

ПЛИТА 2-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ПКЭ – 2КВ-550/850/860-П
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,0
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5
5 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300
6 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350
7 Длина, мм	550
8 Ширина, мм	850
9 Высота, мм	860
10 Масса, кг	53

Плита электрическая 2-конфорочная с полкой предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения, запекания, выпечки кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. В плите установлены электрические конфорки повышенной электробезопасности, а схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и значительно увеличить срок эксплуатации электрических элементов плиты. Каркас из нержавеющей

ПЛИТА 4-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ


Параметры	Величина параметра	
1 Код изделия	ПКЭ – 4КВ-840/850/860-П	ПКЭ – 4КВ-840/850/860-ПЭ
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,0	10,0
3 Номинальное напряжение, В	380	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5	2,5
5 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300	300x300
6 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350	350
7 Длина, мм	840	840
8 Ширина, мм	850	850
9 Высота, мм	860	860
10 Масса, кг	86	89
11 Каркас	Н	К

Н -каркас из нержавеющей стали, К - крашенный каркас из углеродистой стали

Плита электрическая 4-конфорочная с полкой предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения в наплитной посуде на предприятиях общественного питания. В плите установлены электрические конфорки повышенной электробезопасности, а схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и значительно увеличить срок эксплуатации электрических элементов плиты. Ножки плиты регулируются по высоте.

Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ПКЭ – 4КВ-840/850/860-ШЭ
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	14,5
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5
5 Мощность ТЭНов в духовом шкафу, кВт	4,5
6 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300
7 Размер духового шкафа, мм	580x580x330
8 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350
9 Температура духового шкафа, °С	50...300
10 Длина, мм	550
11 Ширина, мм	850
12 Высота, мм	860
13 Масса, кг	53

Плита электрическая 4-конфорочная с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения, запекания, выпечки кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. В плите установлены электрические конфорки повышенной электробезопасности, а схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и значительно увеличить срок эксплуатации электрических элементов плиты. Жарочный шкаф выполнен из нержавеющей стали, имеет 2 уровня установки противней, диапазон температуры 60 ... 270°С. Размер противня 530 x 530 мм. Каркас из углеродистой стали, окрашенной импортной порошковой краской. Ножки плиты регулируются по высоте.

ПЛИТА 4-КОНФОРОЧНАЯ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ


Параметры	Величина параметра	
1 Код изделия	ПКЭ-6КВ-1200/850-ПЭ	ПКЭ-6ПР-1475/850/860-ПЭ
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,0	18,0
3 Номинальное напряжение, В	380	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5	3,0
5 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300	300x415
6 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350	350
7 Длина, мм	550	1475
8 Ширина, мм	850	850
9 Высота, мм	860	860
10 Масса, кг	123,7	159,3

ПЛИТА 6-КОНФОРОЧНАЯ С ПОЛКОЙ


Плита электрическая 6-конфорочная с полкой предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения в наплитной посуде на предприятиях общественного питания. В плите установлены электрические конфорки повышенной электробезопасности, а схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и значительно увеличить срок эксплуатации электрических элементов плиты. Каркас из углеродистой стали окрашен импортной порошковой краской. Ножки плиты регулируются по высоте.

ПЛИТА 6-КОНФОРочная с духовым шкафом


Параметры	Величина параметра	
	ПКЭ-6КВ-1200/850-ШЭ	ПКЭ-6ПР-1475/850-ШЭ
1 Код изделия	ПКЭ-6КВ-1200/850-ШЭ	ПКЭ-6ПР-1475/850-ШЭ
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	19,5	22,5
3 Номинальное напряжение, В	380	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5	3,0
5 Мощность ТЭНов в духовом шкафу, кВт	4,5	4,5
6 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300	300x415
7 Размер духового шкафа, мм	580x580x330	580x580x330
8 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350	350
9 Температура духового шкафа, °С	50...300	50...300
10 Длина, мм	1200	1475
11 Ширина, мм	850	850
12 Высота, мм	860	860
13 Масса, кг	261	106,5
14 Каркас	К	Н

Н - нержавеющие панели, К - крашенный каркас из углеродистой стали

Плита электрическая 6-конфорочная с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения, запекания, выпечки кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. В плите установлены электрические конфорки повышенной электробезопасности, а схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и значительно увеличить срок эксплуатации электрических элементов плиты. Ножки плиты регулируются по высоте.

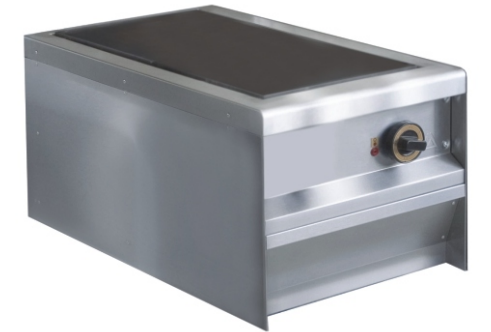

ШКАФ ПЕКАРСКИЙ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ШП-ЭК1-800/800/660
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,8
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Размер духового шкафа, мм	580x680x330
5 Температура духового шкафа, °С	50...300
6 Длина, мм	800
7 Ширина, мм	800
8 Высота, мм	660
9 Масса, кг	77

Шкаф пекарский с конвекцией и пароувлажнением предназначен для жарки, тушения, запекания, выпечки кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкаф имеет четыре уровня установки противней размером 530x556мм. Благодаря функции конвекции и пароувлажнения снижается температура приготовления блюд, достигается равномерное распределение температуры по объему.



