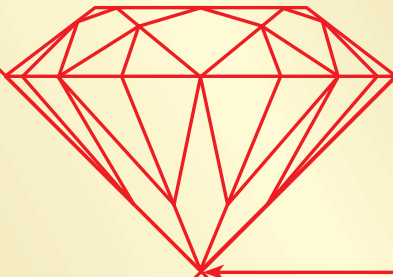


ROVAVO

30
лет
высокого
качества!



ОБОРУДОВАНИЕ
ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

2024

GOLD
COLLECTION

СОДЕРЖАНИЕ

Тепловое оборудование

Пароконвекционные печи.....	6
Тепловая линия MKN - Optima 700.....	24
Многофункциональный аппарат Flexi Chef.....	32
Тепловая линия MKN - Optima 850.....	34
Серия 600.....	44
Серия 700.....	49
Серия 900.....	60
Промышленные плиты.....	69
WOK-плиты. Грили TERPANYAKI.....	71
Гриль-оборудование.....	73
Микроволновые печи. Фритюрницы. Блинницы. Аппараты для хот-догов. Тостеры. Мармиты.....	75
Пищеварочные котлы.....	77
Оборудование для регенерации.....	83



Оборудование для пиццерии

Тестомесы. Тестораскатки. Прессы для пиццы. Столы для приготовления пиццы.....	84
Печи для пиццы.....	85
Дополнительные принадлежности. Инвентарь для пиццерии.....	88



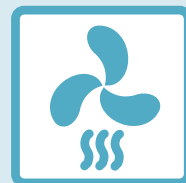
Оборудование для пекарни

Пекарские печи.....	90
---------------------	----



Вентиляция

Вытяжные зонты.....	94
Радиальные вентиляторы. Регуляторы скорости.....	95





Оборудование для самообслуживания и раздачи

Линия раздачи SELF 700	96
Линия раздачи DROP IN 635.....	102
Элементы линии раздачи Multi-Flex с системой очистки воздуха.....	106
Гастроёмкости. Противни	108
Термоконтейнеры	112



Оборудование для переработки овощей

Вертикальные измельчители.....	114
Овощерезки	115
Блендер. Миксеры	122
Картофеле-, луко-, чесночистки. Овощемойки.....	124



Оборудование для переработки мяса

Слайсеры.....	125
Мясорубки	126
Фаршемешалки	128
Наполнители колбас. Ленточные пилы	129
Котлетный аппарат. Аппараты для формования гамбургеров и фрикаделек.....	130
Разрыхлитель мяса, аппараты для вакуумного маринования и упаковки	131
Аппарат низкотемпературного приготовления, нагреватель, аппарат для нарезки.....	133
Коптильни	134



Холодильное оборудование

Ледогенераторы	137
Холодильные, морозильные столы, шкафы, лари, витрины	140
Холодильные камеры, агрегаты	144



Оборудование для бара

Кофеаппараты, диспенсеры	146
Диспенсеры, соковыжималки, льодробилки.....	147
Соковыжималки для цитрусовых	148

Посудомоечное оборудование

Посудомоечные машины.....	150
Машины для сушки и полировки столовых приборов.....	161
Оборудование для мойки кухонного инвентаря.....	162
Смесители	168
Настенные катушки со шлангом, умягчители воды, раковины, мусорные баки.....	170



Стационарное оборудование для приготовления пиццы

Рабочие столы.....	171
Рабочие столы с мойками	173
Нейтральные шкафчики.....	179
Шкафчики с подогревом. Настенные шкафчики	181
Полки	182
Стеллажи	183
Тележки.....	184





Мастер воплощения

Оборудование MKN используется на лучших кухнях мира - будь то высококлассные отели и рестораны, сети общественного питания, гастрономические сети или сети общественного питания на роскошных лайнерах - от Берлина до Дубая, от Парижа до Сайгона.

MKN - производитель теплового оборудования премиум-класса и лидер немецкого рынка по традиционным профессиональным технологиям приготовления пищи, который постоянно устанавливает новые стандарты в профессиональной кухне по всему миру благодаря инновационным продуктам. Более чем 75-летний опыт и знания служат фундаментальной основой для выдающихся решений в разработке оборудования.

История успеха берёт свое начало с 1946 г, когда инженер Курт Нойбауэр вместе с тремя сотрудниками основал завод по производству оборудования MKN Maschinenfabrik на севере Германии в г. Вольфенбюттель, Нижняя Саксония. На сегодняшний день предприятие по-прежнему остаётся в частной собственности. Около 500 сотрудников работает над развитием высококачественных профессиональных технологий в области общественного питания с применением новейших технологий на площади в 80 000 м², руководствуясь главной задачей - восхищать профессиональных поваров во всём мире продуктами премиум-качества.

MKN постоянно удостоивается наград за инновационные технологии и дизайн. Так, Профессиональной немецкой ассоциацией в области гастрономического и кухонного оборудования GGKA неоднократно присуждалось 1-ое место MKN как лучшей компании по критериям качества продукции и технических решений. MKN - это производитель инновационных энергоэффективных, ресурсосберегающих, экологичных продуктов, пиковая производительность с минимальным потреблением воды и электроэнергии которых достигается благодаря использованию экологически безопасных технологий (фотоэлектрическая система площадью >1000 м², использование гидроэнергетики - «зелёного» электричества по ISO 14001 TÜV SÜD). Эти факты подчеркивают постоянное стремление немецкой компании MKN к совершенству, воплощающемуся в невероятном успехе производителя во всём мире как компании специалистов по технологиям профессионального приготовления пищи.



с 2008 г
оборудования
критериям качества

«Качество - плод фокуса мысли на удовлетворённости потребителя». - Джон Ф. Акерс, руководитель IBM в Америке, об MKN



KÜCHENMEISTER® MASTERLINE

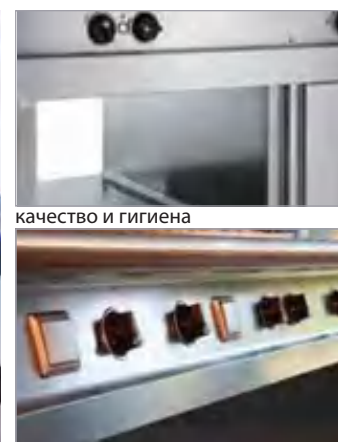
Требование и идеи каждого воплощены в уникальном «острове». В этом вся индивидуальность MKN. «Остров» Вашей мечты изготавливается экспертами со спецподготовкой вручную и с особым вниманием к каждой детали. KüchenMeister и MasterLine - это обилие возможностей перед Вами: свыше 200 единиц премиум-класса, цельная гигиеничная рабочая поверхность, сварные функциональные устройства, индивидуальная расцветка, нанесение логотипов и много всего другого. Оборудование от MKN, изготовленное под Вас, - то, что ощутимо поднимает Ваш труд на качественно новый уровень.



-25%
на энергопотреблении котлов*

90%
эффективности индукции**

-55%
на времени закипания с индукцией***



качество и гигиена

округлый профиль панели

*в сравнении с предыдущими технологиями MKN **90% эффективности отдачи энергии посуде ***в сравнении с плитами

FlexiCombi MagicPilot с функцией SmokeInside

Подкапчивание по-домашнему при экономии рабочего пространства стало возможным благодаря интегрированной функции SmokeInside («Дым изнутри») (в электрических моделях FlexiCombi MagicPilot 6 и 10 с функцией автоматической мойки)!

Камера пароконвектомата мгновенно превращается в коптильню с управлением посредством ёмкостного сенсорного дисплея MagicPilot. Коптильный блок устанавливается на печи, в выдвижной ящик засыпается древесная щепа и специи, не касаясь при этом горячего коптильного блока.

4 уровня интенсивности копчения для получения вариативного и неповторимого вкуса продуктов.

Возможность создания разных программ приготовления с функцией подкапчивания. Регистрация всех этапов и процедур по системе ХАССП. Независимо от того, готовите ли вы мясо, рыбу или овощи - Вашему воображению нет предела с функцией SmokeInside!!

*Невозможно доукомплектовать к уже поставленным пароконвектомам!

Модельный ряд см. на стр. 9.



FlexiCombi MagicPilot Team FlexiCombi team



- ▶ эффективность
- ▶ эргономика
- ▶ гибкость
- ▶ гигиеничность

1 пароконвектомат = 2 параллельных процесса приготовления

- эргономика: оба сенсорных дисплея MagicPilot расположены на уровне глаз
- возможность комбинирования аппаратов на 1/1GN и 2/1GN без изменения размеров
- ручка нижней дверцы повернута на 180°
- гибкость: верхняя и нижняя камеры полностью независимы друг от друга
- гигиеничность: легкоочищаемые бесшовные поверхности и закрытая конструкция
- эффективность: стеклопакет с тройным остеклением, теплообменник и малая установленная мощность
- максимальная высота загрузки - ок. 1600 мм (для моделей 6.x над моделями 6.x)
- отдельные камеры с отдельным подключением (самое низкое место расположения сливного отверстия на высоте 180 мм - не в полу)
- поставляется в полном сборе

Модельный ряд см. на стр. 9.



Пароконвекционные печи FlexiCombi



Почувствуй разницу!



Высокое качество блюд благодаря передовым технологиям

Современные технологии и исключительная практичность в синергии пожеланий каждого с реальностью воплощены в универсальном инновационном помощнике от MKN - FlexiCombi®.

Многофункциональная гибкость FlexiCombi® - это удобство эксплуатации, экологическая безопасность, экономичность и надёжность.

Компактный аппарат - впечатляющая производительность

FlexiCombi® впечатляет даже самых требовательных шефов-профессионалов со всего мира. Ведь именно их требования лежат в основе FlexiCombi®. Ключевым фактором явилась обработка крупных мощностей в условиях дефицита места, что отработано с впечатляющей эффективностью. Клиенты и гости MKN разделяют мнение о высоком качестве приготовленных блюд - оно просто превосходит любые ожидания.



Оптимизация эффективности

Пароконвекционные печи

50%
*на больше загрузка

Пароконвекционные печи

GreenInside* (MP)**
меню энергопотребления и потребления воды после каждого цикла приготовления

Тройное остекление
стеклопакета дверцы - тепло не рассеивается

Технология двигателя
энергопотребление ниже на 40% (по сравнению с предыдущей технологией, р-р 10)

Теплообменник
тепловая экономичность по умолчанию

FlexiCombi
magic pilot

Другой - значит лучший!

FlexiCombi® - отличный пример нешаблонного подхода, а значит путь к инновациям. Продольно-поперечная загрузка - это возможность безопасной работы даже с тяжёлыми противнями, когда место захвата менять не нужно, и FlexiRack* позволяет существенно увеличить загрузку (в сравнении с GN 1/1). Гарант безопасности и чистоты пароконвектоматов FlexiCombi® - это система автоматической мойки WaveClean® с компактными картриджами.

А благодаря сенсорному управлению в пароконвектоматах FlexiCombi® MagicPilot управление простое, как в смартфоне!

<p>MagicPilot Простая интуитивная система управления, как в смартфоне.</p>	<p>FlexiRack Концепция «умной» вместительности*.</p>	<p>WaveClean Система автоматической мойки.</p>
<p>GreenInside Дисплей для индикации энергопотребления и потребления воды после каждого цикла***.</p>	<p>EasyLoad Поперечная загрузка - просто и безопасно.</p>	<p>QualityControl Автоматическая идентификация объёма. Стабильное качество.</p>

Контролируемая готовка

<p>autoChef Благодаря автоматизации готовки внедрены и все новейшие научно-технические знания.**</p>	<p>ChefsHelp Информационные шаги в виде инструкций в помощь пользователю.</p>	<p>Favourites Режимы готовки из меню «Любимое» выводятся прямо в главное меню.</p>
<p>BarcodeScan Просто отсканируйте штрихкод и начните готовку.</p>	<p>VideoAssist Видеоролики с инструкциями по эксплуатации.</p>	



Яркое изображение с просматриваемостью со всех сторон под любым углом. Управление MagicPilot - сплошное удовольствие!

Пароконвекционные печи

Персонализация

Ручное управление



Создание, сохранение своих рецептов и готовка по ним в MagicPilot. Полный контроль над всеми 12 режимами готовки! Любой режим Вы можете настраивать под себя сенсорными жестами многозадачности, а затем просто сохранять в autoChef.



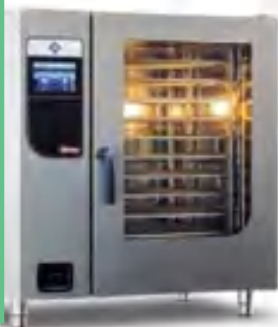
** Быстро и безопасно



Автоматический режим управления для профессиональной готовки в несколько касаний. Стабильные превосходные результаты по 10 разнообразным категориям. Всего свыше 350 мест в памяти с настройкой в 20 шагов максимум.



-36%
на потреблении воды*
-28%
на энергопотреблении**
100%
перерабатываемые
картриджи «2 в 1»
системы мойки
WaveClean®



Вот уже как более 75 лет MKN твёрдо стоит на пути производства высококлассного профессионального кухонного оборудования. При этом шеф-повару отводится первое место в этом процессе. Именно поэтому наши технологии - это сплошные бонусы для пользователя. Откройте для себя мир FlexiCombi® MagicPilot!

*в сравнении с предыдущей моделью, при использовании системы мойки WaveClean® **благодаря дверце камеры с тройным остеклением в герметичной раме и в сравнении с предыдущей моделью с дверцей с вентиляцией сзади и двойным остеклением



Пароконвекционные печи

Электрические модели

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
FKE61MP	6x1/1	6x(530x570)	10,4	997x799x790	120
FKE11MP	10x1/1	10x(530x570)	15,9	997x799x1060	145
FKE21MP	20x1/1	20x(530x570)	31,7	1075x813x1960	295
FKE62MP	6x2/1	6x(530x570)	20,9	997x799x790	125
FKE12MP	10x2/1	10x(530x570)	30,5	997x799x1060	150
FKE22MP	20x2/1	20x(530x570)	60,9	1115x999x1960	363

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Газовые модели

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
FKG61MP	6x1/1	6x(530x570)	0,6/11	1020x799x790	127
FKG11MP	10x1/1	10x(530x570)	0,6/18	1020x799x1060	155
FKG21MP	20x1/1	20x(530x570)	1/36	1075x813x1960	307
FKG62MP	6x2/1	6x(530x570)	0,6/17	1020x799x790	132
FKG12MP	10x2/1	10x(530x570)	0,6/26	1020x799x1060	165
FKG22MP	20x2/1	20x(530x570)	1/52	1115x999x1960	379

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Модельный ряд FlexiCombi MagicPilot с функцией SmokeInside

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
FKE61MP-SM	6x1/1	6x(530x570)	10,4	997x799x790	152
FKE62MP-SM	6x2/1	6x(530x570)	20,9	997x799x790	152
FKE11MP-SM	10x1/1	10x(530x570)	15,9	997x799x1060	170
FKE12MP-SM	10x2/1	10x(530x570)	30,5	997x799x1060	170

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*размеры указаны без коптильного блока

Модельный ряд FlexiCombi MagicPilot Team

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
TKE6161	12x1/1	12(530x570)	10,4+10,4	997x799x1700	248
TKE6162	18x1/1		10,4+20,9	997x799x1700	248
TKE6262	24x1/1	16(530x570)	20,9+20,9	997x799x1700	248
TKE61101	16x1/1		10,4+15,9	997x799x1900	282
TKE61102	26x1/1		10,4+30,5	997x799x1900	282
TKE62101	22x1/1		20,9+15,9	997x799x1900	282
TKE62102	32x1/1		20,9+30,5	997x799x1900	282

Электропитание 400 В/3/50 Гц

**размеры указаны без ручки и выпускного патрубка; более подробную информацию см. на нашем сайте rovabo.ru

Принадлежности для моделей FlexiCombi MagicPilot

Описание	FKE61MP, FKG61MP	FKE11MP, FKG11MP	FKE21MP, FKG21MP	FKE62MP, FKG62MP	FKE12MP, FKG12MP	FKE22MP, FKG22MP
Дверца с левой навеской	CG6TGL	CG10TGL		CG6TGL	CG10TGL	
Двухступенчатый предохранительный замок	C_TSL	C_TSL	в комплекте	C_TSL	C_TSL	в комплекте
Комплект направляющих FlexiRack для поперечных GN (для серии 20 - тележка)	MKN_202316	MKN_202317	MKN_10027119			
Комплект направляющих FlexiRack для продольных GN (для серии 20 - тележка)	MKN_813636	MKN_813646	MKN_10027165			
Комплект направляющих FlexiRack для противней 600x400 мм	MKN_845946	MKN_845941		MKN_216268	MKN_216269	

Описание	FKE61MP, FKG61MP	FKE11MP, FKG11MP	FKE21MP, FKG21MP	FKE62MP, FKG62MP	FKE12MP, FKG12MP	FKE22MP, FKG22MP
Рама для GN 2/1				MKN_216114	MKN_216113	MKN_10027442
Рама с тележкой для противней 600x400 мм	MKN_216268	MKN_216269	MKN_10027179			
Комплект для установки одного пароконвектомата на другой (электрическая/газовая модель)	MKN_845906/ MKN_845986	MKN_845906/ MKN_845986		MKN_845906/ MKN_845986	MKN_845906/ MKN_845986	
Труба для подвода воды	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306

* Подставки и вытяжные зонты к печам см. на стр. 12



FlexiCombi
classic

Удобство эксплуатации

FlexiCombi® Classic - это полная свобода действий для шеф-повара. Классическая панель управления - то, что так «близко» профессиональному шеф-повару и удобно. Панель наглядная и понятная. В эксплуатации всё просто и четко. Просто и полностью производятся любые настройки под любые требования.

Воспроизводство креативности

100 мест в памяти для Ваших собственных программ

Точность

5 скоростей вентилятора

Пошаговая оптимизация

Функция StepMatic для комбинирования базовых процессов готовки

Интеллект

идеальный микроклимат в камере

Интуитивная настройка

6 режимов (приготовление на пару, приготовление на пару в щадящем, экспресс-режиме, конвекция, пароконвекция и регенерация).



Электрические модели

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
FKE61CL	6x1/1	6x(530x570)	10,4	997x799x790	120
FKE61CL-S	6x1/1		10,4	997x799x790	120
FKE62CL	6x2/1; 12x1/1		20,9	997x799x790	125
FKE62CL-S	6x2/1; 12x1/1	6x(530x570)	20,9	997x799x790	125
FKE61CL-WS*	6x1/1		10,4	997x799x790	120
FKE62CL-WS*	6x2/1; 12x1/1	6x(530x570)	20,9	997x799x790	125
FKE11CL	10x1/1		10x(530x570)	15,9	997x799x1060
FKE11CL-S	10x1/1	15,9		997x799x1060	145
FKE12CL	10x2/1; 20x1/1	30,5		997x799x1060	150
FKE12CL-S	10x2/1; 20x1/1	10x(530x570)	30,5	997x799x1060	150
FKE11CL-WS*	10x1/1		15,9	997x799x1060	145
FKE12CL-WS*	10x2/1; 20x1/1	10x(530x570)	30,5	997x799x1060	150
FKE21CL	20x1/1		20x(530x570)	31,7	1075x813x1960
FKE21CL-S	20x1/1	31,7		1075x813x1960	295
FKE22CL	20x2/1; 40x1/1	60,9		1115x999x1960	363
FKE22CL-S	20x2/1; 40x1/1	20x(530x570)	60,9	1115x999x1960	363
FKE21CL-WS*	20x1/1		31,7	1075x813x1960	295
FKE22CL-WS*	20x2/1; 40x1/1	20x(530x570)	60,9	1115x999x1960	363

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Газовые модели

Модель	Вместимость GN	Вместимость FlexiRack, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм**	Вес, кг
FKG61CL	6x1/1	6x(530x570)	0,6/11	1020x799x790	127
FKG61CL-S	6x1/1		0,6/11	1020x799x790	127
FKG62CL	6x2/1; 12x1/1		0,6/17	1020x799x790	132
FKG62CL-S	6x2/1; 12x1/1	6x(530x570)	0,6/17	1020x799x790	132
FKG61CL-WS*	6x1/1		0,6/11	1020x799x790	127
FKG62CL-WS*	6x2/1; 12x1/1	6x(530x570)	0,6/17	1020x799x790	132
FKG11CL	10x1/1		10x(530x570)	0,6/18	1020x799x1060
FKG11CL-S	10x1/1	0,6/18		1020x799x1060	155
FKG12CL	10x2/1; 20x1/1	0,6/26		1020x799x1060	165
FKG12CL-S	10x2/1; 20x1/1	10x(530x570)	0,6/26	1020x799x1060	165
FKG11CL-WS*	10x1/1		0,6/18	1020x799x1060	155
FKG12CL-WS*	10x2/1; 20x1/1	10x(530x570)	0,6/26	1020x799x1060	165
FKG21CL	20x1/1		20x(530x570)	1/36	1075x813x1960
FKG21CL-S	20x1/1	1/36		1075x813x1960	307
FKG22CL	20x2/1; 40x1/1	1/52		1115x999x1960	379
FKG22CL-S	20x2/1; 40x1/1	20x(530x570)	1/52	1115x999x1960	379
FKG21CL-WS*	20x1/1		1/36	1075x813x1960	307
FKG22CL-WS*	20x2/1; 40x1/1	20x(530x570)	1/52	1115x999x1960	379

Электропитание 230 В/1/50 Гц

*WS - модели с автоматической мойкой

**размеры указаны без ручки и выпускного патрубка; более подробную информацию см. на нашем сайте govabo.ru

Принадлежности для моделей FlexiCombi Classic

Описание	FKE61CL, FKG61CL	FKE11CL, FKG11CL	FKE21CL, FKG21CL	FKE62CL, FKG62CL	FKE12CL, FKG12CL	FKE22CL, FKG22CL
Дверца с левой навеской	CS6TGL	CS10TGL		CS6TGL	CS10TGL	
Двухступенчатый предохранительный замок	C_TSL	C_TSL	в комплекте	C_TSL	C_TSL	в комплекте
Комплект направляющих FlexiRack для поперечных GN (для серии 20 - тележка)	MKN_202316	MKN_202317	MKN_10027119			
Комплект направляющих FlexiRack для продольных GN (для серии 20 - тележка)	MKN_813636	MKN_813646	MKN_10027165			
Комплект направляющих FlexiRack для противней 600x400 мм	MKN_845946	MKN_845941		MKN_216268	MKN_216269	
Рама для GN 2/1				MKN_216114	MKN_216113	MKN_10027442
Рама с тележкой для противней 600x400 мм	MKN_216268	MKN_216269	MKN_10027179			
Комплект для установки одного пароконвектомата на другой (электрическая/газовая модель)	MKN_845906/ MKN_845986	MKN_845906/ MKN_845986		MKN_845906/ MKN_845986	MKN_845906/ MKN_845986	
Труба для подвода воды	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306	MKN_205306





Пароконвекционные печи



Подставки

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN-G-Z*	Подставка под печи MKN FlexiCombi	963x600x500	21
MKN-G-N*	Подставка под печи MKN FlexiCombi	963x600x825	22
MKN-G-S	Подставка печей MKN FlexiCombi, установленных одна на другую	963x600x270	21

* При комплектации печей системами регенерации или банкетными системами необходимы подставки нестандартной высоты. При заказе обязательно указывать высоту 850 мм или 580 мм в зависимости от высоты тележки.



Вытяжные зонты

Модель	Описание
MKN_10010259	FlexiCombi 6.x/10.x - для электрических моделей
MKN_10010260	FlexiCombi 20.1 - для электрических моделей

Системы регенерации

Регенерация - это совершенствование блюда в FlexiCombi®, когда заготовленные блюда подготавливаются к подаче в установленное время. С FlexiCombi® регенерация выполняется как благодаря концепции "умной" загрузки FlexiRack®, так и гастроёмкостям GN. FlexiRack® позволяет увеличить загрузку вдвое - время готовности уменьшается наполовину, соответственно (в сравнении с загрузкой MKN GN 1/1). Т.е. 4 тарелки ø32 см уместятся всего на одну решётку. FlexiRack® - это и эффективная организация банкетной системы без цейтнота.



Системы регенерации для моделей FlexiCombi Magic Pilot и FlexiCombi Classic

Описание	Модели серии 61	Модели серии 62	Модели серии 101	Модели серии 102	Модели серии 201	Модели серии 202
Рама FlexiRack для поперечных GN	MKN_216262		MKN_216259		MKN_10027119	
Рама FlexiRack для продольных GN	MKN_216267		MKN_216265		MKN_10027165	
Рама FlexiRack для 2/1GN		MKN_216114		MKN_216113		MKN_10027442
Рама FlexiRack для противней 600x400 мм	MKN_216268	MKN_216268	MKN_216269	MKN_216269	MKN_10027179	
Выдвижная рама на тележку	MKN_850256	MKN_850256	MKN_850256	MKN_850256		
Тележка для выдвижной рамы h=850 мм*	MKN_216264	MKN_216264	MKN_216264	MKN_216264		
Тележка для выдвижной рамы h=580 мм*	MKN_216263	MKN_216263	MKN_216263	MKN_216263		
Термоизоляционный чехол	MKN_201790	MKN_201790	MKN_201791	MKN_201791	MKN_201792	MKN_201792
Специальные решетки из нержавеющей стали FlexiRack® 530x570 мм для регенерации, приготовления по технологии "сувид" и крупного жаркого	MKN_206045	MKN_206045	MKN_206045	MKN_206045	MKN_206045	MKN_206045

Банкетные системы для моделей FlexiCombi Magic Pilot и FlexiCombi Classic

Описание	Модели серии 61	Модели серии 101	Модели серии 201	Модели серии 202
	22 тарелки ø32 см	40 тарелок ø32 см	80 тарелок ø32 см	120 тарелок ø32 см
Полный комплект банкетной системы (решётка для тарелок, выдвижная рама для направляющих, тележка для выдвижной рамы с направляющими, термоизоляционный чехол)	MKN_22PL	MKN_40PL		
Полный комплект банкетной системы (тележка с решёткой для тарелок, термоизоляционный чехол)			MKN_80PL	MKN_120PL
Решётка для тарелок	MKN_216261	MKN_216257		
Тележка с решёткой для тарелок			MKN_10027239	MKN_10027667
Выдвижная рама на тележку	MKN_850256	MKN_850256		
Тележка для выдвижной рамы с направляющими, h=850 мм*	MKN_216264	MKN_216264		
Тележка для выдвижной рамы с направляющими, h=580 мм*	MKN_216263	MKN_216263		
Термоизоляционный чехол	MKN_201790	MKN_201791	MKN_201792	MKN_10019787

*Подходят подставки высотой 850 мм или 580 мм. При заказе обязательно указывать нестандартную высоту подставки - 850 мм или 580 мм.



Пароконвекционные печи

Конфигурации пароконвектоматов

	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
Управление		
Управление MagicPilot® Touch&Slide («Коснитесь и пролистните»)	■	
EasyLoad («Простая загрузка») - продольно-поперечная загрузка	■	■
Антибликовый дисплей с естественными цветами/ закалённое стекло	■	
Ёмкостный сенсорный дисплей	■	
Более 250 автоматических режимов приготовления в системе управления autoChef	■	
10 категорий в системе управления autoChef	■	
Ручной режим приготовления	■	■
Режимы: конвекция - 30-300°C (газ - 30-250°C), приготовление на пару - 30-130°C (включая щадящий и экспресс-режим), пароконвекция - 30-250°C	■	■
12 режимов приготовления (приготовление на пару в щадящем, экспресс-режиме, приготовление на пару, конвекция, пароконвекция, доготовка, низкотемпературное приготовление, приготовление при ΔT, увлажнение, выпечка, приостановка, приготовление по технологии «сувид»)	■	
6 режимов приготовления (приготовление на пару в щадящем, экспресс-режиме, приготовление на пару, конвекция, пароконвекция, регенерация)		■
Favourites («Избранное») - прямой доступ к избранным режимам готовки	■	
ChefsHelp («Помощь шеф-повару») - информационные шаги - руководство пользователя	■	
QualityControl («Контроль качества») - автоматическое определение объема	■	
VideoAssist («Видеопомощник») - виртуальный шеф-повар	■	
FamilyMix («Категорийная группировка») - для оптимального использования рабочего пространства камеры	■	
Time2Serve («Время подачи») - готовность блюд к подаче в установленное время	■	
Система сохранения тепла PerfectHold с функцией «умного» охлаждения SmartCoolDown	■	
Сканирование штрих-кодов без сканера (не применимо к FlexiCombi® Team)	□	
Функция импортирования режимов готовки HansDampf	■	
Вместимость		
Концепция «умной» загрузки камеры FlexiRack®	■	■
Качество		
ClimaSelect plus («Выбор температурного режима плюс») - управление температурным режимом шагами в 10%	■	
ClimaSelect («Выбор температурного режима») - управление температурным режимом шагами в 25%		■
Более 350 режимов готовки, сохраняемых не менее чем в 20 шагов	■	
100 программ готовки, сохраняемых не менее чем в 6 шагов		■
Защита IPX6 от попадания струй воды под напором (только в электрических моделях)	□	□
Энергоэффективность		
Дверца камеры со стеклопакетом с тройным остеклением	■	■
Теплообменник	■	■
GreenInside - меню энергопотребления и потребления воды после каждого цикла приготовления (только в электрических моделях)	■	
Интерфейс для подключения к системе оптимизации энергопотребления с беспотенциальным контактом	□	□
Экорезим, функция ожидания для снижения уровня выбросов CO ₂	■	
DynaSteam - динамическая регулировка подачи пара в соответствии с режимом готовки и загрузкой	■	■
Безопасность		
SES - система выпуска отработавшего пара	■	
CombiDoctor - программа самодиагностики	■	
Гигиена		
Система автоматической мойки WaveClean®	■	□
Программа ручной мойки	■	■
Встроенный ручной душ	■	□
Индикация режима мойки	■	
Дополнительно		
Многоточечный термомуш	■	□



Пароконвекционные печи

	FlexiCombi® MagicPilot®	FlexiCombi® Classic
Одноточечный термощуп		■
Дополнительный внешний многоточечный термощуп	□	□
Дополнительный внешний термощуп для приготовления по технологии «сувид»	□	□
Комплект термощупов (многоточечный и для приготовления по технологии «сувид»)	□	□
Измерение внутренней температуры до 99°C	■	■
SmokeInside – встроенная функция копчения (только для электрических FlexiCombi® MagicPilot® 6.x и 10.x и Team)	(для моделей -SM)	
Регулировка объёма	■	■
Защита программы приготовления от несанкционированного удаления или изменения	■	■
Доготовка - прецизионная регенерация при 30-180°C	■	■
Разогрев Ready2Cook («Готовность к приготовлению»), охлаждение, создание идеальной среды в камере без открытия дверцы	■	■
RackControl - многопозиционные таймеры	■	■
Увлажнение в ручном режиме	■	■
Программируемое увлажнение, приостановка, сигнал шага	■	■
Динамический вентилятор с автореверсом	■	■
5 скоростей вентилятора	■	■
Программируемые циклы вентилятора	■	■
Предохранительный тормоз двигателя вентилятора	■	■
Встроенная система сбора жира без фильтра	■	■
Пониженная тепловая мощность (только в электрических моделях)	■	■
Продольная загрузка (опция, без доплаты)	□	□
Корпус из коррозионной нержавеющей стали	■	■
Бесконтактный дверной выключатель	■	■
Дверца с левой навеской для настольных моделей	□	□
Сменный дверной уплотнитель в дверце с поворотной ручкой	■	■
Каплевосборник с постоянным сливом	■	■
Двухступенчатый дверной замок для настольных моделей	□	□
USB-интерфейс	■	■
Ethernet-интерфейс	□	□
Таймер с предварительным выбором времени запуска в режиме реального времени	■	■
Таймер с предварительным выбором времени запуска	■	■
Стеллажные тележки EasyIn с выравниванием по высоте в напольных моделях	■	■
Тепловой мост для разогрева в напольных моделях	■	■
Сервисная панель в передней части - удобный доступ	■	■
Маркировка CE (соответствие продукции европейскому гармонизированному законодательству) / GS (соответствие требованиям Закона Германии о безопасности продукта)	■	■
Технология электронного управления горелкой с нагнетанием воздуха вентилятором в газовых моделях	■	■
Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали	■	■
Освещение камеры	■	■
Специальное электропитание (кроме напряжения переменного тока на 3 фазы, нейтраль и защитное заземление 380-415 В)	□	□

■ – серийное оснащение
□ – опция, за доплату



Пароконвекционные печи

Пароконвекционные печи SpaceCombi

Первый профессионал в своём классе!



MAGIC HOOD

SpaceCombi
magic team

SpaceCombi
team

Идеален для любой рабочей среды и для любого пользователя

Компактный пароконвектомат SpaceCombi® создан для удовлетворения растущих запросов шеф-поваров и операторов современного поколения. С акцентом на эргономике, гибкости и автономности SpaceCombi® может похвастаться инновационными технологиями, которые разработаны для Вас.



SpaceCombi
magic hood



SpaceCombi
| 55 см |



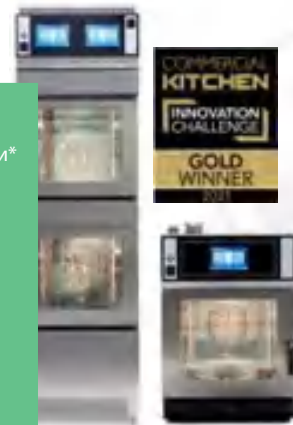
Создан восхищать...

SpaceCombi

Пароконвекционные печи

От мясистой рыбы до масляных круассанов и сочной курицы – SpaceCombi® создан восхищать гостей высококачественными блюдами, приготовленными по высочайшим стандартам – и всё это на 55 см. Это идеальное решение для любых вызовов по приготовлению всего меню быстро, с абсолютной свежестью и непередаваемыми ароматами на миниатюрной кухне – не только и не столько в рабочей зоне, но и на открытой кухне, в зонах самообслуживания, разнообразных торговых точках, активно завоёвывающих рынок еды навынос, где просто нет места для профессиональных технологий. Как у командного игрока любой кухни у SpaceCombi® на 6 GN 1/1, 2/3 интуитивная система управления, система автоматической мойки и множество преимуществ - и всё это в одном маленьком привлекательном создании.

-28%
на энергопотреблении*
-25%
установленной мощности**
100%
перерабатываемые картриджи «2 в 1» системы мойки WaveClean®



SpaceCombi® - это полнофункциональный пароконвектомат шириной всего 55 см! Идеально вписывается в мою кухню, где место очень ограничено. Обожаю его! *Юлия Комп, самая юная шеф-повар со звездой «Мишлен»*



*благодаря дверце камеры с тройным остеклением в герметичной раме и в сравнении с предыдущей моделью с дверцей с вентиляцией сзади и двойным остеклением **меньшая установленная мощность SpaceCombi® в сравнении с FlexiCombi® 6.1

...отвечать на любой вызов...

 увеличивающиеся траты на аренду	 запрос на зрелищность открытой кухни	 спрос на максимальный функционал	 высокие стандарты гигиены	 герметичность и гигиена дверцы камеры (тройное остекление)
 меньше кухня - меньше рабочего пространства	 возросший спрос на энергоэффективность	 жизненная необходимость в свежей продукции	 важность лёгкости использования для неопытного персонала	 оптимальное освещение каждого противня (светодиодное)

...давать свободу!

У SpaceCombi® своя встроенная система вентиляции, а это означает никаких компромиссов по качеству независимо от места подачи блюд! Вентиляция не нужна!* Нужно просто установить, подключить и приступить к готовке. А ещё, благодаря своей компактности, SpaceCombi® идеально встраивается в любой кухонный блок!

Вентиляция с долей волшебства
MagicHood - это 4-ступенчатая фильтрация для эффективного устранения голубого дыма, жира и неприятных запахов, которая даёт свежесть микроклимата и комфорт внешней среды.

1. масляный фильтр (грубой очистки)
2. плоский фильтр (грубой очистки)
3. тканевый фильтр (тонкой очистки)
4. фильтрация паров и неприятных запахов

нейтрализация неприятных запахов, голубого дыма, испарений, конденсация пара

за счёт встроенной вытяжки реализация пищевой продукции больше не ограничивается объектами с системой вентиляции*

простой уход: просто извлеките фильтр и помойте его в посудомоечной машине

6 x GN 1/1, 2/3
полнофункциональный пароконвектомат на 6 GN1/1, 2/3 шириной всего 55 см



SpaceCombi
magic hood

*с учётом местных норм по воздуху в помещении

Поставщик оставляет за собой право изменять конструкцию, форму, цвет, детали оборудования, а также цены без предварительного уведомления. Поставщик не несет ответственности за ошибки в каталоге, допущенные при печати.



SpaceCombi
magic pilot



Пароконвекционные печи

Готовка под присмотром

Сопровождение пользователя весь цикл.

Помимо бесчисленных полезных функций концепция приготовления с сопровождением от MKN - то, что приносит «высокий интеллект» на кухню, когда даже самый неопытный пользователь может с лёгкостью создать кулинарный шедевр.



autoChef

Благодаря автоматизации готовки внедрены все новейшие научно-технические знания. Надёжное быстро воспроизводимое качество блюд.



ChefsHelp

Информационные шаги в виде инструкций в помощь пользователю - можно добавлять фотографии.



QualityControl

Автоматическая идентификация объёма, автоматически стабильное качество, без термощупов



BarcodeScan

Отсканируйте штрих-код и начните готовку.



Favourites

Режимы готовки из меню «Любимое» выводятся прямо в главное меню - для воспроизводимого высокого качества блюд.



VideoAssist

Инструкции по эксплуатации в видеоформате - помощь 365 дней в году.

Электрические модели

Модель	Вместимость GN	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм***	Вес, кг
SKE61MP	6x1/1 h60 мм, 5x1/1 h65 мм	7,8	550x787x784	76
SKE623MP_V400**	6x2/3 h60 мм, 5x2/3 h65 мм	5,2 (3,5)	550x611x784	68



Электропитание 400 В/3/50 Гц

*W - модели с автоматической мойкой

** (230 В/1/50 Гц) - при заказе уточнять требуемое напряжение

***размеры указаны без ручки и выпускного патрубка; более подробную информацию см. на нашем сайте rova-bo.ru

Принадлежности

Описание	SKE61MP	SKE623MP
Дверца с левым упором	CS61L	CS623L
Функция HoodIn® – встроенная система конденсации пара (>80%)	HOODIN	HOODIN
Встраиваемая версия	INTVER	INTVER
Настенный держатель	MKN_10022525 (для SpaceCombi® 6x1/1GN)	MKN_10022565 (для SpaceCombi® 6x2/3GN, с MagicHood по запросу)
Комплект продольных направляющих для SpaceCombi® 5x1/1GN h65 мм	MKN_10022641	
Комплект для установки одной печи на другую	MKN_10022519	MKN_10026814
Система вытяжки MagicHood	HOODM	HOODM

Подставки

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN-J	Подставка под печь SpaceCombi® 6x1/1GN	555x585x750±25	13
MKN-C	Подставка под печь SpaceCombi® 6x2/3GN	560x775x800±25	13

* При комплектации печей системами регенерации или банкетными системами необходимы подставки нестандартной высоты. При заказе обязательно указывать высоту 850 мм или 580 мм в зависимости от высоты тележки.

ROVA BO



SpaceCombi classic



Электрические модели

Модель	Вместимость GN	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм***	Вес, кг
SKE61CL	6x1/1 h60 мм, 5x1/1 h65 мм	7,8	550x787x784	76
SKE61CL-W*				
SKE623CL_V400**	6x2/3 h60 мм, 5x2/3 h65 мм	5,2 (3,5)	550x611x784	68
SKE623CL-W_V400**				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*W - модели с автоматической мойкой

** (230 В/1/50 Гц) - при заказе уточнять требуемое напряжение

***размеры указаны без ручки и выпускного патрубка; более подробную информацию см. на нашем сайте govabo.ru

Принадлежности

Описание	SKE61CL	SKE623CL
Дверца с левым упором	CS61L	CS623L
Функция HoodIn® – встроенная система конденсации пара (>80%)	HOODIN	HOODIN
Встраиваемая версия	INTVER	INTVER
Многоточечный щуп	MULTIS	MULTIS
Настенный держатель	MKN_10022525	MKN_10022565 (с MagicHood по запросу)
Комплект продольных направляющих для SpaceCombi® 5x1/1GN h65 мм	MKN_10022641	
Комплект для установки одной печи на другую	MKN_10022519	MKN_10026814

Подставки

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN-J	Подставка под печь SpaceCombi® 6x1/1GN	555x585x750±25	13
MKN-C	Подставка под печь SpaceCombi® 6x2/3GN	560x775x800±25	13

Конфигурации пароконвектоматов

	SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic
Управление		
Управление MagicPilot® Touch&Slide («Коснитесь и пролистните»)	■	
Антибликовый дисплей с естественными цветами/ закаленное стекло	■	
Ёмкостный сенсорный дисплей	■	
Более 250 автоматических режимов приготовления в системе управления autoChef	■	
10 категорий в системе управления autoChef	■	
Режимы: конвекция - 30-300°C, приготовление на пару - 30-130°C (включая щадящий и экспресс-режим), пароконвекция - 30-250°C	■	■
12 режимов приготовления (приготовление на пару в щадящем, экспресс-режиме, приготовление на пару, конвекция, пароконвекция, доготовка, низкотемпературное приготовление, приготовление при ΔT, увлажнение, выпечка, приостановка, приготовление по технологии «сувид»)	■	
6 режимов приготовления (приготовление на пару в щадящем, экспресс-режиме, приготовление на пару, пароконвекция, регенерация)		■
Favourites («Избранное») - прямой доступ к избранным режимам готовки	■	
ChefsHelp («Помощь шеф-повару») - информационные шаги - руководство пользователя	■	
QualityControl («Контроль качества») - автоматическое определение объема	■	
VideoAssist («Видеопомощник») - виртуальный шеф-повар	■	
FamilyMix («Категорийная группировка») - для оптимального использования рабочего пространства камеры	■	
Time2Serve («Время подачи») - готовность блюд к подаче в установленное время	■	
Система сохранения тепла PerfectHold с функцией «умного» охлаждения SmartCoolDown	■	
Сканирование штрих-кодов без сканера	■	
Вместимость		
Ширина всего 55 см, т.е. экономия пространства на 40% в сравнении с FlexiCombi®	■	■
Продольные 6xGN1/1 (глубиной 60 мм) - SpaceCombi® 6x1/1GN	■	■
6xGN2/3 (глубиной 60 мм) - SpaceCombi® 6x2/3GN	■	■
5xGN1/1(SpaceCombi® 6x1/1GN) и 5xGN2/3 (SpaceCombi® 6x2/3GN) (глубиной 65 мм)	□	□
Качество		
ClimaSelect plus («Выбор температурного режима плюс») - управление температурным режимом шагами в 10%	■	
ClimaSelect («Выбор температурного режима») - управление температурным режимом шагами в 25%		■



	SpaceCombi® MagicPilot®	SpaceCombi® Classic
Более 350 режимов готовки, сохраняемых не менее чем в 20 шагов	■	
100 программ готовки, сохраняемых не менее чем в 6 шагов		■
Энергоэффективность		
Дверца камеры со стеклопакетом с тройным остеклением	■	■
GreenInside - меню энергопотребления и потребления воды после каждого цикла приготовления (только в электрических моделях)	■	
Интерфейс для подключения к системе оптимизации энергопотребления с беспотенциальным контактом	□	□
Экорежим, функция ожидания для снижения уровня выбросов CO ₂	■	
DynaSteam - динамическая регулировка подачи пара согласно режиму готовки и загрузке	■	■
Безопасность		
SES - система выпуска отработавшего пара	■	
CombiDoctor - программа самодиагностики	■	
HoodIn® - встроенная система конденсации пара	□	□
MagicHood - вытяжка для нейтрализации запахов	□ (стандартная комплектация SpaceCombi® Magic Team)	□
Гигиена		
Система автоматической мойки WaveClean®	□ (стандартная комплектация SpaceCombi® Team и Magic Team)	□
Встроенный ручной душ	□	□
Программа ручной мойки	■	■ (не применимо к опции WaveClean®)
Индикация режима мойки	■	
Дополнительно		
Многоточечный термощуп	■	□
Одноточечный термощуп		■
Измерение внутренней температуры до 99°C	■	■
Регулировка объёма	■	■
Защита программы приготовления от несанкционированного удаления	■	■
Доготовка - прецизионная регенерация при 30-180°C	■	■
Разогрев Ready2Cook («Готовность к приготовлению»), охлаждение, создание идеальной среды в камере без открытия дверцы	■	■
RackControl - многопозиционные таймеры	■	
Увлажнение в ручном режиме	■	■
Программируемое увлажнение, приостановка, сигнал шага	■	
Динамический вентилятор с автореверсом	■	■
5 скоростей вентилятора	■	■
Программируемые циклы вентилятора	■	
Предохранительный тормоз двигателя вентилятора	■	■
Корпус из коррозионностойкой хромоникелевой стали	■	■
Бесконтактный дверной выключатель	■	■
Дверца с левой навеской	□	□
Сменный дверной уплотнитель в дверце с поворотной ручкой	■	■
Каплесборник с постоянным сливом	■	■
USB-интерфейс	■	■
Ethernet-интерфейс		□ (стандартная комплектация SpaceCombi® Team и Magic Team)
Таймер с предварительным выбором времени запуска в режиме реального времени	■	
Таймер с предварительным выбором времени запуска		■
Маркировка CE (соответствие продукции европейскому гармонизированному законодательству) / GS (соответствие требованиям Закона Германии о безопасности продукта)	■	■
Светодиодное освещение, встроенное в дверцу камеры	■	■
Специальное электропитание (кроме напряжения переменного тока на 3 фазы, нейтраль и защитное заземление 380-415 В)	□	□
Беспотенциальный контакт системы вытяжки пара (SpaceCombi® 6x1/1GN) (устанавливает клиент)	■	■

■ - серийное оснащение

□ - опция, за дополнительную плату

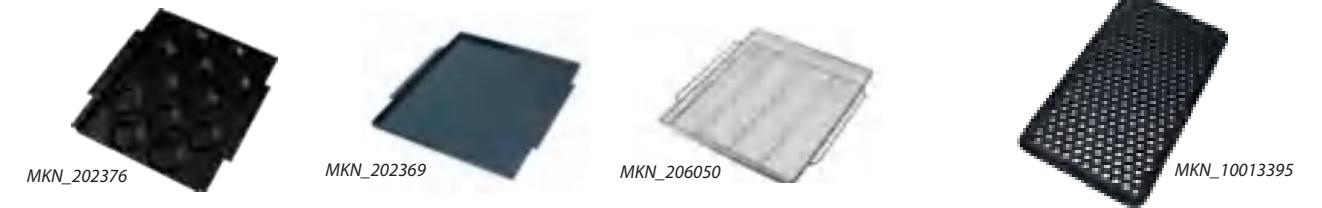


Принадлежности

Противни и решётки для пароконвектоматов

Модель	Описание	Размер
MKN_202363	Противень с гранитным покрытием для жарки глубиной 20 мм	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_202345	Противень с гранитным покрытием для жарки глубиной 20 мм	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_10017319	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 40 мм	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_202388	Противень с гранитным покрытием для жарки глубиной 20 мм	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_10017317	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 40 мм	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_202073	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 50 мм	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_202346	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 65 мм	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_202390	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 65 мм	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_202353	Противень с гранитным покрытием для жарки глубиной 20 мм	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_202352	Противень с гранитным покрытием для жарки и выпекания глубиной 40 мм	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_202351	Противень с гранитным покрытием для выпекания с гранитной эмалью глубиной 65 мм	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_206050	Корзина для жарки из нержавеющей стали	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_10012901	Корзина для жарки из нержавеющей стали	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_10012900	Корзина для жарки из нержавеющей стали	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_206045	Решётка для регенерации из нержавеющей стали	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_206104	Решётка для регенерации из нержавеющей стали	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_206103	Решётка для регенерации из нержавеющей стали	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_206046	Решётка для регенерации из нержавеющей стали	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_206049	Решётка на 6 цыплят не более, чем по 1300 г	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_10017446	Решётка из нержавеющей стали на 12 цыплят не более, чем по 1300 г	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_206062	Решётка из нержавеющей стали на 8 цыплят не более, чем по 1300 г	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_206028	Решётка из нержавеющей стали на 4 цыплят не более, чем по 1300 г	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_202368-B	Противень для кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием, перфорированный	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_202379	Противень для кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием, перфорированный	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_202383	Противень для кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием, перфорированный	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_202359	Противень для кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием, перфорированный	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_202385	Противень для жарки с антипригарным спецпокрытием, неперфорированный	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_202386	Противень для жарки с антипригарным спецпокрытием, неперфорированный	GN2/1 (530x650 мм)
MKN_202360	Противень для жарки с антипригарным спецпокрытием, неперфорированный	GN2/3 (354x325 мм)
MKN_845961	Жиросборник из нержавеющей стали с отверстием для слива и пробкой	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_10016907	Противень для гриля и кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_10013395	Решётка для гриля с антипригарным спецпокрытием	GN1/1 (530x325 мм)
MKN_10016908	Противень для гриля и кондитерских изделий с антипригарным спецпокрытием	GN2/3 (354x325 мм)


Модель	Описание	Размер
MKN_202369	Противень для жарки с антипригарным спецпокрытием, неперфорированный	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_202376	Противень для выпекания на 12 мини-формочек с антипригарным спецпокрытием	FlexiRack® (530x570 мм)
MKN_202375	Противень для выпекания на 8 мини-формочек с антипригарным спецпокрытием	GN1/1 (530 x 325 мм)




Ваша пожизненная защита

Система WaveClean® позаботится об автоматической мойке. Работает эффективно, гигиенично и безопасно. Запломбированный картридж с мощным и ополаскивающим средствами «2 в 1» позволяет автоматически отмыть до блеска даже самый маленький угол, а расход воды сократится на 40%*.






Полная очистка изнутри. Гигиеничная дверца камеры со стеклопакетом с тройным остеклением не требует дополнительной ручной мойки.



Просто вставьте картридж - и процесс можно запускать!



Модель	Описание
MKN_303324	Специальное моющее средство «2 в 1» (1 коробка = 10 картриджей)

*по сравнению с ручной мойкой



Пароконвекционные печи

Пароконвекционные печи



MKN

Премиум-технологии для профессиональной кухни

ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ (КРУГЛЫЕ/ ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ)

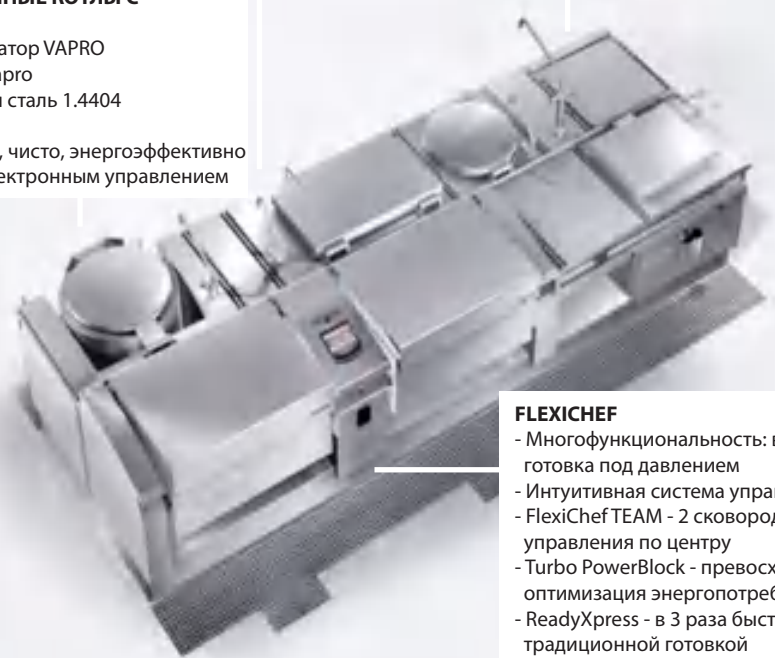
- Энергоэффективный парогенератор VAPRO
- Не требующий обслуживания Varro
- Нержавеющая коррозионностойкая сталь 1.4404 (AISI 316) - гигиена
- Двухстенная крышка - безопасно, чисто, энергоэффективно

КРУПНАЯ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Бесшовная, из жаропрочной стали
- С большими закруглёнными углами для упрощения очистки
- Простое перемещение тяжёлой кухонной посуды

ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫЕ ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ С ОПОКИДЫВАНИЕМ

- Энергоэффективный парогенератор VAPRO
- Не требующий обслуживания Varro
- Нержавеющая коррозионностойкая сталь 1.4404 (AISI 316) - гигиена
- Двухстенная крышка - безопасно, чисто, энергоэффективно
- С опрокидыванием, ручным/ электронным управлением



-25%
на энергопотреблении котлов*

90%
эффективности индукции**

-55%
на времени закипания с индукцией***

FLEXICHEF

- Многофункциональность: варка, жарка, фритирование, готовка под давлением
- Интуитивная система управления MagicPilot
- FlexiChef TEAM - 2 сковороды с одной системой управления по центру
- Turbo PowerBlock - превосходная теплоотдача, оптимизация энергопотребления
- ReadyXpress - в 3 раза быстрее по сравнению с традиционной готовкой
- SpaceClean - единственная автоматическая система мойки сковород (опция)



Мы воплощаем Ваши идеи в реальность!

Свыше 250 электрических и газовых устройств комбинируются в наших продуктовых линейках OPTIMA 850 и 700. Все наши модульные линейки изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Система smart-соединения упрощает перемещение кухонной посуды, обеспечивая исключительный комфорт на рабочем месте и абсолютную гигиену. Кухонные модули, вваренные в рабочую поверхность, легко очищаются - нужно лишь подобрать подходящий по глубине корпус - 850/ 700 мм, а остальное предоставьте экспертам MKN. Позвольте перенести Вашу кухню на совершенно другой уровень!

Индукция MKN

- быстрая амортизация
- низкое энергопотребление
- экологически безопасно
- малое время нагрева и активации
- идеально подходит для приготовления деликатных блюд
- простота очистки
- ок. 90% эффективности (в сравнении с 58% для плит со сплошной поверхностью и 55% для открытых газовых горелок)
- время нагрева 1 литра воды - всего 3,1 мин (в сравнении с 5 мин для открытых газовых горелок и 7 мин для плит со сплошной поверхностью)

Система энергопотребления варочных котлов MKN VAPRO

- низкое энергопотребление и потребление воды
- минимальное время нагрева
- автоматический контроль уровня воды
- котёл с двойной рубашкой по всей высоте заполнения

Система нагрева MKN PowerBlock

специальный многослойный материал в электрических аппаратах для жарки MKN



PowerBlock

- прочная рабочая поверхность
- равномерное теплораспределение
- малое время нагрева
- оптимальная теплопередача
- элементарное обслуживание
- малое тепловое излучение = более комфортные условия труда



Электрические промышленные фритюрницы

- подъёмник корзин
- система слива для безупречной организации рабочего процесса (опция)

OPTIMA 850
OPTIMA 700

Высокое качество блюд каждый день



*в сравнении с предыдущими технологиями MKN **90% эффективности отдачи энергии посуде ***в сравнении с плитами

Тепловая линия MKN OPTIMA 700

Электрические плиты с квадратными конфорками



Главные особенности: конфорки с защитным устройством 220x220 мм, автоматически снижающим уровень мощности примерно на 50% в отсутствии эксплуатации. 7-позиционный переключатель для точного терморегулирования. Расстояние между конфорками - менее 35 мм для упрощения перемещения кухонной посуды. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике: MKN_2123201, MKN_2123202; с электрической духовкой: MKN_2123203. Электрическая духовка:* прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте (модели с духовкой):** гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN1½.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2123201	2,6 кВт 2,6 кВт		5,2	400x700x850	40
MKN_2123202	2,6 кВт 2,6 кВт		10,4	800x700x850	78
MKN_2123203	2,6 кВт 2,6 кВт	4,55 кВт 535x520x250	14,95		118

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Электрические плиты со сплошной поверхностью



Материалы: варочная поверхность толщиной 18 мм из жаропрочной стали, в моделях с -А- хромированная с неотражающим покрытием. **Главные особенности:** надёжно встроенная бесшовная варочная поверхность. Высокоэффективные контактные нагревательные элементы. Закруглённые углы варочной панели упрощают очистку. Отдельные зоны нагрева, регулируемые с помощью термостата, для варки, томления и поддержания блюд в тёплом виде. Даже тяжёлую кухонную посуду можно с лёгкостью передвигать по всей поверхности. Кастрюли и сковороды разных размеров - больше не проблема. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике: MKN_2123504, MKN_2123504A, MKN_2123505, MKN_2123505A; с электрической духовкой: MKN_2123506, MKN_2123506A. Электрическая духовка:* прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте (моделей с духовкой):** гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN1½.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2123504	3 кВт		6	320x555	2	400x700x850	65
MKN_2123504A	3 кВт						
MKN_2123505	3 кВт 3 кВт		12	715x555	4	800x700x850	90
MKN_2123505A	3 кВт 3 кВт						
MKN_2123506	3 кВт 3 кВт	4,55 кВт 535x520x250	16,55				150
MKN_2123506A	3 кВт 3 кВт						

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности (к электрическим плитам с духовкой)

Модель	Описание
MKN_10017318	Гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм)
MKN_206117	Решётка из хромоникелевой стали GN1½

Электрические плиты VITRO со стеклокерамической поверхностью



Материалы: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** зоны нагрева с независимой регулировкой. Нагревательные элементы с защитным устройством ø210 мм, энергосберегающий идентификатор диаметра дна кухонной посуды - возможно переключение в режим непрерывного питания. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. *На открытом шкафчике: MKN_2123401, MKN_2123402; с электрической духовкой: MKN_2123403. Электрическая духовка:* прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте:** гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN1½.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2123401	2,3 кВт 2,3 кВт		4,6	305x540	2	400x700x850	45
MKN_2123402	2,3 кВт 2,3 кВт		9,2	700x540	4	800x700x850	70
MKN_2123403	2,3 кВт 2,3 кВт	4,55 кВт 535x520x250	13,75				110

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Электрические индукционные плиты INDUCTION



Материалы: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** зоны нагрева с независимой регулировкой. Модуль индукционного генератора ø200 мм с элементом управления, вентилятор (280x290 мм для MKN_10013249). Электронный идентификатор диаметра дна кухонной посуды, от 12 см. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем - по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике: MKN_2123101, MKN_2123103, MKN_10013249; с электрической духовкой: MKN_10013250. Электрическая духовка:* прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте:** гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN1½. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2123101	3,5 кВт 3,5 кВт		7	305x540	2	400x700x850	58
MKN_2123103	3,5 кВт 3,5 кВт		14	700x540	4	800x700x850	90
MKN_10013250	3,5 кВт 3,5 кВт	4,55 кВт	18,55				120
MKN_10013249	5 кВт 5 кВт		10	690x340	2		95

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности (к электрическим плитам VITRO и индукционным плитам с духовкой)

Модель	Описание
MKN_10017318	Гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм)
MKN_206117	Решётка из хромоникелевой стали GN1½

Электрическая индукционная поверхность с одной зоной нагрева

Материалы: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** модуль индукционного генератора 325x325 мм с элементом управления, вентилятор. Электронный идентификатор диаметра дна посуды, от 12 см. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем – по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2123111	10 кВт	10	400x400	1	500x700x850	45

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Электрическая индукционная плита WOK

Материалы: сплошная бесшовная варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** модуль индукционного генератора ø270 мм с элементом управления. Идентификатор диаметра дна сковороды WOK. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем – по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10010353	Ø350 мм	5	500x700	1	500x700x850	42

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10017353	Сковорода WOK из нержавеющей стали

Газовые плиты

Материалы: литые стальные конфорки плотной посадки. **Главные особенности:** конфорки глубиной 70 мм во избежание пригорания выкипавшего. Газовый кран на лицевой панели. Термозащитная защита; запальная горелка; ручной поджиг; многопозиционный переключатель. Требуется подключение газа DN20 (3/4"). Газ: природный/жидкий (20; 25/ 30; 37; 50 мбар). **На открытом шкафу:** MKN_2163401, MKN_2163402, MKN_2163405; с электрической духовкой: MKN_2163403, MKN_2163406; с газовой духовкой - MKN_2163404, MKN_2163407 (косвенный нагрев - 100-320°C). **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте:** 1/2/3 съёмные решётки из хромоникелевой стали 370x550 мм для моделей с 2/4/6 конфорками; к моделям с духовкой - 1 гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм) и 1 решётка из хромоникелевой стали GN1½.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2163401	5,6 кВт 3,5 кВт		9,1	400x700x850	40
MKN_2163402	3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт		18,2	800x700x850	68
MKN_2163405	3,5 кВт 3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт 3,5 кВт		25,2	1200x700x850	102

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2163403	3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт		18,2+4,55	800x700x850	145
MKN_2163406	3,5 кВт 3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт 3,5 кВт	535x520x250 4,55 кВт	25,2+4,55	1200x700x850	160
MKN_2163404	3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт		18,2+5,6	800x700x850	150
MKN_2163407	3,5 кВт 3,5 кВт 3,5 кВт 5,6 кВт 5,6 кВт 3,5 кВт	555x540x280 5,6 кВт	25,2+5,6	1200x700x850	165

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_201860	Дополнительная вставка к конфорке для приготовления на малом огне
MKN_10016884	Решётка из хромоникелевой стали на 1 конфорку (274x370 мм)
MKN_10017318	Гранитный эмалированный противень GN1½ (530x520x40 мм)
MKN_206117	Решётка из хромоникелевой стали GN1 ½

Электрические фритюрницы LONDON

Материалы: сварная бесшовная ванна из штампованной стали с крупным сливным поддоном, тэны из хромоникелевой стали малой поверхностной нагрузки, подходят для использования в масляной среде. **Главные особенности:** простота очистки обеспечивается полным извлечением тэнов из ванны фритюрницы вместе с держателем с автоматическим выключением. Ванна размерами 180x400x235 мм с глубокой охлаждаемой зоной. Термостатическое или электронное регулирование. Степень защиты IPX5. Предохранительный термостат - надёжная защита от перегрева. Безопасный слив масла снизу через подвижный клапан. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** 1 крышка, 1 жироборник, 1 корзина размерами 313x160 глубиной 115 мм для моделей MKN_2120321 и MKN_2120321B, для MKN_2120325, MKN_2120325A, MKN_2120325B, MKN_2120325C - 2 крышки, 2 жироборника и 2 корзины размерами 313x160 глубиной 115 мм.



Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120321	6				
MKN_2120321B	10	12,5	1	400x700x850	37
MKN_2120325	12				
MKN_2120325B	20	2x12,5	2	600x700x850	50

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Модели с подъёмником корзин и таймером

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120325A	12				
MKN_2120325C	20	2x12,5	2	600x700x850	50

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*функция топления масла по запросу

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_813001	Ёмкость для сбора масла на 15 л к моделям MKN_2120321 и MKN_2120321B
MKN_813006	Ёмкость для сбора масла на 30 л к моделям MKN_2120325, MKN_2120325A, MKN_2120325B, MKN_2120325C
MKN_815296	Система фильтрации масла для моделей MKN_2120325, MKN_2120325A, MKN_2120325B, MKN_2120325C
MKN_10027926	Брызгозащитный элемент к моделям MKN_2120321 и MKN_2120321B
MKN_10027927	Брызгозащитный элемент (к фритюрницам без подъёмника корзин) к MKN_2120325, MKN_2120325A, MKN_2120325B, MKN_2120325C



Электрические фритюрницы PARIS

Материалы: сварная бесшовная ванна из штампованной стали с крупным сливным поддоном, тэны из хромоникелевой стали малой поверхностной нагрузки, подходят для использования в масляной среде. **Главные особенности:** простота очистки обеспечивается полным извлечением тэнов из ванны фритюрницы вместе с держателем с автоматическим выключением. Ванна размерами 400x400x235 мм с глубокой охлаждаемой зоной. Термостатическое или электронное регулирование. Степень защиты IPX5. Предохранительный термостат - надёжная защита от перегрева. Безопасный слив масла снизу через подвижный клапан. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** 1 крышка, 1 жироборник, 1 корзина размерами 380x352 глубиной 100 мм, 2 корзины размерами 313x160 глубиной 115 мм.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120330	10	30	2	600x700x850	50
MKN_2120330B	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц
*функция топления масла по запросу

Модели с подъёмником корзин и таймером

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120330A	10	30	2	600x700x850	50
MKN_2120330C	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_813006	Ёмкость для сбора масла 30 л
MKN_815301	Система фильтрации масла (за исключением моделей MKN_2120330A, MKN_2120330C)
MKN_10027927	Брызгозащитный элемент (к фритюрницам без подъёмника корзин)

Электрические жарочные поверхности SUPRA

Материалы: полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316), жарочная поверхность гладкой шлифовки из специального многослойного материала PowerBlock (в моделях **MKN_2121134A, MKN_2121126A, MKN_2121130A**). **Главные особенности:** сварная жарочная поверхность - абсолютная гигиена. Элементы контактного нагрева Supra обеспечивают большую нагревательную способность и оптимальное равномерное распределение тепла за короткий промежуток времени с минимальными температурными колебаниями при загрузке холодных изделий. 2 отдельные зоны нагрева (1 - в модели **MKN_2121134A**) с термостатической регулировкой. Ёмкость для сбора жира примерно на 4 л. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Тип поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2121134A	Гладкая	5,4	300x540	400x700x850	50
MKN_2121126		7,2	500x540	600x700x850	70
MKN_2121130		10,8	705x545	800x700x850	95
MKN_2121127	Полурифлёная	7,2	500x540	600x700x850	70
MKN_2121131		10,8	705x545	800x700x850	95
MKN_2121127A	Хромоникелевая полурифлёная	7,2	500x540	600x700x850	70
MKN_2121131A	Хромоникелевая полурифлёная	10,8	705x545	800x700x850	95
MKN_2121139A	Рифлёная хромоникелевая	7,2	500x540	600x700x850	70
MKN_2121141A		10,8	705x545	800x700x850	95
MKN_2121126A	Гладкая	7,2	500x540	600x700x850	77
MKN_2121130A		10,8	700x540	800x700x850	95

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_945650	Брызгозащитный элемент для модели MKN_2121134A
MKN_945525	Брызгозащитный элемент для моделей на 7,2 кВт
MKN_204534	Пробка для слива жира
MKN_945530	Брызгозащитный элемент для моделей на 10,8 кВт
MKN_10018076	Скребок для гладкой и рифлёной поверхности

Газовые жарочные поверхности

Материалы: жарочная поверхность из специальной жаропрочной стали. **Главные особенности:** сварная бесшовная углублённая жарочная поверхность с закруглёнными углами для упрощения очистки. Жироборник примерно на 4 л. Термостатическое регулирование. Атмосферная горелка, запальная горелка, термоэлектрическое предохранительное устройство, термостат, пьезорозжиг. Газ: природный/жидкий (20; 25/30; 37; 50 мбар). Требуется подключение DN15(1/2").

Модель	Тип поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2161101	Гладкая	7	420x545	600x700x850	58
MKN_2161102	Полурифлёная				

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10017094	Брызгозащитный элемент
MKN_10018076	Скребок для рифлёной и полурифлёной поверхности

Электрические углублённые жарочные поверхности SUPRA



Материалы: полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316). **Главные особенности:** универсальное устройство для жарки, варки и тушения. Сварная жарочная поверхность - абсолютная гигиена. Элементы контактного нагрева Supra обеспечивают большую нагревательную способность и оптимальное равномерное распределение тепла за короткий промежуток времени с минимальными температурными колебаниями при загрузке холодных изделий. 2 отдельные зоны нагрева (1 - в модели **MKN_10013255**) с термостатической регулировкой. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** пробка.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10013255	5,4	15	300x540x100	400x700x850	50
MKN_2122507	7,2	26	500x540x100	600x700x850	65
MKN_2122509	10,8	37	705x545x100	800x700x850	85

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_845671	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы для модели MKN_2122507
MKN_10013258	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы для модели MKN_2122509
MKN_845531	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы для модели MKN_10013255

Электрические мармиты

Материалы: ванна из штампованной стали с большими закруглёнными углами, бесшовно вваренная в рабочую поверхность. **Главные особенности:** благодаря косвенному нагреву мармит очень легко чистится. Термостатическое регулирование. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Вместимость GN*	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120501	1,5	305x510	1x1/1 глубиной до 200 мм	400x700x850	34
MKN_2120502	3	603x510	2x1/1 глубиной до 200 мм	800x700x850	49

Электропитание 230 В/50 Гц

*гастроёмкости в комплект не входят!

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_815406	Поворотный кран для воды R1/2", скорость струи - ок. 20 л/мин
MKN_10016677	Вставная полка (2 шт. требуются к MKN_2120502)

Мармит с сухим подогревом

Материалы: керамические тэны, идеальны для поддержания приготовленных блюд в горячем виде. **Главные особенности:** штампованная ванна с большими закруглёнными углами для упрощения очистки, бесшовно вваренная в рабочую поверхность. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** съёмная ёмкость GN 1/1 глубиной 200 мм, вставная перфорированная полка.

Модель	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Вместимость GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120601	1	305x510	1/1 h200 мм	400x700x850	36

Электропитание 230 В//50 Гц

Принадлежности см. на следующей странице.



Дополнительные принадлежности к мармиту с сухим подогревом

Модель	Описание
MKN_10017300	Черпак для картофеля фри



Электрическая макаронovarка



Материалы: вваренная ванна полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316). **Главные особенности:** элементы контактного нагрева Supra обеспечивают малое время нагрева и продолжительный срок эксплуатации тэнов. Плавная регулировка мощности с термостатической регулировкой. Простая очистка за счёт косвенного нагрева. Сливной шаровой клапан R 1½". Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** перфорированная полка, труба с сепаратором крахмала с перфорированным кожухом на 4 корзины из хромоникелевой стали - 2 слева и 2 справа, кран подвода воды R1½" за ванной.

Модель	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2120402	7,2	305x510x210	400x700x850	53

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10016886	Дополнительный комплект на 6 корзин, включающий пробку с отверстием и 2 корзины из хромоникелевой стали



Электрический гриль

Главные особенности: инфракрасные нагревательные элементы для «чистой» жарки. Теплоизлучающие элементы поднимаются для упрощения очистки. Жироборник наполняется водой, в т.ч. для упрощения очистки и безопасного слива по трубе ¾" снизу. 2 зоны нагрева с индивидуальным управлением. Степень защиты IPX5. **В комплекте:** 2 чугунные решётки. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Мощность, кВт	Жарочная поверхность, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2121501	7	380x420	600x700x850	40

Электропитание 400 В/3/50 Гц



Нейтральные элементы

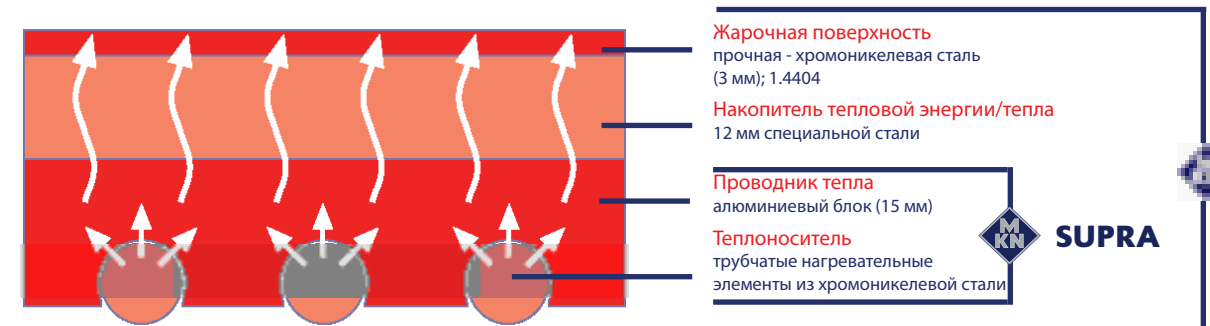
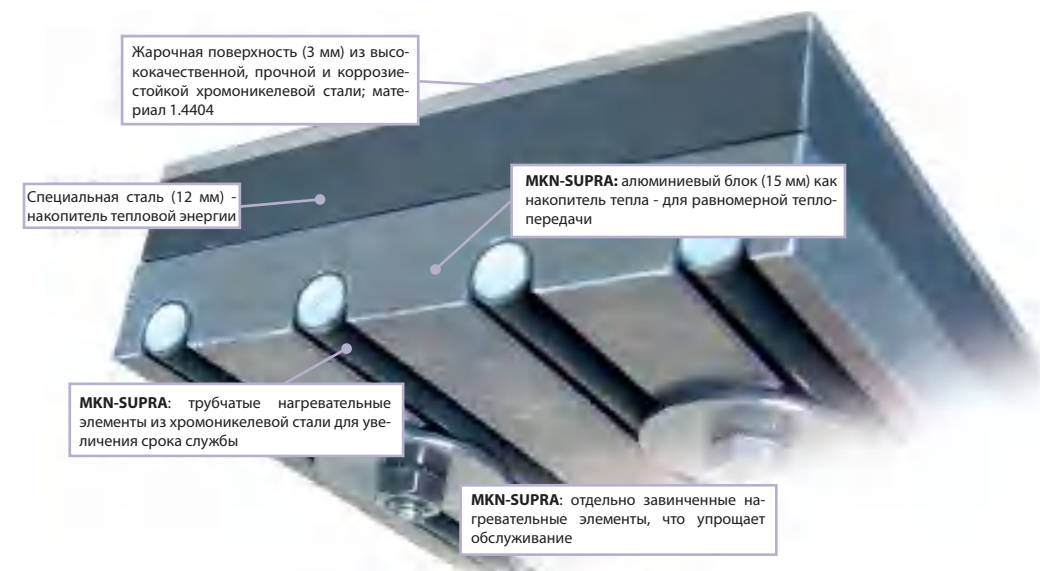
Материалы: корпус полностью изготовлен из хромоникелевой стали (1.4301) / (304). **Главные особенности:** сварная рабочая поверхность, боковые спускные желоба для упрощения очистки. Возможны в рамном каркасном исполнении или с шухлядкой (по запросу). От длины в 400 мм. Промежуточная длина по запросу.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10019258	200x700x850	16
MKN_10020158	300x700x850	20
MKN_10018327	400x700x850	33
MKN_10018422	500x700x850	36
MKN_10018326	600x700x850	38
MKN_10018325	800x700x850	45
MKN_10019128	1000x700x850	52
MKN_10019134	1200x700x850	56



MKN Powerblock - инновационный специальный слоёный материал, включающий в себя систему нагрева Supra - составляет основу жарочных поверхностей элементов MKN

MKN PowerBlock прочный, мощный и высококачественный!

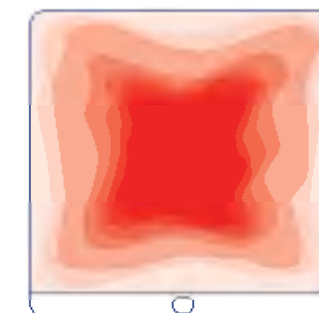


- Прочная поверхность
- Мощный накопитель тепла/ Большие запасы тепловой энергии
- Равномерное распределение тепла, даже при интенсивной загрузке
- Быстрый нагрев
- Оптимальная теплопередача
- Простое обслуживание
- Длительный срок службы



Распределение температур

Система нагрева поверхности



Многофункциональный аппарат FlexiChef



Электрический многофункциональный аппарат FLEXICHEF® FlexiChef®

Нежнейший говяжий гуляш за 30 мин, вкуснейший ризотто за 7 мин (с ReadyXpress®) и мойка сковороды всего за 2 мин*** Без проблем с MKN FlexiChef®! На одном аппарате, удостоенном множества наград, можно варить, жарить, готовить во фритюре и с высокой скоростью. Оптимизация всех процессов приготовления вместе с энергоэффективностью повышает Вашу эффективность! FlexiChef® готовит в 3 раза быстрее в сравнении с традиционным кухонным оборудованием, даже когда температура повышается до 275 градусов**. FlexiChef® - это единственный горизонтальный аппарат для готовки с автоматической системой мойки, полная длительность которой составляет всего 2 мин***. С FlexiChef® Вашей кухне обеспечен настоящий экономический бум! Многофункциональность, высокая гибкость, быстродействие и смарт-энергопотребление - то, что максимально эффективно позволяет организовать повседневность на кухне, что в итоге даёт больше прибыли и повышает конкурентоспособность! А FlexiChef® нового поколения - отличный наглядный пример многолетнего опыта, знаний и искусства.

Модель	Мощность, кВт (макс.)	Вместимость, л	Внешние размеры, мм	Сковорода, мм	Вес, кг*
MKN_FLEXICHEF1/50	14,7	50	1100x850x750	523x543x225	290
MKN_FLEXICHEF2/75	22,4	75	1300x850x750	723x543x225	320
MKN_FLEXICHEF2/100	22,4	100	1300x850x750	723x543x315	330
MKN_FLEXICHEF3/100	34,0	100	1600x850x750	1023x543x225	385
MKN_FLEXICHEF3/150	34,0	150	1600x850x750	1023x543x315	390

Модель	Мощность, кВт (макс.)	Вместимость, л	Внешние размеры, мм	Сковорода, мм	Вес, кг*
MKN_FLEXICHEF_T1/1	14,7+14,7	50+50	2200x850x750	523x543x225+523x543x225	580
MKN_FLEXICHEF_T1/2	14,7+22,4	50+75	2400x850x750	523x543x225+723x543x225	610
MKN_FLEXICHEF_T1/3	14,7+34,0	50+100	2700x850x750	523x543x225+1023x543x225	675
MKN_FLEXICHEF_T2/2	22,4+22,4	75+75	2600x850x750	723x543x225+723x543x225	640
MKN_FLEXICHEF_T2/3	22,4+34,0	75+100	2900x850x750	723x543x225+1023x543x225	705
MKN_FLEXICHEF_T3/3	34,0+34,0	100+100	3200x850x750	1023x543x225+1023x543x225	770

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*с ReadyXpress® и SpaceClean **в сравнении с традиционным оборудованием MKN ***SpaceClean® + время настройки

Оптимизатор качества
постоянно качество
надёжность производства

Оптимизатор эффективности
Энерджи многофункциональности
позволяет повысить свои КПД и
лучше эффективно использовать
каждый грамм

Концепция управления
TouchScreen
Функции Touch & Slide

Guided Cooking
Информация
о времени приготовления
и температуре

SpaceClean®
Автоматическая мойка
сковороды и посуды

Система управления
для быстрого и простого
настройки

Система Touch & Slide
Управление с
сенсорными экранами

Connectivity
FlexiChef®
интернет-аппарат

до **-90%**
на потреблении воды*

до **-66%**
на энергопотреблении**

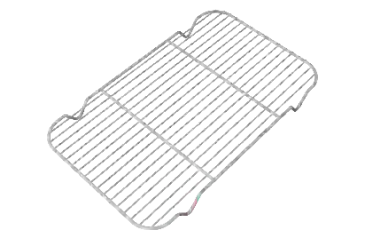
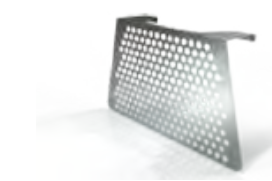
-100%
на химических
средствах***

На FlexiChef® так приятно работать, плюс это хорошая мотивация для персонала.

*при использовании SpaceClean®, в сравнении с традиционным кухонным оборудованием с ручной мойкой **в сравнении с традиционным кухонным оборудованием

Принадлежности

Модель	Описание	
MKN_10026788	Комплект направляющих для гастроремкомет GN	
MKN_10026978		к модели 1/50
MKN_10026979		к моделям 2/75, 2/100
MKN_10026879	Навесная рама для крепления корзин, крепится на заднюю стенку чаши	
MKN_10026878		к модели 1/50
MKN_10026276		к моделям 2/75, 2/100
MKN_10026842	Корзина для жарки	
MKN_10018515		к модели 1/50 нужно 2 шт., к моделям 2/75, 2/100 нужно 3 шт., к моделям 3/100, 3/150 нужно 4 шт.
MKN_10026971	Ковш неперфорированный	
MKN_10026969	Ковш перфорированный	
MKN_10016161	Скребок неперфорированный для сковороды	
MKN_10011864	Лопатка для слива	
MKN_10027048	Перфорированная пластина для слива	
MKN_10027049		к модели 1/50
MKN_10027050		к модели 2/75 или 3/100
MKN_10031137	Перфорированная пластина для варки	
MKN_10031138		к модели 2/100 или 3/150
MKN_10030162		к модели 1/50
MKN_10017019	Вставная решётка	
MKN_10017018		к модели 2/75, 2/100 (нужно 2 шт.) и 3/100, 3/150 (нужно 3 шт.)
MKN_10012492	Тележка для GN-посуды (без GN-посуды MKN_202266!)	
CAPE_PROTECTION®	Уходное средство "Уход и защита": 6 бутылок по 250 мл	



****"уход и защита" - новая функция ухода**
Жёсткая вода – не проблема для FlexiChef®!
Новая функция "уход и защита", включающая регулярное удаление накипи, увеличивает срок службы Вашего FlexiChef®. Широкий спектр использования, умягчитель не требуется (до 4,5 ммоль/л). А лучше всего то, что FlexiChef® сам напомнит Вам о следующем цикле удаления накипи.

оптимизатор качества
постоянно качество
надёжность производства

оптимизатор эффективности
Энерджи многофункциональности
позволяет повысить свои КПД и
лучше эффективно использовать
каждый грамм

индивидуальный оптимизатор
адаптируется под ситуацию
с персоналом. Touch & Slide можно
перевести в режим подсказки
FlexiChef®

оптимизатор площади
Функционал нескольких
аппаратов в одном – высокая
производительность на кв. м
площади

оптимизатор времени
быстрый нагрев, быстрый
приготовление, быстрый
очистка

оптимизатор мотивации
матрица быстрого сменного
панели Touch & Slide и автоматическая
мойка SpaceClean®

Тепловая линия MKN OPTIMA 850

Электрические плиты с квадратными конфорками



Главные особенности: конфорки с защитным устройством 300x300 мм, автоматически снижающим уровень мощности примерно на 50% в отсутствие эксплуатации. 7-позиционный переключатель для точного терморегулирования. Расстояние между конфорками - менее 35 мм для упрощения перемещения кухонной посуды. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике:* MKN_2023201, MKN_2023202; *с электрической духовкой:* MKN_2023203. **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте** (модели с духовкой): гранитный эмалированный противень GN2/1 (530x650x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN2/1.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023201	2,5 кВт 4 кВт		6,5	400x850x850	58
MKN_2023202	2,5 кВт 4 кВт		13	800x850x850	95
MKN_2023203	4 кВт 2,5 кВт	5,4 кВт	18,4	800x850x850	148

Электропитание 400 В/3/50 Гц



Электрические плиты со сплошной поверхностью

Материалы: варочная поверхность толщиной 18 мм из жаропрочной стали, в моделях с -А- хромированная с неотражающим покрытием. **Главные особенности:** надёжно встроенная бесшовная варочная поверхность. Высокоэффективные контактные нагревательные элементы. Закруглённые углы варочной панели упрощают очистку. Отдельные зоны нагрева, регулируемые с помощью термостата, для варки, томления и поддержания блюд в тёплом виде. Даже тяжёлую кухонную посуду можно с лёгкостью передвигать по всей поверхности. Кастрюли и сковороды разных размеров - больше не проблема. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике:* MKN_2023501(A), MKN_2023502(A); *с электрической духовкой:* MKN_2023503(A). **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте** (моделей с духовкой): гранитный эмалированный противень GN2/1 (530x650x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN2/1.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023501	3,6 кВт		7,2	320x705	2	400x850x850	67
MKN_2023501A	3,6 кВт						74
MKN_2023502	4 кВт 4 кВт		16	715x705	4	800x850x850	120
MKN_2023502A	4 кВт 4 кВт						
MKN_2023503	4 кВт 4 кВт	5,4 кВт	21,4	715x705	4	800x850x850	186
MKN_2023503A	4 кВт 4 кВт	5,4 кВт					193

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности (к электрическим плитам с духовкой)

Модель	Описание
MKN_206103	Решётка из хромоникелевой стали GN 2/1 для духовки
MKN_10017317	Специальный гранитный эмалированный противень для жарки и выпекания GN 2/1 (530x650x40 мм)

Электрические плиты VITRO со стеклокерамической поверхностью



Главные особенности: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. Зоны нагрева с независимой регулировкой. Нагревательные элементы с защитным устройством 270x270 мм, энергосберегающий идентификатор диаметра дна кухонной посуды - возможно переключение в режим непрерывного питания. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. *На открытом шкафчике:* MKN_2023409, MKN_2023405; *с электрической духовкой:* MKN_2023406. **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте** (модели с духовкой): гранитный эмалированный противень GN2/1 h40 мм, решётка из хромоникелевой стали GN2/1.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023409	4 кВт		8	340x690	2	500x850x850	58
MKN_2023405	4 кВт 4 кВт		16				72
MKN_2023406	4 кВт 4 кВт	5,4 кВт	21,4	700x690	4	800x850x850	118

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Электрические индукционные плиты INDUCTION

Главные особенности: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. Зоны нагрева с независимой регулировкой. Модуль индукционного генератора ø270 мм в моделях MKN_2023104, MKN_2023105, MKN_2023114 (MKN_2023107, MKN_2023108, MKN_2023109, MKN_2023110 - 280x290 мм) с элементом управления, вентилятор. Электронный идентификатор диаметра дна кухонной посуды, от 12 см. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем - по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. *На открытом шкафчике:* MKN_2023104, MKN_2023105, MKN_2023107, MKN_2023108, MKN_2023109, MKN_2023110; *с электрической духовкой:* MKN_2023114. **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте** (модели с духовкой): гранитный эмалированный противень GN2/1 (530x650x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN2/1. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023104	5 кВт		10	305x690	2	400x850x850	63
MKN_2023105	5 кВт 5 кВт		20	700x690	4	800x850x850	98
MKN_2023107	5 кВт		10				
MKN_2023108	7 кВт		14	340x690	2	500x850x850	63
MKN_2023109	5 кВт 5 кВт		20				
MKN_2023110	7 кВт 7 кВт		28	700x690	4	800x850x850	98

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023114	5 кВт 5 кВт 5 кВт 5 кВт	 5,4 kW 535x670x250	25,4	305x690	4	800x850x850	146

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности (к электрическим плитам VITRO и индукционным плитам с духовкой)

Модель	Описание
MKN_206103	Решётка из хромоникелевой стали GN 2/1 для духовки
MKN_10017317	Специальный гранитный эмалированный противень для жарки и выпекания GN 2/1 (530x650x40 мм)



Электрическая индукционная поверхность с одной зоной нагрева

Материалы: сплошная бесшовная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** модуль индукционного генератора 325x325 мм с элементом управления, вентилятор. Электронный идентификатор диаметра дна кухонной посуды, от 12 см. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем – по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.


Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2023111	10 кВт	10	400x400	1	500x850x850	48

Электропитание 400 В/3/50 Гц



Электрическая индукционная WOK-плита

Материалы: сплошная бесшовная варочная поверхность толщиной 6 мм. **Главные особенности:** модуль индукционного генератора ø270 мм с элементом управления, вентилятор. Идентификатор диаметра дна Wok-сковороды. Быстрая теплопередача, высокая эффективность. Бесступенчатая регулировка тепловой мощности каждой зоны нагрева позиционным выключателем – по одному контрольному индикатору на каждую зону нагрева с индивидуальной настройкой для поддержания блюд в тёплом виде, томления, жарки и быстрого нагрева. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Размеры варочной панели, мм	Зоны нагрева	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10010302	 Ø 350 мм	5	350x350	1	600x850x850	48

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

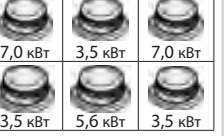



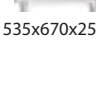
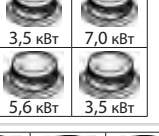


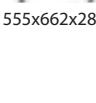
Модель	Описание
MKN_10017353	Wok-сковорода из нержавеющей стали



Газовые плиты

Материалы: литые стальные конфорки плотной посадки. **Главные особенности:** конфорки глубиной 70 мм во избежание пригорания выкипшего. Газовый кран на лицевой панели. Термозащитная защита; запальная горелка; атмосферная горелка; многопозиционный переключатель. Требуется подключение газа DN20 (3/4"). Газ: природный/жидкий (20; 25/ 30; 37; 50 мбар). На открытом шкафушке: **MKN_2063401, MKN_2063402, MKN_2063405;** с электрической духовкой: **MKN_2063403, MKN_2063406;** с газовой духовкой - **MKN_2063404, MKN_2063407** (косвенный нагрев - 100-320°C). **Электрическая духовка:** прямая подача тепла сверху, косвенная - снизу с регулировкой температуры термостатом - 50-300°C. **В комплекте:** 1/2/3 решётки из хромоникелевой стали (370x700 мм) для моделей с 2/4/6 конфорками; для моделей с духовкой - гранитный эмалированный противень GN2/1 (530x650x40 мм), решётка из хромоникелевой стали GN2/1.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2063401	 7,0 кВт 3,5 кВт		10,5	400x850x850	47
MKN_2063402	 3,5 кВт, 7,0 кВт 5,6 кВт, 3,5 кВт		19,6	800x850x850	72

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2063405	 7,0 кВт, 3,5 кВт, 7,0 кВт 3,5 кВт, 5,6 кВт, 3,5 кВт		30,1	1200x850x850	100
MKN_2063403	 3,5 кВт, 7,0 кВт 5,6 кВт, 3,5 кВт	 5,4 kW	19,6+5,4	800x850x850	148
MKN_2063406	 7,0 кВт, 3,5 кВт, 7,0 кВт 3,5 кВт, 5,6 кВт, 3,5 кВт	 5,4 kW	30,1+5,4	1200x850x850	180
MKN_2063404	 3,5 кВт, 7,0 кВт 5,6 кВт, 3,5 кВт	 7,0 kW	19,6+7,0	800x850x850	140
MKN_2063407	 7,0 кВт, 3,5 кВт, 7,0 кВт 3,5 кВт, 5,6 кВт, 3,5 кВт	 7,0 kW	30,1+7,0	1200x850x850	185

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_201861	Дополнительная вставка для конфорки для приготовления на малом огне для моделей MKN_2063401, 2063402, 2063405
MKN_206007	Решётка из хромоникелевой стали на 1 конфорку (350x350 мм) для моделей MKN_2063401, 2063402, 2063405
MKN_206103	Решётка из хромоникелевой стали GN 2/1
MKN_10017317	Специальный гранитный эмалированный противень для жарки и выпекания GN 2/1 (530x650x40 мм)

Электрические фритюрницы LONDON

Материалы: сварная бесшовная ванна из штампованной стали с крупным сливным поддоном, тэны из хромоникелевой стали малой поверхностной нагрузки, подходят для использования в масляной среде. **Главные особенности:** простота очистки обеспечивается полным извлечением тэнов из ванны фритюрницы вместе с держателем с автоматическим выключением. Ванна размерами 180x400x235 мм с глубокой охлаждаемой зоной. Термостатическое или электронное регулирование. Степень защиты IPX5. Предохранительный термостат - надёжная защита от перегрева. Безопасный слив масла снизу через подвижный клапан. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** 1 крышка, 1 жирсорборник, 1 корзина 160x313 h115 мм для моделей MKN_2020321, MKN_2020321B, для остальных - 2 крышки, 2 жирсорборника, 2 корзины.



Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020321	6	12,5	1	400x850x850	31
MKN_2020321B	10		2	600x850x850	59
MKN_2020325	12	2x12,5	2	600x850x850	59
MKN_2020325B	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Модели с подъёмником корзин и таймером

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020325A	12	2x12,5	2	600x850x850	59
MKN_2020325C	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*функция топления масла по запросу

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_813001	Ёмкость для сбора масла на 15 л для моделей MKN_2020321 и MKN_2020321B
MKN_813006	Ёмкость для сбора масла на 30 л для моделей MKN_2020325, MKN_2020325A, MKN_2020325B, MKN_2020325C
MKN_10027928	Брызгозащитный элемент для моделей MKN_2020321 и MKN_2020321B
MKN_10027929	Брызгозащитный элемент для моделей MKN_2020325, MKN_2020325A, MKN_2020325B, MKN_2020325C
MKN_815296	Система фильтрации масла для моделей MKN_2120325, MKN_2120325A, MKN_2120325B, MKN_2120325C



Электрические фритюрницы PARIS

Материалы: сварная бесшовная ванна из штампованной стали с крупным сливным поддоном, тэны из хромоникелевой стали малой поверхностной нагрузки, подходят для использования в масляной среде. **Главные особенности:** простота очистки обеспечивается полным извлечением тэнов из ванны фритюрницы вместе с держателем с автоматическим выключением. Ванна размерами 400x400x235 мм с глубокой охлаждаемой зоной. Термостатическое или электронное регулирование. Степень защиты IPX5. Предохранительный термостат - надёжная защита от перегрева. Безопасный слив масла снизу через подвижный клапан. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** крышка, жирсорборник, корзина 352x380 h100 мм, 2 корзины 160x313 h115 мм.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020330	10	30	2	600x850x850	59
MKN_2020330B	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Модели с подъёмником корзин и таймером

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020330A	10	30	2	600x850x850	59
MKN_2020330C	20				

Электропитание 400 В/3/50 Гц

*функция топления масла по запросу

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_813006	Ёмкость для сбора масла 30 л
MKN_815301	Система фильтрации масла
MKN_10027929	Брызгозащитный элемент

Газовая фритюрница PRAG

Главные особенности: малый расход масла из-за косвенного нагрева - высокоэффективный нагрев дымовых газов фритюрницы сохраняет масло и материалы. Жарочная ванна размерами 400x395 h165 мм. Более глубокие охлаждаемые зоны масла для аккумуляции осадка. Термостатическое регулирование, предохранительный термостат. Термозлектрическая защита; термостат; запальная горелка; атмосферная горелка; пьезорозжиг; дистанционный термометр. Требуется подключение газа DN15 (1/2"). Газ: природный/жидкий (20; 25/ 30; 37; 50 мбар). **В комплекте:** крышка, жирсорборник, корзина 352x380 h100 мм, 2 корзины 160x313 h115 мм.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость корзин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2060301	16	28	2	600x850x850	85

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_813001	Ёмкость для сбора масла 15 л

Электрические жарочные поверхности SUPRA

Материалы: полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316), жарочная поверхность гладкой шлифовки из специального многослойного материала PowerBlock (в моделях MKN_2021126A и MKN_2021130A, MKN_2021134A). **Главные особенности:** сварная жарочная поверхность - абсолютная гигиена. Элементы контактного нагрева Supra обеспечивают большую нагревательную способность и оптимальное равномерное распределение тепла за короткий промежуток времени с минимальными температурными колебаниями при загрузке холодных изделий. 2 отдельные зоны нагрева (1 - в модели MKN_2021134A) с термостатической регулировкой. Ёмкость для сбора жира примерно на 4 л. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Тип поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2021134A	Гладкая	5,4	300x540	400x850x850	59
MKN_2021126		7,2	500x540	600x850x850	77
MKN_2021130	Гладкая	10,8	705x545	800x850x850	102
MKN_2021127		7,2	500x540	600x850x850	77
MKN_2021131	Полурифлёная	10,8	705x545	800x850x850	102
MKN_2021127A		7,2	500x540	600x850x850	77
MKN_2021131A	Хромоникелевая полурифлёная	10,8	705x545	800x850x850	102
MKN_2021127A		7,2	500x540	600x850x850	77

Модель	Тип поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2021139A	Рифлёная хромоникелевая	7,2	500x540	600x850x850	77
MKN_2021141A		10,8	705x545	800x850x850	102
MKN_2021126A	Гладкая	7,2	500x540	600x850x850	77
MKN_2021130A		10,8	705x545	800x850x850	102

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_945650	Брызгозащитный элемент для модели MKN_2021134A на 5,4 кВт
MKN_945525	Брызгозащитный элемент для моделей на 7,2 кВт
MKN_204534	Пробка для слива жира
MKN_945530	Брызгозащитный элемент для моделей на 10,8 кВт
MKN_10018076	1 скребок для гладкой и рифлёной поверхности

Газовые жарочные поверхности

Материалы: жарочная поверхность из специальной жаропрочной стали. **Главные особенности:** сварная бесшовная углублённая жарочная поверхность с закруглёнными углами для упрощения очистки. Жирсорборник примерно на 4 л. Термостатическое регулирование. Атмосферная горелка, запальная горелка, термозлектрическое предохранительное устройство, термостат, пьезорозжиг. Газ: природный/жидкий (20; 25/ 30; 37; 50 мбар). Требуется подключение DN15(1/2").

Модель	Тип поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2061101	Гладкая	7	420x545	600x850x850	78
MKN_2061102					

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10017094	Брызгозащитный элемент
MKN_10018076	1 скребок для гладкой и рифлёной поверхности

Электрические углублённые жарочные поверхности SUPRA

Материалы: полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316). **Главные особенности:** универсальное устройство для жарки, варки и тушения. Сварная жарочная поверхность - абсолютная гигиена. Элементы контактного нагрева Supra обеспечивают большую нагревательную способность и оптимальное равномерное распределение тепла за короткий промежуток времени с минимальными температурными колебаниями при загрузке холодных изделий. 2 отдельные зоны нагрева (1 - в модели MKN_10013254) с термостатической регулировкой. Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** пробка (к MKN_2022507, MKN_2022509).

Модель	Мощность, кВт	Вместимость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10013254	5,4	15	300x540x100	400x850x850	59
MKN_2022507	7,2	26	500x540x100	600x850x850	82
MKN_2022509	10,8	37	705x545x100	800x850x850	105

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_845671	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы к модели MKN_2022507
MKN_10013258	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы к модели MKN_2022509
MKN_845531	Система слива масла с ёмкостью GN1/1 и брызгозащитным элементом без дверцы к модели MKN_10013254

Электрические котлы под давлением 

Материалы: изнутри - полностью из коррозионностойкой хромоникелевой стали (1.4404) (316). **Главные особенности:** двуслойный котёл с независимым, встроенным парогенератором VAPRO, не требующим обслуживания и предусмотренным для быстрого нагрева (система подачи пара под давлением VAPRO) при малом энергопотреблении и потреблении воды, высокопроизводительный. Двуслойная шарнирная крышка со смесителем. 3 стандартные программы готовки (медленное, среднее и интенсивное кипение). Время нагрева - 33/41/43 мин, соответственно. Термостатическое или электронное регулирование. Электронный терморегулятор EcoControl с мембранной панелью в моделях **MKN_10018800, MKN_10018801, MKN_10018805**. Автоматический контроль уровня и подачи воды – постоянная готовность к эксплуатации. Термостат, предохранительный термостат, степень защиты IPX5. Предохранительный сливной кран спереди. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** сверхкрупный сливной кран 2" из хромоникелевой стали, 1 сливной фильтр, смеситель с изливом R3/4" (DN 20).

Модель	Мощность, кВт	Ном. вместимость/наполняемость, л	Вместимость GN	Размеры чаши, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10018798	20,8	140/130	2x1/1 h200мм	500x540x535	800x850x850	175
MKN_10018800						
MKN_10018799	25,8	195/180	4x1/1 h200мм	700x540x535	1000x850x850	205
MKN_10018801						
MKN_10018803						
MKN_10018805	35,8	285/260	6x1/1 h200мм	1020x540x535	1400x850x850	278

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10016842	Автоматический подъёмник для контейнеров 6xGN1/1 h65 мм (к моделям MKN_10018798, MKN_10018800)
MKN_10016843	Автоматический подъёмник для контейнеров 12xGN1/1 h65 мм (к моделям MKN_10018799, MKN_10018801)
MKN_10016844	Автоматический подъёмник для контейнеров 18xGN1/1 h65 мм (к моделям MKN_10018803, MKN_10018805)
MKN_814295	Перфорированная вставная полка (нужно 2 шт. к MKN_10018799, MKN_10018801, 3 шт. - к MKN_10018803, MKN_10018805)
MKN_895014	Измерительный стержень к моделям MKN_10018798, MKN_10018800
MKN_895019	Измерительный стержень к моделям MKN_10018799, MKN_10018801
MKN_895024	Измерительный стержень к моделям MKN_10018803, MKN_10018805
MKN_202020	Перфорированная вставка GN1/1 h190 мм (нужно 2 шт. к MKN_10018798, MKN_10018800, 4 шт. - к MKN_10018799, MKN_10018801, 6 шт. - к MKN_10018803, MKN_10018805)



Электрические мармиты

Материалы: ванна из штампованной стали с большими закруглёнными углами, бесшовно сваренная в рабочую поверхность. **Главные особенности:** благодаря косвенному нагреву мармит очень легко чистится. Термостатическое регулирование. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.

Модель	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Вместимость GN*	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020505	1,5	305x510	1x1/1 h200 мм	400x850x850	37
MKN_2020501	3	603x510	2x1/1 h200 мм	800x850x850	52

Электропитание 230 В/50 Гц

*Габаритности в комплект не входят!

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_815406	Поворотный кран для воды R1/2", скорость струи - ок. 20 л/мин
MKN_10016677	Вставная полка (нужно 2 шт. к модели MKN_2020501)



Мармит с сухим подогревом

Материалы: керамические тэны, идеальны для поддержания приготовленных блюд в горячем виде. **Главные особенности:** штампованная ванна с большими закруглёнными углами для упрощения очистки, бесшовно сваренная в рабочую поверхность. Степень защиты IPX5. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** съёмная ёмкость GN 1/1 глубиной 200 мм, вставная перфорированная полка для большей вместимости и сухого подогрева.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020601	1	1/1 h200 мм	400x850x850	48

Электропитание 230 В/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10017300	Черпак для картофеля фри

Электрическая макароняварка 

Материалы: сваренная ванна полностью из хромоникелевой стали 1.4404 (AISI 316). **Главные особенности:** элементы контактного нагрева Supra обеспечивают малое время нагрева и продолжительный срок эксплуатации тэнов. Плавная регулировка мощности с термостатической регулировкой. Простая очистка за счёт косвенного нагрева. Сливной шаровой клапан R 1/2". Степень защиты IPX5. Стандартный интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом. **В комплекте:** перфорированная полка, труба с сепаратором крахмала с перфорированным кожухом на 4 корзины из хромоникелевой стали - 2 слева и 2 справа, кран подвода воды R1/2" за ванной.

Модель	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_2020402	7,2	305x510x210	400x850x850	55

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Дополнительные принадлежности

Модель	Описание
MKN_10016886	Дополнительный комплект на 6 корзин, включающий пробку с отверстием и 2 корзины из хромоникелевой стали



Электрический гриль

Главные особенности: инфракрасные нагревательные элементы для «чистой» жарки. Теплоизлучающие элементы поднимаются для упрощения очистки. Жироборник наполняется водой, в т.ч. для упрощения очистки. Слив в основании со сливным клапаном, направленным вертикально вниз. 2 зоны нагрева с индивидуальным управлением. Степень защиты IPX5. **В комплекте:** 2 чугунные решётки. **По запросу:** интерфейс для подключения к системе оптимизации электропитания с беспотенциальным контактом.



Модель	Мощность, кВт	Жарочная поверхность, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10010091	7	380x470	600x850x850	50

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Газовые грили на лавовом камне ARGENTINA

Главные особенности: в частности, для приготовления на гриле стейков и т.п. Специальный способ приготовления на лавовых камнях. Термозащитная защита; запальная горелка; атмосферная горелка; пьезорозжиг; газовый кран (на каждую зону). Две зоны нагрева с независимым управлением в **MKN_10018661**. Требуется подключение газа DN15 (1/2"). Газ: природный/жидкий (20; 25/ 30; 37; 50 мбар). **В комплекте:** чугунная решётка (2 шт. к MKN_10018661), лавовые камни.

Модель	Мощность, кВт	Жарочная поверхность, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MKN_10018737	10	320x510	600x850x850	90
MKN_10018661	20	2 x 320x510	850x850x850	112



Нейтральные элементы

Материалы: корпус полностью изготовлен из хромоникелевой стали (1.4301) / (AISI 304). **Главные особенности:** сварная рабочая поверхность, боковые спускные желоба для упрощения очистки. Возможны в рамном каркасном исполнении или с шифлячками (по запросу). От длины в 400 мм. Промежуточная длина по запросу.

Модель	Внешние размеры, мм*	Вес, кг
MKN_10019229	200x850x850	24
MKN_10020147	300x850x850	30
MKN_10018324	400x850x850	37
MKN_10018421	500x850x850	40
MKN_10018323	600x850x850	42
MKN_10018322	800x850x850	49
MKN_10019080	1000x850x850	54
MKN_10019121	1200x850x850	55

*промежуточные размеры по запросу



Дополнительные принадлежности к Optima 700/850

Модель	Описание
MKN_945021	Специальный соединительный профиль для бокового соединения 2 устройств Optima 700 (1)
MKN_945001	Специальный соединительный профиль для бокового соединения 2 устройств Optima 850 (1)
MKN_945055	Плата с зажимами для плотной посадки задней грани устройства при модульной установке. Из расчёта погонного метра. (2)
MKN_975150	Настенный профиль для соединения задних стенок, направленный z-образный профиль, подсоединяемый к задней стенке высотой 75 мм. Из расчёта погонного метра. (3)
MKN_845211	Защитная планка для бокового соединения при модульной установке. 1х лицевая часть шириной 35 мм с угловыми креплениями. (4)
MKN_845021	Прямой кран R ¾ (DN20), слив - 400 мм, высота трубы - 500 мм
MKN_845026	Смесительный кран R ¾ (DN20), слив - 250 мм, высота трубы - 230 мм
MKN_845027	Смесительный кран R ¾ (DN20), слив - 400 мм, высота трубы - 230 мм (для устройств с опрокидыванием с боковыми рамами)
MKN_845028	Смесительный кран R ¾ (DN20), слив - 500 мм, высота трубы - 230 мм
MKN_845031	Распашная(-ые) дверца(-ы) с фиттингом и магнитом к устройствам шириной 400 мм (13)
MKN_845866	Распашная(-ые) дверца(-ы) с фиттингом и магнитом к устройствам шириной 500 мм (13)
MKN_845036	Распашная(-ые) дверца(-ы) с фиттингом и магнитом к устройствам шириной 600 мм (13)
MKN_845041	Распашная(-ые) дверца(-ы) с фиттингом и магнитом к устройствам шириной 800 мм (13)
MKN_845051	Распашная(-ые) дверца(-ы) с фиттингом и магнитом к устройствам шириной 1200 мм (13)



Тепловая линия MKN OPTIMA 850

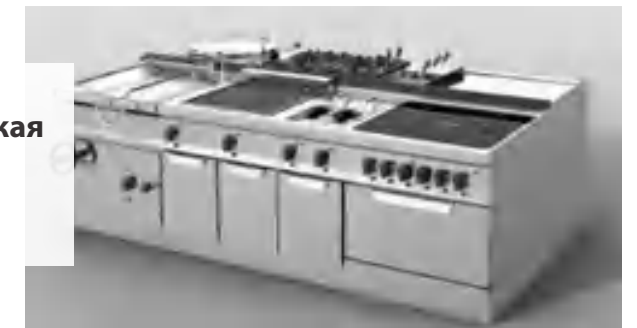
ИССЛЕДОВАНИЯ, ИННОВАЦИИ, ДИЗАЙН И ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ

Наше профессиональное кухонное оборудование отвечает всем требованиям шеф-поваров с акцентом на эргономике, комфорте, функционале, надёжности и безопасности.

ЛИНИЯ MAXIMA 900

Сертифицированное качество, высокая мощность и долгий срок службы

Модульное оборудование глубиной 90 см для крупных объектов общепита.



ЛИНИЯ MACROS 700

Богатый ассортимент под любой запрос

Самая широкая линейка компактного оборудования глубиной 71,4 см.

ЛИНИЯ PLUS 600

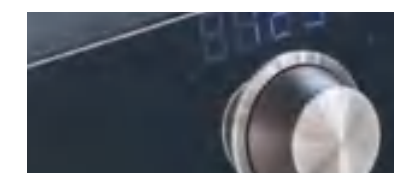
Шаг в будущее

Разнообразное оборудование глубиной 60 см для ограниченных рабочих пространств.



МОЩЬ

Оборудование, которое создано и испытано на века.



ИННОВАЦИИ

Нет предела совершенству с создающей силой инноваций.






ТЕХНОЛОГИИ

Наша лаборатория как центр вдохновения.

Газовые плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Долговечные чугунные горелки ø90, 120 мм герметично закреплены на рабочей поверхности из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, регулируются краном. **Главные особенности:** защитный клапан с термопарой с запальником с латунной заглушкой для упрощения очистки и обслуживания. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком -MPW.

Модель	Конфорки	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч		
G6F2BPW		9,5	8168	300x600x290	13
G6F2MPW				300x600x900	21
G6F4BPW		19	16336	600x600x290	24
G6F4MPW				600x600x900	34
G6F6BPW		28,5	24505	900x600x290	35
G6F6MPW				900x600x900	47




Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
1P300DX	1 правосторонняя дверца x 300 мм к G6F2MPW
1P300SX	1 левосторонняя дверца x 300 мм к G6F2MPW
1P600DX	1 правосторонняя дверца x 600 мм к G6F4MPW
1P600SX	1 левосторонняя дверца x 600 мм к G6F4MPW
2P450	2 дверцы x 450 мм к G6F6MPW

Газовые плиты с духовкой



Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Долговечные чугунные горелки ø90, 120 мм герметично закреплены на рабочей поверхности из высококачественной нержавеющей стали AISI 304, регулируются краном. Духовка из нержавеющей стали (в моделях со статической газовой -FG1 и конвекционной электрической духовкой -FE1) на 3 уровня направляющих под 1/1 GN. Наружная и внутренняя дверца из нержавеющей стали. Термостойкая дверная ручка 20/10 (2 мм) из нержавеющей стали. **Главные особенности:** защитный клапан с термопарой с запальником с латунной заглушкой для упрощения очистки и обслуживания. Модели -FE1: индикатор питания и температуры. Регулируемые ножки. **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку.

С газовой духовкой

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G6F4PW+FG1		 GN 1/1 3x530x325 мм	22,5	19346	600x600x900	66
G6F6PW+FG1						

С электрической духовкой

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G6F4PW+FE1		 GN 1/1 3x530x325 мм	19+3	16336	600x600x900	60

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G6F6PW+FE1		 GN 1/1 3x530x325 мм	28,5+3	24505	900x600x900	78

Электропитание: 220-240 В

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
1P300DX	1 правосторонняя дверца x 300 мм к G6F6PW+FG1; G6F6PW+FE1
1P300SX	1 левосторонняя дверца x 300 мм к G6F6PW+FG1; G6F6PW+FE1

Электрические плиты с круглыми конфорками

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Цельная пресованная герметичная рабочая поверхность. Чугунные конфорки ø180 мм с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, регулирующим 6 различных концентрических зон мощности. В моделях -FE1 электрическая конвекционная духовка из нержавеющей стали на 3 уровня направляющих под 1/1 GN; наружная и внутренняя дверца из нержавеющей стали; термостойкая дверная ручка 20/10 из нержавеющей стали. **Главные особенности:** индикаторы мощности. Модели -FE1: индикатор питания и температуры. Регулируемые ножки (в моделях -M со шкафчиком). **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку (к моделям -FE1).

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6P2B			4	300x600x290	13
E6P2M				300x600x900	21
E6P4B			8	600x600x290	24
E6P4M				600x600x900	34
E6P4+FE1		 GN1/1 3x530x325 мм	11	600x600x900	66
E6P6+FE1				900x600x900	79

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
V3/A-6	220-240 В 3 фазы к E6P2B, E6P2M
V3/B-6	220-240 В 3 фазы к E6P4B, E6P4M; E6P4 +FE1
V3/C-6	220-240 В 3 фазы к E6P6 +FE1
1P300DX	1 правосторонняя дверца x 300 мм к E6P2M; E6P6 +FE1
1P300SX	1 левосторонняя дверца x 300 мм к E6P2M; E6P6 +FE1
1P600DX	1 правосторонняя дверца x 600 мм к E6P4M
1P600SX	1 левосторонняя дверца x 600 мм к E6P4M

Газовые жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Жарочная поверхность из матированной гладкой/рифлёной/полурифлёной стали/с твёрдым хромовым покрытием с брызгозащитным бортиком. **Главные особенности:** трубчатые горелки с самостабилизирующимся пламенем и большой удельной поверхностью для обеспечения более равномерного распределения тепла. Регулировка мощности ручкой непрерывного действия (в хромированных моделях -CR - ручкой с термостатом). Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Температура свыше 300°C (в хромированных моделях -CR максимальная регулируемая температура - в пределах 280°C с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора; подходят для готовки в щадящем режиме). Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива со сливной линией и жироборником.

Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность		Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч			
G6FL3B		4	3439	296x430	300x600x290	24
G6FR3B						





Линия 600

Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность		Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч			
G6FL6B		8	6878	596x430	600x600x290	43
G6FR6B						
G6FM6B						
G6FL3B/CR		4	3439	296x430	300x600x290	24
G6FL6B/CR		8	6878	596x430	600x600x290	43

Электрические жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Жарочная поверхность из матированной гладкой/рифлёной/полурифлёной стали/с твёрдым хромовым покрытием с брызгозащитным бортиком. Тэны из сплава Incoloy под жарочной поверхностью. **Главные особенности:** терморегулятор и предохранительный термостат с функцией ручного перезапуска. Регулировка температуры от 50 до 270°C (хромированные модели -CR с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора; подходят для готовки в щадящем режиме). Индикатор питания и температуры. Модели -2 на две зоны с раздельным управлением для независимого оптимального терморегулирования. Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива со сливной линией и жироборником.



Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6FL3BP		4	296x430	300x600x290	24
E6FR3BP					
E6FL6BP-2					
E6FR6BP-2		8	596x430	600x600x290	43
E6FM6BP-2					
E6FL3BP/CR		4	296x430	300x600x290	32
E6FL6BP-2/CR		8	596x430	600x600x290	

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
V3/A-6	220-240 В 3 фазы к моделям на 4 кВт
V3/B-6	220-240 В 3 фазы к моделям на 8 кВт

Газовый гриль на лавовом камне

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Гриль из нержавеющей стали. Стандартная V-образная стержневая жарочная решётка из нержавеющей стали для приготовления мяса. Крупный стальной герметичный золо- и жируловитель. **Главные особенности:** регулировка мощности ручкой непрерывного действия. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Все детали легкосъемные для упрощения обслуживания и очистки. **В комплекте:** лавовые камни; решётка из нержавеющей стали V-образного профиля.



Модель	Мощность		Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч			
G6PL60B	8	6878	520x420	600x600x290	39

Электрические макаронаварки

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Прессованная ванна с крупными закруглёнными углами из нержавеющей стали AISI 316. **Главные особенности:** циркуляция воды через перфорированное дно, которое обеспечивает зазор до основания корзины и защищает тэны в ванне. **E6CP3B:** шаровой сливной кран с передним байонетным соединением и термостойкой ручкой; **E6CP6B:** шаровой сливной кран с передним байонетным соединением. **В комплекте:** комплект из 3 корзины размерами 145x290x160 мм в **E6CP6B**.



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6CP3B	3,5	11	340x225xh210	300x600x290	19
E6CP6B	8,25	25	350x500xh220	600x600x290	27

Электропитание: 220-240 В к E6CP3B; 380-415 В 3 фазы и нейтраль к E6CP6B

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
V3/B-6	220-240 В к E6CP6B
22617900	1 корзина к E6CP3B
36615600	Комплект: 2 парные корзины к E6CP3B



Линия 600

Модель	Описание
36808200	Крышка к корзине E6CP3B
6ECS1/2	Корзина 1/2 (100x292xh158 мм) к E6CP3B

Газовые фритюрницы

Материалы: дно ванны из нержавеющей стали AISI304, ванна с закруглёнными углами (2 ванны с индивидуальным управлением в моделях **GL8+8B**), большой зоной охлаждения для сбора остатков пищи. Горелки из нержавеющей стали с овальным сечением сотовой структуры. **Главные особенности:** система жарки обеспечивает сохранение органолептических свойств масла и, следовательно, полезность продукта, уменьшая периодичность замены масла, что в итоге даёт дополнительную экономию. Защитный клапан с термопарой, предохранительным термостатом и защищённым запальником. 8-позиционный терморегулятор на 110-190°C. Среднее время жарки - 5 мин. Время преднагрева - 15 мин (с 20 до 190°C). Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. **В комплекте:** защитная решётка для ванны.



Модель	Мощность, кВт	ккал/ч	Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Макс. производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GL8B	6,6	5674	8	230x286xh220	9,6	300x600x290	19
GL8+8B	13,2	11349	8+8	230x286xh220 (x2)	19,2	600x600x290	36

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
C2/8	2 парные корзины
C4/8	4 парные корзины к GL8+8B
GPL8_33501800	1 полукорзина, 95x255xh100 мм
33614300	1 корзина, 200x255xh100 мм

Электрические фритюрницы

Материалы: дно ванны (и лицевые панели в **E6F10-3-**) из нержавеющей стали AISI304. Прессованная ванна с закруглёнными углами (2 ванны с индивидуальным управлением в моделях **E6F10-6-**), специальными поворотными тэнами (для упрощения очистки) длительного срока службы из нержавеющей стали (Incoloy), достигающими рабочей температуры за короткое время, позволяя экономить масло до 60%. **Главные особенности:** система жарки обеспечивает сохранение органолептических свойств масла и, следовательно, полезность продукта, уменьшая периодичность замены масла, что в итоге даёт дополнительную экономию. Регулировка заданной температуры до 190°C термостатом и предохранительным термостатом с функцией ручного перезапуска. Среднее время жарки - 5 мин. Время преднагрева - 6 мин (20-190°C). **В комплекте:** защитная решётка для ванны.



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Макс. производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6F10-3B	6	10	225x340xh200	25	300x600x290	16
E6F10-3BS	9			30		
E6F10-6B	12	10+10	225x340xh200 (x2)	50	600x600x290	28
E6F10-6BS	18			60		

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 48)*

Модель	Описание
C2/8-10	Модель с 2 парными корзинами
C4/8-10	Модель с 4 парными корзинами к E6F10-6B, E6F10-6BS
V3/A-6	220-240 В 3 фазы к E6F10-3B
V3/B-6	220-240 В 3 фазы к E6F10-6B
33501600	1 полукорзина, 95x275xh110 мм
31616000	1 корзина, 205x255xh110 мм

Электрические мармиты

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Силиконовые тэны, вне ванны. Крупная ванна из нержавеющей стали AISI 304 для упрощения очистки. **Главные особенности:** электронная регулировка мощности. Благодаря гастроёмкостям 6 GastroNorm возможно несколько комбинаций. Сливной кран расположен спереди, с системой защиты во избежание случайного открытия. Индикаторы питания.



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6BM3B	0,8	3/4	300x600x290	10
E6BM6B	1,2	1+1/2	600x600x290	19

Электропитание: 220-240 В

Мармит с сухим подогревом

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. Приёмная ёмкость GN из нержавеющей стали, система верхнего и нижнего нагрева для идеального сохранения продукта к подаче. Керамическая лампа с высоким КПД, нагревательный элемент под ванной. **Главные особенности:** с панелью у наклоном, сливом масла и выключателем питания.



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E6SP6B	1,1	GN 1/1	600x600x290	21

Электропитание: 220-240 В



Нейтральные элементы

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304. **Главные особенности:** одинарные или двойные модели, отдельные, просты в использовании и очистке.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
N6-3B	300x600x290	10

Подставки

Материалы: из нержавеющей стали, закрыты с 3 сторон.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SG30	300x550x600	10
SG60	600x550x600	15
SG90	900x550x600	22

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. ниже)*

Модель	Описание
1P300DX	1 правосторонняя дверца x 300 мм к SG30
1P300SX	1 левосторонняя дверца x 300 мм к SG30
1P600DX	1 правосторонняя дверца x 600 мм к SG60
1P600SX	1 левосторонняя дверца x 600 мм к SG60
2P450	2 дверцы x 450 мм к SG90

Дополнительные принадлежности к линии 600

Модель	Описание
GRCGRIG	Решётка в духовку 830x400 мм, для плит
GRC1/1GN	Решётка в духовку 1/1 GN, 530x325 мм, для плит
CG60	Защитное покрытие шва в модульных линиях
CG6F	Защитное покрытие шва жарочной поверхности
KRF-6	4 колёсика (2 поворотных с тормозом + 2 без свободного хода)
TPTO-6	Овальная тефлоновая пробка для жарочной поверхности
SPL-6	Скребок для гладкой жарочной поверхности
SPR-6	Скребок для рифлёной жарочной поверхности
CPL-6	Мешок лавовых камней для газовых грилей на лавовом камне, газовых грилей
MP	Манометр к газовым устройствам
REGGPL	Регулятор давления СУГ к газовым устройствам

Газовые плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Долговечные чугунные горелки ø90, 120 мм герметично закреплены на рабочей поверхности из нержавеющей стали AISI глубокой штамповки, регулируются краном. **Главные особенности:** защитный клапан с термопарой с запальником с латунной заглушкой для упрощения очистки и обслуживания. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком **-MPW**.



Модель	Конфорки	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч		
G7F2BPW	6 кВт	9,5	8168	400x714x290	21
G7F2MPW	3,5 кВт			400x714x900	30
G7F4BPW	6 кВт 6 кВт	21,5	18486	800x714x290	35
G7F4MPW	3,5 кВт 6 кВт			800x714x900	52
G7F6BPW	6 кВт 6 кВт 6 кВт	33,5	28804	1200x714x290	49
G7F6MPW	3,5 кВт 6 кВт 6 кВт			1200x714x900	90

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7F2MPW
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7F2MPW
2P400-7	2 дверцы из стали толщиной 20/10 x 400 мм к G7F4MPW
2P600-7	2 дверцы из стали толщиной 20/10 x 600 мм к G7F6MPW

Газовые плиты с духовкой

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Долговечные чугунные горелки ø90, 120 мм герметично закреплены на рабочей поверхности из нержавеющей стали AISI глубокой штамповки, регулируются краном. Дверца и внутренняя дверца из штампованной нержавеющей стали AISI 304. Высокопрочная дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Модели со статической газовой духовкой **-FG** с запальником и с электрической духовкой **-FE** полностью из нержавеющей стали на 4 уровня направляющих под 2/1 GN. **Главные особенности:** защитный клапан с термопарой с запальником с латунной заглушкой для упрощения очистки и обслуживания. Модели **-FG** с горелками с самостабилизирующимся пламенем и термостатом, регулируемым от 160 до 280°C; пьезорозжиг духовки; передняя дверца из штампованной стали без уплотнителя для большей изоляции и упрощения очистки. В моделях **-FE** гриль с функцией саламандра в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры. Регулируемые ножки. **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку.



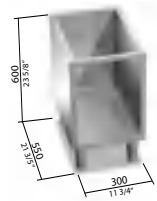
С газовой духовкой

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G7F4PW+FG	6 кВт 6 кВт 3,5 кВт 6 кВт	GN2/1 4 x 530x650 мм 7,8 kW	29,3	25193	800x714x900	80
G7F6PW+FG	6 кВт 6 кВт 6 кВт 3,5 кВт 6 кВт 6 кВт					

С электрической духовкой

G7F4PW+FE	6 кВт 6 кВт 3,5 кВт 6 кВт	GN2/1 4x530x650 мм 7,5 kW	21,5+7,5	18486	800x714x900	80
-----------	---------------------------	---------------------------------	----------	-------	-------------	----

Линия 600



Линия 700



Линия 700

G7F6PW+FE	6 кВт 6 кВт 6 кВт 3,5 кВт 6 кВт 6 кВт	7,5 kW GN2/1 4x530x650 мм	33,5+7,5	28804	1200x714x900	112
-----------	--	---------------------------------	----------	-------	--------------	-----

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7F6PW+FG, G7F6PW+FE
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7F6PW+FG, G7F6PW+FE
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к G7F4PW+FE, G7F6PW+FE
2TL-7	2 рабочих термостата к G7F4PW+FE, G7F6PW+FE



Газовые плиты со сплошной поверхностью

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Газовая плита со сплошной поверхностью из высокопрочной стали (в моделях **G7TP**- плита из толстого чугуна) с дифференцированным распределением тепла по зонам: максимальная температура в центре с уменьшением к краям. **G7TP**- долговечные высокоэффективные горелки Ø80, 110 мм из никелированного чугуна с одинарной или двойной короной регулируются защитным краном-клапаном с термопарой с запальником; чугунные решётки; коллекторы и корпус горелок из нержавеющей стали полностью съемные для упрощения и повышения эффективности обслуживания и очистки. Модели со статической газовой духовкой **-FG** с запальником полностью из нержавеющей стали на 4 уровня направляющих под 2/1 GN; дверца и внутренняя дверца из штампованной нержавеющей стали AISI 304; высокопрочная дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** центральная горелка на 7 кВт (на 5 кВт в **G7TP**-) оптимизированной конструкции регулируется защитным краном-клапаном с термопарой с запальником. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель (камера покрыта вермикулитом, изоляционный материал **G7TP**-с высокими характеристиками). **Духовка FG** с горелками с самостабилизирующимся пламенем и термостатом, регулируемым от 160 до 280°C; пьезорозжиг духовки; передняя дверца из штампованной стали без уплотнителя для большей изоляции и упрощения очистки. Регулируемые ножки. **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку.

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G7T4P2FM	7 кВт 3,5 кВт 7 кВт		17,5	15047	800x714x900	85
G7T4P4FM	7 кВт 3,5 кВт 7 кВт 3,5 кВт		28	24075	1200x714x900	110
G7TPM	10 кВт 770x580 мм		10	8598	800x714x900	88
G7T4P4F+FG	7 кВт 3,5 кВт 7 кВт 3,5 кВт		35,8	30782	1200x714x900	146
G7TP+FG	10 кВт 770x580 мм	7,8 kW GN2/1 4x530x650 мм	17,8	15305	800x714x900	129

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7T4P4F+FG
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7T4P4F+FG
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7T4P2FM, G7TPM
2P600-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 600 мм к G7T4P4FM



Линия 700

Электрические плиты с круглыми конфорками

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Цельная пресованная герметичная рабочая поверхность. Чугунные конфорки Ø220 мм с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, регулирующим 6 различных концентрических зон мощности. В моделях **-FE** электрическая статическая духовка полностью из нержавеющей стали на 4 уровня направляющих; дверца и внутренняя дверца из штампованной нержавеющей стали AISI 304; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** индикаторы напряжения, питания. В моделях **-FE** гриль с функцией саламандра в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры. Регулируемые ножки (в моделях **-M** со шкафчиком). **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку (к моделям **-FE**).



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7P2B			5,2	400x714x290	24
E7P2M	2x2,6 кВт			400x714x900	37
E7P4B			10,4	800x714x290	41
E7P4M	4x2,6 кВт			800x714x900	59
E7P6B			15,6	1200x714x290	58
E7P6M	6x2,6 кВт			1200x714x900	83
E7P4+FE	4x2,6 кВт		17,9	800x714x900	100
E7P6+FE	6x2,6 кВт	7,5 kW GN1/1 3x530x325 мм		23,1	1200x714x900

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к E7P2B, E7P2M
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к E7P4B, E7P6B, E7P4M, E7P6M
V3/C-7	220-240 В 3 фазы к E7P4+FE
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M; E7P6+FE
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M; E7P6+FE
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P4M
2P600-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 600 мм к E7P6M
2TL	2 рабочих термостата к E7P4+FE, E7P6+FE

Электрические плиты с квадратными конфорками

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Цельная пресованная герметичная рабочая поверхность. Чугунные конфорки Ø220 мм с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, регулирующим 6 различных концентрических зон мощности. В **E7PQ4+FE** электрическая статическая духовка полностью из нержавеющей стали на 4 уровня направляющих; дверца и внутренняя дверца из штампованной нержавеющей стали AISI 304; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** индикаторы напряжения, питания. В **E7PQ4+FE** гриль с функцией саламандра в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры. Регулируемые ножки (в моделях **-M, -FE** со шкафчиком). **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку (к **E7PQ4+FE**).



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7PQ2B			5,2	400x714x290	28
E7PQ2M	2x2,6 кВт			400x714x900	41
E7PQ4B			10,4	800x714x290	49
E7PQ4M	4x2,6 кВт			800x714x900	67
E7PQ6M	6x2,6 кВт		15,6	1200x714x900	95
E7PQ4+FE	4x2,6 кВт	7,5 kW GN2/1 4x530x650 мм	17,9	800x714x900	106

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль. **Дополнительные принадлежности см. на следующей странице.**



Линия 700

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к E7PQ2B, E7PQ2M
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к E7PQ4B, E7PQ4M, E7PQ6M
V3/C-7	220-240 В 3 фазы к E7PQ4+FE
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7PQ2M
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7PQ2M
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7PQ4M
2P600-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 600 мм к E7PQ6M
2TL-7	2 рабочих термостата к E7PQ4+FE
PIM	Морская модификация на 440 В с опорой подвижной регулируемой

Электрические плиты со сплошной поверхностью



Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из специальной стали сверхвысокой толщины с 4 независимыми варочными зонами. В **E7TP+FE** электрическая статическая духовка полностью из нержавеющей стали на 4 уровня направляющих под 2/1 GN; дверца и внутренняя дверца из штампованной нержавеющей стали AISI 304; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** нагрев проводочными нагревателями, расположенными под рабочей поверхностью, которые приводятся в действие регуляторами мощности. Индикатор мощности. В **E7TP+FE** гриль с функцией саламандра в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры. Регулируемые ножки (в моделях **-M, -FE** со шкафчиком). **В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку (к **E7TP+FE**).

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7TPB			9	800x714x290	80
E7TPM				800x714x900	100
E7TP+FE			16,5	800x714x900	140

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7TPM
2TL-7	2 рабочих термостата к E7TP+FE



Индукционные плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. Ручка из высокопрочной стали AISI304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** максимальная экономия электроэнергии благодаря активации нагрева варочной зоны только после прямого контакта посуды с поверхностью. Саморегулирующаяся зона нагрева под диаметр посуды. Автоматическое выключение при снятии посуды с рабочей поверхности. Электронная регулировка температуры посредством потенциометра. Цифровой индикатор выводит установленную мощность в диапазоне 1-9. Регулируемые ножки.

Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7P2M/IND		7	400x714x900	45
E7P4M/IND		14	800x714x900	70
E7WOK/IND		3,5	400x714x900	35

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль, E7WOK/IND - 220-240 В

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M/IND, E7WOK/IND
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M/IND, E7WOK/IND
22645050	Сковорода BOK (WOK) к E7WOK/IND
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P4M/IND

Инфракрасные плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304, варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. В **E7P4/VTR+FE** электрическая статическая духовка полностью из нержавеющей стали на 4 уровня под 2/1 GN; дверца, внутренняя дверца, термостойкая дверная ручка из штампованной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** тэны, достигающие высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную поверхность. Зоны нагрева отмечены специальной маркировкой, что позволяет правильно располагать кастрюли. После выключения каждой отдельной зоны световой индикатор указывает на остаточное тепло температурой не выше 60°C для обеспечения безопасности оператора. В **E7P4/VTR+FE** гриль с функцией саламандра в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком **-M/VTR, -FE. В комплекте:** 1 устойчивая решётка в духовку (к **E7P4/VTR+FE**).



Линия 700

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7P2B/VTR			6,4	400x714x290	22
E7P2M/VTR				400x714x900	42
E7P4B/VTR			12,8	800x714x290	42
E7P4M/VTR				800x714x900	65
E7P4/VTR+FE			20,3	800x714x900	100

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к E7P2B/VTR, E7P2M/VTR
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к E7P4B/VTR, E7P4M/VTR
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M/VTR
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P2M/VTR
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7P4M/VTR
2TL-7	2 рабочих термостата к E7P4/VTR+FE

Газовые котлы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Варочная ёмкость из нержавеющей стали AISI304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI316 толщиной 20/10. В **G7PI** рубашка с дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки - 15/10. Тэны из нержавеющей стали. Сливной кран 1 1/2" из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. **Главные особенности:** в **G7PD** прямой нагрев тэнами, в **G7PI** - косвенный паром низкого давления (0,5 бар), генерируемым в рубашке тэнами. Тэны оптимизированной конструкции регулируются защитным краном-клапаном с термопарой с запальником. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Краны подачи горячей и холодной воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком для наполнения и мойки ёмкости (и рубашки в **G7PI**). Механический манометр с индикатором давления в рубашке. Регулировка температуры краном по максимальной и минимальной отметке. Регулируемые ножки.



Модель	Тип нагрева	Мощность		Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч			
G7PD	прямой	15,5	13327	50	800x714x900	93
G7PI	косвенный					118

Электрический котёл

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Варочная ёмкость из нержавеющей стали AISI304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI316 толщиной 20/10. Рубашка с дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки - 15/10. Сливной кран 1 1/2" из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. **Главные особенности:** косвенный нагрев паром низкого давления (0,5 бар), генерируемым в рубашке тэнами с предохранительным термостатом. Краны подачи горячей и холодной воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком для наполнения и мойки ёмкости и рубашки. Механический манометр с индикатором давления в рубашке. 3-позиционный регулятор мощности. Независимое терморегулирование. Контрольный индикатор, индикатор температуры. Регулируемые ножки.



Модель	Тип нагрева	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7PI	косвенный	9	50	800x714x900	95

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль. **Дополнительные принадлежности см. на следующей странице.**



Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
V3/B-7	220-240 В 3 фазы
CP1-7	Корзина 1/1 на 55 л
CP2-7	2 корзины 1/2 на 55 л

Газовая опрокидываемая сковорода

Материалы: варочная ёмкость с дном и стенками из нержавеющей стали AISI304, ручным опрокидыванием до 80°, антипригарным керамическим покрытием с микросферами и закруглёнными углами. Стальное дно ёмкости толщиной 10 мм с наружной сваркой для лучшей теплопроводности. **Главные особенности:** крышка закреплена на самовыравнивающемся шарнире. Равномерный нагрев тэнами, которые находятся в прямом контакте с дном. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель, запальник. Идеально подходит для приготовления пищи с высоким уровнем влажности. Термостат для регулировки температуры от 100°C примерно до 300°C посредством 7-позиционного переключателя. Термозлектрическое предохранительное устройство. Регулируемые ножки.



Модель	Мощность		Жарочная поверхность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм		
G7BR8/I	14,5	12467	60	575x475xh200	800x714x900	99

Электрическая опрокидываемая сковорода

Материалы: варочная ёмкость с дном и стенками из нержавеющей стали AISI304, ручным опрокидыванием до 80°, антипригарным керамическим покрытием с микросферами и закруглёнными углами. Стальное дно ёмкости толщиной 10 мм с наружной сваркой для лучшей теплопроводности. **Главные особенности:** крышка с функцией сбора конденсата закреплена на самовыравнивающемся шарнире. Равномерный нагрев тэнами, которые находятся в прямом контакте с дном. Регулятор мощности, термостат (100-300°C). Предохранительный термостат с ручным перезапуском. Индикаторы напряжения и питания. Регулируемые ножки.



Модель	Мощность, кВт	Жарочная поверхность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		Ёмкость, л	Внешние размеры, мм		
E7BR8/I	9	60	575x475xh200	800x714x900	112

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Газовые жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Жарочная поверхность из гладкой/рифлёной/полурифлёной/гладкой матированной многослойной стали на всю рабочую поверхность с невыступающим брызгозащитным элементом. В моделях -CPD гладкая жарочная поверхность сверхвысокой толщины с невыступающим брызгозащитным элементом; двухкомпонентная жарочная поверхность, состоящая из стального листа для оптимизации равномерности нагрева, и верхнего покрытия из полированной нержавеющей стали AISI 316, что упрощает очистку, с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора. **Главные особенности:** трубчатые горелки с самостабилизирующимся пламенем и большой удельной поверхностью для обеспечения более равномерного распределения тепла. Регулировка мощности ручкой непрерывного действия (в моделях -CPD - ручкой с термостатом). Модели -2 на две зоны с разделённым управлением для независимого оптимального терморегулирования. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Максимальная температура свыше 300°C (в моделях -CPD максимально допустимая температура в диапазоне 280°C). Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива с герметичным жироборником. Модели -CPD, -G7FL8-, -G7FM8- идеально подходят для готовки в щадящем режиме. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком -M.



Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч		
G7FL4B		6,9	5932	400x714x290	38
G7FL4M				400x714x900	50
G7FR4B				400x714x290	38
G7FR4M				400x714x900	50
G7FL8B-2		13,8	11865	800x714x290	70
G7FL8M-2				800x714x900	88
G7FR8B-2				800x714x290	70
G7FR8M-2				800x714x900	88
G7FM8B-2		13,8	11868	800x714x290	70
G7FM8M-2				800x714x900	88
G7FL4B/CPD				400x714x290	38
G7FL4M/CPD				400x714x900	50
G7FL8B-2/CPD		13,8	11868	800x714x290	70
G7FL8M-2/CPD				800x714x900	88

Дополнительные принадлежности см. на следующей странице

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7FL4M, G7FR4M; G7FL4M/CPD
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7FL4M, G7FR4M; G7FL4M/CPD
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7FL8M-2, G7FR8M-2, G7FM8M-2; G7FL8M-2/CPD

Электрические жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Жарочная поверхность из гладкой/рифлёной/полурифлёной/гладкой сверхвысокой толщины (в моделях -MP/CPD, -BP/CPD - идеально подходят для готовки в щадящем режиме) матированной стали на всю рабочую поверхность с невыступающим брызгозащитным элементом. В моделях -MP/CPD, -BP/CPD двухкомпонентная жарочная поверхность, состоящая из стального листа для оптимизации равномерности нагрева, и верхнего покрытия из полированной нержавеющей стали AISI 316, что упрощает очистку, с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора. **Главные особенности:** тэны из сплава Incoloy под жарочной поверхностью; терморегулятор и предохранительный термостат с функцией ручного перезапуска; контрольный индикатор и индикатор температуры. Модели -2 на две зоны с разделённым управлением для независимого оптимального терморегулирования. Регулировка температуры от 50 до 270°C. Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива жидкости в соответствующую ёмкость. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком -M.



Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7FL4BP		4,8	400x714x290	37
E7FL4MP			400x714x900	48
E7FR4BP		4,8	400x714x290	37
E7FR4MP			400x714x900	48
E7FL8BP-2		9,6	800x714x290	71
E7FL8MP-2			800x714x900	87
E7FR8BP-2		9,6	800x714x290	71
E7FR8MP-2			800x714x900	87
E7FM8BP-2		9,6	800x714x290	71
E7FM8MP-2			800x714x900	87
E7FL4BP/CPD		4,8	400x714x290	37
E7FL4MP/CPD			400x714x900	48
E7FL8BP-2/CPD			800x714x290	68
E7FL8MP-2/CPD		9,6	800x714x900	87

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к моделям на 4,8 кВт
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к моделям на 4,8 кВт
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к моделям на 9,6 кВт
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к моделям на 4,8 кВт (за исключением моделей -CPD)
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к моделям на 9,6 кВт (за исключением моделей -CPD)

Газовые грили на лавовом камне

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Гриль из нержавеющей стали. Крупная жарочная поверхность с легкоёмной чугунной решёткой. Особо длинный стальной герметичный золо- и жироловитель. **Главные особенности:** регулировка мощности ручкой непрерывного действия. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Особая конструкция для приготовления рыбы, мяса, овощей без подгорания масла. Все детали легкоёмные для упрощения обслуживания и очистки. Две зоны с разделённым управлением для независимого оптимального терморегулирования в PLG80-. Регулируемые ножки в моделях со шкафчиком -M. **В комплекте:** лавовые камни; чугунная решётка.



Модель	Мощность		Размеры решётки, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч			
PLG40B	7	6018	350x515	400x714x290	37
PLG40M				400x714x900	48
PLG80B				800x714x290	68
PLG80M	800x714x900	83			

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к PLG40M
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к PLG40M
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к PLG80M



Грили с ёмкостью для воды

Материалы: модели E7CG-: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI304 толщиной 20/10, лицевые и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой скотч-брайтом. **Модели G7WG-:** рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304; крупная жарочная поверхность с легкоёмной чугунной решёткой; горелки и капели из нержавеющей стали 304. **Главные особенности:** съёмный жир-, водосборник из нержавеющей стали; все детали (и поворотные тэны в моделях E7CG-) легкоёмные для упрощения обслуживания и очистки.

Модели E7CG-: регулятор мощности, макс. температура - 400°C (E7CG80M: две зоны с раздельным управлением двумя регуляторами мощности); сигнальные индикаторы; высокоомощные армированные тэны для контактной готовки; программа пиролизической очистки - термическое разложение остатков пищи за считанные минуты. **Модели G7WG-:** прессованный жироборник; регулятор мощности мин./макс.; запальник и защитный клапан с термопарой; пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель.

В комплекте: скребок для рифлёной поверхности; чугунная решётка.

Электрические модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры решётки	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7CG40M	4,08	1,164 см ²	400x714x900	49
E7CG80M	8,16	2,370 см ²	800x714x900	92

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Газовые модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
G7WG40M	9	350x515 мм	400x714x900	45
G7WG80M	18	700x515 мм	800x714x900	85

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7WG40M, E7CG40M
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7WG40M, E7CG40M
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G7WG80M, E7CG80M
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к E7CG40M
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к E7CG80M
SPWGG-7	Скребок

Газовые макароноварки

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Прессованные ванны с крупными закруглёнными углами из нержавеющей стали AISI 316. **Главные особенности:** циркуляция воды через перфорированное дно, которое обеспечивает зазор до основания корзины. Крупный диаметр сливных отверстий для удаления излишков крахмала во время варки. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой. Высокая производительность обеспечивается системой нагрева на всю поверхность ванны. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. В CPG80E 2 ванны независимы, с раздельным управлением для независимой оптимальной регулировки температуры. Регулируемые ножки. **В комплекте:** дверца 1P со штампованной ручкой толщиной 20/10. Корзины в комплект не входят!

Модель	Мощность		Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч				
CPG40E	10	8598	30	306x340xh300	400x714x900	49
CPG80E	20	17196	30+30	306x340xh300 (x2)	800x714x900	76

Электрическая макароноварка

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Прессованная ванна с крупными закруглёнными углами полностью из нержавеющей стали AISI 316. **Главные особенности:** циркуляция воды через перфорированное дно, которое обеспечивает зазор до основания корзины и защищает тэны в ванне. Крупный диаметр сливных отверстий для удаления излишков крахмала во время варки. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой. Регулируемые ножки. **В комплекте:** дверца 1P со штампованной ручкой толщиной 20/10. Корзины в комплект не входят!

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
СРЕ40	8	30	306x340xh300	400x714x900	49

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
SCS1/1	Корзина, 290x330xh200 мм
SCS1/2	Корзина, 140x330xh200 мм
SCS1/3	Корзина, 290x105xh200 мм
SCS1/6DX	Корзина, 140x105xh200 мм, правосторонняя
SCS1/6SX	Корзина, 140x105xh200 мм, левосторонняя
SC1	Комплект: 1 корзина СS1/1
SC2	Комплект: 2 корзины СS1/2
SC3	Комплект: 3 корзины СS1/3
SC4	Комплект: 1 корзина СS1/2 и 3 корзины СS1/6 DX
SC4A	Комплект: 2 корзины СS1/3 и 1 корзина СS1/6 SX, 1 корзина СS1/6 DX
SC5	Комплект: 1 корзина СS1/3 и 2 корзины СS1/6 SX, 2 корзины СS1/6 DX
SC6	Комплект: 3 корзины СS1/6SX и 3 корзины СS1/6DX

Газовые фритюрницы

Материалы: лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. **Главные особенности:** ванна(-ы) с закруглёнными углами (с индивидуальным управлением), большой зоной охлаждения для сбора остатков пищи (прессованная ванна в моделях GL18MI и GL20M, GL20+20M (с фасонным профилем в основании)). Трубчатые горелки из нержавеющей стали с сечением сотовой структуры (в GL18MI, GL18+18MI горелки из нержавеющей стали, установленные вне ванны, с регулировочным электромагнитным клапаном с термоконтролем посредством высокопрецизионного электрического термостата). Система жарки обеспечивает сохранение органолептических свойств масла и, следовательно, полезность продукта, уменьшая периодичность замены масла, что в итоге даёт дополнительную экономию. Защитная система с термопарой, предохранительным термостатом и защищённым запальником. 7-позиционный терморегулятор на 110-190°C. Среднее время жарки - 5 мин (в GL18MI, GL18+18MI, GL20M, GL20+20M - 6 мин). Время преднагрева - 10 мин (с 20 до 190°C). Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель (в GL18MI, GL18+18MI пьезорозжиг). GL18MI, GL18+18MI просты в очистке ввиду отсутствия труб и дренажной трубы крупного сечения 1". Регулируемые ножки в моделях -M со шкафчиком. **В комплекте:** защитная решётка для ванны.

Модель	Мощность		Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Макс. производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч					
GL7+7M	9,2	7910	7+7	105x290xh120	12	400x714x900	45
GL10B	6,9	5932	10	235x290xh95	16,8	400x714x290	24
GL10M						400x714x900	39
GL10+10B	13,8	11865	10+10	235x290xh95(x2)	24	800x714x290	41
GL10+10M						800x714x900	56
GL15M	12,7	10919	15	270x280xh115	18	400x714x900	45
GL15+15M	25,4	21839	15+15	270x280xh115(x2)	36	800x714x900	60
GL18MI	14	12037	18	275x285xh135	20	400x714x900	47
GL18+18MI	28	24075	18+18	275x285xh135(x2)	40	800x714x900	63
GL20M	16,5	14187	20	255x335xh125	25	400x714x900	47
GL20+20M	33	28374	20+20	255x335xh125(x2)	50	800x714x900	63

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
C2/10	2 парные корзины к GL10B, GL10+10 B, GL10M, GL10+10 M
C2/15	2 парные корзины к GL15M, GL15+15 M
C2/18	2 парные корзины к GL18MI, GL18+18 MI
C2/20	2 парные корзины к GL20M, GL20+20 M
C4/10	4 парные корзины к GL10+10 B, GL10+10 M
C4/15	4 парные корзины к GL15+15 M
C4/18	4 парные корзины к GL18+18 MI
C4/20	4 парные корзины к GL20+20 M
GL7+7	1 корзина, 105x290xh120 мм к GL7+7M
GL10	1 корзина, 235x290xh95 мм
GL15	1 корзина, 270x280xh115 мм
GL18	1 корзина, 275x285xh135 мм
GL20	1 корзина, 255x335xh125 мм

Электрические фритюрницы

Материалы: лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Прессованная ванна с закруглёнными углами, специальными поворотными тэнами (для упрощения очистки) длительного срока службы из нержавеющей стали (сплав Incoloy) (в E7F10-8B / E7F10-8BS, E7F18-8M / E7F18-8MS 2 ванны с индивидуальным управлением), достигающими рабочей температуры за короткое время, позволяя экономить масло до 60%. **Главные особенности:** система жарки обеспечивает сохранение органолептических свойств масла и, следовательно, полезность продукта, уменьшая периодичность замены масла, что в итоге даёт дополнительную экономию. Регулировка термостата до 190°C устройством управления и предохранительным термостатом с функцией ручного перезапуска. Среднее время жарки - 4 мин (в E7F18-8M / E7F18-8MS - 5 мин). Время преднагрева - 4-6 мин (от 20 до 190°C) (в E7F10-4B / E7F10-4BS - 4-5 мин). Регулируемые ножки в моделях -M со шкафчиком. **В комплекте:** защитная решётка для ванны.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Макс. производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7F10-4B	6	10	200x275xh110	25	400x714x290	22
E7F10-4M					400x714x900	39
E7F10-4BS	9	10	200x275xh110	30	400x714x290	22
E7F10-4MS					400x714x900	39
E7F10-8B	12	2x10	200x275xh110 (x2)	50	800x714x290	39
E7F10-8M					800x714x900	63
E7F10-8BS	18	2x10	200x275xh110 (x2)	60	800x714x290	39
E7F10-8MS					800x714x900	63





Линия 700

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Макс. производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7F18-4M	13,5	18	255x335x125	30	400x714x900	50
E7F18-4MS	18			35		
E7F18-8M	2x13,5	2x18	255x335x125 (x2)	60	800x714x900	80
E7F18-8MS	2x18			70		

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
CE2/10	2 парные корзины к E7F10-4B, E7F10-4BS, E7F10-8B, E7F10-8BS, E7F10-4M, E7F10-4MS, E7F10-8M, E7F10-8MS
CE4/10	4 парные корзины к E7F10-8B, E7F10-8BS, E7F10-8M, E7F10-8MS, E7F18-8M, E7F18-8MS
CE2/18	2 парные корзины к E7F18-4M, E7F18-4MS, E7F18-8M, E7F18-8MS
CE4/18	4 парные корзины к E7F18-8M, E7F18-8MS
V3/A-7	220-240 В 3 фазы к E7F10-4B, E7F10-4M, E7F10-4MS, E7F18-4M, E7F18-4MS
V3/B-7	220-240 В 3 фазы к E7F10-8B, E7F10-8M, E7F10-8MS, E7F18-8M, E7F18-8MS
39610050	1 корзина, 200x275x110 мм
32502900	1 корзина, 255x335x125 мм



Электрические мармиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Силиконовые тэны, вне ванны. Ванна из цельнолитой нержавеющей стали AISI 304 с большим радиусом закругления для упрощения очистки. **Главные особенности:** электронная регулировка мощности. Благодаря габаритам 6 GastroNorm возможно несколько комбинаций. Сливной кран расположен спереди, с системой защиты во избежание случайного открытия. Сигнальные индикаторы напряжения. Регулируемые ножки в моделях **-М** со шкафчиком. **В комплекте моделей E7BM8-:** делитель 530 (SEP2).

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7BM4B	1,2	1/1	400x714x290	17
E7BM4M			400x714x900	28
E7BM8B	2,4	2x1/1	800x714x290	28
E7BM8M			800x714x900	46

Электропитание: 220-240 В

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7BM4M
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7BM4M
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7BM8M



Мармит с сухим подогревом

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Приёмная ёмкость GN из нержавеющей стали, система верхнего и нижнего нагрева для идеального сохранения продукта к подаче. Керамическая лампа с высоким КПД, нагревательный элемент под ванной. **Главные особенности:** с панелью с уклоном, сливом масла и выключателем питания. Регулируемые ножки в моделях **-М** со шкафчиком.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E7SP-4B	1,1	1/1	400x714x290	19
E7SP-4M			400x714x900	30

Электропитание: 220-240 В

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7SP-4M
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E7SP-4M



Нейтральные элементы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. **Главные особенности:** одинарные или двойные модели, отдельные или на шкафчике, просты в использовании и очистке. Одинарные модели могут оснащаться практичной шуфлядкой для приборов. Регулируемые ножки в моделях **-М** со шкафчиком.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
N7T4B	400x714x290	14
N7T4M	400x714x900	24
N7T4BC	400x714x290	16
N7T4MC	400x714x900	26
N7-8M	800x714x900	53

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 59)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304 20/10 x 400 мм к N7T4M, N7T4MC



Линия 700

Модель	Описание
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304 20/10 x 400 мм к N7T4M, N7T4MC
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к N7-8M

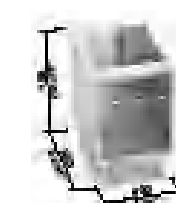
Подставки

Материалы: из нержавеющей стали, закрыты с 3 сторон.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
7SG40	400x560x630	12
7SG80	800x560x630	16
7SG120	1200x560x630	18

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. ниже)*

Модель	Описание
1PDX-7	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к 7SG40
1PSX-7	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к 7SG40
2P400-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к 7SG80
2P600-7	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к 7SG120



Дополнительные принадлежности к линии 700

Модель	Описание
GRC1/1GN	Решётка в духовку 1/1 GN, 530x325 мм, для плит
GRC2/1GN	Решётка в духовку 2/1 GN, 530x650 мм, для плит
CG7	Защитное покрытие шва в модульных линиях
CG7F	Защитное покрытие шва жарочной поверхности
KRF-7	4 колёсика (2 поворотных с тормозом + 2 без свободного хода)
TPTO-7	Овальная тефлоновая пробка для жарочной поверхности
SPL-7	Скребок для гладкой жарочной поверхности
SPR-7	Скребок для рифлёной жарочной поверхности
CPL-7	Мешок лавовых камней для газовых грилей на лавовом камне, газовых грилей
CA/1	Поворотный стояк с трубкой шарнирного соединения
CA/2	Поворотный стояк KWC с трубкой шарнирного соединения и противоканальной системой
7PLR	Гладкая поверхность для газовых плит ВЫСОКОЙ/ МАКС. мощности (370x570 мм)
7PRB	Рифлёная поверхность для газовых плит ВЫСОКОЙ/ МАКС. мощности (370x570 мм)
RID-7	Рассекатель пламени для газовых плит
KRV-7	Нагревательный комплект в нишу (0,6 кВт, 220-240 В), 342x604xh60 мм
ZCT-7	Плнтус из нержавеющей стали, изготавливается под заказ (из расчёта за метр погонный)
GPP7	Защитное приспособление для кастрюль на электрическое оборудование, устанавливаемое на суднах
MP	Манометр к газовым устройствам
REGGPL	Регулятор давления СУГ к газовым устройствам



Газовые плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI 304. Изнутри - нержавеющая сталь AISI 430. Штампованные коллекторы из нержавеющей стали AISI 304. **Главные особенности:** чугунные горелки с предохранительным клапаном термопары с запальником и регулировкой до 3,5 кВт на моделях ø80 мм - **G9F4M, G9F6M**, 7 кВт - на моделях ø108 мм и до 12 кВт на моделях ø130 мм.



Модель	Конфорки	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч		
G9F2M	 12 кВт 7 кВт	19	16336	400x900x900	59
G9F4M	 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт	34,5	29664	800x900x900	104
G9F6M	 12 кВт 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт 7 кВт	53,5	46001	1200x900x900	140

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9F2M
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9F2M
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9F4M
2P600-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 600 мм к G9F6M

Газовые плиты с духовкой

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI 304. Изнутри - нержавеющая сталь AISI 430. Камера духовки из нержавеющей стали AISI 430 на 4 уровня направляющих с внутренней рифлёной дверцей из штампованной нержавеющей стали. Встроенный воздухопровод и основание горелок из нержавеющей стали AISI 430. Высокопрочные (двойного штампования в **G9F4+FG**) ручки из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Штампованные коллекторы из нержавеющей стали AISI 304. **Главные особенности:** чугунные горелки с защитным клапаном с термопарой с запальником и регулировкой до 3,5 кВт в моделях на ø80 мм, до 7 кВт в моделях на ø108 мм и до 12 кВт в моделях на ø130 мм. Модели с газовой духовкой **-FG** с горелками (с самостабилизирующимся пламенем в **G9F4+FG**) с факельной горелкой под эмалированным стальным основанием и термостатом, регулируемым от 160 до 280°C. Модели с электрической духовкой **-FE** с тэнами из нержавеющей стали (сплав Incoloy) диаметром свыше номинального; гриль с функцией саламандр в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с индикатором питания и температуры.



С газовой духовкой

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G9F4+FG	 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт		42,3	36371	800x900x900	149
G9F6+FG	 12 кВт 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт 7 кВт	 GN 2/1 4x530x650 мм	61,3	52708	1200x900x900	202
G9F8+2FG	 12 кВт 12 кВт 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт 7 кВт 3,5 кВт		84,6	72742	1600x900x900	260

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G9F6+T	 12 кВт 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт 7 кВт	 4x1051x530 мм	65,5	56319	1200x900x900	226

С электрической духовкой

G9F4+FE	 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт		34,5	29664	800x900x900	158
G9F6+FE	 12 кВт 12 кВт 12 кВт 7 кВт 3,5 кВт 7 кВт	 GN 2/1 4x530x650 мм	53,5	46001	1200x900x900	210

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9F6+FG; G9F6+FE
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9F6+FG; G9F6P+FE
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к G9F4+FE, G9F6+FE
2TL-9	2 рабочих термостата к G9F4+FE, G9F6+FE

Газовые плиты со сплошной поверхностью

Материалы: рабочая поверхность, лицевые и боковые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь AISI 430 в **G9TPM**, нержавеющая сталь в **G9TP+FG**. Центральная чугунная горелка оптимизированной конструкции максимум на 13 кВт регулируется защитным краном-клапаном с термопарой с запальником. Пьезорозжиг, камера покрыта вермикулитом, изоляционный материал с высокими характеристиками. Стальная плита повышенной толщины с дифференцированным распределением тепла по зонам: максимальная температура в центре с уменьшением к краям. **G9TP+FG** с газовой духовкой с самостабилизирующейся факельной горелкой под эмалированным стальным основанием и термостатом, регулируемым от 160 до 280°C. Духовка из нержавеющей стали AISI 430 на 4 уровня направляющих с внутренней рифлёной дверцей из штампованной нержавеющей стали. Встроенный воздухопровод и основание горелок из нержавеющей стали AISI 430. Высокопрочные ручки из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10.



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
			кВт	ккал/ч		
G9TPM			13	11177		157
G9TP+FG	 13 кВт 760x750 мм	 GN 2/1 4x530x650 мм	20,8	17884	800x900x900	198

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9TPM

Электрические плиты с квадратными конфорками

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304 с отделкой скотч-брайтом. Особая прессованная герметичная рабочая поверхность. Чугунные конфорки с предохранительным термостатом и 6-позиционным переключателем, регулирующим 6 различных концентрических зон мощности. Модели с электрической духовкой **-FE** с тэнами из нержавеющей стали (сплав Incoloy) диаметром свыше номинального; гриль с функцией саламандр в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; камера из нержавеющей стали AISI 430 на 4 уровня направляющих; внутренняя рифлёная дверца из штампованной нержавеющей стали; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. **Главные особенности:** в моделях **-FE** гриль с функцией саламандр в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с индикатором питания и температуры.



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9PQ2M	2x3,5 кВт		7	400x900x900	56
E9PQ4M	4x3,5 кВт		14	800x900x290	87
E9PQ6M	6x3,5 кВт		21	1200x900x900	136
E9PQ4+FE	4x3,5 кВт	 GN2/1 4x530x650 мм	21,5	800x900x900	138





Линия 900

Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9PQ6+FE	6x3,5 кВт	GN2/1 4x530x650 мм	28,5	1200x900x900	189

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
V3/A-9	220-240 В 3 фазы к E9PQ2M
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к E9PQ4M, E9PQ6M
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9PQ2M, E9PQ6+FE
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9PQ2M, E9PQ6+FE
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9PQ4M
2P600-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 600 мм к E9PQ6M
2TL-9	2 рабочих термостата к E9PQ4+FE, E9PQ6+FE



Индукционные плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. **Главные особенности:** максимальная экономия электроэнергии благодаря активации нагрева варочной зоны только после прямого контакта посуды с поверхностью. Цифровой индикатор выводит установленную мощность в диапазоне 1-9. Регулировка мощности посредством робастной системы высокоточного управления. В моделях **E9P** - саморегулирующаяся зона нагрева под диаметр посуды; автоматическое выключение при снятии посуды с рабочей поверхности.

Модель	Конфорки	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9P2M/IND	270x270 мм 5 кВт	10	400x900x900	55
E9P4M/IND	270x270 мм 5 кВт	20	800x900x900	85
E9WOK/IND	Ø 300 мм	5	400x900x900	45

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P2M/IND, E9WOK/IND
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P2M/IND, E9WOK/IND
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P4M/IND
22645050	Сковорода BOK (WOK) к E9WOK/IND

Инфракрасные плиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Варочная поверхность из стеклокерамики толщиной 6 мм. В моделях **-FE** электрическая духовка с тэнами из нержавеющей стали (сплав Incoloy) диаметром свыше номинального; камера из нержавеющей стали AISI 430 на 4 уровня направляющих; внутренняя рифлёная дверца из штампованной нержавеющей стали; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10. Камера из нержавеющей стали AISI 430 на 4 уровня направляющих; внутренняя рифлёная дверца из штампованной нержавеющей стали; термостойкая дверная ручка из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 двойной штамповки. **Главные особенности:** тэны, достигающие высоких температур (500°C), нагревают излучением варочную поверхность. Контур нагрева с квадратными зонами 300x300 мм мощностью 4 кВт. Зоны нагрева отмечены специальной маркировкой, что позволяет правильно располагать кастрюли. После выключения каждой отдельной зоны световой индикатор указывает на остаточное тепло температурой не выше 60°C для обеспечения безопасности оператора. В моделях **-FE** гриль с функцией саламандр в верхней части духовки и термостатом для корректной регулировки температуры от 50 до 270°C; с контрольным индикатором и индикатором температуры.



Модель	Конфорки	Духовка	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9P2MP/VTR	270x270 мм 4 кВт		8	400x900x900	40
E9P4MP/VTR	270x270 мм 4 кВт		16	800x900x900	68
E9P4P/VTR+FE	270x270 мм 4 кВт	GN2/1 4x530x650 мм	23,5	800x900x900	118

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности см. на следующей странице



Линия 900

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P2M/VTR
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P2M/VTR
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9P4MP/VTR
2TL-9	2 рабочих термостата к E9P4P/VTR+FE

Газовые котлы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Варочная ёмкость из нержавеющей стали AISI304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI316 толщиной 20/10. В моделях **-I, -IA** рубашка с дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки - 15/10. Тэны из нержавеющей стали оптимизированной конструкции с регулировкой защитным краном-клапаном с термопарой с запальником. **Главные особенности:** в моделях **-D, -DA** прямой нагрев тэнами, в моделях **-I, -IA** косвенный нагрев паром низкого давления (0,5 бар), генерируемым в рубашке тэнами. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Краны подачи горячей и холодной воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком для наполнения и мойки ёмкости (и рубашки в моделях **-I, -IA**). Сливной кран 2" из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. Регулировка температуры вручную краном с регулировкой по уровню воды. В моделях **-IA, -DA** четыре блока винтового крепления с регулировкой вручную посредством стационарного калибровочного вентиля на 0,05 бар.



Модель	Тип нагрева	Мощность		Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч			
G9P10D	Прямой	20,9 + 0,0006	17970	100	800x900x900	108
G9P10DA	Прямой с автоклавом					108
G9P10I	Косвенный	20,9 + 0,03	17970	150		139
G9P10IA	Косвенный с автоклавом					139
G9P15D	Прямой	20,9 + 0,0006	17970	150		118
G9P15DA	Прямой с автоклавом					118
G9P15I	Косвенный	20,9 + 0,03	17970	150	149	
G9P15IA	Косвенный с автоклавом				149	
G9P20D	Прямой	32 + 0,0006	27514	200	139	
G9P20DA	Прямой с автоклавом				139	

Электрические котлы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Варочная ёмкость из нержавеющей стали AISI304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI316 толщиной 20/10. Рубашка с дном и стенками из нержавеющей стали AISI 304, дно толщиной 20/10, стенки - 15/10. Тэны из сплава Incoloy с регулировкой защитным термостатом. **Главные особенности:** косвенный нагрев паром низкого давления (0,5 бар), генерируемым в рубашке тэнами. Краны подачи горячей и холодной воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком для наполнения и мойки ёмкости и рубашки. Сливной кран 2" из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. В моделях **-IA** четыре блока винтового крепления с регулировкой вручную посредством стационарного калибровочного вентиля на 0,05 бар. Механический датчик с индикатором давления в рубашке. Регулировка мощности 3-позиционным выключателем. Индивидуальная регулировка температуры. Контрольный индикатор и индикатор температуры.



Модель	Тип нагрева	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9P10I	Косвенный	16	100	800x900x900	130
E9P10IA	Косвенный с автоклавом				
E9P15I	Косвенный	18	150		140
E9P20I	Косвенный	32	200	1000x1150x900	240
E9P20IA	Косвенный с автоклавом				

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к E9P20I, E9P20IA
CAI	Механизм автоматического наполнения водяной рубашки
9CP10/1	Корзина - 100 л ø560 мм h300 мм
9CP15/1	Корзина - 150 л ø560 мм h370 мм
9CP10/2	2 корзины 1/2 - 100 л ø560 мм h300 мм
9CP15/2	2 корзины 1/2 - 150 л ø560 мм h370 мм
9CP20/2	2 корзины 1/2 - 200 л ø560 мм h560 мм
9CP10/3	3 корзины 1/3 - 100 л ø560 мм h300 мм
9CP15/3	3 корзины 1/3 - 150 л ø560 мм h370 мм
9CP20/3	3 корзины 1/3 - 200 л ø560 мм h560 мм



Паровой котёл

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Варочная ёмкость из нержавеющей стали AISI304 толщиной 15/10, дно из нержавеющей стали AISI316 толщиной 20/10. **Главные особенности:** косвенный нагрев паром. Краны подачи горячей и холодной воды, расположенные на рабочей поверхности, с подвижным носиком для наполнения и мойки ёмкости. Сливной кран 2" из хромированной латуни с ненагреваемой ручкой. Оптимизация температуры готовки посредством вентиля регулировки подачи пара. **9P20IVA:** четыре блока винтового крепления с регулировкой вручную посредством стационарного калибровочного вентиля на 0,05 бар.



Модель	Тип нагрева	Макс. производительность, кг/ч	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
9P20IV	Косвенный	31	200	1000x1150x900	230
9P20IVA	Косвенный с автоклавом				250

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
9CP20/2	2 корзины 1/2 - 200 л ø560 мм h560 мм
9CP20/3	3 корзины 1/3 - 200 л ø560 мм h560 мм

Газовая опрокидываемая сковорода

Материалы: полностью из нержавеющей стали с отделкой скотч-брайтом снаружи. Крышка из нержавеющей стали AISI 304 с ручкой из нержавеющей стали AISI 304 высокой толщины закреплена на самовыравнивающемся шарнире. Варочная ёмкость со стенками из нержавеющей стали AISI304 толщиной 20/10, антипригарным керамическим покрытием с микросферами и закруглёнными углами. Дно чаши из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой, которое является излучающей поверхностью. **Главные особенности:** высокопроизводительный кран с носиком в верхней части. **G9BR8/I:** подъёмная рукоятка со складной ручкой. Равномерное распределение тепла по дну за счёт многофакельных горелок из нержавеющей стали с регулировкой защитным краном-клапаном с термопарой с запальником. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Регулировка температуры (100-300°C) высокопрецизионным термостатом (в моделях **-RM**).



Модель	Мощность		Жарочная поверхность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм		
G9BR8/I	20+0,0006	17196	80	710x590xh225	800x900x900	147
G9BR8/I+RM						
G9BR12/I+RM	30+0,004	25795	120	1100x590xh225	1200x900x900	205

Электрическая опрокидываемая сковорода

Материалы: полностью из нержавеющей стали с отделкой скотч-брайтом снаружи. Крышка из нержавеющей стали AISI 304 с ручкой из нержавеющей стали AISI 304 высокой толщины закреплена на самовыравнивающемся шарнире. Варочная ёмкость со стенками из нержавеющей стали AISI304 толщиной 20/10, антипригарным керамическим покрытием с микросферами и закруглёнными углами. Дно чаши из стали толщиной 10 мм с наружной сваркой, которое является излучающей поверхностью. **Главные особенности:** высокопроизводительный кран с носиком в верхней части. **E9BR8/I:** подъёмная рукоятка со складной ручкой. Защитный микровыключатель для прекращения эксплуатации при подъёме чаши. Предохранительный термостат с функцией ручного перезапуска. Равномерное распределение тепла по дну за счёт армированных тэнов из нержавеющей стали AISI 304, расположенных в нижней части дна чаши и покрытых изолирующим материалом. Регулятор мощности, термостат (100-300°C) (в моделях **-RM**). Класс защиты IPX5.



Модель	Мощность, кВт	Жарочная поверхность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		Ёмкость, л	Внешние размеры, мм		
E9BR8/I	9,6	80	710x590xh225	800x900x900	147
E9BR8/I+RM					
E9BR12/I+RM	14,4	120	1100x590xh225	1200x900x900	205

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль
*Модели **-RM** с моторизованным опрокидыванием.

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к E9BR8/I
V3/C-9	220-240 В 3 фазы к E9BR12/I+RM

Газовые жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Модели **-M**, **-M2** изнутри из нержавеющей стали; крупный отсек полностью из нержавеющей стали. Жарочная поверхность из гладкой (высокой толщины в моделях **-M2**) / рифлёной/ полурифлёной/ гладкой многослойной высокой толщины матированной стали на всю рабочую поверхность с брызгозащитным элементом. В моделях **-CPD** гладкая жарочная поверхность сверхвысокой толщины с невыступающим брызгозащитным элементом; двухкомпонентная жарочная поверхность, состоящая из стального листа для оптимизации равномерности нагрева, и верхнего покрытия из полированной нержавеющей стали AISI 316, что упрощает очистку, с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора. **Главные особенности:** трубчатые горелки с большой удельной поверхностью для обеспечения более равномерного распределения тепла. В моделях **-M**, **-M2** регулировка мощности ручной непрерывной действия. Максимальная температура свыше 300°C (в моделях **-CPD** имеется термостатический регулятор температуры от 60 до 300°C - прецизионная безопасная регулировка, идеально подходит для готовки в щадящем режиме). Модели **-2** на две зоны с отдельным управлением для независимого оптимального терморегулирования. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель. Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива в соответствующую ёмкость по линии слива.



Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность		Внешние размеры, мм	Вес, кг
		кВт	ккал/ч		
G9FL4M		10	8598	400x900x900	66
G9FR4M					
G9FL8M-2		20	17197	800x900x900	111
G9FR8M-2					
G9FM8M-2					
G9FL4M/CPD		10	8600	400x900x900	66
G9FL8M-2/CPD		20	17197	800x900x900	122

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9FL4M, G9FR4M; G9FL4M/CPD
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9FL4M, G9FR4M; G9FL4M/CPD
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9FL8M-2, G9FR8M-2; G9FM8M-2; G9FL8M-2/CPD

Электрические жарочные поверхности

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Тэны из нержавеющей стали (сплава Incoloy) под жарочной поверхностью. Модели **-M**, **-M2** с крупным отсеком полностью из нержавеющей стали. Жарочная поверхность из гладкой/ рифлёной/ полурифлёной/ гладкой многослойной высокой толщины матированной стали на всю рабочую поверхность с брызгозащитным элементом. В моделях **-CPD** гладкая жарочная поверхность сверхвысокой толщины с невыступающим брызгозащитным элементом; двухкомпонентная жарочная поверхность, состоящая из стального листа для оптимизации равномерности нагрева, и верхнего покрытия из полированной нержавеющей стали AISI 316, что упрощает очистку, с низким уровнем теплового излучения для обеспечения комфортных условий работы оператора, идеально подходит для готовки в щадящем режиме. **Главные особенности:** терморегулятор и предохранительный термостат с функцией ручного перезапуска. Регулировка температуры от 50 до 270°C. Индикатор питания и температуры. Модели **-2** на две зоны с отдельным управлением для независимого оптимального терморегулирования. Незначительно скошенная жарочная поверхность с крупным отверстием для слива жидкости в соответствующую ёмкость.



Модель	Тип жарочной поверхности	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9FR4M				
E9FL8M-2		11,4	800x900x900	109
E9FR8M-2				
E9FM8M-2				
E9FL4M/CPD		5,7	400x900x900	63
E9FL8M-2/CPD		11,4	800x900x900	109

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль.
Дополнительные принадлежности см. на следующей странице



Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9FL4M, E9FR4M, E9FL4M/CPD
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9FL4M, E9FR4M, E9FL4M/CPD
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9FL8M-2, E9FR8M-2, E9FM8M-2, E9FL8M-2/CPD
V3/A-9	220-240 В 3 фазы к E9FL4M, E9FR4M
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к E9FL8M-2, E9FR8M-2, E9FM8M-2



Газовые грили на лавовом камне

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Трубчатая двухфакельная горелка из нержавеющей стали. Гриль из нержавеющей стали AISI 304. Крупная жарочная поверхность с легкосъёмной чугунной решёткой. Длинный стальной золо- и жироуловитель. Крупный отсек полностью из стали. **Главные особенности:** регулировка мощности ручкой непрерывного действия. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, резиновый уплотнитель. Особая конструкция для приготовления рыбы, мяса, овощей без подгорания масла. **G9PL80M** на две зоны с раздельным управлением для независимого оптимального терморегулирования. Все детали легкосъёмные для упрощения обслуживания и очистки. **В комплекте:** лавовые камни.

Модель	Мощность		Размеры решётки, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч			
G9PL40M	9	7738	360x700	400x900x900	57
G9PL80M	18	15477	760x700	800x900x900	100

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9PL40M
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9PL40M
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к G9PL80M



Грили с ёмкостью для воды

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI 304 (толщиной 20/10 с отделкой скотч-брайтом в моделях **E9CG-**). В моделях **G9WG-** горелки и капли из нержавеющей стали AISI 304; крупная жарочная поверхность с легкосъёмной чугунной решёткой; прессованный жиросборник. **Главные особенности:** все детали (и поворотные тэны в моделях **E9CG-**) легкосъёмные для упрощения обслуживания и очистки; съёмный жиро-, водосборник из нержавеющей стали. **Модели E9CG-**: регулятор мощности, макс. температура - 400°C (**E9CG80M**: две зоны с раздельным управлением двумя регуляторами мощности); сигнальные индикаторы; высокоомощные армированные тэны для контактной готовки; программа пиролитической очистки - термическое разложение остатков пищи за считанные минуты. **Модели G9WG-**: регулятор мощности мин./макс; запальник и защитный клапан с термопарой; пьезорозжиг, силиконовый уплотнитель.

Электрические модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры решётки	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9CG40M	5,4	265x620	400x900x900	42
E9CG80M	10,8	543x620	800x900x900	70

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Газовые модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры решётки	Внешние размеры, мм	Вес, кг
G9WG40M	12	350x630	400x900x900	60
G9WG80M	24	700x630	800x900x900	105

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9CG40M, G9WG40M
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9CG40M, G9WG40M
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к E9CG80M, G9WG80M



Газовые макароноварки

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Прессованные ванны с крупными закруглёнными углами из нержавеющей стали AISI 316. **Главные особенности:** высокая производительность обеспечивается системой нагрева на всю поверхность ванны. Запальник и защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, резиновый уплотнитель. Циркуляция воды через перфорированное дно, которое обеспечивает зазор до основания корзины в 10 см. Крупный диаметр сливных отверстий для удаления излишков крахмала во время варки. Демонтируемая сушилка на равной высоте рабочей поверхности, кран на которой предусмотрен для регулировки потока воды с управлением на лицевой панели. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой. В **CPG80** 2 ванны независимы, с раздельным управлением для независимой оптимальной регулировки температуры. *Корзины в комплект не входят!*

Модель	Мощность		Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч				
G9CP40	12	10318	40	308x510xh295	400x900x900	54
G9CP80	24	20636	40+40	308x510xh295 (x2)	800x900x900	90

Электрическая макароноварка

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Высокая производительность за счёт тэнов из нержавеющей стали (сплав Incoloy), расположенных в ванне и защищённых перфорированным дном под корзины. Прессованная ванна с крупными закруглёнными углами полностью из нержавеющей стали AISI 316. **Главные особенности:** регулировка мощности с контрольным индикатором. Циркуляция воды через перфорированное дно, которое обеспечивает зазор до основания корзины в 10 см. Крупный диаметр сливных отверстий для удаления излишков крахмала во время варки. Демонтируемая сушилка на равной высоте рабочей поверхности, кран на которой предусмотрен для регулировки потока воды с управлением на лицевой панели. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой. *Корзины в комплект не входят!*



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9CP40	10	40	308x510xh295	400x900x900	54

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
S9CST 1/6	Корзина 1/6, ø150xh200 мм
S9CS1/1	Корзина 1/1, 290x490xh200 мм
S9CS1/2	Корзина 1/2, 290x240xh200 мм
S9CS1/3	Корзина 1/3, 290x160xh200 мм
S9CS1/6DX	Корзина 1/6, 140x140xh200 мм (DX - правосторонняя)
S9CS1/6SX	Корзина 1/6, 140x140xh200 мм (SX - левосторонняя)
S9CS2/3	Корзина 2/3, 290x290xh200 мм
S9CPT	Комплект: 6 корзин 9CST1/6
S9CP1	Комплект: 1 корзина 9CS1/1
S9CP2	Комплект: 2 корзины 9CS1/2
S9CP3	Комплект: 3 корзины 9CS1/3
S9CP4	Комплект из 6 корзин: 3 корзины 9CS1/6DX и 3 корзины 9CS1/6SX
S9CP5	Комплект: 1 корзина 9CS2/3 + 1 корзина 9CS1/3
S9CP6	Комплект: 1 корзина 9CS2/3 + 1 корзина 9CS1/6DX и 1 корзина 9CS1/6SX
S9CP7	Комплект: 2 корзины 9CS1/3 + 1 корзина 9CS1/6DX и 1 корзина 9CS1/6SX
S9CP8	Комплект: 1 корзина 9CS1/3 + 2 корзины 9CS1/6DX и 2 корзины 9CS1/6SX

Газовые фритюрницы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Горелки из нержавеющей стали с овальным сечением сотовой структуры. Ванна из нержавеющей стали AISI 304 с закруглёнными углами и большой зоной охлаждения под горелками для сбора остатков пищи. **Главные особенности:** теплообменники овального сечения с большой удельной поверхностью, расположенные в ванне, обеспечивают быстрый и равномерный нагрев. Запальник, защитный клапан с термопарой. Пьезорозжиг, резиновый уплотнитель. Верхняя рабочая поверхность с закруглёнными углами и встроенной панелью под корзины; под небольшим уклоном для упрощения слива масла. Регулировка температуры термостатическим клапаном от 110 до 190°C с более точной идентификацией температуры за счёт датчиков в ванне. Предохранительный термостат с функцией ручного перезапуска. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой. **В комплекте:** 1 корзина (2 корзины к **GL20+20M**).



Модель	Мощность		Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч					
9GL20M	17,5	15047	20	255x335xh125	302x402xh340	400x900x900	59
9GL20+20M	35	30100	20+20	255x335xh125 (x2)	302x402xh340 (x2)	800x900x900	95

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. на стр. 68)*

Модель	Описание
C2/20	2 парные корзины
C4/20	4 парные корзины к GL20+20M

Электрические фритюрницы

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Тэны из нержавеющей стали (сплав Incoloy) в ванне, могут поворачиваться в вертикальное положение для упрощения очистки. Ванны из нержавеющей стали AISI 304 с крупными закруглёнными углами и большой зоной охлаждения под тэнами для сбора остатков пищи. **Главные особенности:** автомат для прерывания подачи питания, когда тэны в вертикальном положении. Регулировка температуры термостатом от 80 до 190°C с более точной идентификацией температуры за счёт датчиков в ванне. Индикатор питания и температуры. Верхняя рабочая поверхность с закруглёнными углами и встроенной панелью под корзины; под небольшим уклоном для упрощения слива масла. Шаровой сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой и стальной приёмной ёмкостью. **В комплекте:** 1 корзина (2 корзины к **E9F22-8M, E9F22-8MS**).



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9F22-4M	18					
E9F22-4MS	22	22	260x400xh150	306x460xh295	400x900x900	55
E9F22-8M	2x18	22+22	260x400xh150 (x2)	306x460xh295 (x2)	800x900x900	95
E9F22-8MS	2x22					

Электропитание: 380-415 В 3 фазы и нейтраль

Дополнительные принадлежности (см. на следующей стр.; полный перечень см. на стр. 68)*





Линия 900

Модель	Описание
V3/A-9	220-240 В 3 фазы к E9F22-4M
V3/B-9	220-240 В 3 фазы к E9F22-8M
CE2/22	2 парные корзины
CE4/22	4 парные корзины к E9F22-8M, E9F22-8MS



Электрические мармиты

Материалы: рабочая поверхность и лицевые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Силиконовые тэны, вне ванны. Ванна из цельнолитой нержавеющей стали AISI 304 с большим радиусом закругления для упрощения очистки. **Главные особенности:** электронная регулировка мощности. Кран подачи воды с регулировкой на лицевой панели и сливом в ванну. Шаровый сливной кран в ванне с ненагреваемой ручкой и стальной приёмной ёмкостью.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E9BM4M	1,6	1x1/1+1x1/3	400x900x900	33
E9BM8M	3,2	2x1/1+1x1/3	800x900x900	48

Электропитание: 220-240 В

Нейтральные элементы

Материалы: рабочая поверхность, лицевые и боковые панели из нержавеющей стали AISI304. Изнутри - нержавеющая сталь. Полностью стальная крупная ванна. **Главные особенности:** одинарные или двойные модели, на шкафчике, просты в использовании и очистке. *Одинарные модели могут оснащаться практичной шуфлядкой для приборов.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
N9T4M	400x900x900	35
N9-8M	800x900x900	55
N9T4MC*	400x900x900	35

Дополнительные принадлежности (полный перечень см. ниже)*

Модель	Описание
1PDX-9	1 правосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к N9T4M, N9T4MC
1PSX-9	1 левосторонняя дверца из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к N9T4M, N9T4MC
2P400-9	2 дверцы из стали AISI 304, 20/10 x 400 мм к N9-8M

Дополнительные принадлежности к линии 900

Модель	Описание
GRC1/1GN	Решётка в духовку 1/1 GN, 530x325 мм, для плит
GRC2/1GN	Решётка в духовку 2/1 GN, 530x650 мм, для плит
KRF-9	4 колёсика (2 поворотных с тормозом + 2 без свободного хода)
TPTO-9	Овальная тефлоновая пробка для жарочной поверхности
SPL-9	Скребок для гладкой жарочной поверхности
SPR-9	Скребок для рифлёной жарочной поверхности
CPL-9	Мешок лавовых камней для газовых грилей на лавовом камне, газовых грилей
CA/1	Поворотный стояк с трубкой шарнирного соединения
CA/2	Поворотный стояк KWC с трубкой шарнирного соединения и противокapelной системой
PC9-4	400x70xh100 мм
PC9-8	800x70xh100 мм
PC9-12	1200x70xh100 мм
9PLR	Гладкая поверхность для газовых плит ВЫСОКОЙ/ МАКС. мощности (390x390 мм)
9PRB	Рифлёная поверхность для газовых плит ВЫСОКОЙ/ МАКС. мощности (390x390 мм)
RID-9	Рассекатель пламени для газовых плит
KRV-9	Нагревательный комплект в нишу (0,6 кВт, 220-240 В), 342x604xh60 мм
ZCT-9	Плнтус из нержавеющей стали, изготавливается под заказ (из расчёта за метр погонный)
MP	Манометр к газовым устройствам
REGGPL	Регулятор давления СУГ к газовым устройствам



Промышленные плиты

Индукционные плиты

Материалы: нержавеющая сталь; стеклокерамическая индукционная варочная панель. **Главные особенности:** предназначены для тепловой обработки пищи с использованием соответствующей индукционной посуды; индукция отличается высокой энергоэффективностью и динамичностью. Может встраиваться в линию или использоваться как отдельная установка тепловой обработки в малой, средней и крупной гастрономии. На устройствах без вытяжки можно располагать посуду большего диаметра; индикатор остаточного тепла, система эффективного охлаждения; защитная система предусмотрена на панели управления, лицевая панель с гравировкой лазером, функция обнаружения посуды, отображение рабочих параметров, 9-ступенчатый регулятор мощности.





Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм
STC2IND	2xø225	7	400x700x850
STC4IND	4xø225	14	800x700x850

Электропитание: 400 В 50 Гц

Промышленные электрические плиты

Материалы: корпус из листовой шлифованной нержавеющей стали, покрытой защитной ПВХ-плёнкой; ножки из трубы нержавеющей стали 50x50 мм. **Главные особенности:** съёмный жироборник под конфорками. Чугунные конфорки EGO 300x300 мм могут откидываться для упрощения очистки, мощность каждой – 2,5 кВт, 380В, 50Гц, 7-позиционный переключатель зон нагрева EGO для интенсивной эксплуатации. Прочные выкручивающиеся опоры ножек, высота регулировки - 30 мм (+15/-15)



	Жироборник
	Откидываемая конфорка

Модель	Кол-во конфорок	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EV2-5	2	5	600x800x865±15	58
EV4-10	4	10	900x800x865±15	92
EV6-15	6	15	1200x800x865±15	132

Электропитание: 380 В 50 Гц

Плиты-табуреты

Материалы: нержавеющая сталь; в NETL50-50 лицевые и боковые панели из шлифованной нержавеющей стали AISI 430 (0,8 мм), верхняя часть - монолитный чугунный держатель посуды ø520 мм макс., горелка ø180 мм с прочной съёмной чугунной опорной решёткой на каркасе - простая очистка, уход без инструментов. **Главные особенности:** мобильность, долговечность, для средних объёмов готовки: UNVSE-6 - для готовки в ресторанной среде и разогрева пищи, NETL50-50 - для варки, томления, идеальное решение для азиатской кухни. Регулируемые ножки.



Электрическая модель: верхняя часть - круглая электроконфорка с регулировкой четырёхпозиционным переключателем и контрольным индикатором «вкл-выкл» для индикации статуса; предохранительный термостат для предупреждения перегрева при отсутствии эксплуатации конфорки.

Газовая модель: термопара с предохранительными термостатами, запальник, газовый клапан, регулятор подачи газа. Ручной розжиг. Атмосферная горелка повышенной эффективности как на 15 кВт для оптимизации использования синего пламени с большей эффективностью и меньшим потреблением. **Принадлежности:** чугунное кольцо для вок (адаптер). **Опции:** съёмное чугунное кольцо для вок ø559-609 мм.

Модель	Варочная зона, м²	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
UNVSE-6	0,145	6	375x540x580	35
NETL50-50		13	500x500x475	25

Электропитание: 400 В 3 фазы и нейтраль (в UNVSE-6)

Настольные индукционные плиты с одной варочной зоной

Материалы: стеклокерамическая плита, 290x290x4 мм. **Главные особенности:** эргономичное профессиональное долговечное оборудование для готовки в небольших масштабах. С бесступенчатым регулятором мощности и цифровым табло под стеклом. Готовы к подключению. Встроенный идентификатор дна посуды PQS: после установки посуды на плите и установки регулятора на максимальный уровень 9 электронной системой распознаётся дно посуды при отображении на табло. **Опция/ по запросу:** функция поддержания тепла до 110°C.



Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение, В
BM2.5	ø 210	2,5	340x405x110	230
BM3.5		3,5		230
BM5.0		5,0	340x405x120	400

Принадлежности см. на следующей странице




Принадлежности

Модель	Описание
WA2	WOK-подставка из нержавеющей стали, 340x340xh60 мм (1,4 кг)



Настольная индукционная плита с двумя варочными зонами


Материалы: стеклокерамическая плита размерами 290x475x4 мм. **Главные особенности:** компактное эргономичное профессиональное оборудование длительного срока службы для готовки в небольших масштабах. С бесступенчатым регулятором мощности и цифровым табло на каждую конфорку под стеклом (при отображении уровня мощности от 1 до 9). Готова к подключению. Встроенный идентификатор дна посуды PQC: после установки посуды на плите и установки регулятора на максимальный уровень 9 электронной системой распознаётся дно посуды при отображении на табло. **Опция/ по запросу:** функция поддержания тепла до 110°C.

Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение, В
BM2K3.5	 2 x Ø210	2x1,8 на конфорку или 1x3,5 спереди	340x585x110	230



Настольная индукционная плита с двумя варочными зонами


Материалы: стеклокерамическая плита размерами 540x290x4 мм. **Главные особенности:** компактное эргономичное профессиональное оборудование длительного срока службы для готовки в небольших масштабах. С бесступенчатым регулятором мощности и цифровым табло на каждую конфорку под стеклом (при отображении уровня мощности от 1 до 9). Готова к подключению. Встроенный идентификатор дна посуды PQC: после установки посуды на плите и установки регулятора на максимальный уровень 9 электронной системой распознаётся дно посуды при отображении на табло. **Опция/ по запросу:** функция поддержания тепла до 110°C.

Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение, В
BM2Q6	 2 x Ø210	2 x 3,0	600x380x110	400



Настольная индукционная плита с четырьмя варочными зонами

Материалы: стеклокерамическая плита размерами 540x475x4 мм. **Главные особенности:** компактное эргономичное профессиональное оборудование длительного срока службы для готовки в небольших масштабах. С бесступенчатым регулятором мощности и цифровым табло на каждую конфорку под стеклом (при отображении уровня мощности от 1 до 9). Готова к подключению. Встроенный идентификатор дна посуды PQC: после установки посуды на плите и установки регулятора на максимальный уровень 9 электронной системой распознаётся дно посуды при отображении на табло. **Опция/ по запросу:** функция поддержания тепла (из расчёта на конфорку).

Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение, В
BM4K7	 4 x Ø210	4x1,8 на конфорку или 2x3,5 спереди	600x585x110	400



Настольные индукционные WOK-плиты

Материалы: стеклокерамическая чаша. **Главные особенности:** высокопроизводительное экономичное долговечное оборудование, отвечающее самым высоким требованиям. С бесступенчатым регулятором мощности и цифровым табло на каждую конфорку под стеклом (с выводом уровня мощности от 1 до 9). Готова к подключению. Встроенный идентификатор дна посуды PQC: после установки посуды на плите и установки регулятора на макс. уровень 9 системой распознаётся дно посуды с выводом на табло. **Экстремальное оборудование - право использования имеет исключительно квалифицированный персонал! Сковорода в комплект не входит.** **Опция/ по запросу:** температурный контроль индукционного нагрева (ITC), до 250°C: регулировка мощности посредством поворота ручки от 1 до 9 вправо и посредством поворота влево при непосредственной высокоточной установке температуры до 250°C на макс. мощности; температура готовки, достигаемая в режиме регулировки мощности, применима каждый раз в режиме настройки температуры (ко всем конфоркам), при этом ручка поворачивается в режиме настройки температуры до момента отображения «Н» за температурным значением.

Модель	Конфорка, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Напряжение, В
BWK3.5	 Ø300	3,5	400x455x180	230
BWK5		5,0		400
BWK7		7,0		

Принадлежности

Модель	Описание
WPL1	Экстралёгкая WOK-сковорода из нержавеющей стали Ø360 мм, 4(5) л (1,15 кг)



Газовые WOK-плиты

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304; прочное съёмное чугунное WOK-кольцо Ø280 мм. **Главные особенности:** особый конструктив на три трубчатые горелки для повышенной производительности и эффективности: горелка на 13 (18) кВт приподнята и работает с эффективностью в 15 (28) кВт для оптимального горения синего пламени при увеличении производительности вместе со снижением энергопотребления. Верхняя часть с бортиком 400 мм. Система перелива охлаждающей воды над WOK-кольцом в водоотлив. Кран для подачи холодной воды со встроенной ручкой на панели управления. Слив с фильтром. Встроенная выдвижная ёмкость для сбора остатков. Простая очистка устройства и горелки без инструментов. Регулируемые ножки. **Принадлежности:** чугунная горелка Ø180 мм со съёмным WOK-кольцом из нержавеющей стали (к NWR90-90 - NWR160-90).

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
NWR70-90	1x18	700x900x800/1200	84
NWR90-90	1x18+1x13	900x900x800/1200	102
NWR160-90	2x18+1x13	1600x900x800/1200	167



Настольные газовые WOK-плиты

Материалы: монолитная конструкция; каркас, верхняя часть и панели из высококачественной нержавеющей стали: верхняя панель из нержавеющей стали AISI 304 (1,2 мм) с профилем орбитального шлифования; лицевые, задние и боковые панели из шлифованной нержавеющей стали AISI 430 (1,2 мм); чугунный(-ые) держатель(-и) посуды Ø280 мм, горелка(-и) Ø180 мм. **Главные особенности:** атмосферная(-ые) горелка(-и); ручной розжиг. Запальник, защитная термопара, газовый клапан с защитной запальной горелкой и регулятором подачи газа. Выдвижная ёмкость для сбора остатков пищи/ масла под каждой горелкой для упрощения очистки и большей гигиеничности. Многофункциональность: открытая горелка, мультиварка/ wok-горелка под разные типовые сковороды, для восточной и западной кухни. Отличное решение для выездного обслуживания, уличных заведений быстрого питания, продуктовых фургонов и малых кухонь. **Принадлежности:** 1/2 Wok-кольцо(-а) из нержавеющей стали Ø290 мм.

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
NWT30-55	1x13	400x600x300	23
NWT70-55	2x13	800x600x300	45



Газовые WOK-плиты

Материалы: прочный каркас из нержавеющей стали AISI 430; цельнотянутая верхняя панель из шлифованной арматурной нержавеющей стали AISI 304 (3,2 мм). Лицевые, боковые панели и брызгозащитный элемент из шлифованной нержавеющей стали AISI 304 (1,0 мм). Трубчатые ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте (±25 мм). Чугунная(-ые) горелка(-и) Ø180 мм, держатель(-и) посуды Ø280 мм. **Главные особенности:** атмосферная(-ые) горелка(-и); ручной розжиг. Запальник, защитная термопара, газовый клапан, регулятор подачи газа. Выдвижная ёмкость для сбора остатков пищи/ масла под каждой горелкой для упрощения очистки и большей гигиеничности. Подходит под wok-посуду Ø355-457 мм и сковороды Ø178-230 мм. Многофункциональность: открытая горелка, мультиварка/ wok-горелка под разные типовые сковороды, для восточной и западной кухни. Отличное решение для компактной кухни. Регулируемые ножки. **Принадлежности:** 1/2/3 Wok-кольцо(-а) из нержавеющей стали Ø290 мм.

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
NER40-60	1x13	475x600x850/950	50
NER90-60	2x13	900x600x850/950	60
NER150-60	3x13	1500x600x850/950	110



Настольные электрические грили Террауаки

Материалы: прочный каркас из нержавеющей стали AISI 430; верхняя панель из нержавеющей стали AISI 304 (1,5 мм) с профилем орбитального шлифования; лицевые, боковые и задняя панель из шлифованной нержавеющей стали AISI 304 (1,0 мм); жарочная поверхность из высокошлифованной стали S355 JR 20 мм устойчивой к ежедневно применяемым ножам и лопаткам. Дренажная система прямоугольного сечения с крупной ёмкостью GN из нержавеющей стали для сбора масла/ остатков пищи, сливом. Регулируемые ножки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** высокая производительность, мобильность с равномерным нагревом и точным термоконтролем (50-250°C) для превосходных блюд в стиле хибати, мощного продолжительного нагрева и прекрасного завершения открытой кухни. Зоны нагрева с индивидуальным управлением, активируемые высокоэффективными тэнами SSS® (с устойчивой поверхностью из стали и нагревательного блока) из штампованного алюминия, обеспечивающими устойчивость и неизменность результатов нагрева. Термостаты с регуляторами и функциональными индикаторами для превосходных блюд. Предохранительный термостат для защиты от перегрева. Поручень/ рейка для специй со стороны шеф-повара под разное число ёмкостей GN 1/9. Съёмная верхняя рама крепления гриля для превосходной гигиены. Очистка с водой или кубиками льда. Рекомендуемые температурные режимы: рыба - 160-180°C, мясо - 190-230°C макс. **Опция:** комплект из 4 колёсиков - 2 с тормозом Ø5".

Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
TP12EP	11,7	910x525	1200x770/870x450	145
TP15EP	14,3	1150x525	1440x770/870x450	180

Электропитание 380-415 В 3 фазы и нейтраль / 50-60 Гц



Настольные газовые грили Terranuaki

Материалы: прочный каркас из нержавеющей стали AISI 430; верхняя панель из нержавеющей стали AISI 304 (1,5 мм) с профилем орбитального шлифования; лицевые, боковые и задняя панель из шлифованной нержавеющей стали AISI 304 (1,0 мм); жарочная поверхность из высокошлифованной стали S355 JR 20 мм устойчивой к ежедневно применяемым ножам и лопаткам. Дренажная система прямоугольного сечения с крупной ёмкостью GN из нержавеющей стали для сбора масла/ остатков пищи, сливом. Регулируемые ножки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** высокая производительность, мобильность с равномерным нагревом и точным термоконтролем для превосходных блюд в стиле хибати, мощного продолжительного нагрева и прекрасного завершения открытой кухни. Зоны нарева с индивидуальным управлением, активируемые высокоэффективными атмосферными трубчатыми газовыми горелками; пьезорозжиг. Запальники, защитные термодары, газовые клапаны с регуляторами подачи газа. Вытяжные отверстия с трёх сторон для улавливания отработанного газа. Поручень/ рейка для спелций со стороны шеф-повара под разное число ёмкостей GN 1/9. Съёмная верхняя рама крепления гриля для превосходной гигиены. Очистка с водой или кубиками льда. Рекомендуемые температурные режимы: рыба - 160-180°C, мясо - 190-230°C макс. **Опция:** комплект из 4 колёсиков - 2 с тормозом Ø5".

Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
TP12JGP	14	910x525	1200x770/870x450	160
TP15JGP	21	1150x525	1440x770/870x450	220

Подставки под грили Terranuaki

Модель	Описание
TP-12E	Закрытая подставка с полкой, 1200x770x510/560 мм, с поручнями/ без них
TP-15E	Закрытая подставка с полкой, 1440x770x510/560 мм, с поручнями/ без них

Жарочные поверхности

Материалы: стальная панель толщиной 10 мм прекрасной теплопроводности. **Главные особенности:** гладкая поверхность, сварной край по периметру для обеспечения высочайшего уровня гигиены. Температурный режим в электрических моделях: +50/+300°C. Жироборник на 1 л. В газовых моделях соединительные штуцеры под природный газ и пропан, пьезорозжиг. **Опция:** панель из твёрдого хрома.



Электрические модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Электропитание, В	Вес, кг
FTH-30E	3	320x480	330x540x220	230	23,7
FTH-60E	6	650x480	660x540x220	400	40,6

Газовые модели

Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
FTH-30G	4	320x480	330x600x220	24,3
FTH-60G	8	650x480	660x600x220	44,9

Контактные грили

Материалы: корпус из нержавеющей стали. **Главные особенности:** чугунная рифлёная верхняя и нижняя жарочная поверхность в моделях 10927024, 10927021; 10927023 (с керамическим покрытием) и рифлёная верхняя, гладкая нижняя в моделях 10927025, 10927022; 10927026 (с керамическим покрытием). Регулировка температуры в диапазоне от +50°C до +300°C (2 независимых термостата в моделях 10927023, 10927026 с право-/левосторонним управлением). Переключатель «вкл.-выкл.». Контрольные индикаторы эксплуатации, нагрева/ температуры. Жироборник. **Принадлежности по запросу:** медный резак для снятия плёнки.



Модель	Мощность, кВт	Размеры жарочной поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
10927024	2,5	360x270	410x500x300	27
10927021	3,0	450x270	510x500x300	33
10927023	3,5	520x240	560x440x300	43
10927025	2,5	360x270	410x500x300	27
10927022	3,0	450x270	510x500x300	33
10927026	3,5	520x240	560x440x300	43

Электропитание 230 В

Газовые грили на лавовом камне

Материалы: стальная панель толщиной 10 мм прекрасной теплопроводности. **Главные особенности:** горелка средней мощности однотрубного исполнения или высокой мощности U-образная для превосходного распределения тепла (съёмная для упрощения очистки) на выбор; пьезорозжиг. Жироборник. Два дополнительных положения решётки по высоте. **В комплекте:** решётка для мяса; лавовый камень - 5 кг (модель GL-30G)/ 2x5 кг (модель GL-60G).



Модель	Мощность, кВт	Размеры решётки, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GL-30G	4	312x483	330x540x220	16,5
GL-60G	8	2x312x483	660x540x220	29,2

Принадлежности

Модель	Описание
153500100	Решётка-гриль для рыбы, овощей и сухих продуктов, 312x483 мм, 2,9 кг



Грили для жарки цельных кусков мяса

Материалы: стальные зубчатые колёса - простое крепление и минимизация обслуживания. **Главные особенности:** обжарка кусков мяса диаметром до 34 см. Полезная длина шампуров - 110 см. Ёмкость размерами 109x54x5 см для сбора сока и отходов при выпекании картофеля и овощей. Разделанная баранина весом до 15 кг, окорок - 2 куска на шампур по 8 кг каждый, можно жарить кусковое мясо поросёнка, индейки и т.д. Внутреннее освещение. Внутренние детали демонтируются для очистки. Высококачественные резисторы, подсоединяемые без зажима, с возможностью расширения. Панели между горелками съёмные для упрощения очистки и стекания жира в жироборник, а не на нагревательные элементы - такая конструкция позволяет поддерживать чистоту, продлевая срок эксплуатации гриля. Без регулировки подачи первичного воздуха, высокая эффективность, экологическая безопасность, однородная обжарка.



Газовые модели

Модель	Мощность		Шампура	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч			
GPG-1		8428	1	1528x600x760	90
GPG-2		16856	2	1528x600x980	135

Электрические модели

Модель	Мощность, кВт	Шампура	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GPE-1	6,6	1	1528x600x760	90
GPE-2	13,2	2	1528x600x980	135

Принадлежности

Модель	Описание
160000	Вертел GP без шпажек
160010	Вертел GP со шпажками
160014	Винт крепления шпажек из нержавеющей стали
160015	Двойные шпажки GP

Грили для кур

Материалы: стальные зубчатые колёса - простое крепление и минимизация обслуживания. **Главные особенности:** предусмотрена установка на трубчатой подставке, усиленной и сварной, на шкафчиках и тепловых витринах. Ёмкость размерами 870x295x50 мм для сбора сока и отходов при выпекании картофеля и овощей. Высококачественные резисторы, подсоединяемые без зажима, с возможностью расширения. Панели между горелками съёмные для упрощения очистки и стекания жира в жироборник, а не на нагревательные элементы - такая конструкция позволяет поддерживать чистоту, продлевая срок эксплуатации гриля. Без регулировки подачи первичного воздуха, высокая эффективность, экологическая безопасность, однородная обжарка. **Опция:** внутреннее освещение.



Газовые модели

Модель	Мощность		Шампура	Вместимость кур	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	кВт	ккал/ч				
1EG		5074	1	6	1098x480x460	50
2EG		10148	2	12	1098x480x640	66
3EG		15222	3	18	1098x480x820	86
4EG		20296	4	24	1098x480x1000	103

Электрические модели (высокомощные модели - EEN)

Модель	Мощность, кВт	Шампура	Вместимость кур	Внешние размеры, мм	Вес, кг
1EE	3,3				
1EEN	4,5	1	6	1098x480x460	48
2EE	6,6				
2EEN	9,0	2	12	1098x480x640	63
3EE	9,9				
3EEN	13,5	3	18	1098x480x820	80
4EE	13,2				
4EEN	18,0	4	24	1098x480x1000	95

Электропитание 400 В NT

Принадлежности

Модель	Описание
12CE	Тележка на 12 шампуров, 1150x500x1600 мм
24CE	Тележка на 24 шампуров, 1150x800x1600 мм
MTB	Ёмкость для разделанных кур и под шампура размерами 1098x480x160 мм, подходит к шкафчикам серии AR
050001	Вертел без шпажек из нержавеющей стали
050002	Вертел на 6 шпажек из нержавеющей стали
050003	Вертел со шпажками из нержавеющей стали
060120	Вертел для гриля с возможностью многопозиционной установки
050004	V-образный вертел
050110	Двойные шпажки
050107	Простая шпажка без крепёжного винта
050116	Винт крепления шпажек из нержавеющей стали
050112	Ручка вертела
050114	Крючок для извлечения вертела
AR-4EE	Шкафчик из окрашенной нерж.ст., 1 полка,GN2/3, выдвижные ящики, колёсики с тормозами, 1098x480x790 мм, 34 кг
AR-4EEI	Шкафчик из нержавеющей стали, 1 полка,GN2/3, выдвижные ящики, колёсики с тормозами, 1098x480x790 мм, 34 кг





Планетарные газовые грили для кур

Материалы: привод планетарного механизма посредством стальных зубчатых колёс - простое крепление и минимизация обслуживания. **Главные особенности:** независимые вращающиеся диски на четыре вертела, вращающиеся вокруг своей оси. Ёмкость размерами 870x295x50 мм для сбора сока и отходов при выпекании картофеля и овощей. Две горелки на четыре вертела. Комфортные условия труда с меньшими трудовыми затратами. Электророзжиг горелок. Внутреннее освещение. Без регулировки подачи первичного воздуха, высокая эффективность, экологическая безопасность, равномерная быстрая идеальная обжарка, жарочная поверхность с однородным распределением жара. Высококачественные резисторы, подсоединяемые без зажима, с возможностью расширения. Панели между горелками съёмные для упрощения очистки и стекания жира в жиросборник, а не на нагревательные элементы - такая конструкция позволяет поддерживать чистоту, продлевая срок эксплуатации гриля. Максимальная производительность с минимальными затратами. **Опция:** двойной мотор блока вертелов для возможности останова диска, тогда как вертела продолжают вращение.

Модель	Мощность, кВт	Шампура	Вместимость кур	Внешние размеры, мм	Вес, кг
4MR	15	4	24	1395x660x626	125
8MR	30	8	48	1395x660x1061	205
12MR	45	12	72	1395x660x1876	280
16MR	60	16	96	1395x660x2057	360

Электропитание 230 В

Принадлежности

Модель	Описание
PT-MR	Усиленная сварная подставка 1395x660x820 мм, с колёсиками ø12 см
105000	Вертел из нержавеющей стали для разных видов обжарки
105001	Вертел из нержавеющей стали со шпажками для разных видов обжарки
105003	Вертел для гриля с возможностью многопозиционной установки



Грили на древесном угле

Главные особенности: гриль на дровах или древесном угле. Решётка размерами 59x40 см с регулировкой расстояния. Сборный лоток, подставка. Простое перемещение. Модели **V1/P, B2/P** - одно-/двухкорпусные грили, **V1/3** - гриль-барбекю на дровах или древесном угле в одном устройстве.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
V1/P	650x700x1900	200
B2/P	1200x700x1900	350
V1/3	1000x625x1000	100

Принадлежности

Модель	Описание
SB	Подставка к V1/3, 740x640x740 мм, 20 кг



Грили для кур на древесном угле

Материалы: изготовлены из высококачественных материалов, что гарантирует эффективную долговечную эксплуатацию. **Главные особенности:** мотор-редуктор с цепным приводом и стальными зубчатыми колёсами. Регулировка шампуров для изменения удалённости от огня. Специальный изолирующий огнеупорный камень. Усиленные опоры, регулируемые ножки и пр.

Модель	Шампура	Вместимость кур	Внешние размеры, мм	Вес, кг
A1/5	1	5	1350x610x1030	215
A2/10	2	10	1350x610x1210	230
A3/15	3	15	1350x610x1390	240
A4/20	4	20	1350x610x1570	310
A5/25	5	25	1350x610x1750	320
A6/30	6	30	1350x610x1930	390
A7/35	7	35	1350x610x2110	405
A5/30	5	30	1450x610x1750	330
A6/36	6	36	1450x610x1930	410
A7/42	7	42	1450x610x2110	425

Микроволновые печи

Материалы: нержавеющая сталь; герметичная полка из боросиликатного стекла в **RMS510TS2**. **Главные особенности:** 1 магнетрон. 5 уровней мощности (2 в комбинированном режиме, 1 в режиме гриля в **FM914** - 8 предустановленных режимов готовки). 4 этапа готовки в **RMS510TS2**. Разморозка (20% мощности в **RMS510TS2**). Выходная мощность в **FM914** и **RMS510TS2**: 0,9 и 1 кВт. **FM914** с грилем. Цифровое управление. Таймер: в **FM914** - 0-95 мин, в **RMS510TS2** - 6 мин с цифровой настройкой и сбросом до нуля при открытии дверцы во время разогрева. Внутреннее освещение; в **RMS510TS2** - светодиодное, 42 лм. **RMS510TS2**: на тарелку ø305 мм; светодиодное табло, бесшумная сенсорная панель, программируемое управление - 10 клавиш, 20 настроек; 50 циклов в день; макс. время готовки: 30:00; распределитель СВЧ-волн снизу; антенна точной подстройки для равномерной готовки; настройка любого количества порций, X2; сигнал окончания цикла, настраиваемый; дверная ручка с удобным захватом; вилка CEE 7/7 Schuko. Опция ввода времени; возможность наложения шрифта Брайля. **Принадлежности по запросу:** полка в печь, корзины с антипригарным покрытием, нержавеющая тележка/подставка под оборудование.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Электропитание, В	Вес, кг
FM914	1,45	25	513x400x305	230	16
RMS510TS2	1,5	23	512x403x310		13,6

Электрические фритюрницы

Материалы: ванна из нержавеющей стали AISI 304; нержавеющая защитная панель для тэнов спереди и капиллярной трубки. **Главные особенности:** штампованные ванны с эргономичными внутренними формами, углами - комфортная очистка и обслуживание. Прочный упор тэнов для надлежащей холодной зоны под ними. Рабочий (50-190°C) и предохранительный термостат (235°C) в керамическом корпусе. Нажимной переключатель с внутренней изоляцией. Прочный конструктив корзины и длинных тэнов (большая полезная площадь) - снижение электрической нагрузки. Боковые ручки, ручки GN для упрощения работы. Siliconовый питающий провод с защитой от брызг. Защитный сливной кран в **FE-30, -60**, бак в **FE-60P**.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Ёмкость, л	Размеры корзины, мм	Внешние размеры, мм	Электропитание, В	Вес, кг
FE-04E	2,1	5	5	130x235x10	180x420x300	230	5,5
FE-07E	3	7	8	210x235x100	270x420x300		7
FE-44E	4,2	10	2x5	130x235x100	360x420x300		10
FE-77E	6	14	2x8	210x235x100	540x420x300		13,5
FE-30	9	15	16	455x245x80	540x450x370	400	15,8
FE-60	15	24	30	570x440x80	670x650x370		25
FE-60/P					670x650x900		35

Электропитание 230 В/1 фаза и нейтраль; 400 В/3 фазы и нейтраль в **FE-30, FE-60, FE-60/P**

Принадлежности

Модель	Описание	Вес, кг
408001030	Корзина к FE 30, 455x245x80 мм	1,2
408001060	Корзина к FE 60, 570x440x80 мм	1,9
OP-30	Полка к корзине 408001030: нержавеющая сталь 18/10 толщиной 1 мм, 260x530x240 мм	2,7
OP-60	Полка к корзине 408001060: нержавеющая сталь 18/10 толщиной 1 мм, 460x640x270 мм	4
DP-60	Дверца к подставке FE 60 правая	3
DL-60	Дверца к подставке FE 60 левая	3

Электрические блинницы

Материалы: наружный корпус из нержавеющей стали; плита из серого чугуна с тефлоновым покрытием. **Главные особенности:** плита ø40 см. Бесступенчатая регулировка температуры: +50-+300°C. Переключатель «вкл.-выкл.». Контрольные индикаторы режима работы (красный), температуры (зелёный). Ящик для хранения. **Принадлежности:** деревянный делитель теста.

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
CREP019E	3	450x500x220	23
CREP020E	3+3	900x500x220	44

Электропитание 230 В

Подогреватели хот-догов

Материалы: из нержавеющей стали корпус, ролики ø25 мм с ударопрочными тэнами. **Главные особенности:** роликового типа, идеально подходят для розничных заведений быстрого питания, баров, пабов, быстрого и равномерного приготовления колбасок, сосисок для получения вкуса и зажаристости мяса на гриле без необходимости переворачивания вручную. Асинхронный двигатель с редуктором. Температурный режим: 280°C макс. **Опции:** ролики с тефлоновым покрытием.

Модель	Мощность, кВт	Ролики, шт. x ширина, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GW5	0,85	5 x 350	450x230x170	7,5
GW7	1,4	7 x 460	560x300x170	11
GW9	1,65	9 x 460	560x375x180	13

Электропитание 230 В



Аппараты для хот-догов

Материалы: корпус из нержавеющей стали с 3 алюминиевыми насадками; корзина из нержавеющей стали для сосисок. **Главные особенности:** температурный режим - насадки/ контейнер: 100/30-90°C.

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
HD-03N/K	1,1	480x300x350	10

Электропитание 230 В/1 фаза и нейтраль

Тостеры

Материалы: нержавеющая сталь; конструктив из нержавеющей стали AISI 304, включая конвейер в **TOSTI**. **Главные особенности:**

2207R: переключатель «вкл.-выкл.»; выдвижной рычаг; регулировка времени готовки; выдвижной жиросборник. **TOSTI:** двигатель с вентиляционным охлаждением, встроенный вентилятор для предупреждения перегрева и ожогов; усиленные тэны как мера от перегорания и поломок, отражение тепла от тэнов сверху и снизу для быстрого и равномерного разогрева продукта; одновременный выбор верхних и нижних элементов для идеального подрумянивания тостов; легкозагружаемая решётка с выгрузкой сзади или спереди; производительность в час: мин. 65 - макс. 360; жарочная решётка - 185x1500 мм.

Модель	Мощность, кВт	Кол-во ломтиков	Внешние размеры, мм	Вес, кг
2207R	2,5	6	410x270x220	5
TOSTI	1,3		535x294x360	12

Электропитание 230 В/1 (1 фаза и нейтраль/ 50-60 Гц в **2207R**)

Мармиты для риса

Материалы: нержавеющая сталь; антипригарное покрытие внутренней чаши, термостойкость; силиконовый коврик как защита от пригорания. **Главные особенности:** контрольный индикатор готовки; переключатель «вкл.-выкл.». Особо крупные ручки. Функции: готовка, поддержание тепла. Производительность: 25-40 порций. **Принадлежности:** мерный стакан, ложка для риса, ложка для перемешивания.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RICEC8	1,95	8	385xh345x480	10

Электропитание 230 В 50/60 Гц

Мармиты для супа

Материалы: съёмная внутренняя чаша из нержавеющей стали; **SOUP001, SOUP004** - стальной лист, окрашенный, нержавеющая сталь; **SOUP003** - нержавеющая сталь. **Главные особенности:** контрольный индикатор нагрева. Бесступенчатый термоконтроль: 30-95°C в **SOUP001, SOUP003**, 35-95°C в **SOUP004**. Управление: переключатель, электронное (в **SOUP003, SOUP004**). Косвенный нагрев. Цвет: **SOUP001, SOUP004** - чёрный, **SOUP003** - серебристый. Съёмная крышка, с ручкой, поворотная, с термоизоляцией, в **SOUP004** разделённая, в **SOUP001, SOUP003** откидная, выемка для ложки. **Принадлежности:** 8 напильников для супов, на магнитах.

Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SOUP001	0,4	9	ø345x360h	4,5
SOUP003				4,5
SOUP004	0,3	5,4	255xh385x267	3,1

Электропитание 230 В 50/60 Гц

Тележки-мармиты

Материалы: ванны и рабочая поверхность из цельнокусковой штампованной нержавеющей стали AISI304 с плавными закруглёнными углами - простая очистка и эксплуатация. **Главные особенности:** универсальное оборудование для одновременной обработки различных пищевых продуктов в разных объёмах с оптимальным энергопотреблением - система с индивидуальным управлением ванн и тэнов, термостатов. Панель управления с продольной стороны в **BMPD** - с поперечной стороны в **BMPK**. Температурный режим: 30-90°C. Каждая ванна предназначена для раздачи пищи из гастроемкостей GN 1/1. Применение деликатных перегородок для ванны повышает вариативность устройства, что позволяет использовать и меньшие гастроемкости. Гастроемкости могут быть не глубже 200 мм. Сливной кран для воды в основании ванны - простой слив и очистка. Краны с защитой от протекания. Удобство мобильности передвижных водяных бань благодаря четырём несущим колёсикам с возможностью установки тормозов на два из них для обеспечения комфортной эксплуатации оператором и удобства в обращении.

Модель	Мощность, кВт	Кол-во ванн	Внешние размеры, мм	Вес, кг
BMPK-2120	1,4	2 x GN1/1	650x900x900	42
BMPD-2120			850x700x900	42,2
BMPK-3120	2,1	3 x GN1/1	650x1300x900	58,1
BMPD-3120			1250x700x900	59,1
BMPK-4120	2,8	4 x GN1/1	650x1700x900	73
BMPD-4120			1650x700x900	70,1

Электропитание 230 В/1 фаза и нейтраль

КОТЛЫ JØNI

Ненагреваемый верх

Верхняя кромка котла не нагревается и изолирована от паровой рубашки, что уменьшает тепловое излучение и экономит тепловую энергию, сводя к минимуму риск получения ожогов оператором. Такая конструкция предотвращает подгорание пищи в процессе слива, не сказываясь на качестве пищи и очистке.

Прочная чаша из кислотостойкой бесшовной нержавеющей стали

Внутренняя чаша котлов из кислотостойкой нержавеющей стали как усиленная защита от воздействия кислой пищи. Полносварная конструкция как изнутри, так и в области нахождения пищи для максимальной гигиеничной очистки и увеличения срока службы. Высококачественная изоляция паровой рубашки для повышения эффективности до 97% вместе с улучшением температурной среды на кухне и экономией.

Наполнение водой с помощью расходомера, маркировка литража

Маркировка литража в чаше для удобства считывания объёмов. Вода подаётся по крупному неподтекающему изливу на стойке. Остаток отображается во время наполнения, которое пользователь может остановить, отрегулировав объём. Для малых объёмов рекомендуется наполнение вручную. Наполнение выполняется с удержанием нажатой кнопки, когда отображается (и может настраиваться) объём до десятой.

EasyDos

После настройки необходимого объёма, например, 8 л, и удержании кнопки нажатой производится опрокидывание котла до требуемого момента слива. Затем активируется TiltBack во избежание переполнения.

Кран для холодной воды

Простая и безопасная эксплуатация: быстрое и простое наполнение котла водой для варки/ мойки.

Эргономичная шарнирная крышка из нержавеющей стали

Во всех котлах с миксером имеется крышка со смотровым люком (за исключением *CтМК*) для добавления ингредиентов в процессе работы миксера или контроля за процессом приготовления при закрытой крышке. Прочная и простая в очистке шарнирная крышка из нержавеющей стали легко открывается за эргономичную ручку. В процессе открытия крышка перемещается назад. Газовая пружина для упрощения её подъёма и закрытия люка во избежание потерь тепловой энергии.

Быстрый нагрев

Благодаря особому парогенератору котёл можно использовать при наличии небольшого количества воды вокруг тэнов, что ускоряет нагрев при уменьшении периода срабатывания и потерь энергии.

Встроенный гигиеничный лёгкий миксер

Встроенный эргономичный миксер для работы при закрытой крышке с удержанием тепла и пара внутри, уменьшением энергопотребления и пара на кухне. Легкосъёмные скребки неизменной формы покрывают область нагрева - эффективная отдача тепла пище без риска ожога и подгорания, для удобства очистки и лучшего качества пищи. Во вращающихся деталях вала миксера над пищевой зоной отсутствуют негигиеничные стыки/ швы, которые могут дать течь. Цельносварной лёгкий экстрапрочный миксер требует минимум обслуживания, легко моется вручную/в посудомоечной машине. Подъёмная рукоятка в зоне доступа даже при полной загрузке. Мотор миксера с высоким крутящим моментом позволяет устанавливать косые лопасти различной ширины для эффективного перемешивания даже на малых скоростях.

Пользовательские адаптивные программы перемешивания

Всего 6 динамичных программ перемешивания, автоматически адаптирующих направление вращения и паузы по каждой скорости. Создание индивидуальных пользовательских режимов на интернет-портале **Joni Online Portal**. Для взбивания - высокоскоростное перемешивание до 155 об/мин. Уменьшение скорости до 5 об/мин позволяет, например, медленно перемешивать кассероль, а также пищу при длительном подогреве или охлаждении во избежание сворачивания. Для неизменного качества при подаче скорость регулируется в диапазоне 5-20 об/мин (**SlowMix**), медленное вращение миксера продолжается, пока кнопка нажата, и прекращается при открытии крышки. Возможно использование ножной педали.

Сенсорный дисплей 12,1"

Промышленный сенсорный дисплей создан для производственной среды: можно работать в перчатках, он не чувствителен к каплям, как и к грязи/ грязным пальцам, т.к. откликается на давление. Крупный, высококонтрастный, с широкими углами обзора в 170° для удобства считывания и управления независимо от роста пользователя. Возможность блокировки котла четырёхзначным кодом.

Рецепты

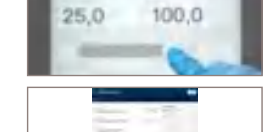
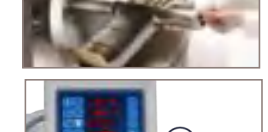
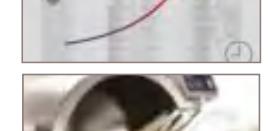
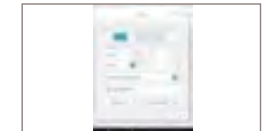
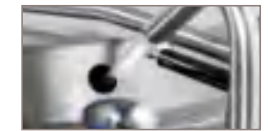
Во всех котлах имеется доступ к кулинарным книгам интернет-портала JØNI, по которым ингредиенты рассчитываются автоматически - даже неопытный сможет готовить неизменно высококачественные блюда с минимальными энергозатратами. Используемый рецепт отражается в журнале замешиваний, как и подтверждение рецептов и время их использования, а также потребление излишней электроэнергии. **QuickSet** - комбинация множеств действий в одной кнопке, как, например, «нагрев 50 л воды».

Журнал замешиваний

Отчёт генерируется вместе с графиком по температуре готовки, энергопотреблению и потреблению воды в сопоставлении с данными из **EcoAssistant** (колоссальная экономия возможна благодаря сообщению о закрытии крышки/снижении температуры, не сказываясь на процессе/результате), ингредиентам и идентификатору. Загружается в формате PDF из «облака» JØNI.

Очистка и обслуживание

Индивидуальные программы мойки для разных продуктов, с индивидуальной температурой и моющими. Сервисный счётчик фактических функций и для указаний по обслуживанию и замене изношенных деталей.



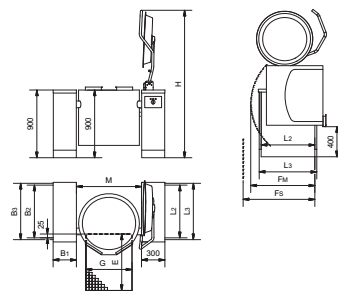
Котлы Easy

Классические опрокидываемые котлы. **Главные особенности:** панель управления с системой AutoTemp 02e справа или слева от котла (слева - опция). Удобный регулятор тепловой мощности. Косвенный нагрев паром 1 бар, максимальная температура - 120°C. Подача пара из встроенного электрического парогенератора. **Принадлежности:** технологическая тележка, кронштейн для принадлежностей, мерная рейка, ситовое, сливное полотно, держатель гастроремкостей, душ (3 м), крепёжная арматура, независимая шаровая опора, охлаждение водой, дроссель-клапан, поворотная крышка, смотровой люк с крышкой, Tilt Back, подключение к PowerManagement (оптимизация энергопотребления).

*допускается изображение устройства с некоторыми принадлежностями

Модель	Вместимость, л	Мощность, кВт
Easy40	40	15
Easy60	60	15
Easy80	80	15
Easy100	100	20
Easy120	120	20
Easy150	150	30
Easy200	200	30
Easy250	250	45
Easy300	300	45

Электропитание 440 В 3 фазы и земля, 50/60 Гц



Пищеварочные котлы



AutoTemp 02e



Принадлежности

Модель	Описание
179007	Опорная стойка размерами 300x550 мм к Easy на 40-120 л
179008	Опорная стойка размерами 300x750 мм к Easy на 150-300 л

Габариты котла и стойки

Модель	L2/L3, мм	Fm, мм	Fs, мм	H, мм	M, мм	G, мм	E*, мм	Полезный/ общий объём, л	Вес, кг**
Easy40	500/550	640	800	1750	606	400	600	40/48	173
Easy60	500/550	740	820	1780	655	400	600	60/70	185
Easy80	500/550	790	880	1820	685	500	800	80/91	196
Easy100	500/550	820	900	1860	735	500	800	100/113	208
Easy120	500/550	880	980	1860	735	500	800	120/133	215
Easy150	700/750	920	1000	1990	852	600	900	150/169	295
Easy200	700/750	1000	1000	2040	902	600	900	200/222	313
Easy250	700/750	1080	1080	2080	1000	600	900	250/278	366
Easy300	700/750	1150	1150	2150	1100	600	900	300/334	409

Fm - минимальный зазор для опрокидывания котла, Fs - для обслуживания. Принимая во внимание факторы обслуживания и риск раздавливания, рекомендован больший зазор. Необходимо следовать государственному/местному нормативному регулированию.

*В котлах с дроссель-клапанами или выпускными клапанами содержимое может проливаться за сток в полу при опрокидывании с открытым клапаном, что может иметь место, например, в процессе мойки и чему следует уделять внимание для увеличения размеров дренажа.

**Указанный транспортировочный вес включает опорную стойку тех же габаритов, что и стойка управления, не включает воду в парогенераторе и принадлежности.

Котлы CtMK с миксером

Встроенный миксер, простое управление нажимными кнопками. Шарнирная крышка без смотрового люка. **Главные особенности:** нержавеющая стойка управления справа (опция - слева). Косвенный нагрев паром 1 бар, макс. температура - 120°C. Подача пара из встроенного электрического парогенератора. Тэны в передней части котла во избежание «сухого хода». Герметичное основание в рубашке котла. Встроенный рубильник. Датчик давления. Функция электроопрокидывания с TiltBack. 6 динамических режимов перемешивания с реверсом и регулируемой скоростью. 5-140 об/мин. Интенсивное перемешивание PowerMix. Быстрый останов миксера при открытии крышки, защита от перегрузки. Уровень шума при эксплуатации - ниже 55 дБ. Электронное управление: неподвижная настраиваемая панель управления; две комбинации кнопок-стрелок для быстрой и точной настройки; коды пользовательских ошибок и неисправностей аппарата; электронное управление температурой внутри рубашки; автоматическое наполнение парогенератора водой; наполнение водой нажимными кнопками. **Принадлежности:** технологическая тележка, кронштейн для принадлежностей, мерная рейка, ситовое, сливное полотно, держатель гастроремкостей, душ (3 м), смотровой люк с крышкой, крепёжная арматура, независимая шаровая опора, охлаждение водой, устройство очистки, ёрш для очистки труб, устройство для взбивания.

*допускается изображение устройства с некоторыми принадлежностями

Модель	Вместимость, л	Мощность, кВт
CtMK60	60	15,75



Модель	Вместимость, л	Мощность, кВт
CtMK80	80	15,75
CtMK100	100	20,75
CtMK150	150	31,5
CtMK200	200	31,5
CtMK300	300	47,2

Электропитание 400 В 3 фазы и нейтраль; 400 В 3 фазы и земля, 50/60 Гц в CtMK300

Принадлежности

Модель	Описание
179004	Опорная стойка размерами 150x300 мм к CtMK на 60-100 л
179005	Опорная стойка размерами 230x550 мм к CtMK на 150-300 л

Габариты котла и стойки

Модель	L2/L3, мм	Fm, мм	Fs, мм	H, мм	M, мм	G, мм	E, мм	Полезный/ общий объём, л	Вес, кг**
CtMK60	500/550	740	920	1780	655	400	600	60/70	227
CtMK80	500/550	790	980	1820	685	500	800	80/91	239
CtMK100	500/550	820	1000	1860	735	500	800	100/113	251
CtMK150	700/750	920	1030	1990	852	600	900	150/169	346
CtMK200	700/750	1000	1100	2040	902	600	900	200/222	368
CtMK300	700/750	1150	1150	2150	1100	600	900	300/334	481

Fm - минимальный зазор для опрокидывания котла, Fs - для обслуживания. Принимая во внимание факторы обслуживания и риск раздавливания, рекомендован больший зазор. Необходимо следовать государственному/местному нормативному регулированию.

*В котлах с дроссель-клапанами или выпускными клапанами содержимое может проливаться за сток в полу при опрокидывании с открытым клапаном, что может иметь место, например, в процессе мойки и чему следует уделять внимание для увеличения размеров дренажа.

**Указанный транспортировочный вес включает опорную стойку тех же габаритов, что и стойка управления, не включает воду в парогенераторе и принадлежности.

Котлы Multi и MultiMix

Multi - современные опрокидываемые котлы без миксера, **MultiMix** - с прочным встроенным миксером и контролем температуры пищи. **Главные особенности:** панель управления справа или слева от котла. Система управления в **Multi** - AutoTemp 32, в **MultiMix** - AutoTemp 56. Прямой нагрев паром 1 бар, макс. температура - 120°C. Подача пара из внешнего или встроенного электрического парогенератора. Электронный контроль температуры: 1-120°C для рубашки в **Multi** и динамическими шагами от 1 до 9 для внутренней температуры котла по отношению к температуре пищи в **MultiMix**. **MultiMix**: со смотровым люком, 15 предустановленных программ (8 из которых с установкой функции охлаждения) с 10 модификациями, включая таймер, готовку с поддержанием в горячем виде, программы перемешивания и отложенный запуск, 6 динамических программ перемешивания с автоматической адаптацией, скорость миксера - 5-155 об/мин, щадящее перемешивание (5 об/мин), медленное перемешивание при открытой крышке SlowMix (5-20 об/мин), лёгкий цельносварной миксер с легкодемонтируемыми скребками на нём.

Принадлежности: дроссель-клапан, технологическая тележка, кронштейн для принадлежностей, держатель гастроремкостей, охлаждение водой, душ (3 м), ситовое, сливное полотно, мерная рейка, поворотная крышка, паровой нагрев, крепёжная арматура, независимая шаровая опора, подключение к PowerManagement, подача горячей воды, смотровой люк с крышкой (**Multi**); устройство для взбивания, ёрш для очистки труб, освещение чаши котла, педаль, возможность сбора данных о температуре (**MultiMix**).

*допускается изображение устройства с некоторыми принадлежностями

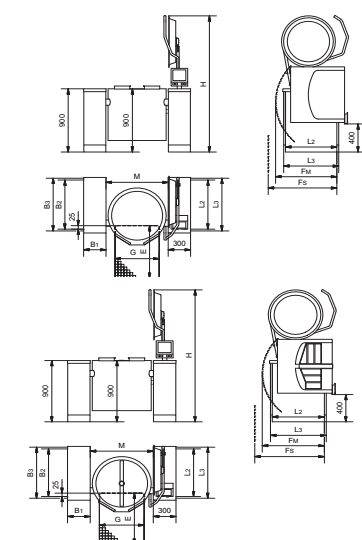
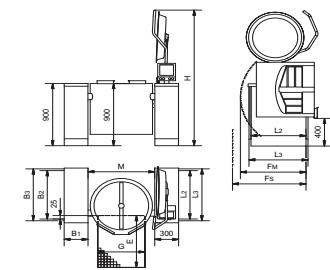
Модель	Вместимость, л	Мощность, кВт
Multi40	40	15
MultiMix40		16,1
Multi60	60	15
MultiMix60		16,1
Multi80	80	15
MultiMix80		16,1
Multi100	100	20
MultiMix100		21,1
Multi120	120	20
MultiMix120		21,1
Multi150	150	30
MultiMix150		32,2
Multi200	200	30
MultiMix200		32,2
Multi250	250	45
MultiMix250		48
Multi300	300	45
MultiMix300		48

Электропитание 440 В 3 фазы и земля, 50/60 Гц. Принадлежности см. на следующей странице.

AutoTemp 32



AutoTemp 56





Принадлежности к Multi и MultiMix

Модель	Описание
179007	Опорная стойка размерами 300x550 мм к Multi и MultiMix на 40-120 л
179008	Опорная стойка размерами 300x750 мм к Multi и MultiMix на 150-300 л

Габариты котла и стойки

Модель	L2/L3, мм	Fm, мм	Fs, мм	H, мм	M, мм	G, мм	E*, мм	Полезный/ общий объём, л	Вес, кг**
Multi40/MultiMix40	500/550	640/740	800/860	1720	606	400	600	40/48	181/213
Multi60/MultiMix60	500/550	740	820/920	1770	655	400	600	60/70	193/227
Multi80/MultiMix80	500/550	790	880/980	1780	685	500	800	80/91	204/239
Multi100/MultiMix100	500/550	820	900/1000	1810	735	500	800	100/113	216/251
Multi120/MultiMix120	500/550	880	980/1080	1810	735	500	800	120/133	223/259
Multi150/MultiMix150	700/750	920	1000/1030	1970	852	600	900	150/169	261/346
Multi200/MultiMix200	700/750	1000	1000/1100	2020	902	600	900	200/222	320/368
Multi250/MultiMix250	700/750	1080/1070	1080/1090	2090	1000	600	900	250/278	371/452
Multi300/MultiMix300	700/750	1150	1150	2130	1100	600	900	300/334	415/481

Fm - минимальный зазор для опрокидывания котла, Fs - для обслуживания. Принимая во внимание факторы обслуживания и риск раздавливания, рекомендован больший зазор. Необходимо следовать государственному/местному нормативному регулированию.

*В котлах с дроссель-клапанами или выпускными клапанами содержимое может проливаться за сток в полу при опрокидывании с открытым клапаном, что может иметь место, например, в процессе мойки и чему следует уделять внимание для увеличения размеров дренажа.

**Указанный транспортировочный вес включает опорную стойку тех же габаритов, что и стойка управления, не включает воду в парогенераторе и принадлежности.

Котлы Maxi и MaxiMix

Maxi - опрокидываемые котлы для крупных производств, MaxiMix - со встроенным миксером. **Главные особенности:** панель управления справа или слева от котла. Система управления в Maxi - AutoTemp 32, в MaxiMix - AutoTemp 56. Котлы одной модели MaxiMix комбинируются парно с управлением во внешних стойках. Прямой нагрев паром 1 бар, макс. температура - 120°C. Подача пара из внешнего или встроенного электрического парогенератора. Электронный контроль температуры: 1-120°C для рубашки в Maxi и динамическими шагами от 1 до 9 для внутренней температуры котла по отношению к температуре пищи в MaxiMix. MaxiMix: со смотровым люком, 15 предустановленных программ (8 из которых с установкой функции охлаждения) с 10 модификациями, включая таймер, готовку с поддержанием в горячем виде, программы перемешивания и отложенный запуск, 6 динамических программ перемешивания с автоматической адаптацией, скорость миксера - 5-140 об/мин, щадящее перемешивание (5 об/мин), медленное перемешивание при открытой крышке SlowMix (5-20 об/мин), лёгкий прочный цельносварной миксер с легкодемонтируемыми скребками на нём. **Принадлежности:** дроссель-клапан, технологическая тележка, кронштейн для принадлежностей, держатель гастроёмкостей, охлаждение водой, душ (3м), ситовое, сливное полотно, мерная рейка, поворотная крышка, паровой нагрев, крепёжная арматура, независимая шаровая опора, подключение к PowerManagement, подача горячей воды; смотровой люк (Maxi); устройство для взбивания, ёрш для очистки труб, освещение чаши котла, педаль (MaxiMix).

***предусмотрено охлаждение ледяной водой (MaxiMix QuickChill - опция), подкачиваемой с возвратом из льдоаккумулятора через котёл для охлаждения пищи.

*допускается изображение устройства с некоторыми принадлежностями

Модель	Вместимость, л	Мощность, кВт
Maxi400	400	60
MaxiMix400/ MaxiMix QuickChill400***		63
Maxi500	500	60
MaxiMix500/ MaxiMix QuickChill500***		63

Электропитание 440 В 3 фазы и земля, 50/60 Гц

Принадлежности

Модель	Описание
179017	Опорная стойка размерами 300x950 мм к Maxi и MaxiMix
179019	Опорная стойка размерами 400x1100мм к MaxiMix QuickChill (к 1 котлу)
179022	Опорная стойка размерами 800x1100 мм к MaxiMix QuickChill (к 2 котлам)

Габариты котла и стойки

Модель	A, мм	Fs, мм	H, мм	Полезный/ общий объём, л	Вес, кг**
Maxi400/MaxiMix400/MaxiMix QuickChill400***	900	1450	2240	400/447	580/638/649
Maxi500/MaxiMix500/MaxiMix QuickChill500***	1017	1450	2350	500/547	610/677/726

Fm - минимальный зазор для опрокидывания котла, Fs - для обслуживания. Принимая во внимание факторы обслуживания и риск раздавливания, рекомендован больший зазор. Необходимо следовать государственному/местному нормативному регулированию.

*В котлах с дроссель-клапанами или выпускными клапанами содержимое может проливаться за сток в полу при опрокидывании с открытым клапаном, что может иметь место, например, в процессе мойки и чему следует уделять внимание для увеличения размеров дренажа.

**Указанный транспортировочный вес включает опорную стойку тех же габаритов, что и стойка управления, не включает воду в парогенераторе и принадлежности.

***QuickChill



Охлаждение рубашки водой, подаваемой из внешней системы охлаждения, может применяться в охлаждении котла. Поступающая по паровой рубашке вода, за счёт чего охлаждается содержимое, возвращается в льдоаккумулятор. Низкий расход воды при высоком охлаждающем эффекте, т.к. стандартная температура охлаждаемой воды - 0,5°C. Миксер вращается медленно в режиме деликатного перемешивания. По окончании охлаждения автоматически восстанавливается надлежащий уровень воды в парогенераторе.

Дополнительные комплектующие к котлам

Дроссель-клапан

Гигиеничный дроссель-клапан монтируется в передней части котла для выкачивания жидких продуктов из котла по клапану, что ускоряет и упрощает процесс слива. В случае монтажа отвода клапан может использоваться как спускной. Возможен демонтаж для целей очистки.

Модель	Описание
170020	Спускной клапан Echtermann 2"
170008	Дроссель-клапан без отвода 2" типа SMS
170009	Дроссель-клапан без отвода 3" типа SMS
170006	Дроссель-клапан без отвода 2" типа ISO Clamp
170007	Дроссель-клапан без отвода 3" типа ISO Clamp
170010	Дроссель-клапан без отвода 2" типа DS
170011	Дроссель-клапан без отвода 3" типа DS

Ёрш для очистки труб

Ёрш упрощает очистку срединной части труб миксера. Щётка с ручкой длиной 60 см может применяться для очистки котлов разных размеров. Насадку щётки можно снимать и мыть кипятком.

Модель	Описание
175032	Ёрш к устройству очистки в MultiMix, MaxiMix, CtMK

Ситовое и сливное полотно

Практичные приспособления для слива. Легко устанавливаются на сливной носок котла, оставаясь там до полного слива. Ситовое полотно используется для слива воды с картофеля, макарон и пр., сливное - для регулировки слива.

Модель	Описание
175012	Сливное полотно к котлам на 40 л
175013	Сливное полотно к котлам на 60 л
175014	Сливное полотно к котлам на 80 л
175015	Сливное полотно к котлам на 100 и 120 л
175017	Сливное полотно к котлам на 150 л
175018	Сливное полотно к котлам на 200 л
175019	Сливное полотно к котлам на 250 л
175020	Сливное полотно к котлам на 300 л
175041	Ситовое полотно к котлам на 40 л
175042	Ситовое полотно к котлам на 60 л
175043	Ситовое полотно к котлам на 80 л
175044	Ситовое полотно к котлам на 100 и 120 л
175045	Ситовое полотно к котлам на 150 л
175046	Ситовое полотно к котлам на 200 л
175047	Ситовое полотно к котлам на 250 л
175048	Ситовое полотно к котлам на 300 л

Мерная рейка

Навешивается на сливной носок котла. Практичное приспособление для измерения содержимого шкалой точного отсчёта.

Держатель гастроёмкостей

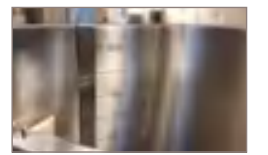
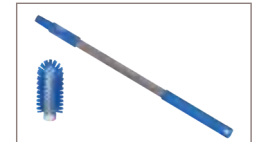
Гастроёмкости могут располагаться на полке, при опрокидывании котла держатель следует за ним во избежание разбрызгивания и подъёма. Кронштейн устанавливается на носке, подвижная полка подвешивается. При вращении полки её можно использовать как держатель для наполняемых котлов.

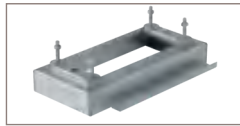
Модель	Описание
175069	Держатель гастроёмкостей к котлам на 40 л
175070	Держатель гастроёмкостей к котлам на 60 л
175071	Держатель гастроёмкостей к котлам на 80 л
175072	Держатель гастроёмкостей к котлам на 100 л
175073	Держатель гастроёмкостей к котлам на 120 л
175074	Держатель гастроёмкостей к котлам на 150 л
175075	Держатель гастроёмкостей к котлам на 200 л
175076	Держатель гастроёмкостей к котлам на 250 л
175077	Держатель гастроёмкостей к котлам на 300 л

Технологическая тележка, кронштейн для принадлежностей

Для хранения единичных принадлежностей на 2 котла макс.: миксера, устройства очистки, ситового полотна.

Модель	Описание
175098	Тележка для хранения принадлежностей/ инструментов на 2 котла
175099	Настенный кронштейн для хранения принадлежностей





Крепёжная арматура

Альтернатива креплению котла на болты, в комплекте поставки к которой идут распорки, закрепляемые в пол, после чего стойки крепятся напрямую к арматуре.

Модель	Описание
175100	Крепёжная арматура из нержавеющей стали, вкл. распорки.



Независимая шаровая опора

Оптимальна при замене ряда котлов с присоединением опорного вала, заменяет опорную стойку с монтажом к тому, что может выдержать вес котла, как, например, к стойке, стенке, иному оборудованию.

Модель	Описание
179024	Шаровая опора котла слева
179025	Шаровая опора котла справа
179026	Незав. шар. опора, ø70 мм по оси (40-120 л)
179027	Незав. шар. опора, ø89 мм по оси (150-300 л)



Душ

Предназначен для мойки котла, прочный конструктив - долговечность. Душ легко переключается с направленной струи на широкую. Насаживается на шланг от отдельного смесителя.

Модель	Описание
170064	Душ с соединением 3-метрового шланга сверху, справа
170083	Душ с соединением 3-метрового шланга сверху, слева



Поворотная крышка

Лица низкого роста, которым сложно дотянуться до верха и задней части крышки, могут её вращать.

Модель	Описание
170065	Поворотная крышка для упрощения очистки
170062	Смотровой люк с крышкой в Easy, Multi, Maxi



Устройство для взбивания

Может применяться для взбивания яичного белка/крема, легко устанавливается, расширяет возможности.



Освещение в чаше котла

Пища подсвечивается - лучший обзор через смотровой люк, мощная лампа установлена вне пищевой зоны на котле, естественная цветопередача с высоким показателем RA.

Модель	Описание
170090	Освещение в котлах MultiMix, MaxiMix



Ножная педаль

Ножная педаль позволяет выполнять опрокидывание котла, SlowMix и ручное наполнение водой без рук.

Модель	Описание
170060	Ножная педаль в MultiMix, MaxiMix



Прямой нагрев паром

Экономия электроэнергии и ускорение нагрева содержимого при подсоединении котлов к местной системе пароснабжения.

Модель	Описание
170051	Предохранители и разъёмная задняя панель для соединения сзади.
170052	Предохранители и разъёмная задняя панель для соединения сзади. С душем.



Охлаждение водой

Для охлаждения котла предусмотрено охлаждение рубашки. Вода подаётся по паровой рубашке, за счёт чего охлаждается содержимое, с последующим сливом через наполную решётку. Это простой способ охлаждения при относительно высоком расходе воды, эффект охлаждения зависит от температуры воды.

Модель	Описание
170027	Охлаждение водопроводной водой вручную - охлаждение открытого типа для Easy, Multi, Maxi, CtMK



MultiClean

Высокоэффективное удобное устройство очистки, легко устанавливается, как миксер, на все котлы со встроенным миксером. Экономия времени, воды: щётки устраняют въевшуюся грязь, без замачивания. Двойные жёсткие контурные щётки на пружинах для эффективной очистки, по бокам - 4 поверхностные щётки на специальных рельсах для быстрого снятия для очистки/замены щётками иной мягкости/жёсткости.

Модель	Описание
175001	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix на 40 л
175002	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 60 л
175003	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 80 л
175004	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 100 л
175005	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix на 120 л
175006	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 150 л
175007	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 200 л
175008	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix на 250 л
175009	Устройство очистки для котлов MultiMix, MaxiMix, CtMK на 300 л

Подогреваемые шкафы для регенерации

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304 18/10, пластиковые амортизаторы в моделях на колёсиках 127 мм (160 мм в моделях EX-, EXDUAL-, CA26GN1/1R, CA26GN1/1R-2P; 200 мм в моделях CA26GN2/1R, CA26GN2/1R-2P, CADUAL52GN2/1R-4P). **Главные особенности:** предназначены для поддержания горячих блюд при нужной температуре. Навесная дверца. На колёсиках или на ножках. Не нужно подводить воду, т.к. имеется встроенный бак для воды, приточная вентиляция для обеспечения однородной среды в камере, цифровое управление на 9 программ увлажнения, утопленные направляющие (шаг - 55 мм) с внутренней стороны с соблюдением всех норм гигиены, разнообразные режимы (с вентиляцией, тёплый климат с вентиляцией, тёплый климат с вентиляцией и увлажнением) и эргономичная нажимная ручка (только в моделях CA-, CADUAL-).



Модель	Мощность, кВт	Вместимость		Вместимость бака, л	Дверцы, шт.	Нагревательные элементы, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		GN H=40 мм	ёмкости					
UC7GN1/1R	1,2	1/1	7	4	1	1	525x820x770	55
UC7GN2/1R		2/1					730x940x770	85
UCDUAL14GN1/1R	2,4	1/1	14	4+4	2	2	990x820x770	105
EX13GN1/1R	1,5	1/1	13	4	1	1	525x820x1130	75
EX13GN2/1R		2/1					730x940x1130	120
EXDUAL26GN1/1R	3,0	1/1	26	4+4	2	2	990x820x1130	140
EXDUAL26GN2/1R		2/1					1400x940x1130	230
CA26GN1/1R	2,2	1/1	25	4	1	1	525x820x1840	105
CA26GN2/1R		2/1					730x940x1880	175
CA26GN1/1R-2P		1/1	24		525x820x1840		107	
CA26GN2/1R-2P		2/1			730x940x1880		177	
CADUAL52GN2/1R-4P	4,4	2/1	48	4+4	4	2	1400x940x1880	330

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Охлаждаемые шкафы для регенерации

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304 18/10; принадлежности из нержавеющей стали AISI 304 18/10 или оргстекла. **Главные особенности:** предназначены для поддержания блюд и напитков при нужной температуре/ для хранения продуктов в индивидуальных запираемых ящиках с телескопическими направляющими в модели RCCA10CAS. Охлаждение производится посредством вытяжного вентилятора, испаритель с антикоррозионным покрытием, разморозка путём останова устройства, слив конденсата в основании, конденсатор в комплекте, цифровая система управления для регулировки температуры и разморозки, модели на колёсиках (две с тормозом в RCEX12GN1/1, RCEXPV12GN1/1), дверца с магнитным уплотнителем, запирающей ручкой и замком, навесная дверца/ из нержавеющей стали (навесная дверца/ со стеклом в RCEXPV12GN1/1, RCCAPV19GN1/1), потолочное светодиодное освещение (только в моделях со стеклянным дверцей), превосходная изоляция. Охлаждающий газ R290.



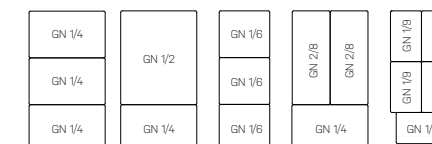
Модель	Мощность, кВт	Температура, °C	Вместимость	Дверцы, шт.	Шаг между направляющими, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RCEX12GN1/1	0,15	+2 / +10	12 x GN1/1	1	55	522x833x1295	95
RCEXPV12GN1/1						522x833x1675	110
RCCA19GN1/1	0,35	+4 / +10	19 x GN1/1			522x833x1675	130
RCCAPV19GN1/1						522x833x1675	145
RCCA10CAS	0,35	+4 / +10	10 ящиков			522x833x1675	160

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Дополнительные принадлежности к моделям RCEX-, RCEXPV-, RCCA-, RCCAPV-

Модель	Описание	Размеры
8110124	Полка на 15 бутылок (вертикально) с держателями бутылок из оргстекла, макс. Ø бутылок - 80 мм	323x520x10 мм
8110125	Полка на 6 бутылок (горизонтально, на 3 уровня), 8 бутылок (вертикально), макс. Ø бутылок - 80 мм	323x530 мм
8110126	Полка на 6 бутылок (горизонтально, на 3 уровня), 8 бутылок (вертикально), макс. Ø бутылок - 80 мм	323x520x10 мм
8110127	Ёмкость GN 1/1, 15 кг	325x530x20 мм
8110128	Решётка из нержавеющей стали, 15 кг	325x530x5 мм
8110129	Кронштейн для крюков-подвесок, 15 кг	325x280x35 мм
8110130	Ящик, 15 кг (RCEX-, RCEXPV-: макс. 4 шт., RCCA-, RCCAPV-: макс. 6 шт.)	300x520x100 мм
8110131	Ящик с телескопическими направляющими, 15 кг (RCEX-, RCEXPV-: макс. 4 шт., RCCA-, RCCAPV-: макс. 6 шт.)	260x470x100 мм
8110132	Ящик с телескопическими направляющими, поперечный	283x15x10 мм

Ящик подходит для гастроёмкостей/ ёмкостей. Возможные конфигурации:



Спиральные тестомесы

Материалы: дежа, спираль из высококачественной нержавеющей стали, защитная нержавеющая решётка, корпус из толстой нержавеющей стали. Окрашено исключительно нетоксичными порошками, пригодными для контакта с пищевыми продуктами. **Главные особенности:** для пиццерий, пекарен и домашнего использования. Цепной привод, редукторный двигатель. Стандартный таймер на 12-60 кг. В комплекте с колёсиками с тормозом. Модели **-D** с фиксированной траверсой ("головой") и дежей, модели **-AD** с откидной траверсой и откатной дежей.



Модель	Мощность, кВт	Вместимость теста, кг*	Вместимость муки, кг	Объём дежи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
IM12D	0,6/0,8	12	8	15	675x350x690	60
IM12AD					690x350x690	80
IM18D					697x390x690	65
IM18AD	0,6/0,8	18	12	20	715x390x690	85
IM25D					762x430x770	95
IM25AD	1/1,4	25	17	33	780x430x770	115
IM38D					818x480x770	105
IM38AD	1,5/2,2	38	25	40	838x480x770	130
IM44D					842x530x770	110
IM44AD	1,5/2,2	44	30	50	878x530x770	140

Электропитание 400 В/50/3

*вместимость теста из расчёта 55% гидратации, максимальная вместимость варьируется в зависимости от ингредиентов

Тестораскатки

Материалы: полностью стальной корпус, специальные смолы повышенной прочности в составе шестерён редуктора. **Главные особенности:** для раскатки холодного теста на пиццу, пасту, фокаччу, лепёшки нужной толщины (регулировка 2 роликами до миллиметра) и диаметра. Профессиональное назначение для малого и среднего производства. Цифровая панель управления. Индивидуальные защитные приспособления роликов для простой и безопасной эксплуатации. Предусмотрено управление педалью. Корпус усилен изнутри во избежание прогибания. **DL30M** - 1 ролик, **DL40P** - 2 параллельных ролика.



Модель	Мощность, кВт	Вес теста, г	Пицца ø, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
DL30M	0,375	80/210	140/300	420x450x350	27
DL30		80/210		420x450x650	35
DL40		80/400	140/400	520x450x712	45
DL40P		100/700		520x450x750	45

Электропитание 230 В/50/1

Прессы для пиццы

Материалы: хромированные прессующие поверхности с независимым терморегулированием. **Главные особенности:** для быстрого прессования основы для пиццы. Быстрая регулировка толщины теста. Электронное управление временем прессования.



Модель	Мощность, кВт	Вес теста, г	Пицца ø, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PF33	3,6	100-270	330	560x430x750	100
PF45	5,6	100-500	450	670x550x860	130

Электропитание 400 В/50/3

Стол для пиццы моторизованный с компрессором

Материалы: нержавеющая сталь с наружной шлифовкой скотч-брайтом, нержавеющие витрины - хромоникелевая сталь 18/10 AISI 304 с установкой на регулируемых ножках; рабочая поверхность из сардинского гранита или нержавеющей хромоникелевой стали 18/10 AISI 304; внешняя задняя панель из нержавеющей стали AISI 304; нержавеющие ножки с регулировкой на h140-230 мм. **Главные особенности:** изоляция высокоплотной пеной (40 кг/м³) 60 мм в корпусе, 50 мм в дверях; камера с закруглёнными углами - эффективная очистка; самозакрывающиеся дверцы с ограничителем на 95°, верхние и нижние навесы закреплены спереди на каркасе (сменные, без снятия рабочей поверхности), реверсивные дверцы; легкосъёмные магнитные прокладки дверей и ящиков; эргономичные ручки; канальная система вентиляции в задней части - идеально однородная внутренняя температура; автоматическое оттаивание горячими парами хладагента и испарение конденсата; технический отсек слева по запросу. R290, R134a. **BNPZ0041:** блок с ящиками на нержавеющей направляющих - простое извлечение, эффективная очистка - под ПВХ-ёмкости 70x53 (7 шт.) на 20-25 тестовых заготовок. Статическое охлаждение - идеальное сохранение продукта без нарушения целостности с оптимальной производительностью при минимальных энергозатратах. **По запросу:** ёмкости к витрине; колёсики.



Модель	Мощность, кВт	Температурный режим, °C	Кол-во дверей	Объём, л	Размеры витрины, мм	Вместимость витрины, GN	Внешние размеры, мм	Вес, кг
BNPZ0011	0,23+0,22	0° +15° C	2	293+53	1600x380x410	2x1/2, 2x1/4, 4x1/6	1650x800x840	148+78
BNPZ0021	0,33+0,22		3	457+71	2000x380x410	1x1/1, 1x1/2, 2x1/3, 4x1/6	2050x800x840	173+85
BNPZ0041	0,23+0,22		2	293+71			2050x800x840	148+85

Электропитание 230 В/50 Гц

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПОДОВЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Модульные печи	Настольные печи
<ul style="list-style-type: none"> Цифровая (-ED)/ классическая панель управления (-E) Функция турбозапуска Двойное галогенное освещение камеры Подставка на колёсиках Управление вентиляцией Прочная дверца с крупным окошком Автоматический таймер с предупредительным сигналом (только в (-ED)) Таймер с предупредительным сигналом ручного выключения (только в (-ED)) Индикаторы термостата, турбозапуска и обслуживания Лицевая сторона из нержавеющей стали Выдвижная полка из нержавеющей стали Специальный глиняный под Вытяжка 	<ul style="list-style-type: none"> Электронная панель управления (-ED) Функция турбозапуска Двойное галогенное освещение камеры Подставка на колёсиках Бесступенчатая регулировка тепловой мощности сверху и снизу Прочная дверца с эргономичными ручками и крупным окошком Автоматический таймер с предупредительным сигналом Таймер с предупредительным сигналом ручного выключения Индикаторы термостата, турбозапуска и обслуживания Наружная сторона из матированной нержавеющей стали Дополнительный камень

Оптимальная мощность и полная управляемость
Печи для пиццы PizzaMaster® - это максимум мощности и полное бесступенчатое индивидуальное электронное управление температурой в печи, нагревом сверху, снизу и спереди, т.е. настройка печи для получения любых желаемых результатов. Кроме того, имеется функция турбозапуска для быстрого разогрева печи и таймер с будильником для установки времени как вручную (для отдельного продукта), так и автоматически (для всей выпечки) одним нажатием на кнопку.

Двойное галогенное освещение с подавлением бликов
Для упрощения визуального контроля, загрузки и выгрузки в передней части каждой камеры печи встроена не одна, а целых две галогенные лампы. Такая уникальная особенность обеспечивает отличную просматриваемость без бликов и риска остаться без освещения печи в случае отказа одной из ламп.

Высокоэффективный равномерный нагрев
Во всех печах PizzaMaster® очень высокая тепловая мощность для своего размера, при абсолютно равномерном теплораспределении в печи, что стало возможным благодаря сложному компьютерному моделированию и комплексной проверке как мощности, так и места расположения нагревательных элементов. При этом высокая тепловая мощность печи

Прочная дверца с крупным окошком и эргономичными ручками
Все печи PizzaMaster® оснащены прочной дверцей с увеличенными несущими конструкциями, гарантирующими долговечную эксплуатацию. Благодаря эргономичным ручкам дверца открывается и закрывается очень плавно и легко. Крупное теплоотражающее окошко обеспечивает прекрасный обзор с минимальными теплопотерями.

Эффективная теплоизоляция и низкое потребление электроэнергии
Теплоизоляция печей PizzaMaster® выполнена очень тщательно для максимального удержания тепла, минимизации энергопотребления и эксплуатационных расходов. Для предотвращения утечки тепла через окошко дверцы с внутренней стороны нанесена специальная прозрачная теплоотражающая плёнка. За счёт эффективной теплоизоляции поддерживается низкая температура окружающей

среды и комфортные условия работы. подразумевает не увеличение потребления электроэнергии, а гораздо более интенсивную загрузку печей без увеличения времени выпекания в сравнении с печами с такой же рабочей нагрузкой. Для компенсации частого открывания дверцы в периоды пиковой нагрузки прямо за ней установлены дополнительные нагревательные элементы, что гарантирует как равномерность выпекания, так и скорейшее восстановление температуры.

Под из природных материалов для хрусткости продукта
Специальный под из обожжённой глины оптимальной пористости аккумулирует необходимое количество тепла, распределяемого по каменному поду абсолютно равномерно. Всё это вместе с оптимизированными нагревательными элементами обеспечивает высокую эффективность и исключительно быстрое восстановление температуры. Более того, поверхность пода имеет специальную структуру для обеспечения циркуляции воздуха вокруг пиццы, благодаря чему любая пицца, приготовленная прямо на каменном поде, становится особо хрустящей. При этом минимизирован риск подгорания краста. Поскольку под печей PizzaMaster® высокоустойчив к растрескиванию, он и служит гораздо дольше по сравнению с любым другим подом.

Выдвижная разгрузочная полка спереди (в модульных печах)
В стандартную комплектацию печей PizzaMaster® входит передняя выдвижная полка; возможна установка второй полки под заказ. Полку можно установить прямо под печью, т.е. именно в том месте, где она больше всего нужна, для увеличения рабочей поверхности и повышения гибкости печи. Её можно установить и ниже, в подставке, как удобную выдвижную поверхность для укладки коробок для пиццы.

Дополнительное стандартное оборудование (в модульных печах)
В стандартный комплект поставки входят печи Pizza Master® на ножках с колёсиками с тормозом, а также вытяжка, подсоединяемая к местной вытяжной вентиляции, с устройствами управления для регулировки и настройки вентиляции печи.



Цифровая/классическая панель управления - логичная и простая эксплуатация



Прочная дверца с плавным открытием, крупным окошком и эргономичными ручками



Под из природных материалов для хрусткости продукта, идеальной консистенции и аромата



Выдвижная разгрузочная полка спереди - быстрая и простая организация/экономика рабочего пространства

Спиральные тестомесы. Тестораскатки. Прессы для пиццы. Столы для пиццы моторизованные с компрессором. Печи для пиццы

Печи для пиццы

Модульные печи для пиццы

Модель	Размеры, мм (ширина x глубина x высота*б)		Ярусы	Выходная мощность, кВт	Вместимость (пицц в печи)				
	Внешние	Внутренние			Ø254	Ø355	Ø406	Ø457	
Серия 700	PM721	1125x905x480	710x710x210/245	1	6,7	6	4	2	1
	PM722	1125x905x820		2	13,4	12	8	4	2
	PM723	1125x905x1160		3	20,1	18	12	6	3
	PM724	1125x905x1500		4	26,8	24	16	9	4
	PM725	1125x905x1840		5	33,5	30	20	10	5
	PM731	1480x905x480	1065x710x210/245	1	9,5	11	6	3	2
	PM732	1480x905x820		2	19,0	22	12	6	4
	PM733	1480x905x1160		3	28,5	33	18	9	6
	PM734	1480x905x1500		4	38,0	44	24	12	8
	PM735	1480x905x1840		5	47,5	55	30	15	10
PM741	1835x805x480	1420x710x210/245	1	12,5	15	8	4	3	
PM742	1835x905x820		2	25,0	30	16	8	6	
PM743	1835x905x1160		3	37,5	45	24	12	9	
PM744	1835x905x1500		4	50,0	60	32	16	12	
PM745	1835x905x1840		5	62,5	75	40	20	15	
Серия 800	PM821	1250x1025x480	820x820x210/245	1	9,0	9	4	4	2
	PM822	1250x1025x820		2	18,0	18	8	8	4
	PM823	1250x1025x1160		3	27,0	27	12	12	6
	PM824	1250x1025x1500		4	36,0	36	16	16	8
	PM825	1250x1025x1840		5	45,0	45	20	20	10
	PM831	1660x1025x480	1230x820x210/245	1	13,5	14	6	6	3
	PM832	1660x1025x820		2	27,0	28	12	12	6
	PM833	1660x1025x1160		3	40,5	42	18	18	9
	PM834	1660x1025x1500		4	54,0	56	24	24	12
	PM835	1660x1025x1840		5	67,5	70	30	30	15
PM841	2070x1025x480	1640x820x210/245	1	17,0	18	9	8	5	
PM842	2070x1025x820		2	34,0	36	18	16	10	
PM843	2070x1025x1160		3	51,0	54	27	24	15	
PM844	2070x1025x1500		4	68,0	72	36	32	20	
PM845	2070x1025x1840		5	85,0	90	45	40	25	
Серия 900	PM921	1350x1125x480	920x920x210/245	1	11,0	12	5	4	4
	PM922	1350x1125x820		2	22,0	24	10	8	8
	PM923	1350x1125x1160		3	32,9	36	15	12	12
	PM924	1350x1125x1500		4	44,0	48	20	16	16
	PM925	1350x1125x1840		5	55,0	60	25	20	20
	PM931	1810x1125x480	1380x920x210/245	1	16,9	18	8	6	6
	PM932	1810x1125x820		2	33,7	36	16	12	12
	PM933	1810x1125x1160		3	50,6	54	24	18	18
	PM934	1810x1125x1500		4	67,6	72	36	24	24
	PM935	1810x1125x1840		5	84,5	90	40	30	30
PM941	2270x1125x480	1840x920x210/245	1	21,4	24	11	8	8	
PM942	2270x1125x820		2	42,7	48	22	16	16	
PM943	2270x1125x1160		3	64,1	72	33	24	24	
PM944	2270x1125x1500		4	85,6	96	44	36	36	
PM945	2270x1125x1840		5	107,0	120	55	40	40	

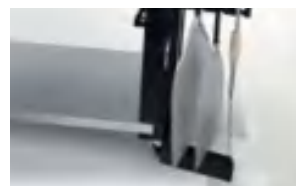
*б) высота яруса; для получения общей высоты с подставкой добавьте
 • 1105 мм для 1-ярусной печи • 935 мм для 2-ярусной печи • 765 мм для 3-ярусной печи • 420 мм для 4-ярусной печи • 255 мм для 5-ярусной печи
 **Примечание: изображения печи носят справочный характер, печи изображены с дополнительными принадлежностями

Дополнительные принадлежности к сериям 700, 800 и 900



Высокотемпературная модель XTREME Performance
 Модель, рассчитанная на 500°C, позволяет выпекать особые виды пиццы, такие как пицца неаполитанского типа, а также хлеб и другие продукты, выпекаемые при высокой температуре.

Модель с подачей пара/для пекарни
 Все наши печи для пиццы можно использовать как пекарские ввиду стандартного оснащения подовым камнем. Мощный парогенератор, вырабатывающий обилие пара, может устанавливаться на каждом уровне с



Держатель лопаток - нужное всегда под рукой
 Это уникальное приспособление подходит для расположения лопаток для пиццы под рукой справа/слева от печи. Не более, чем на 3 лопатки для предупреждения чрезмерного износа.

Боковые полки - удобство хранения
 Удобная разгрузочная полка, на кото-



Дополнительная выдвижная передняя разгрузочная полка
 Увеличивает в 2 раза рабочую поверхность перед печью. В зависимости от места расположения первой выдвижной полки из стандартной комплектации дополнительная полка устанавливается либо прямо под печью, либо снизу в подставке.



Камеры увеличенной высоты для поднимающейся выпечки
 При необходимости расширения возможностей печи Pizza Master®, можно заказать одну или несколько камер с увеличенной высотой. При внутренней высоте в 245 мм в ней запросто можно выпекать высокую пиццу на противне, хлеб, пироги и прочие высокие кондитерские изделия при абсолютно равномерном теплораспределении.

Дополнительные принадлежности к сериям 700, 800 и 900

Модель	Описание	Модель печи
80065-01	Камера с увеличенной высотой (h=245 мм) (цена за ярус)	PM720
80038-01		PM730
80066-01		PM740
80055-01		PM820
80031-01		PM830
80069		PM840
80065-02		PM920
80038-02		PM930
80066-02		PM940
80051-01		PM700
80052-01	Боковая полка, 30 см	PM800
80231		PM900
80040-01	Дополнительная выдвижная разгрузочная передняя полка (для 1-3-ярусных печей)	PM720
80041-01		PM730
80059-01		PM740
80054-01		PM820
80042-01		PM830
80063		PM840
80232		PM920
80233		PM930
80234		PM940
80049-01		Держатель лопаток (до 3 лопаток)
80050-01	Полка для масла и специй	
80003-01	Цифровой таймер автоматического включения и выключения на 7 дней	
80141	Система подачи пара (цена за ярус) (**только при заказе вместе с моделью ED-)	
80072	С высокотемпературным режимом 500°C/932°F (цена за ярус)	
	Увеличенный вытяжной зонт, выступающий на 13 см от печи - рекомендуется к использованию при высокотемпературном выпекании, когда отсутствует вытяжка над печью/ прямая вентиляция	
	Рустикальный камень для высокотемпературного выпекания, изготовленный на 100% из природной глины - рекомендуется к использованию при высокотемпературном выпекании (+400°C/+752°F), т.к. поверхность камня холодная, что предупреждает подгорание краста при очень высоких температурах	

Шкафчик под печь

Все печи PizzaMaster® могут комплектоваться универсальным встраиваемым снизу шкафчиком со стенками из нержавеющей стали и стеклянными раздвижными дверцами. Держатели и перегородки для полок можно регулировать почти без ограничений, что позволяет оптимально использовать полезную площадь под противни разных размеров. Шкафчик может поставаться нейтральным (без -P) и с расстойкой (-P).

Модель	Вместимость (пицц в печи)				Вместимость (противней в печи)								Внутренние размеры, мм	Вес, кг
	Ø254 мм	Ø355 мм	Ø406 мм	Ø457 мм	400x600	450x600	457x660	457x762	470x630	500x700	530x650	600x800		
UBC720	72	48	24	12	24	12	12	12	12	12	12	12	850x715x510	50
UBC730	96	72	24	24	24	24	24	24	24	24	24	12	1205x715x510	50
UBC740	120	96	48	36	36	36	36	36	36	36	24	12	1560x715x510	50
UBC820	108	48	48	24	24	24	24	12	12	12	12	12	975x835x510	50
UBC830	180	72	72	24	36	24	24	24	24	24	24	24	1385x835x510	50
UBC840	216	96	96	48	48	36	36	36	36	36	24	24	1795x835x510	50
UBC920													1075x935x510	
UBC930													1535x935x510	
UBC940													1995x935x510	



Широчайший модельный ряд электрических ярусных печей в мире

Под каждую задачу своя PizzaMaster



Настольные печи для пиццы CounterTop							
Модель	Размеры, мм (ширина x глубина x высота*б)		Раздельных камер в печи	Камней в печи	Мощность, кВт	Вес, кг	
	Внешние	Внутренние (камень)					
PM351ED	595x545x500	355x355x195 (1 шт.)	1	1	2,25	53	Серия настольная стандартной ширины
PM351ED-1	595x545x500	355x355x85 (2 шт.)	1	2	3,35	58	
PM352ED	595x545x800	355x355x195 (2 шт.)	2	2	4,5	67	
PM352ED-1*	595x545x800	355x355x195 (1 шт.) 355x355x85 (2 шт.)	2	3	5,6	72	
PM352ED-2	595x545x800	355x355x85 (4 шт.)	2	4	6,7	77	
PM401ED	650x600x500	410x410x195 (1 шт.)	1	1	3,05	43	
PM401ED-1	650x600x500	410x410x85 (2 шт.)	1	2	4,55	48	
PM402ED	650x600x800	410x410x195 (2 шт.)	2	2	6,1	76	
PM402ED-1*	650x600x800	410x410x195 (1 шт.) 410x410x85 (2 шт.)	2	3	7,6	81	
PM402ED-2	650x600x800	410x410x85 (4 шт.)	2	4	9,1	86	
PM451ED	700x650x500	460x460x195 (1 шт.)	1	1	3,63	50	
PM451ED-1	700x650x500	460x460x85 (2 шт.)	1	2	5,42	55	
PM452ED	700x650x800	460x460x195 (2 шт.)	2	2	7,26	88	
PM452ED-1*	700x650x800	460x460x195 (1 шт.) 460x460x85 (2 шт.)	2	3	9,05	93	
PM452ED-2	700x650x800	460x460x85 (4 шт.)	2	4	10,84	98	
PM351ED-DW	950x545x500	710x355x195 (1 шт.)	1	1	4,45	55	Серия настольная двойной ширины
PM351ED-1DW	950x545x500	710x355x85 (2 шт.)	1	2	6,65	66	
PM352ED-DW	950x545x800	710x355x195 (2 шт.)	2	2	8,9	94	
PM352ED-1DW*	950x545x800	710x355x195 (1 шт.) 710x355x85 (2 шт.)	2	3	11,1	105	
PM352ED-2DW	950x545x800	710x355x85 (4 шт.)	2	4	13,3	116	
PM401ED-DW	1060x600x500	820x410x195 (1 шт.)	1	1	6,05	63	
PM401ED-1DW	1060x600x500	820x410x85 (2 шт.)	1	2	9,05	78	
PM402ED-DW	1060x600x800	820x410x195 (2 шт.)	2	2	12,1	110	
PM402ED-1DW*	1060x600x800	820x410x195 (1 шт.) 820x410x85 (2 шт.)	2	3	15,1	125	
PM402ED-2DW	1060x600x800	820x410x85 (4 шт.)	2	4	18,1	140	
PM451ED-DW	1160x650x500	920x460x195 (1 шт.)	1	1	7,21	70	
PM451ED-1DW	1160x650x500	920x460x85 (2 шт.)	1	2	10,79	94	
PM452ED-DW	1160x650x800	920x460x195 (2 шт.)	2	2	14,42	119	
PM452ED-1DW*	1160x650x800	920x460x195 (1 шт.) 920x460x85 (2 шт.)	2	3	18,0	133	
PM452ED-2DW	1160x650x800	920x460x85 (4 шт.)	2	4	21,58	147	

*Модели с одной камерой и 2 камнями и с одной камерой и 1 камнем. Дополнительный камень может устанавливаться как в верхней, так и в нижней камере. Укажите, пожалуйста, в заказе, в какую камеру необходимо установить дополнительный камень.

Дополнительные принадлежности к настольной серии CounterTop

Модель	Описание
PM351-S	Подставка под печь PM351 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1
PM352-S	Подставка под печь PM352 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2
PM401-S	Подставка под печь PM401 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1
PM402-S	Подставка под печь PM402 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2
PM451-S	Подставка под печь PM451 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1
PM452-S	Подставка под печь PM452 из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2
PM351DW-S	Подставка под печь PM351-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1DW
PM352DW-S	Подставка под печь PM352-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2DW
PM401DW-S	Подставка под печь PM401-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1DW
PM402DW-S	Подставка под печь PM402-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2DW
PM451DW-S	Подставка под печь PM451-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-1DW
PM452DW-S	Подставка под печь PM452-DW из нержавеющей стали. Возможна доукомплектация держателями SP-2DW
SP-1	Комплект держателей для подставок. В комплект входит держатель, боковой держатель и центральная перегородка. Кол-во полок возможных для установки при заказе комплекта - 4 шт. Макс. число полок - 17 шт.
SP-2	Комплект держателей для подставок. В комплект входит держатель, боковой держатель и центральная перегородка. Кол-во полок возможных для установки при заказе комплекта - 4 шт. Макс. число полок - 13 шт.
SP-1DW	Комплект держателей для подставок. В комплект входит держатель, боковой держатель и центральная перегородка. Кол-во полок возможных для установки при заказе комплекта - 8 шт. Макс. число полок - 34 шт.
SP-2DW	Комплект держателей для подставок. В комплект входит держатель, боковой держатель и центральная перегородка. Кол-во полок возможных для установки при заказе комплекта - 8 шт. Макс. число полок - 26 шт.
80143	С высокотемпературным режимом 500°C/932°F (цена за ярус)
80287	Система подачи пара 350/400/450/550 STD (цена за ярус)
80321	Система подачи пара 350/400/450/550 DW (цена за ярус)
	Рустикальный камень для высокотемпературного выпекания, изготовленный на 100% из природной глины - рекомендуется к использованию при высокотемпературном выпекании (+400°C/+752°F), т.к. поверхность камня холодная, что предупреждает подгорание краста при очень высоких температурах

Инвентарь для пиццерии

Модель	Описание
LC-750	Графин для масла/уксуса из нержавеющей стали "Friulana" на 0,75 л, 22x9x21 см, 0,41 кг
LPSPOON28-85	Ложка пиццелло из нержавеющей стали на 85 г, 28x6,5x1 см, 0,11 кг
LP3D-33	Перфорированная лопата "ITALIA 3D", лёгкая, из сплава алюминия, 170x33x3 см, 0,84 кг
LP3D-45	Перфорированная лопата "ITALIA 3D", лёгкая, из сплава алюминия, 170x45x3 см, 1,40 кг
LP3D-50	Перфорированная лопата "ITALIA 3D", лёгкая, из сплава алюминия, 170x50x3 см, 1,58 кг
LPMAR-33	Перфорированная лопата "Margherita 5 sensi", лёгкая и гибкая, из сплава алюминия, 135x33x3 см, 0,81 кг
LPMAR-40	Перфорированная лопата "Margherita 5 sensi", лёгкая и гибкая, из сплава алюминия, 135x40x3 см, 0,96 кг
LPSOLM-33	Перфорированная лопата "Sole Mio" для помещения пиццы в печь из сплава алюминия, 170x33x3 см, 0,97 кг
LPSOLM-45	Перфорированная лопата "Sole Mio" для помещения пиццы в печь из сплава алюминия, 170x45x3 см, 1,43 кг
LPSOLM-50	Перфорированная лопата "Sole Mio" для помещения пиццы в печь из сплава алюминия, 170x50x3 см, 1,60 кг
LB111	Латунная щётка с натуральной щетиной, 170x22x8 см, 1,12 кг
LUP-20	Пекарская лопата из нержавеющей стали "Venezia" для выпекания и переворачивания пиццы в печи, 135x20x3 см, 0,65 кг
LUP-20P	Пекарская перфорированная лопата из титана "Cuore" для выпекания и переворачивания пиццы в печи, 170x20x4 см, 0,65 кг
LW126	Чугунная подставка для каминного прибора/дров, 16x40x12 см, 3,50 кг
LW117	Скребок для печи из нержавеющей стали, 170x22x5 см, 0,85 кг
LW118	Крюк для перемешивания угля из нержавеющей стали, 170x7x4 см, 0,76 кг
LW120	Совок для сбора золы из нержавеющей стали, 170x18x4 см, 1,06 кг
LSET5	Комплект на 5 малых предметов из нержавеющей стали на рабочий стол, 30x38x16 см, 2,30 кг
L436-33	Деревянная многослойная круглая разделочная доска, 42x33x1,3 см, 1,15 кг
L436-50	Деревянная многослойная круглая разделочная доска, 61x50x1,3 см, 1,93 кг
LR3380	Деревянная многослойная доска "Roma" под метровую пиццу (римскую пиццу), 80x33x0,7 см, 1,27 кг
L3360	Деревянная многослойная квадратная разделочная доска, 60x33x0,7 см, 1,04 кг
L431	Подставка для подноса из нержавеющей стали AISI 304, 28x28x17 см, 0,35 кг
PB007	Полипропиленовый контейнер для теста с прочным основанием и боковинами, 600x400 h70 мм, пластик пригодный для использования с пищевыми продуктами, 13 л, 1,30 кг
PB013	Полипропиленовый контейнер для теста с прочным основанием и боковинами, 600x400 h130 мм, пластик пригодный для использования с пищевыми продуктами, 26 л, 1,65 кг
PL008	Полипропиленовая крышка к контейнеру для теста, 600x400 мм, пластик пригодный для использования с пищевыми продуктами, 0,90 кг

ПЕКАРНИ В ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ ДЛЯ ПРИВЛЕЧЕНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

Перспективные разработки WIESHEU всевозможных габаритных размеров тщательно проработаны и для выпекания в торговых точках - будь то конвенционные или ярусные печи, классические или эргономичные решения с продуманными системами закрытия дверей, габаритные или миниатюрные модели. Пекарские станции для торговых точек, отличающиеся инновационностью, надёжностью, высокой производительностью, простотой и безопасностью в эксплуатации, оснащаются практичными комплектующими, привлекая к себе внимание посетителей и покоряя потрясающей выпечкой.

Если Вы раздумываете над концепцией выпекания в торговых точках, обратитесь к нашим специалистам - и оптимальная реализация не заставит себя ждать.

Dibas blue2



Dibas blue2 L BlackLine Расстоечный шкаф L Вытяжка
Dibas blue2 SL StandardLine с системой загрузки Вытяжка

E3



E3 SL с системой загрузки Вытяжка

Minimat



Minimat 64 ML Подставка Вытяжка
Minimat 43 S Подставка Вытяжка

Ebo



Ebo 64 SML nostalgic Расстоечный шкаф L Вытяжка
Ebo 64 M Расстоечный шкаф L Вытяжка
Ebo 128 SM Подставка Вытяжка

ОСОБЕННОСТИ

ProClean (PCI)	Автоматическая система самоочистки с картриджами для мойки (UltraClean) и полоскания (Ultra-Rinse), устанавливаемыми в камере на время мойки и извлекаемыми впоследствии. Программы мойки различной интенсивности для любого применения одним касанием или с предустановкой. Применимо к Dibas blue2 и E3 .
ProClean365 (PCI365)	Автоматическая система самоочистки из расчёта на год, не требует взаимодействия с оператором. Компактное устройство для очистки устанавливается в задней части пекарской станции, предусмотрено дозирование чистящего средства раз в год в период обслуживания. Применимо к Dibas blue2 и E3 .
Трубная система подачи пара	Вода распыляется прямо в центре рабочего колеса вентилятора по увлажнительной трубе, за счёт вращения которого обеспечивается распыление воды в камере. Применимо к E3 и Minimat .
ActiveSteam	Новая система подачи пара, обеспечивающая быстрое и эффективное распределение пара в камере за счёт точной настройки времени и оптимизированного тока воздуха. Применимо к Dibas blue2 .
Парогенератор	Вода испаряется в устройстве, которое превращает воду в горячий пар. Вследствие высокого давления в парогенераторе пар сразу же подаётся в камеру. Применимо к Ebo .
Tray supports	Съёмные направляющие с одинаковым установочным шагом. Ручная загрузка/ выгрузка противней. Применимо к Dibas blue2 , E3 и Minimat .
Loading system (BSS)	Подвижные тележки для перевозки на 1-2 кассеты из расчёта до 12 противней. Для простой и быстрой одноступенчатой загрузки/ разгрузки пекарской станции. Применимо к Dibas blue2 и E3 .
TrayMotion	Автоматическая система загрузки/ разгрузки пекарской станции без физических усилий. Применимо к Dibas blue2 .
Укладчик	Устройство для быстрой и простой загрузки ярусных печей без противней. Применимо к Ebo .
Загрузчик	Стационарная система загрузки габаритных многокамерных, -ярусных пекарских станций. Применимо к Ebo 86 и Ebo 128 . По запросу для иных моделей Ebo .
Сетевое взаимодействие	Передача данных через контроллер в базу данных по допустимому соединению LAN. Применимо к Ebo .
Сетевое взаимодействие Plus	Передача данных через контроллер в базу данных по допустимому соединению LAN. Кроме того, возможно взаимодействие нескольких контроллеров применительно к одной станции. Применимо к Dibas blue2 и E3 .
Система интеллектуального управления выпеканием (IBC)	Система IBC для автоматической регулировки параметров выпекания по текущей программе под текущую загрузку и температурный режим загружаемой выпечки для обеспечения неизменно высокого качества при оптимальной энергоэффективности. Применимо к Dibas blue2 и E3 .
Wnet	Программное обеспечение Wnet WIESHEU (локальное) упрощает управление пекарской станцией в разных точках продаж. Применимо к Dibas blue2 , E3 и Ebo .
Дизайн	Стандартный BlackLine / Nostalgic
	Матированная нержавеющая сталь. Порошковое покрытие чёрного цвета / матовое покрытие. Применимо к Dibas blue2 и Ebo .

Конвекционная печь MINIMAT

Главные особенности: самая компактная эргономичная конвекционная печь максимальной производительности. Классическое управление. Ручное управление: кнопка "вкл"/"выкл", кнопка подачи пара вручную, поворотные регуляторы для настройки временных и температурных параметров, горизонтальная ориентация. Трубная система подачи пара. Вращающийся по часовой стрелке/ против часовой стрелки вентилятор. Косвенное галогенное освещение. Гибкость: *дополнительный бак для воды, для использования печи передвижного типа (или с подводом воды), два блока управления по выбору, система встроенной закачки пара и дверной замок по запросу. Двойное остекление и теплоотражающее покрытие для сохранения тепловой энергии в печи. Фиксированное водопроводное соединение. **По запросу:** бак для воды с табло, дополнительная скорость вентилятора, дверной навес справа/ слева, защитный дверной замок (только с блоком управления Comfort) для установки в зоне обслуживания покупателей, автоматическое открытие дверцы по окончании программы; блок управления Comfort (стеклянная лицевая панель с устройством прокрутки/ скольжения в сенсорном поле, экран 3,2" по диагонали, 32 программы в 20 шагов, предустановка автозапуска, 2 языка, настройка через USB-порт).

Принадлежности: вытяжка, подставка, отсек для принадлежностей, расстоечный шкаф.

Модель	Мощность, кВт	Размер противней, мм	Кол-во противней, шт.	Электропитание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
Minimat_43_S	3,1	440x350 (шаг - 85 мм)	3	230 В/50-60/1	600x772x550	52 / *54
Minimat_64_M	5,3; 3,3	600x400 (шаг - 85 мм)	3	400 В/50-60/3; 230 В/50-60/1	760x771x595	70 / *71,5
Minimat_64_L	7,8	600x400 (шаг - 80 мм)	5	400 В/50-60/3	760x771x745	89,5 / *91

**допустимо изображение оборудования с комплектующими

Конвекционная печь DIBAS

Главные особенности: торговая печь, оснащённая автоматической дверцей, задвигаемой в сторону в корпус, камеры имеют гигиеничные закругления, оптимизировано под идеальный ток воздуха; сенсорное управление Wtouch с цветным дисплеем 7" и возможностью подключения к сети, устойчивость к стеклоочистителю, маслам, жирам с возможностью работы в тонких перчатках, функция календаря; сетевое взаимодействие NetworkingPlus с беспотенциальным выходным сигналом; привлекательное светодиодное освещение (ок. 50000 рабочих часов); система очистки ProClean. Шаг между противнями - 100/80 мм. Климат-контроль: регулировка приточного и вытяжного воздуха для быстрой настройки влажности; продольное задвижение: минимизация теплопотерь за счёт меньшей двери; ток воздуха: интеллектуальное управление, 8 регулируемых скоростей вентилятора, право-/левостороннее вращение вентилятора для неизменно высоких результатов выпекания; остекление Thermodup: минимальное тепловыделение, прохладная снаружи дверца и минимизация энергозатрат для снижения общих затрат и повышенной безопасности. **По запросу:** IBC, ProClean365, система загрузки/ автоматическая TrayMotion, подключение печи к сети Wnet, дизайн BlackLine, сниженная тепловая мощность (6 / 9 / 12 кВт) для Dibas blue2 S/M/L. **Принадлежности:** вытяжка, подставка, полка, расстоечный шкаф, система загрузки.

Модель	Мощность, кВт	Кол-во противней (600x400 мм), шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
Dibas_blue2_S	9,6	4/5	930x1010x700	120
Dibas_blue2_M	11,1	6/7	930x1010x900	140
Dibas_blue2_L	19	8/10	930x1010x1100	167

Электропитание 400 В/50/3

**допустимо изображение оборудования с комплектующими

Конвекционная печь E3

Главные особенности: максимальная производительность, оптимизация энергопотребления, функциональный дизайн для продуктовой розницы, пекарни, гастрономии; сенсорное управление Wtouch с цветным дисплеем и возможностью подключения к сети; сетевое взаимодействие NetworkingPlus с беспотенциальным выходным сигналом; энергосберегающее светодиодное освещение (ок. 50000 рабочих часов); система очистки ProClean; трубная система подачи пара; право-/левостороннее вращение вентилятора, вкл. 8 скоростей. Шаг между противнями - 96/80 и 96/80/73 мм. Оптимизация изоляции, технология тройного остекления, узкая перенавешиваемая дверца для сохранения тепловой энергии в печи. Подвод воды: наружная резьба 3/4". **По запросу:** автоматическая идентификация загрузки, IBC, ProClean365, Wnet, беспотенциальный выходной сигнал, сниженная тепловая мощность (6,6 / 13,2 кВт). **Принадлежности:** вытяжка, подставка, система загрузки.

Модель	Мощность, кВт	Кол-во противней (600x400 мм), шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E3_S	9,6	5/6	930x1085x700	140
E3_L	19	11/12	930x1085x1100	196

Электропитание 400 В/50/3

**допустимо изображение оборудования с комплектующими

Подовая печь EBO

Главные особенности: печь для традиционного выпекания с нагревом сверху и снизу, парогенератором и поверхностью с облицовкой камнем (выпекание ремесленного типа прямо на камне) для хрусткости, красивого блеска и идеальных объёмов; устройство управления Exclusive с сенсорным дисплеем; до 3 камер разной высоты (145, 195 мм или 2x125 мм) для выпечки разного типа и объёмов; легкоочищаемое (изнутри и снаружи) сверхкрупное стекло; дверные силиконовые уплотнители (Ebo_64, 68 и 86), камера с изоляцией - минимальное тепловое излучение и снижение энергозатрат и затрат на управление микроклиматом. **По запросу:** устройство подачи пара с фиксированным водопроводным соединением, технология STIR® (тэны со спецпокрытием STIR® для сокращения времени выпекания в моделях 64, 68 и 86 примерно на 30%), Wnet; дизайн в нержавеющей стали, Nostalgic или Nostalgic Stainless Steel; индикатор ресурса фильтра для воды с выводом на табло. Комбинации: Ebo_64 - Dibas / Euromat; Ebo_68 - Dibas / Euromat; Ebo_86 - Dibas. **Принадлежности:** загрузчик к Ebo_86 и Ebo_128 (необходимо выбрать подставку h415 / 475 мм мин. на ножках с вытяжкой, расстоечный шкаф с камерами L недопустимы).

Модель	Мощность, кВт	Кол-во противней (600x400 мм), шт.	Жарочная поверхность, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг*
Ebo_64_S	3,5			930x958x300	80
Ebo_64_M	3,6		605x505	930x958x350	84
Ebo_64_L	7,1			930x958x450	130





Модель	Мощность, кВт	Кол-во противней (600x400 мм), шт.	Жарочная поверхность, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг*
Ebo_68_S	5,2		605x905	930x1358x300	102
Ebo_68_M	5,4			930x1358x350	106
Ebo_68_L	9,7			930x1358x450	165
Ebo_86_S	5,5		805x705	1130x1158x300	120
Ebo_86_M	5,5			1130x1158x350	125
Ebo_86_L	10,15			1130x1158x450	192
Ebo_128_S	8,9		1210x870	1530x1520x320	202
Ebo_128_M	8,9			1530x1520x355	206

Электропитание 400 В/50/3
 *в комплекте с устройством подачи пара
 **допустимо изображение оборудования с комплектующими

Дополнительное оснащение пекарских печей

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	К моделям
ALH	Вытяжка, 230 В/50-60 Гц, 0,16 кВт (0,11 кВт - Ebo, 0,024 кВт - Minimat_43, 0,51 кВт - Minimat_64)	600x820x150	Minimat_43
		760x856x190	Minimat_64
		930x920 / 1060x190	Dibas_blue2, Ebo_64
		930x940x190	E3
		930x1380 / 1520x190	Ebo_68
		1130x1150 / 1260x190	Ebo_86
GS_M	Расстоечный шкаф, 230 В/50 Гц, 2,15 кВт (с тэном для окошка + 0,15 кВт - за исключением Minimat)	1530x1575x190	Ebo_128
		600x535x930	Minimat_43_S
		760x655x790	Minimat_64_M
		760x655x1140	Minimat_64_L
		933x950x575	Dibas_blue2, E3, Ebo_64
		930x1350x575	Ebo_68
GS_L		1130x1060x575	Ebo_86
		1530x1295x620	Ebo_128
		933x950x875	Dibas_blue2, E3, Ebo_64
		930x1350x875	Ebo_68
UG	Подставка (возможная высота - 600, 850 мм - Minimat_43_S, Minimat_64_M, 760, 790 мм - Minimat_64_L, 155, 175, 275, 375, 475, 575, 625, 725, 875 мм - Dibas_blue2, 175, 375, 575, 875 мм - E3, 155, 175, 275, 375, 575, 625, 725, 875 мм - Ebo_64, 275, 375, 475, 575, 625, 725, 875 мм - Ebo_68, 175, 275, 375, 475, 575, 625, 725, 875 мм - Ebo_86, 280, 350, 415, 555, 595, 620, 685, 790, 915 мм - Ebo_128), регулируемые ножки	1130x1060x875	Ebo_86
		600x530	Minimat_43_S
		760x630	Minimat_64_M
		760x686	Minimat_64_L
		930x860	Dibas_blue2, E3
		930x895	Ebo_64
ETF	Отсек для принадлежностей (возможная высота - 300, 350, 400, 450 мм)	930x1315	Ebo_68
		1130x1060	Ebo_86
		1530x1310	Ebo_128
		600x555	Minimat_43
		760x655	Minimat_64
		930x860	Dibas_blue2, E3
BSS	Система загрузки	930x895	Ebo_64
		930x1358	Ebo_68
		1130x1060	Ebo_86
		584x882x1937	Dibas_blue2, E3

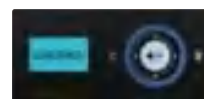
Подходящая система управления под любой запрос



Wtouch для Dibas blue2 + E3



Exclusive для Ebo



Comfort для Minimat



Ручная для Minimat

Панели управления

Dibas blue2 + E3
 Панель Wtouch оснащена крупным 7" цветным дисплеем с технологией мультитач для перехода между иконками и разными меню как в смартфоне. Интуитивно-понятная структура меню и конфигурация интерфейса в основе простого принципа работы Wtouch с возможностью гибкой интеграции в повседневные задачи.

Ebo
 Панель Exclusive элементарна в обращении с простой навигацией по меню с обычным и пояснительным текстовым сопровождением на наглядном дисплее. Сохранённые программы активируются пиктограммами в одно касание. 200 программ выпекания, функция автозапуска, расширенные настройки и прочие дополнительные настройки панели управления - всё, что нужно для программирования пекарской станции и её управления.

Minimat
 В панели с ручным управлением особенно нуждаются те, кому необходимо регулировать настройки и параметры вручную, на каждом этапе выпекания. Для эффективного управления имеются все необходимые функции. Панель управления Comfort отличается простотой использования. Помимо 32 программ имеются такие полезные функции, как программируемый автозапуск и расширенные настройки выпекания в череде повседневных задач.



ProClean
Система самоочистки

Автоматически: идеально чистая печь

Гигиена одним нажатием
 Меньше работы для персонала
 Чистота для посетителей

ProClean - автоматическая система самоочистки с картриджами для мойки и полоскания, после установки которых необходимо лишь нажать на кнопку для запуска программы мойки, после чего пекарская печь выполняет самоочистку.

Результат - тщательная очистка, меньше работы для персонала и конечно же больше времени для работы с посетителями с фокусом на печи.

ProClean365
Автоматическая очистка

Время на важные дела

- полностью автоматически
- абсолютная надёжность
- идеальная чистота
- никакого складирования

Очистка с автоматической системой очистки ProClean365 - это так просто: картридж с моющим средством устанавливается сразу и дозавляется раз в год в ходе обслуживания.

Сетевое взаимодействие через Wnet

Оптимизация обслуживания через удалённый доступ
 Экономия затрат, времени
 Многопользовательский доступ
 Актуальность программ выпекания

Wnet

Лондон, Барселона, Штутгарт, Головной офис

Иновации

TrayMotion - это переворот в выпекании, его точная подстройка. Выполняется автоматическая загрузка печи и выгрузка выпечки точно по времени по окончании выпекания. После остывания выпечка отправляется на витрины.

TrayMotion
Автоматическая загрузка

Время, Загрузка, Выпекание, Качество

От экспертов по выпечке в точках продаж

Независимо от того, речь идёт об одной из пекарен, продовольственном ритейлере или автозаправке, - везде покупателей привлекает свежая выпечка. А лучше всего, если это выпечка прямо из печи и ещё не успевшая остыть. На пути разработки и производства торговых пекарских печей WIESHEU тенденциям не следовали, а их создавали. В итоге, инновационные решения служат не только и не столько для создания высококачественного продукта в стеснённых условиях, но и для побуждения к покупке, что автоматически увеличивает Ваш оборот.

Пристенные трапеце- и кубовидные вытяжные зонты

Материалы: корпус из нержавеющей стали AISI430, огнеупорный фильтр типа Б (пригоден для мытья в посудомоечной машине) из хромоникелевой стали AISI304. **Главные особенности:** огнеупорный фильтр эффективно улавливает жировой чад, его запрещено использовать над тепловым оборудованием повышенной пожароопасности. Подходят для мест приготовления и раздачи блюд, зон мойки. Встроенное энергоэффективное точечное светодиодное освещение на 5 Вт (готовый электромонтаж). Вкл. от-делитель аэрозолей (масляный/ огнеупорный фильтр) толщиной 20/25 мм с ручками для улавливания паров и аэрозолей. С маслоспускным вентилем на глубокотянущем участке. Вкл. крепёжный комплект. для моделей шириной 1100 мм и светодиодные трубки. Не допускайте потери давления в системе воздухо-водов, фильтре. В случае улавливания жира нахождение вентиляторов в воздушном потоке не допускается по стандарту VDI 2052. Без ниши под вытяжку - обеспечивается по факту на месте (для моделей шириной 1100 мм возможно изготовление ниши по запросу). Негабарит от 2,20 м в длину - экстр-фрагт. Силовые кабели в отдельном кабельном канале. Дюбели, винты, цепи и пр. комплектуются по месту установки.

700 мм шириной

Модель	Подходящий двигатель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30121025	30400003	640	2	400x400; 25 толщиной	1000x700x450
30121026	30400003	640	2		1200x700x450
30121027	30400003	640	2		1400x700x450
30121028	30400003	960	3		1600x700x450
30121029	30400003	960	3		1800x700x450
30121037	30400003	960	3		2000x700x450
30121038	30400003	1280	4		2200x700x450

900 мм шириной

Модель	Подходящий двигатель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30122025	30400003	500	1	500x500; 25 толщиной	1000x900x450
30122027	30400003	1000	2		1200x900x450
30122028	30400003	1000	2		1400x900x450
30122029	30400003	1500	3		1600x900x450
30122041	30400003	1500	3		1800x900x450
30122042	30400003	1500	3		2000x900x450
30122043	30400003	1500	3		2200x900x450
30122044	30400013	2000	4		2400x900x450
30122045	30400013	2000	4		2600x900x450
30122046	30400013	2500	5		2800x900x450
30122047	30400013	2500	5	3000x900x450	

1100 мм шириной

Модель	Подходящий двигатель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30123041	30400003	800	2	500x500; 20 толщиной	1000x1100x450
30123042	30400003	800	2	400x500; 20 толщиной	1200x1100x450
30123043	30400003	1200	3	400x500; 20 толщиной	1400x1100x450
30123044	30400003	1200	3	400x500; 20 толщиной	1600x1100x450
30123045	30400003	1600	4	400x500; 20 толщиной	1800x1100x450
30123046	30400003	1600	4	500x500; 20 толщиной	2000x1100x450
30123047	30400003	1600	4	500x500; 20 толщиной	2200x1100x450
30123048	30400003	1600	4	400x500; 20 толщиной	2400x1100x450
30123049	30400013	2000	5	500x500; 20 толщиной	2600x1100x450
30123050	30400013	2000	5	400x500; 20 толщиной	2800x1100x450
30123051	30400013	2400	6	400x500; 20 толщиной	3000x1100x450



900 мм шириной

Модель	Подходящий двигатель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30132023	30400003	500	1	500x500; 25 толщиной	1000x900x450
30132037	30400003	1000	2		1200x900x450
30132038	30400003	1000	2		1400x900x450
30132039	30400003	1500	3		1600x900x450
30132051	30400003	1500	3		1800x900x450
30132052	30400003	1500	3		2000x900x450
30132053	30400003	1500	3		2200x900x450
30132054	30400013	2000	4		2400x900x450
30132055	30400013	2000	4		2600x900x450
30132056	30400013	2400	5		2800x900x450
30132057	30400013	2500	5	3000x900x450	

1100 мм шириной

Модель	Подходящий двигатель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30133051	30400003	800	2	500x500; 20 толщиной	1000x1100x450
30133052	30400003	800	2	400x500; 20 толщиной	1200x1100x450
30133053	30400003	1200	3	400x500; 20 толщиной	1400x1100x450
30133054	30400003	1200	3	400x500; 20 толщиной	1600x1100x450
30133055	30400003	1200	3	400x500; 20 толщиной	1800x1100x450
30133056	30400003	1600	4	500x500; 20 толщиной	2000x1100x450
30133057	30400003	1600	4	500x500; 20 толщиной	2200x1100x450
30133058	30400003	1600	4	400x500; 20 толщиной	2400x1100x450
30133059	30400013	2000	5	500x500; 20 толщиной	2600x1100x450
30133060	30400013	2000	5	400x500; 20 толщиной	2800x1100x450
30133061	30400013	2400	6	400x500; 20 толщиной	3000x1100x450

Центральные кубовидные вытяжные зонты

Материалы: корпус из нержавеющей стали AISI430, огнеупорный фильтр типа Б (пригоден для мытья в посудомоечной машине) из хромоникелевой стали AISI304. **Главные особенности:** центрирование ряда фильтров/ отделителя аэрозолей на соответствующей стороне. Огнеупорный фильтр эффективно улавливает жировой чад, его запрещено использовать над тепловым оборудованием повышенной пожароопасности. Идеально подходит для мест приготовления и раздачи блюд, зон мойки. Встроенное освещение с защитным стеклом (уровень освещённости соответствует правилам организации труда на рабочем месте). Вкл. отделитель аэрозолей (масляный/ огнеупорный фильтр) толщиной 20/25 мм с ручками для улавливания паров и аэрозолей. С маслоспускным вентилем на глубокотянущем участке. Не допускайте потери давления в системе воздуховодов, фильтре. В случае улавливания жира нахождение вентиляторов в воздушном потоке не допускается по стандарту VDI 2052. Без ниши под вытяжку - обеспечивается по факту на месте. Негабарит от 2,20 м в длину - экстр-фрагт. Силовые кабели в отдельном кабельном канале. Вкл. крепёжный комплект. Дюбели, винты, цепи и пр. комплектуются по месту установки.



1500, 1800* мм шириной

Модель	Производительность, м3/ч	Кол-во фильтров	Размеры фильтра, мм	Внешние размеры, мм
30221021	1920	8	400x400; 20 толщиной	1600x1500x450
30222018*				1600x1800x450*
30221022	1920	8	500x500; 20 толщиной	2000x1500x450
30222019*				2000x1800x450*
30221023	2560	12	400x400; 20 толщиной	2400x1500x450
30222020*				2400x1800x450*
30221024	3200	14	400x400; 20 толщиной	2800x1500x450
30222022*				2800x1800x450*
30221025	3200	14	400x400; 20 толщиной	3000x1500x450
30222023*				3000x1800x450*
30221026	3840	16	400x400; 20 толщиной	3200x1500x450
30222024*				3200x1800x450*
30221027	3840	16	400x400; 20 толщиной	3600x1500x450
30222025*				3600x1800x450*
30221028	4480	16	500x500; 20 толщиной	4000x1500x450
30222026*				4000x1800x450*

Радиальные вентиляторы

Модель	Мощность, кВт	Производительность, м3/ч	Предохранитель, А	Внешние размеры, мм	Электропитание, В
30400003	0,147	1650	1,3	316x322x355	230
30400013	0,4	2700	4,2	318x326x377	



Регуляторы скорости к радиальным вентиляторам

Модель	К моделям	Предохранитель, А	Внешние размеры, мм	Электропитание, В
30400028	30400003	3,0	105x115x200	230
30400029	30400013	5,0	146x150x272	



Электронные регуляторы скорости с подключением к внешним устройствам

Модель	Предохранитель, А	Внешние размеры, мм	Электропитание, В
30400015	4,5	117x77x158	230





Нейтральные элементы на шкафчике

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями. **Главные особенности:** модели -EG на открытом шкафчике, -EA - на нейтральном шкафчике с раздвижными дверцами** (*навесными).

Модель	Внешние размеры, мм		Вес, кг
EG4	400x700x900*		80
EA4			88
EG8	800x700x900*		85
EA8			93
EG12	1200x700x900**		95
EA12			110
EG15	1500x700x900**		105
EA15			120

Мармиты на шкафчике

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями. **Главные особенности:** модели -EG на открытом шкафчике, -EA - на нейтральном шкафчике, -EC - подогреваемом (+65°C и +65/+90°C - ванна) с двойными раздвижными дверцами. Сварная скруглённая ванна под гастроёмкости GN H=200 мм - простая очистка, с комплектацией делителями GN. Армированные ТЭНы - надёжность. Подвод воды (1/2") через ручной клапан (электромагнитный в моделях на 5 и 6 GN). Передвижной слив (1/2"). Индивидуальная регулировка температуры в шкафчике и ванне посредством цифрового программируемого управления. Сухожаровой шкафчик с цифровым и предохранительным термостатом.

Модель	GN1/1	Дверцы	Вместимость шкафчика, л	Электропит.	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EGB8	2	1 навесная	122	230V 1 фаза и нейтраль	2,4	630x510x210	800x700x900	78
EAB8					2,4			95
ECB8					3,5			113
EGB12	3	2 раз-движные	217	380 В 3 фазы и нейтраль	3,6	960x510x210	1200x700x900	85
EAB12					3,6			115
ECB12					5,2			118
EGB15	4	2 раз-движные	287	380 В 3 фазы и нейтраль	3,6	1280x510x210	1500x700x900	96
EAB15					3,6			130
ECB15					5,2			122
EGB23	6	2 раз-движные	443	380 В 3 фазы и нейтраль	7,2	1930x510x210	2300x700x900	110
EAB23					7,2			140
ECB23					9,4			130

Тепловые поверхности на шкафчике

Материалы: стеклокерамическая панель, установленная заподлицо, с поверхностью H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями - эффективная очистка. **Главные особенности:** модели -EG на открытом шкафчике, -EC - подогреваемом (+65°C и +110°C макс.) с двойными раздвижными дверцами. Проволочные тэны по всей поверхности - повышенная эффективность нагрева. Регулировка температуры посредством цифрового термостата. Сухожаровой шкафчик с цифровым и предохранительным термостатом.

Модель	GN1/1	Дверцы	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EGVC8	2	1 навесная	187	1,2	650x510	800x700x900	95
ECVC8				2,3			105
EGVC12	3	2 раз-движные	331	1,8	960x510	1200x700x900	105
ECVC12				2,9			115
EGVC15	4	2 раз-движные	439	2,4	1300x510	1500x700x900	115
ECVC15				3,5			130

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Охлаждаемые ванны на шкафчике

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями. **Главные особенности:** модели -EG на открытом шкафчике, -EV - охлаждаемом (+2/+10°C, ванна - +4/+10°C) с навесными дверцами и комплектацией направляющими под GN 1/1. Хладагент R290. Автоматическая разморозка. Сварная скруглённая ванна под гастроёмкости GN H=200 мм - эффективная очистка. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Слив конденсата в основании. Индивидуальная регулировка температуры ванны, в шкафчике и этапа разморозки посредством цифровых терморегуляторов.

Модель	GN1/1	Дверцы	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры шкафчика, мм	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EGVR8	2	-	50	0,2	200x590x420	630x510x210	800x700x900	96



Модель	GN1/1	Дверцы	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры шкафчика, мм	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EGVR12	3	1 навесная	148	0,2	600x590x420	960x510x210	1200x700x900	116
EGVR15	4	2 навесные	223	0,3	900x590x420	1280x510x210	1500x700x900	120
EVVR15			151	0,5	800x540x350			128
EGVR23	6	3 навесные	334	0,4	1350x590x420	1930x510x210	2300x700x900	150
EVVR23			237	0,7	1255x540x350			168

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Охлаждаемые поверхности на шкафчике

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями, штампованным углублением - простая очистка. **Главные особенности:** модели -EG на открытом шкафчике, -EV - охлаждаемом (+2/+10°C, рабочая поверхность - -10/-3°C) с навесными дверцами и комплектацией направляющими под GN 1/1. Хладагент R290. Автоматическая разморозка. Контактное охлаждение змеевиками под поверхностью. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Слив конденсата в основании. Индивидуальная регулировка температуры поверхности, в шкафчике и этапа разморозки посредством цифровых терморегуляторов.

Модель	GN1/1	Дверцы	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры шкафчика, мм	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EGPR12	3	1 навесная	148	0,2	600x590x420	960x510x20	1200x700x900	116
EGPR15	4	2 навесные	223	0,3	900x590x420	1280x510x20	1500x700x900	120
EVPR15			151	0,5	800x540x350			125
EGPR23	6	3 навесные	334	0,4	1350x590x420	1930x510x20	2300x700x900	150
EVPR23			237	0,7	1255x540x350			168

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Охлаждаемые витрины с охлаждаемой ванной

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями, Сварная скруглённая ванна под гастроёмкости GN H=200 мм - эффективная очистка. **Главные особенности:** модели -VG на открытом шкафчике, -VR - охлаждаемом (+2/+10°C, витрина - +4/+12°C) с навесными дверцами и комплектацией направляющими под GN 1/1. Хладагент R290. Автоматическая разморозка. Освещение витрины. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Слив конденсата в основании. Индивидуальная регулировка температуры поверхности, в шкафчике и этапа разморозки посредством цифровых терморегуляторов. Витрина на 2 полки-решётки с охлаждением посредством вентилируемого испарителя, закреплённого в потолочной части. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора.



Модель	GN1/1	Дверцы/заслонки	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры витрины, мм	Размеры шкафчика, мм	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VTRVG15	4	2/ 3+3	223	0,7	1482x642x700	900x590x420	1280x510x210	1500x700x1620	165
VTRVR15			151			800x540x350			173
VTRVG23	6	3 / 3+3+3	334	1,6	2282x642x700	1350x590x420	1930x510x210	2300x700x1620	175
VTRVR23			237			1255x540x350			195

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Охлаждаемые витрины с охлаждаемой поверхностью

Материалы: рабочая поверхность H=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями, штампованным углублением - простая очистка. **Главные особенности:** модели -PG на открытом шкафчике, -VR - охлаждаемом (+2/+10°C, витрина - +4/+12°C) с навесными дверцами и комплектацией направляющими под GN 1/1. Хладагент R290. Автоматическая разморозка. Освещение витрины. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Слив конденсата в основании. Индивидуальная регулировка температуры поверхности, в шкафчике и этапа разморозки посредством цифровых терморегуляторов. Витрина на 2 полки-решётки с охлаждением посредством вентилируемого испарителя, закреплённого в потолочной части. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора.



Модель	GN1/1	Дверцы/заслонки	Вместимость шкафчика, л	Мощность, кВт	Размеры витрины, мм	Размеры шкафчика, мм	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VTRPG15	4	2/ 3+3	223	0,7	1482x642x700	900x590x420	1280x510x20	1500x700x1620	165
VTRPV15			151			800x540x350			163
VTRPG23	6	3 / 3+3+3	334	1,6	2282x642x700	1350x590x420	1930x510x20	2300x700x1620	175
VTRPV23			237			1255x540x350			195

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль





Охлаждаемые витрины без основания/с* основанием

Материалы: каркас из нержавеющей стали AISI 304, 3 полки-решётки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** охлаждение посредством вентилируемых испарителей в потолочной части. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора. Встроенный конденсатор. Автоматическое испарение конденсата. Цифровая система управления терморегулированием (+4/+12°C), разморозкой. Хладагент R290. Автоматическая разморозка. Светодиодное освещение.

Модель	GN1/1	Дверцы/заслонки	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VTR15	4	2/ 4+4	0,6	1455x635x1150	120
VTRF15*					125
VTR23	5	3 / 4+4+4	0,8	2254x635x1150	160
VTRF23*					165

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль

Комплекты для преобразования элемента раздачи в остров

Модель	Длина детали, мм	Вес, кг
KIT_8035112**	1200	21
KIT_8035115*		
KIT_8035113**		
KIT_8035116*	1500	30
KIT_8035114**		
KIT_8035117*	2300	42

*плоские направляющие

**откидные трубчатые направляющие



Терминалы кассовой зоны

Материалы: рабочая поверхность Н=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями. **Главные особенности:** стойка под кассовый аппарат, выдвинутой ящик-касса и рабочее место.

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
CC8	Центральный элемент с ящиком на замке	800x700x900	85
CDX12	Правый элемент с ящиком на замке и электрической розеткой на 230 В	1200x700x900	72
CSX12	Левый элемент с ящиком на замке и электрической розеткой на 230 В		72



Элементы для вставки тележек

Материалы: рабочая поверхность Н=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями.

