устанавливается на стол или крепится на специализированную подставку ПП-2. Конструкция позволяет устанавливать друг на друга 1, 2 или 3 печи ПЭП-2, что существенно сократит занимаемое оборудованием место на кухне.

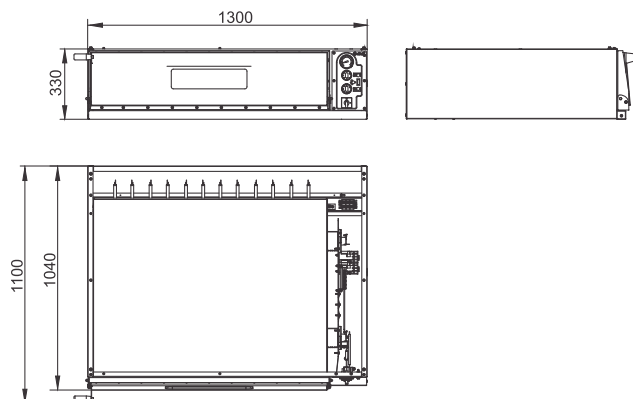




Печь электрическая для пиццы ПЭП-4

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПЭП-4	ПЭП-4 (двухъярусная)
Код изделия	801124	—
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,2	10,4
Номинальное напряжение	~400/230	
Род тока	трехфазный	
Частота тока, Гц	50	
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	20-450	
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 300°С не более, мин	35	
Внутренние размеры шкафа, мм:		
длина (ширина)	700	
ширина (глубина)	700	
высота	150	
Масса	130	

Печь электрическая для пиццы ПЭП-4 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 4 пиццы диаметром не менее 350 мм. Печь изготовлена из крашеного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали, и оснащена лампой освещения, дно камеры состоит из двух жаропрочных кордиеритовых плит («шамотный» камень), толщиной 15 мм. Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Верхний и нижний блок ТЭНов в камере регулируются отдельно. Рабочий диапазон температуры в камере +20+450°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°С. Печь имеет стрелочный индикатор отображения температуры в камере. Очистка камеры производится методом «пиролиза» при максимальной температуре +450°С. Сигнальные лампы на панели управления показывают наличие напряжения на ТЭН-ах и сигнализируют о готовности к работе. В конструкции печи предусмотрен шибер, позволяющий точно регулировать отток нагретого воздуха, паров и дыма из рабочей камеры. Печь ПЭП-4 устанавливается на стол или крепится на специализированную подставку ПП-4. Конструкция позволяет устанавливать друг на друга 1, 2 или 3 печи ПЭП-4, что существенно сократит занимаемое оборудованием место на кухне.



Печь электрическая для пиццы ПЭП-6 / ПЭП-6-01

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	210000002337
Номинальная потребляемая мощность кВт	9,6
Номинальное напряжение В	220
Род тока	трехфазный
Частота тока, Гц	50
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	20-450
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 300 °С, мин	35
Внутренние размеры шкафа, мм: длина (ширина)	1050
ширина (глубина)	780
высота	180
Масса ,кг	87

Печь электрическая для пиццы ПЭП-6 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры - 6 пицц диаметром не менее 350 мм. Печь изготовлена из крашеного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали, и оснащена лампой освещения, дно камеры состоит из 3-х жаропрочных кордиеритовых плит («шамотный» камень), толщиной 15 мм. Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Верхний и нижний блок ТЭНов в камере регулируются отдельно. Рабочий диапазон температуры в камере +20+450°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°C. Печь имеет стрелочный индикатор отображения температуры в камере. Очистка камеры производится методом «пиролиза» при максимальной температуре +450°C. Сигнальные лампы на панели управления показывают наличие напряжения на ТЭНах и сигнализируют о готовности к работе. В конструкции печи предусмотрен шибер, позволяющий точно регулировать отток нагретого воздуха, паров и дыма из рабочей камеры. Печь ПЭП-6 устанавливается на стол или крепится на специализированную подставку ПП-6. Конструкция позволяет устанавливать друг на друга 1, 2 или 3 печи ПЭП-6, что существенно сократит занимаемое оборудованием место на кухне.

Подставка для пиццы ПП-6

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	2355
Масса ,кг	33