Параметры	Величина параметра	
1 Код изделия	ПЭЖ-1П-400/700/365	ПЭЖ-1Р-400/700/365
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,0	5,0
3 Номинальное напряжение, В	380	380
4 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	600 x 300	600 x 300
5 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350	350
6 Рабочая поверхность	плоская	рифленая
7 Длина, мм	400	400
8 Ширина, мм	700	700
9 Высота, мм	365	365
10 Масса, кг	40,7	44,2

ЖАРочная ПОВЕРХНОСТЬ


Жарочная поверхность предназначена для контактного приготовления пищи без применения наплитной посуды. Прибор адаптирован для установки в линию или остров.

Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ПКЭ – 2КВ-400/700/365
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,0
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Мощность электроконфорки, кВт	2,5
5 Размер рабочей поверхности конфорки, мм	300x300
6 Температура рабочей поверхности конфорки, °С	350
7 Длина, мм	400
8 Ширина, мм	700
9 Высота, мм	365
10 Масса, кг	43,5

ПЛИТА 2-КОНФОРочная


Плита электрическая 2-конфорочная предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд, в частности для жарки, тушения в наплитной посуде на предприятиях общественного питания. Плита адаптирована для установки в линию или остров.

Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	КЭ - 450/490/360
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,75
3 Номинальное напряжение, В	220
4 Температура копчения, °С	180
5 Длина, мм	450
6 Ширина, мм	490
7 Высота, мм	360
8 Масса, кг	26

КОПТИЛЬНЯ


ФРИТЮРНИЦА


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ФР-1-400/700/365
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,15
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Размер ванны, мм	400 x 250 x 200
5 Диапазон температуры, °С	50..200
6 Длина, мм	400
7 Ширина, мм	700
8 Высота, мм	365
9 Масса, кг	32

Фритюрница предназначена для приготовления блюд из картофеля в емкости с разогретым маслом. Прибор адаптирован для установки в линию или остров.

МОДУЛЬ НЕЙТРАЛЬНЫЙ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	МН-400/700/365
2 Длина, мм	400
3 Ширина, мм	700
4 Высота, мм	365
5 Масса, кг	22,5

Модуль нейтральный предназначен для установки в линию теплового оборудования, может применяться в качестве разделочного стола.

ПОДСТАВКА ДЛЯ ТЕПЛОЙ ЛИНИИ


Параметры	Величина параметра	
1 Код изделия	СП-Т-400/700/555	СП-Т-800/700/555
2 Длина, мм	400	800
3 Ширина, мм	700	700
4 Высота, мм	555	555
5 Масса, кг	14	19,9
	одинарная	двойная

Подставка для тепловой линии предназначена для установки на ней теплового оборудования. Подставка изготовлена из нержавеющей стали, ножки регулируются по высоте.

ГРИЛЬ - БАРБЕКЮ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	МН-400/700/365
2 Длина, мм	400
3 Ширина, мм	700
4 Высота, мм	365
5 Масса, кг	22,5

Гриль - барбекю изготовлен из нержавеющей стали и предназначен для приготовления блюд на открытом огне.

Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	СХ-2Д-1600/600/900
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,65
3 Номинальное напряжение, В	220
4 Охлаждаемый объем, л	350
5 Длина, мм	1600
6 Ширина, мм	600
7 Высота, мм	900
8 Масса, кг	125

Стол холодильный предназначен для хранения продуктов и готовых блюд, напитков в таре на предприятиях общественного питания.

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	СХС-Д2ЯЗЯ-1600/700/900
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,65
3 Номинальное напряжение, В	220
4 Охлаждаемый объем, л	350
5 Длина, мм	1600
6 Ширина, мм	600
7 Высота, мм	900
8 Масса, кг	155

Стол холодильный с ящиками предназначен для хранения продуктов и готовых блюд, напитков в таре на предприятиях общественного питания.

СТОЛ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С ЯЩИКАМИ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	ВХВ - 1100/500/500
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5
3 Номинальное напряжение, В	220
4 Охлаждаемый объем, л	150
5 Длина, мм	1100
6 Ширина, мм	500
7 Высота, мм	500
8 Масса, кг	35

Витрина холодильная настольная предназначена для хранения и демонстрации готовых блюд на предприятиях общественного питания.

ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ НАСТОЛЬНАЯ


Параметры	Величина параметра
1 Код изделия	МП - 01
2 Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,375
3 Номинальное напряжение, В	380
4 Производительность, кг/час	150
5 Емкость загрузочного бункера, л	10
6 Длина, мм	450
7 Ширина, мм	600
8 Высота, мм	850
9 Масса, кг	62,4

Мукопросеиватель предназначен для просеивания муки на предприятиях общественного питания перед приготовлением выпечки. Служит для удаления посторонних механических примесей и насыщения мки кислородом.

МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬ