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренняя полезная длина, мм	Вес, кг
INS8	800x700x900	380	80
INS12	1200x700x900		90
INS15	1500x700x900		105

Элементы линии раздачи

Главные особенности: PP8 - для подносов и столовых приборов; PB8 - настольного типа для хлеба, с ёмкостью из ПВХ под столовые приборы; PPV8 - для подносов, столовых приборов и хлеба, с ёмкостью из ПВХ под столовые приборы.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PPV8	800x700x1490	70
PP8	730x400x1360	
PB8	720x680x480	

Элемент для стаканов с 3 наклонёнными рифлёными полками

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
B8	620x570x680	8

2-уровневый боковой диспенсер подносов, столовых приборов и хлеба

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
STPPV	500x400x500	20

1-уровневый боковой диспенсер для тарелок и подносов

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SPV	530x300x200	8

Стеллаж для гастроёмкостей GN1/1

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PTGN	365x540x390	15

Элемент вспомогательный для варочной поверхности

Материалы: рабочая поверхность Н=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
STC	1500x700x900	105

Угловые элементы

Материалы: рабочая поверхность Н=50 мм из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 с закруглёнными краями.

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
EAE90	Внешний элемент, угол 90°	1450x700x900	80
EAI90	Внутренний элемент, угол 90°		
EAE45	Внешний элемент, угол 45°	790x700x900	70
EAI45	Внутренний элемент, угол 45°		

Тележки с диспенсером тарелок

Материалы: нержавеющая сталь; 4 пластиковых бампера. **Главные особенности:** возможна верхняя крышка под трубчатый модуль для сохранения тепла. 4 профессиональных колёсика D125 мм, 2 из которых с тормозом.

Модель	Вместимость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VIL-1	Тарелки ø190-320 мм, 130 шт.	395x839x900	51
VIL-1H*			52
VIL-2			48
VIL-2H*	Тарелки ø130-290 мм, 130 шт.	365x779x900	49
VIL-3			45
VIL-3H*	Тарелки ø120-250 мм, 130 шт.	365x704x900	46

*модели с подогревом (до 60°C)

Подъёмные устройства, встраиваемые в нейтральные элементы

Модель	Вместимость
SPNI	Нейтральный подъёмник/ диспенсер тарелок ø190-260 мм
SPCI	Подъёмник/ диспенсер тарелок ø190-260 мм с подогревом
SCI	Подъёмник/ диспенсер ёмкостей
SVI	Подъёмник/ диспенсер подносов

Направляющие для подносов: трубчатые*/ сплошные

Материалы: *шлифованная нержавеющая стальная труба AISI304 ø40 мм; **нержавеющая сталь AISI 304 толщ. 12/10, отштампованная под направляющие для подносов. **Главные особенности:** доступно под линейные элементы или угловые на 45° или 90°.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST4*	400x300	2
SR8**	800x300	3
ST8*		
SR12**		
ST12*	1200x300	4
SR15**	1500x300	7
ST15*		
SR23**		
ST23*	2300x300	10

*фиксированные трубчатые линейные модели

**откидные линейные модели



Направляющие для подносов, внешний угол - 90°/45°

Модель	Описание	Вес, кг
SR45	Угол 45°	7
STA45*		
SR90	Угол 90°	10
STA90*		

* трубчатые модели

Трубчатые направляющие для подносов, внутренний правый/левый* угол - 90°

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST4DX90	400x300	2
ST4SX90*		
ST8DX90	800x300	3
ST8SX90*		
ST12DX90	1200x300	4
ST12SX90*		
ST15DX90	1500x300	7
ST15SX90*		
ST23DX90	2300x300	10
ST23SX90*		

Трубчатые направляющие для подносов, внутренний правый/левый* угол - 45°

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST4DX45	400x300	2
ST4SX45*		
ST8DX45	800x300	3
ST8SX45*		
ST12DX45	1200x300	4
ST12SX45*		
ST15DX45	1500x300	7
ST15SX45*		
ST23DX45	2300x300	10
ST23SX45*		

Трубчатые линейные откидные направляющие для подносов

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
STR4	400x300	2
STR8	800x300	3
STR12	1200x300	4
STR15	1500x300	7
STR23	2300x300	10

Держатель полок

Модель	Высота, мм	Кол-во полок	Вес, кг
SP1	350	1	0,5
SP2	620	2	2
SP1	Держатель изогнутой стеклянной полки для салат-бара h=400 мм		3

Гнутые стёкла

Модель	Длина, мм	Вес, кг
PCR8	800	4
PCR12	1200	5
PI12*		11
PCR15	1500	7
PI15*		14
PCR23	2300	10
PI23*		20

*для салат-бара

Фронтальные стёкла

Модель	Длина, мм	Вес, кг
CRF8	800	2
CRF12	1200	4
CRF15	1500	5
CRF23	2300	8

Полки из нержавеющей стали для надстроек

Модель	Длина, мм	Вес, кг
PX8	800	1,5
PX12	1200	2
PX15	1500	3
PX23	2300	5

Осветительные элементы для надстроек

Модель	Длина, мм	Вес, кг
I8	800	2
I12	1200	3
I15	1500	5
I23	2300	9

Нагревательные элементы для надстроек

Модель	Длина, мм	Вес, кг
R8	800	4
R12	1200	5
R15	1500	8
R23	2300	10

Соединительная панель

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
UVD	150x700	1,5

Регулируемые опорные ножки из ПВХ

Модель	Описание	Вес, кг
4PR	4 шт.	2

Фронтальные плинтусы

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ZFD8	800	2
ZFD12	1200	3
ZFD15	1500	4
ZFD23	2300	5

Боковые плинтусы

Модель	Вес, кг
ZLD	2

Внешние/внутренние* плинтусы под углом 90°/45°

Модель	Описание	Вес, кг
ZAED90	Угол 90°	3
ZAID90*		0,5
ZAED45	Угол 45°	2
ZAID45*		0,5



Линия раздачи DROP IN 635



Мармиты

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10. **Главные особенности:** сварная скруглённая ванна (+65/+90°C) под гастроёмкости GN H=200 мм - простая очистка, с комплектацией делителями GN. Ультраталоские тэны - повышенная энергоэффективность. Подвод воды 3/4" через электромагнитный клапан, передвижной слив 1/2". Регулировка температуры посредством цифрового программируемого управления. **По запросу:** комплект для автоматического подвода воды.

Модель	GN1/1	Электропитание	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм	
IBM2	2	230 В 1 фаза и нейтраль	2	805x635x380	805x635x380	
IBM3	3			1135x635x380	1135x635x380	
IBM4	4		380 В 3 фазы и нейтраль	3	1455x635x380	1455x635x380
IBM5	5				1780x635x380	1780x635x380
IBM6	6				2105x635x380	2105x635x380



Стеклокерамическая панель

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10. **Главные особенности:** стеклокерамическая панель, установленная заподлицо, с поверхностью из нержавеющей стали - эффективная очистка. Проволочные тэны по всей поверхности - повышенная эффективность нагрева. Регулировка температуры посредством цифрового терморегулятора. Макс. температура - +110°C. Одинарная/ двойная стеклокерамическая панель на 2, 3/4 и 5 GN (с индивидуальным терморегулированием каждой зоны*).

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм
IPVD2	2	1,2	650x510	805x635x190
IPVD3	3	1,8	960x510	1135x635x190
IPVD4	4	2,4	2 x 650x510*	1455x635x190

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Ванна с охлаждением

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10. **Главные особенности:** хладагент R290. Сварная скруглённая ванна (+4/+10°C) под гастроёмкости GN H=200 мм - эффективная очистка. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием, разморозкой. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм
IVR2	2	0,25	630x510x210	805x635x720
IVR3	3		960x510x210	1135x635x720
IVR4	4		1280x510x210	1455x635x720
IVR5	5	0,3	1605x510x210	1780x635x720
IVR6	6		1930x510x210	2105x635x720

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Охлаждаемая поверхность

Материалы: рабочая поверхность (-10/-3°C) из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 со штампованным углублением - простая очистка. **Главные особенности:** хладагент R290. Контактное охлаждение змеевиками под поверхностью. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием, разморозкой. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм
IPR2	2	0,25	630x510x210	805x635x530
IPR3	3		960x510x210	1135x635x530
IPR4	4		1280x510x210	1455x635x530
IPR5	5	0,3	1605x510x210	1780x635x530
IPR6	6		1930x510x210	2105x635x530

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Витрина с двухсторонним открытием, охлаждаемой ванной

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10. **Главные особенности:** хладагент R290. Сварная скруглённая ванна (+4/+10°C) под гастроёмкости GN H=200 мм - эффективная очистка. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием, разморозкой. Дверцы из оргстекла. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм
IVRPG3	3	0,25	960x510x210	1135x635x1020
IVRPG4	4	0,25	1280x510x210	1455x635x1020

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Линия раздачи DROP IN 635

Витрина с двухсторонним открытием, охлаждаемой поверхностью

Материалы: рабочая поверхность (-10/-3°C) из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 со штампованным углублением - простая очистка. **Главные особенности:** хладагент R290. Контактное охлаждение змеевиками под поверхностью. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием, разморозкой. Дверцы из оргстекла. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм
IPRPG3	3	0,25	960x510x210	1135x635x830
IPRPG4	4		1280x510x210	1455x635x830

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Охлаждаемая витрина с охлаждаемой ванной

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10; витрина на 2 полки-решётки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** сварная скруглённая ванна под гастроёмкости GN H=200 мм - эффективная очистка. Контактное охлаждение змеевиками под ванной. Хладагент R290. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора. Охлаждение посредством вентилируемого испарителя. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием (+4/+12°C), разморозкой. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры ванны, мм	Внешние размеры, мм
IVTRV3	3	0,65	960x510x210	1135x635x1420
IVTRV4	4		1280x510x210	1455x635x1420

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Охлаждаемая витрина с охлаждаемой поверхностью

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10 со штампованным углублением - простая очистка; витрина на 2 полки-решётки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** контактное охлаждение змеевиками под поверхностью. Хладагент R290. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора. Охлаждение посредством вентилируемого испарителя. Изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ХФУ и ГХФУ. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Слив конденсата в основании (комплект системы испарения по запросу). Цифровая система управления терморегулированием (+4/+12°C), разморозкой. Капиллярная трубка.

Модель	GN1/1	Мощность, кВт	Размеры поверхности, мм	Внешние размеры, мм
IVTRP3	3	0,65	960x510x210	1135x635x1230
IVTRP4	4		1280x510x210	1455x635x1230

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Охлаждаемая витрина без основания/с* основанием

Материалы: рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщ. 12/10; витрина на 3 полки-решётки из нержавеющей стали. **Главные особенности:** хладагент R290. Охлаждение посредством вентилируемых испарителей. Поликарбонатные откидные дверцы витрины со стороны покупателя и раздвижные - со стороны оператора. Комплект системы испарения конденсата. С конденсатором. Разморозка посредством останова компрессора. Цифровая система управления терморегулированием (+4/+12°C), разморозкой. Светодиодное освещение. Клапан расширительный.

Модель	GN1/1	Откидные дверцы	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм
IVR13	3	2/ 4+4	0,25	1130x635x1150
IVR14				
IVR13*	4		0,6	1455x635x1150
IVR14*				

Электропитание 230 В 1 фаза и нейтраль



Комплектующие DROP IN 635

Надстройка с изогнутым стеклом с обеих сторон*/ с одной стороны, Ø30 мм

Модель	GN1/1	Внешние размеры, мм
ISVD2*	2	785x510x420
ISVS2		785x360x420
ISVD3*	3	1110x510x420
ISVS3		1110x360x420
ISVD4*	4	1440x510x420
ISVS4		1440x360x420
ISVD5*	5	1765x510x420
ISVS5		1765x360x420
ISVD6*	6	2090x510x420
ISVS6		2090x360x420

Фронтальные закалённые стекла для изогнутой надстройки

Модель	Внешние размеры, мм
IFS2	685x280
IFS3	1010x280
IFS4	1340x280
IFS5	1665x280
IFS6	1990x280

Светодиодное освещение надстройки

Модель	GN1/1	Внешние размеры, мм
ILS2	2	720x125x75
ILS3	3	1045x125x75
ILS4	4	1375x125x75
ILS5	5	1700x125x75
ILS6	6	2025x125x75

Нагревательный элемент для надстройки

Модель	GN1/1	Внешние размеры, мм
IRS2	2	720x125x75
IRS3	3	1045x125x75
IRS4	4	1375x125x75
IRS5	5	1700x125x75
IRS6	6	2025x125x75

Подвижная крышка

Модель	Внешние размеры, мм
I7CM2	800x620x585
I7CM3	1125x620x585
I7CM4	1455x620x585

Нейтральная закрытая витрина с раздвижными дверцами

Модель	Внешние размеры, мм
IVC2	762x630x460
IVC3	1087x630x460
IVC4	1420x630x460

Закрытая витрина с осветительным элементом и раздвижными дверцами

Модель	Внешние размеры, мм
IVCL2	762x630x460
IVCL3	1087x630x460
IVCL4	1420x630x460

Закрытая витрина с нагревательным элементом и раздвижными дверцами

Модель	Внешние размеры, мм
I7VCR2	762x630x460
I7VCR3	1087x630x460
I7VCR4	1420x630x460

Закрытая витрина с галогенными лампами и раздвижными дверцами

Модель	Внешние размеры, мм
IVCA2	762x630x460
IVCA3	1087x630x460
IVCA4	1420x630x460

Диспенсер тарелок с подогревом*/ нейтральный с крышкой

Модель	Вместимость
SPC26*	50-60 тарелок Ø190-260 мм
SPN26	
SPC33*	40-50 тарелок Ø190-260 мм
SPN33	

Крышка для диспенсера тарелок

Модель
CP26
CP33

Диспенсер контейнеров

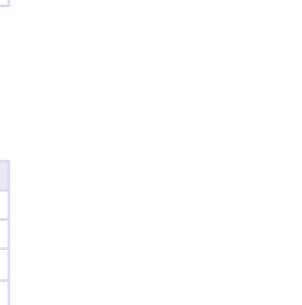
Модель	Вместимость	Внешние размеры, мм
SC5050	5 шт. H115 мм / 8 шт. H75 мм	640x600x655

Диспенсер подносов

Модель	Вместимость	Внешние размеры, мм
SV5337	ок. 100 шт. GN/EN	660x460x655

Линия раздачи DROP IN 635. Комплектующие

Линия раздачи DROP IN 635. Комплектующие



Элемент-подставка с системой очистки воздуха

Главные особенности: свободное извлечение бортика. Произвольное управление - справа, слева или с обеих сторон. По 2 розетки с каждой стороны: 2x230 В и 2x400 В. Сварная ниша на два или три устройства Multi-Flex (по месту эксплуатации). Передвижная на 4 колёсиках (2 с тормозом). Вкл. фронтальный стеклянный брызгозащитный элемент, наставки с выемками с обеих сторон и нишами под GN. Трёхсторонняя система удаления паров с запатентованной системой очистки воздуха – система циркулирующего воздуха. Высокоэффективные жиросборники (100 % гашение пламени) установлены в левой и правой боковине вместе с двумя съёмными жироборниками. Подставка оснащена малошумными центробежными вентиляторами. Запатентованная плазменная технология очистки от запахов посредством фильтра с активированным углём. **Принадлежности по запросу:** стеклянная верхняя часть под 2 или 3 устройства Multi-Flex.



Модель	Мощность, кВт	Вместимость устройств, кол-во	Размеры ниши, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
CS1100A	21	2	810x660x260	1100x760x900/1100	115
CS1500A	21	3	1210x660x260	1500x760x900/1100	150

Электропитание 400 В

Индукционная варочная панель с системой управления Flex

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10, прочная стеклокерамическая поверхность (6 мм). **Главные особенности:** одна зона нагрева. Катушка 225x390 мм, для варки, варки макаронных изделий/пасты, жарки, гриля. Установка со сменным жировым фильтром. Поворотный терморегулятор со встроенным рубильником. Максимальная гибкость.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ESF3500SH	3,5	230	380x650x200	10

Принадлежности

Модель	Описание
GA3000SH	Гастроёмкость GN 1 /1-20 из литого алюминия с рельефной поверхностью и ручками, 325x530x20 мм
MB3000SH	Гастроёмкость GN 1 /1-55 из литого алюминия с ручками, 325x530x55 мм
PA3000SH	Надставка для варки макарон из хромоникелевой стали с профилем под съёмные ёмкости для варки макаронных изделий на варочной панели глубиной 100 мм, с корзинами для варки макарон (2x1/3-100 и 2x1/6-100). Ёмкость для варки макарон с жаропрочным покрытием без ручек. Пригодно для мытья в посудомоечной машине. 384x650x100 мм

Индукционная варочная панель с 1/2* зоной(-ами) нагрева и системой управления Flex

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10, прочная стеклокерамическая поверхность (6 мм). **Главные особенности:** катушка/-и диаметром 220 мм. Установка со сменным жировым фильтром. Поворотный терморегулятор со встроенным рубильником.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
BA3500SH	3,5	230	380x650x200	15,3
BA5000SH*	10,0	400		

Индукционная плита ВОК с системой управления Flex

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10, чаша ВОК из ударопрочной стеклокерамики диаметром 300 мм. **Главные особенности:** установка со сменным жировым фильтром. Поворотный терморегулятор со встроенным рубильником.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
WO3500SH	3,5	230	380x650x200	14,7
WO5000SH	5,0	400		

Индукционный гриль «Single» с системой управления Flex

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10. **Главные особенности:** одна жарочная зона. Диапазон температур - 0-230°C. Со съёмным жироборником и брызгозащитным элементом.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GR5000SH	5,0	400	410x650x218	40

Фритюрница

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10. **Главные особенности:** вместимость - 9 литров. Вкл. 2 корзины для жарки.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
FR7200SH	7,2	400	380x650x250	19

Мармит-пароварка

Материалы: корпус полностью из хромоникелевой стали 18/10. **Главные особенности:** под гастроёмкости GN 1/1-100. Цельнотянутая ванна с прямым нагревом. Устройство с переключателем «вкл.-выкл.» и контрольным индикатором. Вкл. спускной кран. Диапазон регулировки температуры термостатом - 30-95°C.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание, В	Внешние размеры, мм	Вес, кг
BM3000SH	1,8	230	380x650x250	9,7

Элементы линии раздачи Multi-Flex с системой очистки воздуха

Элементы линии раздачи Multi-Flex с системой очистки воздуха

Гастроёмкости

Материалы: хромоникелевая сталь толщиной 0,6 мм.

Модель	GN	Глубина, мм	Вместимость, л	
7021020	2/1 (650x530 мм)	20	5	
7021040		40	10	
7021065		65	18,5	
7021100		100	28,5	
7021150		150	42,5	
7021200		200	57,5	
7011020	1/1 (530x325 мм)	20	2,5	
7011040		40	5	
7011065		65	9	
7011100		100	13	
7011150		150	20	
7011200		200	28	
7023020	2/3 (354x325 мм)	20	1,5	
7023040		40	3	
7023065		65	5,5	
7023100		100	8,5	
7023150		150	12,5	
7023200		200	18	
7024020	2/4 (530x162 мм)	20	1,25	
7024040		40	2	
7024065		65	3,6	
7024100		100	5,6	
7024150		150	8,5	
7012020		1/2 (325x265 мм)	20	1,25
7012040	40		2	
7012065	65		4	
7012100	100		6,5	
7012150	150		8,7	
7012200	200		11,5	
7013020	1/3 (325x176 мм)	20	0,75	
7013040		40	1,5	
7013065		65	2,5	
7013100		100	4	
7013150		150	5,7	
7013200		200	7	
7014020	1/4 (265x162 мм)	20	0,5	
7014065		65	1,8	
7014100		100	2,8	
7014150		150	4	
7014200		200	5,5	
7016065		1/6 (176x162 мм)	65	1
7016100	100		1,6	
7016150	150		2,4	
7016200	200		3,4	
7019065	1/9 (176x108 мм)		65	0,6
7019100			100	1

Принадлежности

Модель	Описание	GN
7011001	Крышка для гастроёмкости	1/1 (530x325 мм)
7011002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	
7011004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7023001	Крышка для гастроёмкости	2/3 (354x325 мм)
7023002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	
7023004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7024001	Крышка для гастроёмкости	2/4 (530x162 мм)
7024002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	
7012001	Крышка для гастроёмкости	
7012002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	1/2 (325x265 мм)
7012004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7013001	Крышка для гастроёмкости	
7013002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	1/3 (325x176 мм)
7013004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	

Модель	Описание	GN
7014001	Крышка для гастроёмкости	1/4 (265x162 мм)
7014002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	
7014004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7016001	Крышка для гастроёмкости	1/6 (176x162 мм)
7016002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	
7016004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7019001	Крышка для гастроёмкости	1/9 (176x108 мм)
7019002	Крышка для гастроёмкости с выемкой для ложки	

*с силиконовым уплотнителем снизу и выемкой во избежание вакуума, для гастроёмкостей глубиной 100 мм и более

Делители для гастроёмкостей

Модель	Описание
7025325	Без зажимных пружин, длина - 325 мм
7025530	Без зажимных пружин, длина - 535 мм
7026325	С зажимными пружинами, длина - 325 мм
7026530	С зажимными пружинами, длина - 535 мм

Гастроёмкости с перфорированным дном

Материалы: хромоникелевая сталь толщиной 0,6 мм.

Модель	Описание	GN	Глубина, мм	Вместимость, л
7111020	Перфорированное дно	1/1 (530x325 мм)	20	2,5
7111040	Перфорированное дно		40	5
7111065	Перфорированное дно и стенки		65	9
7111100	Перфорированное дно и стенки		100	13
7111150	Перфорированное дно и стенки		150	20
7111200	Перфорированное дно и стенки		200	28
7123020	Перфорированное дно	2/3 (354x325 мм)	20	1,5
7123040	Перфорированное дно		40	3
7123065	Перфорированное дно и стенки		65	5,5
7123100	Перфорированное дно и стенки		100	8,5
7123150	Перфорированное дно и стенки		150	12,5
7123200	Перфорированное дно и стенки		200	20
7112040	Перфорированное дно	1/2 (325x265 мм)	40	2
7112065	Перфорированное дно и стенки		65	4
7112100	Перфорированное дно и стенки		100	6,5
7112150	Перфорированное дно и стенки		150	8,7
7112200	Перфорированное дно и стенки		200	11,5
7113065	Перфорированное дно и стенки		1/3 (325x176 мм)	65
7113100	Перфорированное дно и стенки	100		4
7113150	Перфорированное дно и стенки	150		5,7
7113200	Перфорированное дно и стенки	200		7

Гастроёмкости с откидными ручками толщиной 0,6 мм

Модель	Описание	GN	Глубина, мм	Вместимость, л
7411065	Перфорированное дно и стенки	1/1 (530x325 мм)	65	9
7411100	Перфорированное дно и стенки		100	14
7411150	Перфорированное дно и стенки		150	21
7411200	Перфорированное дно и стенки		200	28

Гастроёмкости с откидными ручками толщиной 0,5 мм

Модель	GN	Глубина, мм	Вместимость, л	
7311065	1/1 (530x325 мм)	65	9	
7311100		100	13	
7311150		150	20	
7311200		200	28	
7312065		1/2 (325x265 мм)	65	4
7312100			100	6,5
7312150	150		8,7	
7312200	1/3 (325x176 мм)	200	11,5	
7313065		65	2,5	
7313100		100	4	

Гастроёмкости. Противни

Гастроёмкости. Противни





7313150	1/3 (325x176 мм)	150	5,7	
7313200		200	7	
7314065	1/4 (265x162 мм)	65	1,8	
7314100		100	2,8	
7314150		150	4	
7314200		200	5,5	
7316065	1/6 (176x162 мм)	65	1	
7316100		100	1,6	
7316150		150	2,4	
7316200		200	3,4	

Принадлежности к гастоёмкостям с откидными ручками

Модель	Описание	GN
7311003	Крышка для GN с выемкой для откидных ручек	1/1 (530x325 мм)
7311004	Крышка для гастоёмкости с выемкой для откидных ручек и ложки	
7011004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	2/3 (354x325 мм)
7023004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7312003	Крышка для GN с выемкой для откидных ручек	1/2 (325x265 мм)
7312004	Крышка для гастоёмкости с выемкой для откидных ручек и ложки	
7012004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	1/3 (325x176 мм)
7313003	Крышка для GN с выемкой для откидных ручек	
7313004	Крышка для гастоёмкости с выемкой для откидных ручек и ложки	1/4 (265x162 мм)
7013004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	
7314003	Крышка для GN с выемкой для откидных ручек	1/6 (176x162 мм)
7314004	Крышка для гастоёмкости с выемкой для откидных ручек и ложки	
7014004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	1/6 (176x162 мм)
7316003	Крышка для GN с выемкой для откидных ручек	
7316004	Крышка для гастоёмкости с выемкой для откидных ручек и ложки	
7016004	Крышка с нижним силиконовым уплотнителем*	

*с силиконовым уплотнителем снизу и выемкой во избежание вакуума, для гастоёмкостей глубиной 100 мм и более

Пекарские противни из хромоникелевой стали

Модель	GN	Глубина, мм	Вместимость, л
7721020	2/1 (650x530 мм)	20	5
7721040		40	10
7711010		10	1,25
7711020	1/1 (530x325 мм)	20	2,5
7711040		40	5
7711065		65	9
7712020	1/2 (325x265 мм)	20	1,25

Пекарские противни с покрытием из чёрной гранитной эмали

Модель	GN	Глубина, мм	Вместимость, л
7811010	1/1 (530x325 мм)	10	1,25
7811020		20	2,5
7811040		40	5
7811065		65	9

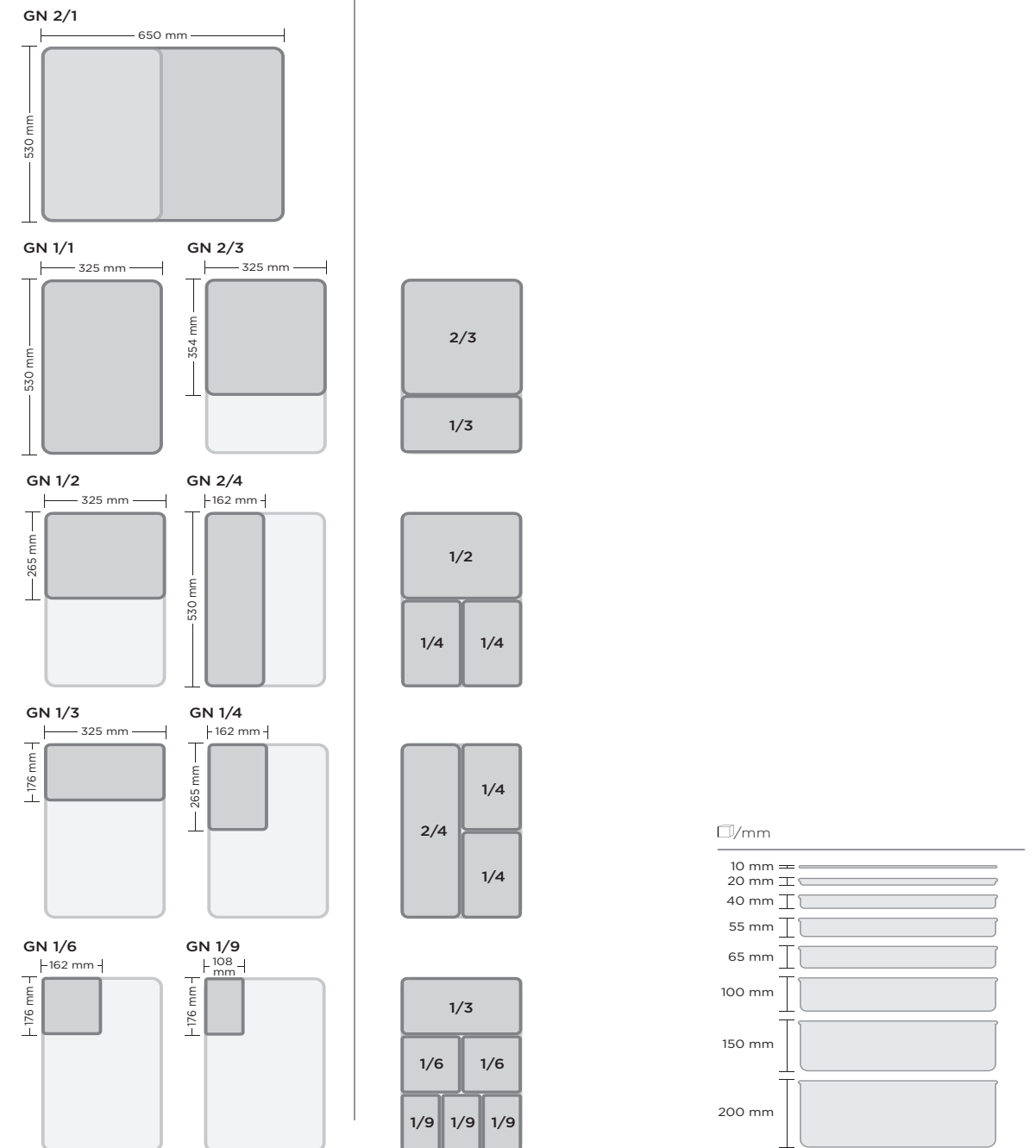
Пекарские противни с антипригарным тефлоновым покрытием

Модель	GN	Глубина, мм
6811020	1/1 (530x325 мм)	20

Решётка GN из хромоникелевой стали

Модель	Внешние размеры, мм	Глубина, мм
8221001	2/1 (650x530 мм)	25
8211001	1/1 (530x325 мм)	20
8223001	2/3 (354x325 мм)	20
8212001	1/2 (325x265 мм)	20

Примеры комбинаций гастоёмкостей

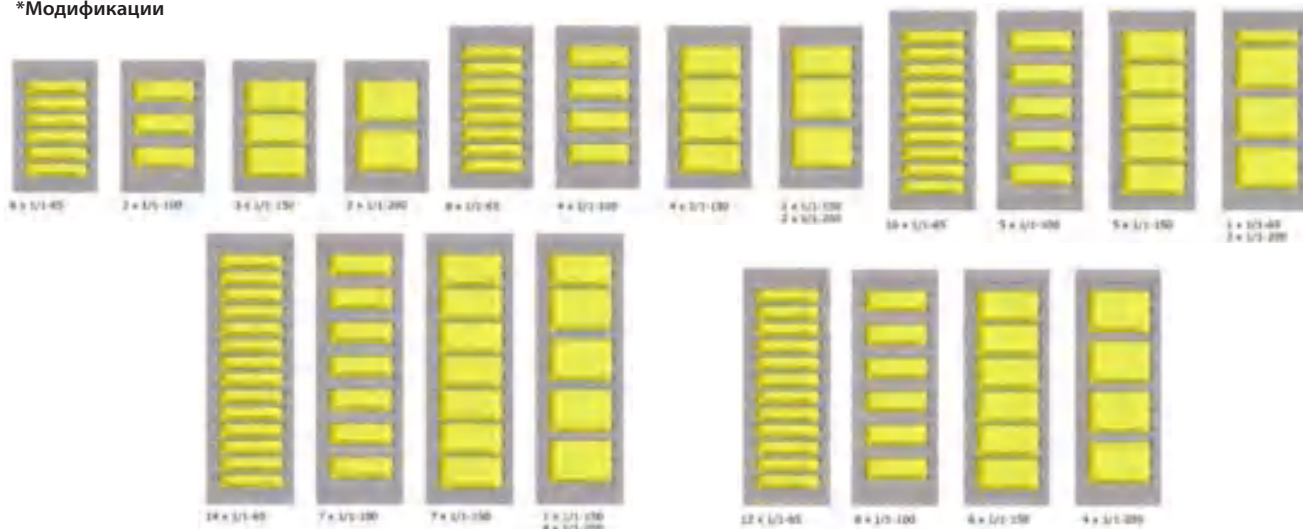


Передвижные мармиты Temptainer

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** рассчитаны на гастроёмкости GN1/1 шагом 80 мм между направляющими и максимально допустимой нагрузкой на уровень в 10 кг. Типы: нейтральные (-N) для сохранения содержимого от воздействия внешней среды - высокоэффективная пенополиуретановая (ППУ) изоляция; с конвекционным нагревом - 80°C (-H) - для обеспечения точного термоконтроля с регулировкой удобным цифровым сенсорным регулятором; с охлаждением компрессора - 4°C (-C) - для быстрого и точного охлаждения блюд и напитков. Модели Single на один отсек (для малых кухонь; 6/8/10/12/14 GN*); модели **Tower** предназначены для транспортировки холодных и горячих блюд (универсальная тележка на два этажерочных отсека, двойной системой сенсорного управления и независимой изоляцией; камера с охлаждением располагается снизу, с подогревом - сверху, за исключением моделей H+N; 6+6/6+8/8+6 GN*; H+N, H+C, H+N, N+C, N+N); и модели высокой вместимости **Twin** с верхней платформой размерами 580x850 мм (тележка на два примыкающих отсека; 10+10/12+12/14+14 GN*; H+N, C+C, H+C, C+N, H+N, N+C, N+N). Модели **Tower** и **Twin** с изоляцией ППУ толщиной 40-70 мм - минимизация тепловых потерь, энергоэффективность. Установка к задней стенке - хорошая циркуляция воздуха и простое обслуживание, крупные колёсики с тормозом - плавная манёвренность (ø160 мм в моделях Twin, по запросу - 200 мм).

Модель	Мощность, кВт	Тип*	Внешние размеры, мм	Вес, кг
T126611	0,8	Tower H6+H6	560x1470x770	80
T126612	0,68	Tower H6+C6	560x1470x880	100
T110801	0,4	H8	560x1050x770	62
T110802	0,28	C8	560x1050x880	75
T110803	-	N8	560x1050x770	52
T130811	0,8	Twin H8+H8	770x1050x1010	115
T130812	0,68	Twin H8+C8	880x1050x1010	125
T130822	0,56	Twin C8+C8	880x1050x1010	140
T111201	0,6	H12	560x1370x770	72
T111202	0,28	C12	560x1370x880	85
T111203	-	N12	560x1370x770	63
T131211	1,2	Twin H12+H12	770x1370x1010	135
T131212	0,88	Twin H12+C12	880x1370x1010	145
T131222	0,56	Twin C12+C12	880x1370x1010	155
T111401	0,8	H14	560x1530x770	77
T111402	0,28	C14	560x1530x880	90
T111403	-	N14	560x1530x770	68
T131411	1,6	Twin H14+H14	770x1530x1010	145
T131412	1,08	Twin H14+C14	880x1530x1010	155
T131422	0,56	Twin C14+C14	880x1530x1010	165

*Модификации



Поставщик оставляет за собой право изменять конструкцию, форму, цвет, детали оборудования, а также цены без предварительного уведомления. Поставщик не несет ответственности за ошибки в каталоге, допущенные при печати.

Термоконтейнер для напитков

Материалы: ударопрочный стойкий к микробам полипропилен пригодный для вертикального заполнения и мытья в посудомоечной машине при температуре до +90°C. **Главные особенности:** двойная изоляция, с поддоном/ без него (в штабелируемых моделях), встроенный сливной кран со штыковым затвором, простота транспортировки за счёт 2 U-образных зажимов и 3 ручек для переноски. Из расчёта на 10-40 л жидкости на модель, применимый температурный диапазон - от -20°C до +100°C.

Модель	Вместимость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
85040210	10	360x255x390	3,4
85040212	20	360x255x615	6

Переносной термоконтейнер с передней разгрузкой

Материалы: прочный лёгкий непористый пластик пригодный для мытья в посудомоечной машине при температуре до +90°C. **Главные особенности:** контейнер для транспортировки пищевых продуктов без подогрева с дверцей. Гигиеничный двустенный герметичный сварки. Под гастроёмкости GN/thermoplates® с герметичной вставной крышкой для надёжности и изолированности транспортировки пищевых продуктов. Зазор с опорой - 36 мм. Температура окружающей среды - от -20°C до +100°C.

Модель	Вместимость, л	Цвет	Направляющие, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
85020505	33	оранжевый	7	610x435x385	8.2
85020518		чёрный			
85020401	52	оранжевый	12	610x435x561	12
85020412		чёрный			
85020801	104	оранжевый	12	779x644x562	12
85020805		чёрный			

Переносной термоконтейнер с вертикальной разгрузкой

Материалы: прочный лёгкий непористый пластик пригодный для мытья в посудомоечной машине при температуре до +90°C. **Главные особенности:** контейнер для транспортировки пищевых продуктов без подогрева с крышкой. Гигиеничный двустенный герметичный сварки. Для штабелирования гастроёмкостей GN/thermoplates® с герметичной вставной крышкой для надёжности и изолированности транспортировки пищевых продуктов. Температура окружающей среды - от -20°C до +100°C.

Модель	Вместимость		Цвет	Внешние размеры, мм	Вес, кг
	л	GN			
85020201	11,7	1xGN1/1 глубиной 100 мм	оранжевый	645x370x240	
85020216		чёрный			
85020301	26	1xGN1/1 глубиной 200 мм	оранжевый	645x370x308	
85020328			чёрный		

Опорная рама для переносных термоконтейнеров

Материалы: мобильная рама из нержавеющей стали. **Главные особенности:** 4 угловых бампера, 2 поворотных колёсика с тормозом и 2 неподвижных ø125 мм для транспортировки переносных термоконтейнеров.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
88140106	490x640x210	5,2

При заказе менее чем на 5 000 евро дополнительные расходы на доставку - 500 евро.



Термоконтейнеры



Вертикальный куттер/блендер VCB-61 и VCB-62

Материалы: корпус из алюминиевого сплава, нержавеющая чаша, тритановая крышка и скребок, алюминиевый режущий блок ø230 мм, ножи из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка любых продуктов: сырых или приготовленных/ сухих или жидких, а именно измельчение, перемалывание, перемешивание, пюрирование, взбивание, измельчение мяса на фарш, приготовление салатных заправок, ароматизированного сливочного масла, приправ, десертов, пюре, паштетов, супов и пр. Подходит для пищеблоков школ, больниц, интернатов, войсковых столовых, тюрем, морских судов, ресторанов, отелей, аэропортов, предприятий общественного питания, предприятий пищевой промышленности, пекарен, ресторанов быстрого питания и т.д. **Главные особенности:** производительность - 30-200 кг/ч. Класс защиты аппарата - IP34. Передача - прямой привод. Тепловая защита. Труба подачи ø50 мм. Запатентованный скребковый механизм для быстрой и однородной переработки: уникальный режущий блок с 4 сменными зазубренными ножами без потери остроты, вращающий ингредиенты с переворачиванием продукта во время переработки. Минимальное повышение температуры во время переработки. За счёт герметичной крышки объём перерабатываемых жидких продуктов увеличивается до 4,3 л. Настольная модель с 2 прочными боковыми ручками - удобство в перемещении и хранении. Все съёмные детали моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VCB-61_22617	0,9	230 В/1/50 Гц	1500	6	310x350/420x480	25
VCB-62_22646	1,5	400 В/3/50 Гц	1500/3000			

VCB-61, VCB-62: результаты



Вертикальный куттер/блендер VCB-32

Материалы: корпус из АБС-пластика, нержавеющая чаша, тритановая крышка и скребок, режущий блок ø180 мм из ацетала, ножи из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка любых продуктов: сырых или приготовленных/ сухих или жидких, а именно измельчение, перемалывание, перемешивание, пюрирование, взбивание, измельчение мяса на фарш, приготовление салатных заправок, ароматизированного сливочного масла, приправ, десертов, пюре, паштетов, супов и пр. Подходит для пищеблоков детских садов, интернатов, войсковых столовых, морских судов, ресторанов, отелей, предприятий общественного питания, пекарен, кафе/ баров, супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** производительность - 30-120 кг/ч. Класс защиты аппарата - IP34. Передача - зубчатый ремень, не требующий обслуживания. Тепловая защита. Импульсный режим прямого действия для оперативной переработки со скоростью 2 650 об/мин. Труба подачи ø30 мм. Запатентованный скребковый механизм для быстрой и однородной переработки с 3 скребками и 2 зазубренными ножами без потери остроты обеспечивает снижение времени переработки с минимальным повышением температуры во время переработки. Два предохранительных выключателя, блокирующих запуск аппарата с незащищённым ножом. Настольная модель с 2 прочными боковыми ручками - удобство в перемещении и хранении. Все съёмные детали моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VCB-32_24350	1	230 В/1/50 Гц	1450/2650	3	285x335x440	8,6

Вертикальный куттер/миксер VCM-41 и VCM-42

Материалы: корпус из алюминиевого сплава, нержавеющая чаша, тритановая крышка и скребок, режущий блок ø190 мм из ацетала со сменными ножами, ножи из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка любых продуктов: сырых или приготовленных/ сухих или жидких, а именно измельчение, перемалывание, перемешивание, пюрирование, взбивание, измельчение мяса на фарш, приготовление салатных заправок, ароматизированного сливочного масла, десертов, пюре, паштетов, супов и пр. Подходит для пищеблоков школ, больниц, интернатов, войсковых столовых, тюрем, морских судов, ресторанов, отелей, предприятий общественного питания, пекарен, ресторанов быстрого питания и т.д. **Главные особенности:** производительность - 30-150 кг/ч. Класс защиты аппарата - IP44. Передача - прямой привод. Тепловая защита. Импульсный режим прямого действия для оперативной переработки со скоростью 1 500 об/мин. Труба подачи ø50 мм. Запатентованный скребковый механизм для быстрой и однородной переработки с 4 скребками и 2 зазубренными ножами без потери остроты ускоряет процесс переработки. Три предохранительных выключателя, блокирующих запуск аппарата с незащищённым ножом. Механический тормоз двигателя обеспечивает немедленный останов ножей при отводе предохранительного рычага. Настольная модель с 2 прочными боковыми ручками - удобство в перемещении и хранении. Чаша, крышка, режущий блок и скребки моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VCM-41_22304	0,55	230 В/1/50 Гц	1500	4	260x290/340x440	16,6
VCM-42_22370	0,75	400 В/3/50 Гц	1500/3000			17

Комби-куттер СС-32S и СС-34

Материалы: корпус из АБС-пластика, нержавеющая чаша, тритановая крышка и скребок, режущий блок ø170 мм из ацетала, ножи из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов, мяса, рыбы и т.д.: измельчение, перемалывание, перемешивание, пюрирование, взбивание, измельчение мяса на фарш, приготовление салатных заправок, ароматизированного сливочного масла, десертов, пюре, паштетов, супов и пр. Подходит для малых пищеблоков детских садов, интернатов, войсковых столовых, морских судов, ресторанов, отелей, предприятий общественного питания, пекарен, кафе/ баров, супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** овощерезка и вертикальный куттер в одном аппарате. Производительность - 120 кг/ч. Класс защиты аппарата - IP34. Передача - зубчатый ремень. Тепловая защита. Автоматическая настройка скорости; импульсный режим в СС-34. Труба подачи ø53 мм. Запатентованный скребковый механизм для быстрой и однородной переработки с 3 скребками в вертикальном куттере и зазубренными ножами без потери остроты. Два предохранительных выключателя. Настольная модель с 2 прочными боковыми ручками - удобство в перемещении. Все съёмные детали моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин		Бункер подачи, л	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
			овощерезка	куттер				
СС-32S_24660	1	230 В/1/50 Гц	500	1 450	0,9	3	285x350x465	7,6
СС-34_24377			500/800	1 450/2 650				8,6

VCB-32, VCM-41, VCM-42 и СС-32, СС-34: результаты



Овощерезка RG-50

Материалы: корпус из АБС-пластика, сбрасыватель из ацетала, алюминиевая рабочая камера, устройство подачи из поликарбоната и полиамида, ножи из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками. Подходит для малых пищеблоков детских садов, интернатов, морских судов, отелей, пекарен, кафе/ баров. **Главные особенности:** производительность - 120 кг/ч. Класс защиты аппарата - IP34. Передача - зубчатый ремень. Тепловая защита. Труба подачи ø53 мм. Режущий блок ø170 мм. Два предохранительных выключателя. Компактная настольная универсальная модель с боковыми ручками - удобство в перемещении. Крупный полукруглый загрузочный бункер, все 42 диска моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-50_24730	1	230 В/1/50 Гц	500	0,9	285x350x465	9

Принадлежности (к СС-32S, СС-34, RG-50)

Модель	Описание
10037	Очищающая щётка малая
1076	Кронштейн на 3 диска
10020	Очищающая щётка большая

Диски (к СС-32S, СС-34, RG-50)

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
63159*		0,5
85001		1
63109*		1,5
85002		2
63161*	Ломтик: • для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками, • для картофеля фри вместе с решёткой для картофеля фри.	3
85004		4
63163*		5
85006		6
63165*		7
63099*		8
86030*		9
63104*		10
83373*	Тонкий ломтик: • для нарезки ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	15



Овощерезки



Модель	Описание	Внешние размеры, мм
83375*	<i>Мягкий ломтик (к СС-34_24377, RG-50_24730):</i> • для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.	8
83364*		10
83385*		12
83383*		15
63362*	<i>Волнистый ломтик</i> • для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	2
63363*		3
85048		4
63365*		5
63149*		6
83210*	<i>Тёрка/измельчитель:</i> • для натирания моркови и капусты для салатов, • для измельчения орехов, миндаля, сухарей, • для натирания сыра на пиццу и шинкования капусты часто используются тёрки 6 или 8 мм.	1,5
85044		2
83212*		3
85040		4
83213*		4,5
85045		6
83214*	8	
83272*	10	
83215*	<i>Мелкая тёрка для натирания сырого картофеля на draniki, изготовления панировки.</i>	
83284*	<i>Особо мелкая тёрка для натирания чёрной редьки в пюре, картофеля на пюре т.д.</i>	
83249*	<i>Тёрка для твёрдого сыра для натирания сыра типа пармезан в более грубую крошку, чем мелкой и особо мелкой тёркой.</i>	
85057	<i>Соломка:</i> • для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д., • для картофеля фри округлой формы.	2x2
63346*		2x6
63350*		3x3
85050		4x4
83291*	ломтик 3-8 мм, мягкий ломтик 8 мм	8x8
83292*	ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	10x10
83293*	ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	12x12
83294*	мягкий ломтик 12 мм	H 12x12
83296*	тонкий ломтик 15 мм, мягкий ломтик 12-15 мм	H 15x15
83297*	ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	20x20
84081	<i>Комплект из 2-х режущих дисков: ломтик 4 мм, тёрка/измельчитель 4 мм</i>	
84082	<i>Комплект из 4-х режущих дисков: ломтик 2 и 4 мм, тёрка/измельчитель 4 мм, соломка 2x2 мм</i>	

* используйте диски от RG-100

Овощерезка RG-100

Материалы: корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, ножи из нержавеющей стали/ алюминия/ армированного полиамида Ø185 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали, стол-подставка из нержавеющей стали, контейнер из поликарбоната. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками. Подходит для малых-средних пищеблоков, детских садов, интернатов, морских судов, отелей, пекарен, кафе/ баров, войсковых столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, ресторанов быстрого питания (заготовительного производства), супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** производительность - 300 кг/ч. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача планетарная зубчатая. Тепловая защита. Труба подачи Ø56 мм. Два предохранительных выключателя. Настольная универсальная модель с ручкой - удобство в перемещении. Крупный полукруглый загрузочный бункер, диски моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-100_1002	0,25	230 В/1/50 Гц	350	1,65	215x425x495	16,4
RG-100_1504		400 В/3/50 Гц				



Принадлежности к RG-100

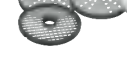
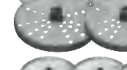
Модель	Описание
10037	Очищающая щётка малая
10020	Очищающая щётка большая
1076	Кронштейн на 3 диска
1345	Бункер подачи для нарезки под углом, вкл. пестик
1154	Трубчатая вставка, вкл. пестик
25270	Стол-подставка из нержавеющей стали, вкл. GN1/1-100, регулируемый по высоте
VG-1	Тележка для гастроёмкости GN 1/1 из нержавеющей стальной трубы D25 мм. Полка с выдавкой, из листа нержавеющей стали. Со сварной рамой. 4 профессиональных колёсика D125 мм (2 с тормозом).



Овощерезки

Диски к RG-100

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	
63159	<i>Ломтик:</i> • для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками, • для картофеля фри вместе с решёткой для картофеля фри.	0,5	
63157		1	
63109		1,5	
63114		2	
63161		3	
63089		4	
63163		5	
63094		6	
63165		7	
63099		8	
86030	9		
63104	10		
83373	<i>Тонкий ломтик:</i> • для нарезки ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	15	
83375	<i>Мягкий ломтик:</i> • для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.	8	
83364		10	
83385		12	
83383		15	
63362	<i>Волнистый ломтик</i> • для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	2	
63363		3	
63141		4	
63365		5	
63149		6	
83210	<i>Тёрка/измельчитель:</i> • для натирания моркови и капусты для салатов, • для измельчения орехов, миндаля, сухарей, • для натирания сыра на пиццу и шинкования капусты часто используются тёрки 6 или 8 мм.	1,5	
83211		2	
83212		3	
83213		4,5	
83216		6	
83214		8	
83272	10		
83215	<i>Мелкая тёрка для натирания сырого картофеля на draniki, изготовления панировки.</i>		
83284	<i>Особо мелкая тёрка для натирания чёрной редьки в пюре, картофеля на пюре т.д.</i>		
83249	<i>Тёрка для твёрдого сыра для натирания сыра типа пармезан в более грубую крошку, чем мелкой и особо мелкой тёркой.</i>		
63122	<i>Соломка:</i> • для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д., • для картофеля фри округлой формы.	2x2	
63346		2x6	
63350		3x3	
63128		4x4	
63138		6x6	
63146		8x8	
63154		10x10	
83290		ломтик 3-6 мм	6x6
83291	<i>Решётка для нарезки кубиком:</i> • для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками, • для нарезки твёрдых и мягких продуктов. H = Низкая	ломтик 3-8 мм, мягкий ломтик 8 мм	8x8
83292		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	10x10
83293		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	12x12
83294		мягкий ломтик 12 мм	H 12x12
83295		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	15x15
83296		тонкий ломтик 15 мм, мягкий ломтик 12-15 мм	H 15x15
83297		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм	20x20
83298	тонкий ломтик 15 мм, мягкий ломтик 12-15 мм	H 20x20	
84010	<i>Комплект из 4-х режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, 2 кронштейна</i>		
84011	<i>Комплект из 7 режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, 10 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, решётка для нарезки кубиком 10x10 мм, соломка 4x4 мм, 3 кронштейна</i>		



Овощерезка RG-200

Материалы: корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, сбрасыватель из ацетала, ножи из нержавеющей стали/ алюминия/ армированного полиамида Ø185 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали, стол-подставка из нержавеющей стали, контейнер из поликарбоната. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками. Подходит для малых-средних пищеблоков, детских садов, интернатов, морских судов, отелей, пекарен, кафе/ баров, войсковых столовых, тюрем, ресторанов, школ, ресторанов быстрого питания (заготовительного производства), супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** производительность - 400 кг/ч. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача планетарная зубчатая. Тепловая защита. Труба подачи Ø56 мм. Два предохранительных выключателя. Настольная универсальная модель с ручкой - удобство в перемещении. Крупный круглый загрузочный бункер, диски моются в посудомоечной машине.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-200_1204	0,25	230 В/1/50 Гц	350	3	215x475x515	18,6



Овощерезка RG-250

Материалы: корпус из анодированного и полированного алюминиевого сплава, ножи из нержавеющей стали/ алюминия/ армированного полиамида Ø185 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали, стол-подставка из нержавеющей стали, контейнер из поликарбоната. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками. Подходит для средних-крупных пищеблоков, интернатов, морских судов, пекарен, войсковых столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** производительность - 10 кг/мин. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача планетарная зубчатая. Тепловая защита. Труба подачи Ø56 мм. С системой "HÄLLDE Power Link" толкатель с рукояткой "HÄLLDE Ergoloop" работает по принципу рычага. Два предохранительных выключателя. Универсальная модель с ручками - удобство в перемещении. Крупный круглый загрузочный бункер, диски моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-250_25021	0,55	400 В/3/50 Гц	350	4	285x450x586	22
RG-250_25005		230 В/1/50 Гц				

Овощерезка RG-250 diwash

Материалы: корпус из анодированного или полированного алюминиевого сплава с органическим покрытием, полимер, ножи из нержавеющей стали/ алюминия/ армированного полиамида Ø185 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали, стол-подставка из нержавеющей стали, контейнер из поликарбоната. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками и картофеля фри. Подходит для средних-крупных пищеблоков, интернатов, морских судов, пекарен, войсковых столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** производительность - 10 кг/мин. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача: зубчатый редуктор, не требующий обслуживания. Тепловая защита. Труба подачи Ø56 мм. С системой "HÄLLDE Power Link" толкатель с рукояткой "HÄLLDE Ergoloop" работает по принципу рычага. Два предохранительных выключателя. Универсальная модель с ручками - удобство в перемещении. Крупный круглый загрузочный бункер, диски, **все съёмные детали моются в посудомоечной машине**. Детали diwash в пищевой зоне с гладкой поверхностью - минимальное трение.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-250DL_25060	0,55	400 В/3/50 Гц	350	4	285x450x586	22
RG-250DL_25050		230 В/1/50 Гц				



Принадлежности (к RG-200, RG-250 и RG-250 diwash)

Модель	Описание
10037	Очищающая щётка малая
10020	Очищающая щётка большая
1076	Кронштейн на 3 диска
1345	Бункер подачи для нарезки под углом, вкл. пестик (только к RG-200)
1154	Трубчатая вставка, вкл. пестик (только к RG-200)
25270	Стол-подставка из нержавеющей стали, вкл. GN1/1-100, регулируемый по высоте
VG-1	Тележка для гастробюджетности GN 1/1 из нержавеющей стальной трубы D25 мм. Полка с выдавкой, из листа нержавеющей стали. Со сварной рамой. 4 профессиональных колёсика D125 мм (2 с тормозом).

Диски (к RG-200, RG-250 и RG-250 diwash)

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
63133	Ломтик: • для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками, • для картофеля фри вместе с решёткой для картофеля фри.	0,5
63058		1
63111		1,5
63116		2
63162		3
63091		4
63164		5
63096		6
86028		7
63101		8
86036	9	
63106	10	

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
82519	Тонкий ломтик: • для нарезки ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	15
82532	Мягкий ломтик: • для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.	8
82510		10
82557		12
82554		15
63352	Волнистый ломтик • для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	2
63353		3
63117		4
63355		5
63177		6
83421		1,5
83422	Тёрка/измельчитель: • для натирания моркови и капусты для салатов, • для измельчения орехов, миндаля, сухарей, • для натирания сыра на пиццу и шинкования капусты часто используются тёрки 6 или 8 мм.	2
83423		3
83424		4,5
83425		6
83426		8
83427		10
83428	Мелкая тёрка для натирания сырого картофеля на draniki, изготовления панировки.	
83429	Особо мелкая тёрка для натирания чёрной редьки в пюре, картофеля на пюре т.д.	
83430	Тёрка для твёрдого сыра для натирания сыра типа пармезан в более грубую крошку, чем мелкой и особо мелкой тёркой.	
63132	Соломка: • для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д., • для картофеля фри округлой формы.	2x2
63347		2x6
63351		3x3
63130		4x4
63140		6x6
63148		8x8
63156		10x10
83290	ломтик 3-6 мм	6x6
83291	Решётка для нарезки кубиком: • для нарезки кубиком в сочетании с подходящими подрезными дисками, • для нарезки твёрдых и мягких продуктов. Н = Низкая ОН = Особо низкая	ломтик 3-8 мм, мягкий ломтик 8 мм
83292		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83293		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83294		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83295		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83296		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83297		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83298		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
83299		ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм
82395	Стандартный ломтик: • для нарезки ломтиком твёрдых овощей, как корнеплоды и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками	ломтик 10 мм, мягкий ломтик 10 мм
86510	Решётка для картофеля фри	ломтик 10 мм, мягкий ломтик 10 мм
84012	Комплект из 4-х режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, 2 кронштейна	ломтик 1,5 мм, 4 мм, 10 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, решётка для нарезки кубиком 10x10 мм, соломка 4x4 мм, 3 кронштейна
84013	Комплект из 7 режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, 10 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, решётка для нарезки кубиком 10x10 мм, соломка 4x4 мм, 3 кронштейна	

Овощерезка RG-350

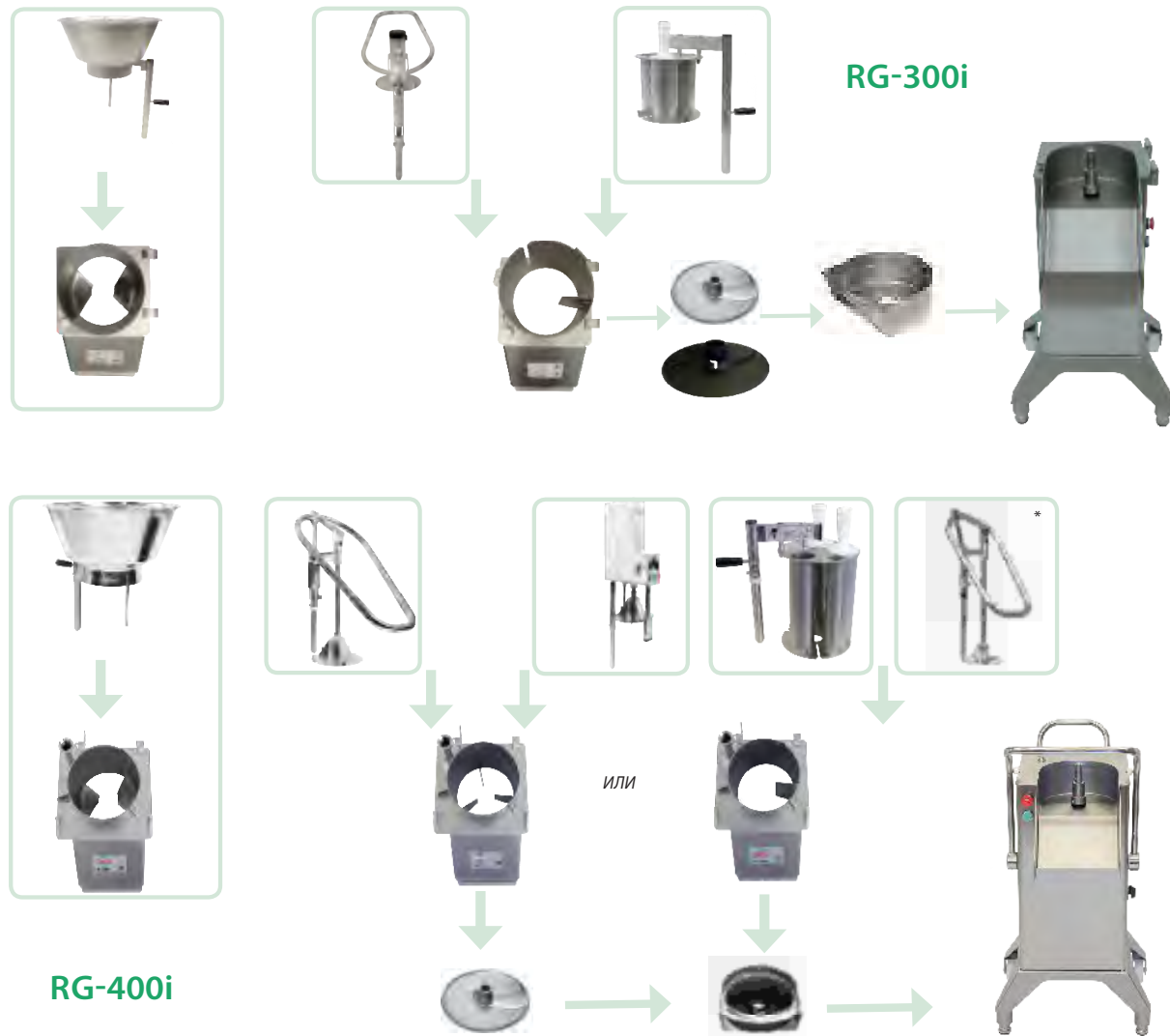
Материалы: корпус из анодированного или полированного алюминиевого сплава, ножи из нержавеющей стали/ алюминия Ø215 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали, стол-подставка из нержавеющей стали, контейнер из поликарбоната. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками и картофеля фри. Подходит для крупных пищеблоков, аэропортовой службы бортипитания, больниц, интернатов, морских судов, пекарен, отелей, войсковых столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, пищевой промышленности, супермаркетов (нарезка на кухне), ресторанов быстрого питания (фабрика-кухня) и т.д. Также возможна запираемая модель для тех мест, где повышенная безопасность превыше всего. **Главные особенности:** производительность - 15 кг/мин. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача планетарная зубчатая. Тепловая защита. Труба подачи Ø59 мм. С системой "HÄLLDE Power Link" толкатель с рукояткой "HÄLLDE Ergoloop" работает по принципу рычага. Два предохранительных выключателя. Универсальная модель с ручками - удобство в перемещении. Круглый загрузочный бункер, диски моются в посудомоечной машине.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Бункер подачи, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
RG-350_40940	0,75	400 В/3/50 Гц	360	5,7	325x540x735	32
RG-350_40941		230 В/1/50 Гц				





Овощерезки



- * Измельчитель сыра RG-400i из нержавеющей стали нарезает до 2,9 т/ч, со сменными лезвиями.
- Высокий цилиндр подачи, подходит для цельных брусков сыра (хорошо охлаждённого) до 35 см.
- Устройство подачи сыра – Ergo-loop — эффект рычага
- Рекомендуемые размеры для измельчителя сыра RG-400i – 4,5, 6, 8 и 10 мм



Овощерезка RG-300i

Материалы: корпус и бункер подачи с цилиндрами из нержавеющей стали, ножи из нержавеющей стали/ алюминия Ø215 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками и картофеля фри. Подходит для крупных пищеблоков, аэропортовой службы бортипитания, пекарен, отелей, военных столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, супермаркетов (нарезка на кухне), ресторанов быстрого питания (фабрика-кухня) и т.д. Может успешно интегрироваться в производство. **Главные особенности:** производительность - 40 кг/мин. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача: зубчатый редуктор, не требующий обслуживания. Тепловая защита. Труба подачи Ø60 мм. Три предохранительных выключателя. Универсальная напольная модель на двух регулируемых ножках и двух ножках на колёсиках. Крупный круглый загрузочный бункер. Бункеры подачи с цилиндрами, дисками моются в посудомоечной машине.

Модель	Описание	Вес, кг
RG-300i_47160	400 В/3/50 Гц, вкл. цилиндр и устройство ручной подачи, 0,75 кВт, 400 об/мин, 490x700x980 мм	49
RG-300i_47330	Бункер непрерывной подачи примерно на 23 л, включая цилиндр подачи	11
RG-300i_47120	Устройство ручной подачи, Ergo Loop, использовать с устройством подачи 47129	5,8
RG-300i_47505	Устройство с 4-мя трубами подачи (по Ø73 мм - 2 шт., 60 мм и 35 мм), вкл. 2 пестика, использовать с устройством подачи 47129	5
RG-300i_47129	Цилиндр подачи на 5,7 л, использовать с устройством подачи 47120 или 47505.	6



Овощерезки

Овощерезка RG-400i

Материалы: корпус и бункер подачи с цилиндрами из нержавеющей стали, ножи из нержавеющей стали/ алюминия Ø215 мм, лезвия ножей из высокопрочной нержавеющей стали. **Функции:** переработка фруктов, овощей, сухарей, сыра, орехов, грибов и т.д.: нарезка ломтиком, кубиком, натирание, шинкование, нарезка соломкой, волнистыми ломтиками и картофеля фри. Подходит для крупных пищеблоков, аэропортовой службы бортипитания, пекарен, отелей, военных столовых, тюрем, ресторанов, школ, общественного питания, супермаркетов (нарезка на кухне), ресторанов быстрого питания (фабрика-кухня) и т.д. Может успешно интегрироваться в производство. Также возможна запираемая модель для тех мест, где повышенная безопасность превыше всего, и модель для морских судов. **Главные особенности:** производительность - 3,6 т/ч. Класс защиты аппарата/ кнопок - IP44/ IP65. Передача: зубчатый редуктор, не требующий обслуживания. Тепловая защита. Три предохранительных выключателя. Универсальная напольная модель на двух регулируемых ножках и двух ножках на колёсиках. Крупный круглый загрузочный бункер. Бункеры подачи с цилиндрами, дисками моются в посудомоечной машине.



Модель	Описание	Вес, кг
RG-400i_37062	Базовый модуль 400 В/3/50 Гц 1,5/0,9 кВт, 200 и 400 об/мин, 490x700x1100 мм	63
RG-400i_37091	Бункер непрерывной подачи, включая цилиндр подачи	14,5
RG-400i_37060	Устройство ручной подачи, Ergo Loop, использовать с цилиндром подачи 37063 или 37202.	7,5
RG-400i_37105	Устройство с 4-мя трубами подачи, вкл. 2 пестика, использовать с цилиндром подачи 37063 или 37202.	5
RG-400i_37106	Устройство пневматической подачи, использовать с цилиндром подачи 37063 и компрессором (10351).	12
RG-400i_37063	Цилиндр подачи А, использовать с устройством 37060, 37105 или 37106.	6
RG-400i_37202	Цилиндр подачи В, использовать с устройством 37060 или 37105.	
RG-400i_37691	Устройство подачи сыра, вкл. цилиндр подачи на 11 л*	21

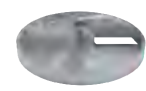


Принадлежности (к RG-350, RG-300i, RG-400i)

Модель	Описание
10351	Компрессор 230 В/50 Гц, использовать с устройством подачи 37106 (только к RG-400i)
3208	Тележка для принадлежностей из нержавеющей стали с блокируемыми колёсиками, 17 кг (только к RG-300i, RG-400i)
10037	Очищающая щётка малая
10020	Очищающая щётка большая
1076	Кронштейн на 3 диска
25270	Стол-подставка из нержавеющей стали, вкл. GN1/1-100, регулируемый по высоте (только к RG-350)
VG-1	Тележка для гастроёмкости GN 1/1 из нержавеющей стальной трубы D25 мм. Полка с выдавкой, из листа нержавеющей стали. Со сварной рамой. 4 профессиональных колёсика D125 мм (2 с тормозом).

Диски (к RG-350, RG-300i, RG-400i)

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
63082		0,5
63081		1
63023		1,5
63026		2
63045	Ломтик:	3
63056	• для нарезки ломтиком как твёрдых, так и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.,	4
63083	• для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками,	5
63046	• для картофеля фри вместе с решёткой для картофеля фри.	6
63084		7
63042		8
63085		9
63033		10
65040		2
65045		3
65041	ВП ломтик (с 2-мя прямыми лезвиями и, соответственно, повышенной производительностью):	4
65042		6
65043	• для нарезки твёрдых овощей и фруктов ломтиком и, вместе с соответствующей решёткой, кубиком,	8
65044	• для нарезки картофеля-фри совместно с решёткой для нарезки картофеля-фри.	10
65018		12
65021		15
65024		20





Блендер, миксеры



Модель	Описание	Внешние размеры, мм
62320	Тонкий ломтик:	14
62322	• для нарезки ломтиком твёрдых и мягких овощей, фруктов, грибов и т.д., • для нарезки кубиком вместе с подходящими решётками.	20
63343		3
63074	Волнистый ломтик	4
63345	• для нарезки волнистых ломтиков огурцов, свёклы, моркови и т.д.	5
63039		6
62573		8
62575	Мягкий ломтик:	10
62577	• для нарезки ломтиком мягких овощей, фруктов, грибов и т.д.,	12
62579	• для нарезки кубиком мягких продуктов вместе с подходящими решётками.	15
62630		1,5
62631	Тёрка/измельчитель:	2
62632	• для натирания моркови и капусты для салатов,	3
62633	• для измельчения орехов, миндаля, сухарей,	4,5
62634	• для натирания сыра на пиццу и шинкования капусты часто используются	6
62635	тёрки 6 или 8 мм.	8
62636		10
62637	Мелкая тёрка для натирания сырого картофеля на draniki, изготовления панировки.	
62638	Особо мелкая тёрка для натирания чёрной редьки в пюре, картофеля на пюре т.д.	
62639	Тёрка для твёрдого сыра для натирания сыра типа пармезан в более грубую крошку, чем мелкой и особо мелкой тёркой.	
63212		2x2
63218		2x6
63349	Соломка:	3x3
63061	• для нарезки соломкой твёрдых продуктов для супов, салатов, сервировки, тушения и т.д.,	4x4
63065	• для картофеля фри округлой формы.	6x6
63073		8x8
63080		10x10
65064		2,5x2,5
65066	ВП соломка (с 2-мя прямыми лезвиями и, соответственно, повышенной производительностью):	2x6
65064	• для нарезки твёрдых овощей и фруктов соломкой для супов, салатов,	4x4
65007	маринадов, консервации и пр.,	6x6
65010	• подходит для нарезки картофеля-фри.	8x8
65015		10x10
37177	Решётка для ломтик 3-6 мм, ВП ломтик 4-6 мм	6x6
37178	нарезки кубиком: ломтик 3-8 мм, мягкий ломтик 8 мм, ВП ломтик 4-8 мм	8x8
37179	• для нарезки ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм, ВП ломтик 4-10 мм	10x10
37180	кубиком в ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм, ВП ломтик 4-10 мм	12x12
37181	сочетании с мягкий ломтик 12 мм, ВП ломтик 12 мм	H 12x12
37182	подходящими ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм, ВП ломтик 4-10 мм	15x15
37183	подрезными тонкий ломтик 14 мм, мягкий ломтик 12-15 мм, ВП ломтик 12-15 мм	H 15x15
37184	дисками, ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм, ВП ломтик 4-10 мм	20x20
37185	• для нарезки тонкий ломтик 14-20 мм, мягкий ломтик 12-15 мм, ВП ломтик 12-20 мм	H 20x20
37186	продуктов. ломтик 3-10 мм, мягкий ломтик 8-10 мм, ВП ломтик 4-10 мм	25x25
37187	Н = Низкая тонкий ломтик 14-20 мм, мягкий ломтик 12-15 мм, ВП ломтик 12-20 мм	H 25x25
37176	Решётка для ломтик 10 мм, мягкий ломтик 10 мм	10
84015	Комплект из 6 режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, 6 мм, 10 мм, тёрка/измельчитель 4,5 мм, решётка для нарезки кубиком 10x10 мм, 2 кронштейна	
84016	Комплект из 9 режущих дисков: ломтик 1,5 мм, 4 мм, 6 мм, 10 мм, соломка 4x4 мм, тёрка/измельчитель 2 мм, 8 мм, мелкая тёрка, решётка для нарезки кубиком 10x10 мм, 3 кронштейна	

Блендер SB-4

Материалы: корпус из алюминиевого сплава, кувшин и дозатор из ударопрочного термостойкого тропамида™, крышка из ударопрочного термостойкого (115°C) полипропилена, режущий блок с лезвиями ножей из высокопрочной ножевой стали, ось и подшипниками в кожухе из нержавеющей стали, не требующими обслуживания, сцепные колёсики кувшина и корпуса аппарата из ацетали, армированной сталью. **Функции:** перемешивание, растирание, взбалтывание, взбивание, измельчение, приготовление салатных заправок, различных растительных масел с травами, соусов, загустителей, супов, десертов, пасты, теста, молочных, фруктовых, овощных коктейлей, соков и т.д. Подходит для ресторанов, баров, ресторанов быстрого питания, больниц, интернатов, диетических кухонь, школ, предприятий общественного питания, супермаркетов и т.д. **Главные особенности:** запатентованный шарнирный держатель крышки с защитным выключателем для быстрого открывания/закрывания и безопасной эксплуатации. Двигатель расположен за кувшином с крышкой (плотной посадки и с заглушечным отверстием (ø26 мм), крепится на корпусе. Кувшин можно мыть в посудомоечной машине, не вынимая ножей. Плавная регулировка скорости независимо от загрузки с отдельной кнопкой запуска импульсного режима (HÄLLDE SPF) и особо длинными лезвиями ножей (72 мм). Класс защиты - IP34. Передача: ремёнь PolyU, не требующий обслуживания. Тепловая защита двигателя с автоматическим сбросом.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Скорость, об/мин	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SB-4_23010	1,35	230 В/1/50 Гц	700-15000	4	270x365x445	6,3

Поставщик оставляет за собой право изменять конструкцию, форму, цвет, детали оборудования, а также цены без предварительного уведомления. Поставщик не несет ответственности за ошибки в каталоге, допущенные при печати.



Блендер, миксеры

SB-4: результаты



Принадлежности к блендеру SB-4

Модель	Описание
23307	Кувшин на 4 л, вкл. режущий блок и крышку, 0,9 кг

Миксеры

Материалы: сменные насадки из нержавеющей стали - удобство в очистке. **Главные особенности:** стандартная регулировка скорости. Насадка извлекается с основания блок-мотора во избежание попадания воды при мойке. Функция безопасной разблокировки. Малый вес - удобство эксплуатации. Эргономика. Высокая производительность и прочность. Специальные приспособления для однородного перемешивания. Ряд насадок, венчик, чаша Dupacutter, пресс-пюре; ножка блендера (за исключением AC005). **AC100 (Junior):** самый лёгкий в своей категории, бесшумный. Многофункциональный за счёт стандартных или эмульгирующих лезвий, взбивальных/ эмульгирующих ножей, венчиков, пресса-пюре, чаши для нарезки, чаши с делениями на 1 или 3 л. **AC005 (Senior):** двойная изоляция. **AC001 (Master):** защитная кнопка с резиновой оболочкой от попадания влаги. Кнопка непрерывного действия с автозапуском для непрерывного перемешивания или запуска импульсного режима. Улучшенная вентиляция. Индикатор безопасности, указывающий на то, что аппарат подключён и готов к эксплуатации. Моторизация нового поколения для высокой производительности.



Модель	Мощность, кВт
AC100	0,27
AC005	0,35
AC001	0,6



Принадлежности

Модель	Описание	Модель блок-мотора
AC101	Ножка миксера Junior M225 с титановым лезвием на 5-25 л, 3 000-12 000 об/мин, 1225 мм: 2 стандартных лезвия	
AC066	Блендер/ гомогенизатор Junior на 1-10 л, 3 000-12 000 об/мин, 1225 мм: перерабатываемые продукты засасываются, перерубаются и направленно раздробляются, затем на высокой скорости выталкиваются через отверстия коронки.	AC100
AC103	Пресс-пюре/ приспособление для картофельного пюре Junior на 1-10 кг, 70-300 об/мин, 1300 мм	
AC102	Венчик Junior на 1-5 л, 600-2 500 об/мин, 1185 мм	
AC006	Ножка миксера Senior M300 с титановым лезвием на 20-40 л, 2 800-9 000 об/мин, 1300 мм	
AC004	Пресс-пюре/ приспособление для картофельного пюре Senior на 10-15 кг, 100-600 об/мин, 1420 мм: разборная нержавеющая перфорированная решётка с лезвием - удобство в очистке.	AC005
AC007	Венчик Senior for 5-20 L, 300-900 rpm, 1205 мм	
AC260.HC	Ножка миксера M300 CC Master с титановым лезвием на 20-100 л, 3 000-10 500 об/мин, 1300 мм	
AC004	Пресс-пюре/ приспособление для картофельного пюре Master на 10-30 кг, 100-600 об/мин, 1420 мм: разборная нержавеющая перфорированная решётка с лезвием - удобство в очистке.	AC001
AC070	Блендер Master на 5-40 л, 3 000-10 500 об/мин, 1410 мм	
AC003	Венчик Master на 5-20 л, 300-900 об/мин, 1245 мм	

МИКСЕР
Различные ножи позволяют перемешивать, пульверизовать, перерабатывать до однородной консистенции, гомогенизировать/ эмульгировать в ёмкости, готовить превосходные супы, велюте и окрошки, как и соусы, переработанные текстурированные блюда, каша, сорбет и мороженое, смузи, молочные коктейли и соки, эмульсии, крема (взбитые, овощные), компоты/ фруктовый мармелад.

БЛЕНДЕР
Позволяет пульверизовать ингредиенты (волокна/прожилки, рыбные кости), перемешивать, перерабатывать до однородной консистенции, гомогенизировать/ взбивать такие блюда, как тесто на блины, флан, кашу, горячие соусы (бешамель, перечный, голландский соус), холодные соусы (майонез, винегрет...), муссы, взбитый белок и сливки, крема (фруктовые, взбитые), пюре (муслин, картофельное), супы и дегидратированные блюда.

ВЕНЧИК
Позволяет замешивать, перемешивать, перерабатывать до однородной консистенции, гомогенизировать/ взбивать такие блюда, как тесто на блины, флан, кашу, горячие соусы (бешамель, перечный, голландский соус), холодные соусы (майонез, винегрет...), муссы, взбитый белок и сливки, крема (фруктовые, взбитые), пюре (муслин, картофельное), супы и дегидратированные блюда.

ПРЕСС-ПЮРЕ
Единственный профессиональный инструмент для приготовления пюре и овощей, также подходит для приготовления картофельного пюре и овощей, также подходит для приготовления компотов, фруктового мармелада.





Картофеле-, луко-, чеснокочистки. Овощемойки



Картофеле-, луко-, чеснокочистки

Материалы: корпус из нержавеющей стали, прозрачная крышка из плексигласа для контроля процесса очистки. **Главные особенности:** автоматические аппараты для высокоэффективной трудосберегающей мойки и чистки картофеля, моркови, лука, чеснока с минимальными отходами. Напольная конфигурация сподставкой (С/ЕРР50 - напольная конфигурация). Блокируемая крышка в картофеле- и чеснокочистках. Подвод воды вручную (электрифицированный в чеснокочистках с электромагнитным клапаном пуска воды). Механический таймер. Двигатель с ремённым приводом. Перфорированная корзина (в картофеле- и лукочистках) и поворотный стол из стали. Устройство фронтальной выгрузки с предохранительным приспособлением для направления продукта вниз. Датчик открытия крышки. Подводка для воды 3/4"; слив воды ø50 мм. Электрические детали в коробе класса защиты IP 56. Цепь управления низковольтная N.V.R. (24 В). Простая эксплуатация. Быстрый рабочий цикл. Поверхность тёрочного диска с абразивным покрытием (для очистки картофеля, моркови) или гладкая (для очистки чеснока) - лёгкосъёмный для очистки. Предназначены для предприятий общественного питания, ресторанов, столовых, заводов по производству пищевых продуктов, гипер- и супермаркетов.

Картофелечистки

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместимость, кг	Производительность, кг/ч	Цикл мойки, мин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/ЕРР5Т_V230К	0,42	230 В/1/50 Гц	5	150	2-3	402x609x800	35
C/ЕРР5Т_V400К	0,27	400 В/3/50 Гц	5	150		402x609x800	34
C/ЕРР10Т_V230К	0,75	230 В/1/50 Гц	10	300		442x686x945	46
C/ЕРР10Т_V400К	0,75	400 В/3/50 Гц	10	300		442x686x945	45
C/ЕРР20Т_V230К	0,90	230 В/1/50 Гц	20	480		505x737x1078	60
C/ЕРР20Т_V400К	1,15	400 В/3/50 Гц	20	480		505x737x1078	59
C/ЕРР30Т_V230К	0,90	230 В/1/50 Гц	30	680		505x729x1133	62
C/ЕРР30Т_V400К	1,15	400 В/3/50 Гц	30	680		505x729x1133	61
C/ЕРР50_V400	1,86	400 В/3/50 Гц	50	1000		634x990x1160	94

Лукочистки

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместимость, кг	Производительность, кг/ч	Цикл мойки, мин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/ЕОР8_230V	0,75	230 В/1/50 Гц	8	240	2	442x686x945	46
C/ЕОР8_400V		400 В/3/50 Гц					45
C/ЕОР30_230V	0,90	230 В/1/50 Гц	30	680	2-3	505x742x1132	62
C/ЕОР30_400V	1,15	400 В/3/50 Гц					61

Чеснокочистки

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместимость, кг	Производительность, кг/ч	Цикл мойки, мин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/ЕГР3_230V	0,42	230 В/1/50 Гц	3	30	6	609x402x800	35
C/ЕГР3_400V	0,27	400 В/3/50 Гц					34
C/ЕГР8_V230	0,75	230 В/1/50 Гц	8	80		686x442x945	44
C/ЕГР8_V400		400 В/3/50 Гц					43



Овощемойки, овощесушки

Материалы: корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, нержавеющие боковые и нижние моещие и ополаскивающие форсунки, корзина ø450xH225 мм. **Главные особенности:** двойной кожух с изоляцией. Электронное управление 24 В. Мембранная программируемая кнопочная панель с цифровым табло для вывода операций мойки, выдвижная панель управления. Настройка продолжительности циклов мойки и центрифуги в соответствии с 10 программами под продукты разного типа. Бережный цикл (погружение и вращение корзины в воде) предполагает бездействие промывочного насоса. Цельнолитой бак с самоочищающимся дном. Моечный душ бака с электромагнитным клапаном. Центрифуга с автоматической остановкой. Съёмный фильтр бака. Автоматическое наполнение бака (50 л³). Концевик. Загрузка - 2,5/15 кг/цикл. Расход воды - 45 л³/цикл. Центрифуга - 160/240/320 об/мин; 2/4 кг/цикл. Цикл мойки/сушки - 1-15/1-360 мин. Подводка для воды 3/4", слив воды ø28 мм. **Принадлежности:** нержавеющая сетчатая корзина 8x8 мм.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч										Внешние размеры, мм	Вес, кг
		овощи	фрукты, клубнеплоды	Ополаскивание	Центрифуга (3 скорости: 160 об/мин - 240 об/мин (стандарт) - 320 об/мин)	Регулятор струи	Моечный душ	Дренажный насос, 0,14 кВт	Насос для дезинфекции	Насос для самоочистки			
A81-EKBASE	1,02	50/60	180/225	•	•	•	•	•	•	•	720x715x890	92	
A81EK				•	•	•	•	•	•	•		•	114

Электропитание 230 В/1/50 Гц

□ - по запросу
• - включено



Слайсеры

Слайсер с ручным маховиком

Материалы: алюминий и нержавеющая сталь; особое лезвие из стали 100Cr6 (повышенной устойчивости к коррозии и ржавчине). **Главные особенности:** компактный и элегантный, не только красивое дополнение интерьера, но и функциональный аппарат для качественной безотходной нарезки. Элементарная очистка. Нарезка любого типа, холодная нарезка, в особенности прошутто. Стандартная окраска красного цвета, по запросу окраска в любой цвет на выбор. Рабочая среда: **300/10** - организация общественного питания небольших масштабов, закусовые, рестораны - до 50 посадочных мест; до 200 посадочных мест - малые магазины, **330/83** - крупные рестораны - до 500 посадочных мест - продовольственные среднего размера, минимаркеты, **370/85** - свыше 500 посадочных мест - мясные лавки, гастрономы, организация общественного питания, супер-, гипермаркеты.



Модель	Лезвие Ø, мм	Толщина нарезки, мм	Ход каретки, мм	Вместимость нарезки, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
300/10*	300	0-1,5	265	210x250	775x570x680	44,5
330/83	330		290	235x295	815x675x610	62
370/85	370	0-2	320	245x315	920x750x725	88

*см. фото выше

Принадлежности

Модель	Описание
BOX_E_CAST	Чугунная подставка с круглым основанием

Слайсер

Материалы: анодированный литой алюминиевый сплав; нержавеющие винты и разделитель ломтиков в **MIRRA300**; по запросу - зубчатые лезвия / с тефлоновым покрытием. **Главные особенности:** точило с литым корпусом (**GS220** без встроенного точила). Угол наклона лезвия (толстое) высокотемпературной ковки - 25°. Скольжение каретки по самосмазывающимся втулкам (и притирочным стержням в **MIRRA300**). В **моделях GS** - плоская база для упрощения очистки; надёжный бесшумный асинхронный двигатель; прочный ремённый привод роliV. В **MIRRA300** большое расстояние между двигателем и лезвием для удобства очистки; вентилируемый двигатель; прочный суппорт; профессиональная модель SE с разблокированием на каретке.



Модель	Мощность, кВт	Лезвие Ø, мм	Толщина нарезки, мм	Ход каретки, мм	Лоток, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
GS220	0,14	220	13	245	200x220	550x410x400	13
GS250	0,14	250		240	230x230	500x410x410	16
MIRRA300	0,21	300		285	250x275	640x610x510	20,5

Слайсер

Материалы: разделитель ломтиков с байонетным пазом из нержавеющей стали, как и винты, мелкие детали, хромированный и шлифованный стержень, пластиковая рукоятка, защитный кожух каретки из вулканизата, резиновые ножки. **Главные особенности:** плавный силуэт без углов и видимых болтовых соединений, самосмазывающиеся направляющие втулки, демонтируемый кожух суппорта. Герметичная непроницаемость шкива. Расстояние между двигателем и лезвием - 41 мм. Нижний кожух. Переключаемая электронная плата 110-220-380 В одно- и трёхфазная. Встроенное точило с нижним защитным кожухом. Стандартный экстрактор лезвия. Угол наклона лезвия - 38°. Выключатель класса защиты IP44.



Модель	Мощность, кВт	Лезвие Ø, мм	Толщина нарезки, мм	Ход каретки, мм	Лоток, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
CANOVA300	0,21	300	19	275	250x275	640x495x495	26,5

Слайсер

Материалы: разделитель ломтиков с байонетным пазом из нержавеющей стали, как и винты, мелкие детали, хромированный и шлифованный стержень, защитный кожух каретки из вулканизата, направляющая втулка - чугунный притир. **Главные особенности:** плавный силуэт без углов и видимых болтовых соединений, демонтируемый кожух суппорта. Герметичная непроницаемость шкива. Расстояние между двигателем и лезвием - 49,5 мм. Нижний кожух. Встроенное точило с нижним защитным кожухом. Стандартный экстрактор лезвия. Кнопки класса защиты IP67. **PALLADIO350MN:** переключаемая электронная плата 110-220-380 В одно- и трёхфазная. Угол наклона лезвия - 35°. Пластиковая рукоятка. **По запросу Stonehenge:** литой алюминиевый сплав со специальным керамическим и тефлоновым покрытием. Идеальная переработка липких продуктов, скольжение продукта и очистка. Высокая кислотостойкость и устойчивость к дезинфицирующим средствам. Съёмные детали моются в посудомоечной машине. Цвет - серый алюминий. **Модели:** Stonehenge - вертикальная заслонка, кожух лезвия, каретка, рукоятка; Stonehenge Plus - основание, вертикальная заслонка, обод, кожух лезвия, каретка, рукоятка, кожух точила. **PALLADIO350AUT:** электропитание - 220 В. Установка 3 скоростей, 3 позиций хода каретки. Подсчёт нарезаемых ломтиков, установка числа ломтиков с автоматическим остановом. Лоток «Унико». Полностью герметичный привод. Зубчатый приводной ремень. Система расщепления каретки для ручной нарезки. Производительность - 37-70 ломтиков в минуту. **Принадлежности по запросу:** лоток «Nettuno» со специальной рукояткой и регулируемой вертикальной заслонкой для стабильного и равномерного перемещения продукта; защитный кожух для лотка.



Модель	Мощность, кВт	Лезвие Ø, мм	Толщина нарезки, мм	Ход каретки, мм	Лоток, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PALLADIO350MN	0,37	350	23	310	305x270	710x575x530	37
PALLADIO350AUT	0,37+0,20				365x270	730x660x650	40





Мясорубки



Настольные мясорубки

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** прочные, надёжные, компактные, легко моются, для мясных магазинов, супермаркетов, мясоперерабатывающих комбинатов, предприятий общественного питания. Функции пуска, остановка, реверса. Съёмный загрузочный бункер. Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали, 1 экстрактор; *Unger S3* из нержавеющей стали: горловина Ø82, 2 решётки, 1 нож, 1 коробка запасных лезвий и 1 экстрактор; *UngerS5* из нержавеющей стали: горловина Ø98, 3 решётки, 2 ножа, 2 кольца, 1 коробка запасных лезвий и 1 экстрактор.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Тип	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E22N_V230	1,1	230 В/1/50 Гц	22/82	270	305x450x535	33
C/E22N_V230_UNGER S3						
C/E22N_V230_UNGER S5						
C/E22N_V400						
C/E22N_V400_UNGER S3						
C/E22N_V400_UNGER S5	1,7	230 В/1/50 Гц	32/82	500	330x565x540	50
C/E32N_V230						
C/E32N_V230_UNGER S5						
C/E32N_V400	2,2	400 В/3/50 Гц				
C/E32N_V400_UNGER S5						

Настольные мясорубки



Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** мощные, компактные, для крупномасштабного производства, легко моются, для профессионального использования. Съёмный загрузочный бункер. Большой приёмный бункер с большой горловиной позволяют увеличить на 50-80% разовую загрузку продукта по сравнению с традиционными мясорубками. Отличная производительность мясорубки благодаря специальной конструкции и очень небольшому допуску между шнеком и горловиной. Легко устанавливается, прочная фиксация режущей головки. Простая и безопасная очистка: горловина шнека, загрузочный бункер, трубка и блок измельчения снимается и тщательно промывается без риска повреждения машины. Кнопки пуска, аварийного останова и обратного хода оснащены цепью низковольтного (24 В) напряжения при помощи выключателя нулевого напряжения. Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (класс защиты - IP 56). Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; *UngerS5*: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Тип	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E680N_V230	2,2	230 В/1/50 Гц	32/98	750	504x498x569	61
C/E680N_V230_UNGER S5						
C/E680N_V400	3	400 В/3/50 Гц				58
C/E680N_V400_UNGER S5						

Принадлежности к настольным мясорубкам

Модель	Описание
ТС/Т	Стол из нержавеющей стали в комплекте с направляющей планкой, установленный на 4-х колёсах, 2 из которых с тормозами (660x600x740 мм), 22 кг
BRC/22	Приёмный лоток из нержавеющей стали к C/E22N
BRC/32	Приёмный лоток из нержавеющей стали к C/E32N, C/E680N
FOOT_CONTROL_UNIT	Ножной привод к C/E680N
FPEK	Комплект электропривода к педали или полуавтоматической насадке для формования гамбургеров к C/E680N
HAMBURGER ATTACHMENT	Полуавтоматическая насадка для формования гамбургеров, возможная толщина - 14 и 17 мм (указать при заказе), с настройкой формы/ веса к C/E680N
PH-A	Полуавтоматическая насадка для формования гамбургеров "PH-A" к C/E680N



Настольные мясорубки с охлаждением

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** прочные, надёжные, для продовольственных магазинов, предприятий общественного питания, среднемасштабного производства. Функции пуска, остановка, реверса. Комплектация *Enterprise*: 1 самозатачивающаяся решётка и 1 нож из нержавеющей стали; *Unger*: 3 детали для модели 22 (Ø82) и 5 деталей для модели 32 (Ø98). **Охлаждение:** бесшумный компрессор, электронный термостат для точного контроля процесса, конструкция с возможностью лёгкого и быстрого доступа к внутренним частям для обслуживания, экологически безопасный хладагент, охлаждаемый загрузочный бункер - система охлаждения позволяет перерабатывать мясо не прерывая холодной цепи, также прекращается процесс роста бактериальной флоры.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Мощность системы охлаждения, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
A/E22R_V230	1,1	230 В/1/50 Гц	0,19	22/82	250	326x443x488	41
A/E22R_V230_UNGER S3							
A/E22R_V400							
A/E22R_V400_UNGER S3	2,2	400 В/3/50 Гц		32/98	450	340x545x555	49
A/E32R_V400							
A/E32R_V400_UNGER S5							



Мясорубки



Напольные мясорубки

Материалы: корпус, внешняя горловина шнека для массового производства из нержавеющей стали. **Главные особенности:** мощные и компактные, для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания. С опорами и колёсами с тормозом. Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; *UngerS5*: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца. Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для очистки. Двигатель с реверсом. Стандартное оборудование: комплект для подключения формовщика гамбургеров или педаль (не входит в комплект).

Модель	Мощность, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E660F_V400	3	32/98	750	510x645x987	74
C/E660F_V400_UNGER S5					

Напольные мясорубки

Материалы: корпус, внешняя горловина шнека для массового производства из нержавеющей стали. **Главные особенности:** для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания. С опорами и колёсами с тормозом. Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; *UngerS5*: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца. Двигатель с реверсом; 2 модификации мощности - 4,1 или 5,3 кВт. Система нарезки, бункер легко и полностью снимаются для очистки. Стандартное оборудование: комплект для подключения формовщика гамбургеров или педаль (не входит в комплект). Мясорубка может быть оснащена либо задним (стандарт, 85 л), плоским 63x93x12,5 см, либо боковым 84,5x92,5x11,25 см (85 л) загрузочным бункером.



Модель	Мощность, кВт	Тип	Вместимость плоского загрузочного бункера, л	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E800_V400	4,1/ доп. 5,3	32/98	66	1500	755x1005x1285	117
C/E800_V400_UNGER S5						

Напольные мясорубки

Материалы: корпус, съёмная (для упрощения очистки) внешняя горловина шнека для массового производства из нержавеющей стали. **Главные особенности:** мощные и компактные, для мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и гипермаркетов, общественного питания. С опорами и колёсами с тормозом. Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали. 3-х фазный двигатель с вентиляцией. Функции пуска, остановка, реверса. **По запросу:** спецнапряжение 60 Гц.



Модель	Мощность, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Вместимость плоского загрузочного бункера, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E242_V400	5,25	42/130	1980	83	620x1340x1075	120

Принадлежности к напольным мясорубкам

Модель	Описание
FOOT_CONTROL_UNIT	Ножной привод к C/E660F, C/E800 (требуется комплект электропривода)
HAMBURGER ATTACHMENT	Полуавтоматическая насадка для формования гамбургеров, возможная толщина - 14 и 17 мм (указать при заказе), с настройкой формы/ веса
PH-A	Полуавтоматическая насадка для формования гамбургеров "PH-A" к C/E660F, C/E800 (требуется комплект электропривода)
C/E 800/7	Двигатель повышенной мощности на 5,2 кВт к C/E800
FP-S	Боковой загрузочный бункер повышенной вместимости к C/E800
FP-F	Плоский загрузочный бункер повышенной вместимости к C/E800

Настольные мясорубки со смесителем

Материалы: корпус, система нарезки, лезвия, загрузочный бункер, внешняя горловина шнека для массового производства из нержавеющей стали. **Главные особенности:** для мясных магазинов, мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов и общественного питания. Комплектация *Enterprise*: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; *UngerS5*: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца. Два независимых двигателя с реверсом. Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для очистки.



Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Мощность смесителя, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Вместимость загрузочного бункера, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E901_V230	2,2	230 В/1/50 Гц	0,75	32/98	800	42	625x755x625	119
C/E901R_V400								
C/E901_V400_UNGER S5								



Напольная мясорубка со смесителем

Материалы: полностью из нержавеющей стали. **Главные особенности:** универсальная, мощная, эффективная и безопасная, для мясных магазинов, мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов, общественного питания. Можно использовать как миксер. Комплектация Enterprise: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; UngerS5: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца. Два независимых двигателя с реверсом. Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для очистки.

Модель	Мощность, кВт	Мощность смесителя, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Вместимость загрузочного бункера, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E902_V400	3	1,1	32/98	1200	84	740x915x1275	210
C/E902_V400_UNGER S5							

Напольная мясорубка со смесителем

Материалы: корпус, система нарезки, лезвия, загрузочный бункер, внешняя горловина шнека для массового производства из нержавеющей стали. **Главные особенности:** универсальная, высокопроизводительная и мощная, для мясных магазинов, мясоперерабатывающих комбинатов, супермаркетов, гипермаркетов, предприятий общественного питания, пищевой промышленности. Комплектация Enterprise: 1 решётка и 1 самозатачивающийся нож из нержавеющей стали; UngerS5: горловина Ø98, 3 решётки, 2 самозатачивающихся ножа, 2 кольца. Два независимых двигателя с реверсом. Система нарезки и бункер легко и полностью снимаются для очистки.

Модель	Мощность, кВт	Мощность смесителя, кВт	Тип	Производительность, кг/ч	Вместимость загрузочного бункера, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E900S_V400	5,2	1,87	32/98	1500	117	755x1160x1300	258
C/E900S_V400_UNGERS5							

Принадлежности к мясорубкам со смесителем

Модель	Описание
TC/T	Нержавеющий стол с направляющей планкой, на 4-х колёсах, 2 из которых с тормозами (660x600x740 мм), 22 кг, к C/E901
SHELF	Откидная направляющая планка к C/E901R
FOOT_CONTROL_UNIT	Ножной привод к C/E901, C/E901R, C/E902, C/E900S (требуется комплект электропривода)
TROLLEY	Тележка из нержавеющей стали на 95 л к C/E901R, C/E902, C/E900S
ADJ_SPEED	Регулятор скорости к C/E900S
SAUSAGE_FILLER	Комплект из 3 цевок из нержавеющей стали Ø14, Ø20 и Ø30 мм к настольным мясорубкам 32, C/E 901, C/E 901R
HAMBURGER ATTACHMENT	Полуавтоматическая насадка для формирования гамбургеров, возможная толщина - 14 и 17 мм (указать при заказе), с настройкой формы/ веса к C/E 901, C/E 901R
PH-A	Полуавтоматическая насадка для гамбургеров "PH-A" к C/E 901, C/E 901R, C/E902 (требуется комплект электропривода)

Фаршемешалки

Материалы: корпус, лезвия, загрузочный бункер из нержавеющей стали. **Главные особенности:** надёжные, просты в эксплуатации, очистке, для мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов, гипермаркетов. Быстрое перемешивание мяса, специй и других ингредиентов для получения однородной смеси для колбас, гамбургеров, мясного рулета. Опрокидываемый бункер для выгрузки готового фарша. Легко съёмные лопасти для упрощения очистки. Крышка из нержавеющей стали фиксируется в двух положениях и снабжена микровыключателем. Вентилируемый двигатель непрерывного действия. Низковольтная (24 В) цепь управления, режимы «Вперёд» - «Стоп» - «Назад». На четырёх колёсах - два направляющих колеса с тормозом, электрические элементы в коробе, класс защиты - IP 56 (за исключением C/EMM30).

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместительность бункера, кг	Кол-во лопастей	Внешние размеры, мм	Вес, кг	
C/EMM30_V230	0,75	230 В/1/50 Гц	30	1	800x305x790	55	
C/EMM30_V400		400 В/3/50 Гц		1			
C/EMM50_V230	1,5	230 В/1/50 Гц	50	1	785x400x1190	85	
C/EMM50_V400		400 В/3/50 Гц		1			
C/EMB50_V230	1,85	230 В/1/50 Гц	90	2	815x500x1190	127	
C/EMB50_V400				2			
C/EMB90_V400		400 В/3/50 Гц		2		1185x500x1190	137
C/EMB120_V400				2		1100x555x1250	137
C/EMB180_V400				2		1440x555x1250	166

Принадлежности

Модель	Описание
TC/T-MX	Нержавеющий стол с направляющей планкой на колёсиках с тормозом (860x600x850 мм), строго рекомендован к аппаратам с особым конвейером длиной 80 см, регулятором скорости или подключением к формовщику фрикаделек, к C/EMM30
ELECTRO-POLISHING	Электрополированный корпус и ёмкость (за исключением C/EMM30)

Гидравлические наполнители колбас

Материалы: кожух и конструкция из нержавеющей стали, съёмный поршень из полированной нержавеющей стали. **Главные особенности:** мощный, надёжный и компактный, удобный в эксплуатации благодаря эргономичному рабочему месту, легкоочищаемый, для мясных магазинов, мясоперерабатывающих комбинатов, колбасных заводов, супермаркетов. Тщательно отполированная поверхность. Регулируемая скорость. Колённый выключатель пуска/ останова. Режим обратного хода. Поставляется с тремя полиэтиленовыми цевками Ø11, 20 и 24 мм.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместимость, л (кг)	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/EINS22_V400	0,52	400 В/3/50 Гц	22(19)	518x568x1188	119
C/EINS32_V400			32(27)	518x568x1188	125
C/EINS45_V400			45(38)	518x568x1264	137

Принадлежности

Модель	Описание
FOOT_CONTROL_PEDAL	Ножной привод (вместо колёсного, заказывается вместе с аппаратом)
FUN/X	Комплект из 3 цевок из нержавеющей стали Ø12, Ø20 и Ø30 мм (вместо стандартных полиэтиленовых)

Ленточные пилы для костей

Материалы: корпус и дверца из нержавеющей стали, алюминиевые шкивы. **Главные особенности:** максимальная гигиеничность и простота очистки. Для магазинов и предприятий общественного питания. Стойка слева. Прочный, устойчивый рабочий стол. Легкоочищаемые гладкие поверхности, не скапливающие грязь. Съёмный скребок полотна - простота очистки и обслуживания (и верхний шкив, съёмный бункер для отходов из нержавеющей стали в C/E165, C/E182). Высокоскоростной самовентилирующийся двигатель, тормозная система с электронным управлением. Устройство безопасности низкого напряжения (24 В) низковольтной цепи управления с переключателем пуска, аварийного останова и предохранительного конечного выключателя. Концевик. Двигатель - 1 410 об/мин (1 430 об/мин в C/E165, C/E182); скорость пропила - 16 м/с (15 м/с в A/E155).

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Диаметр маховика, мм	Длина лезвия, мм	Высота пропила, мм	Глубина пропила, мм	Размеры рабочего стола, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
A/E155_V230	0,75	230 В/1/50 Гц	200	1550x16	215	170	390x435	390x435x845	37
A/E155_V400		400 В/3/50 Гц							36
A/E182_V230	0,75	230 В/1/50 Гц	208	1820x16	249	180	400x435	400x435x1015	48
A/E182_V400		400 В/3/50 Гц							47
C/E165_V230	1,1	230 В/1/50 Гц	208	1650x16	240	190	470x485	495x485x915	49
C/E165_V400		400 В/3/ 50 Гц							48
C/E182_V230	0,9	230 В/1/50 Гц	208	1820x16	280	190	470x485	495x485x1050	53
C/E182_V400									400 В/3/50 Гц

Ленточные пилы для костей с опорой

Материалы: нержавеющий корпус, дверца, шкивы, толкатель костей, дозатор и кожух лезвия, крупная рабочая поверхность 600x570 из нержавеющей стали толщиной 3 мм. **Главные особенности:** прочные и компактные. Легкоочищаемые гладкие поверхности, не скапливающие грязь. Съёмный бункер для отходов. Съёмный верхний шкив, толкатель костей и скребок полотна/очиститель. Высокоскоростной самовентилирующийся двигатель. Устройство безопасности низкого напряжения (24 В) низковольтной цепи управления с переключателем пуска, аварийного останова. Концевик. Натяжное устройство полотна пилы с фрикционным тормозом. Стойка слева. Двигатель - 1 430 об/мин, скорость пропила - 19 м/с.

Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Диаметр маховика, мм	Длина лезвия, мм	Высота пропила, мм	Глубина пропила, мм	Размеры рабочего стола, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E205_V230	1	230 В/3/50 Гц	250	2050x16	302	232	600x570	600x660x1815	86
C/E205_V400	1,1	400 В/3/50 Гц							85

Ленточные пилы для костей со столом

Материалы: нержавеющая конструкция, корпус, шкивы. **Главные особенности:** с неподвижным (подвижным в C/E243P, C/E320) столом. Для мясных магазинов, супер- и гипермаркетов, мясоперерабатывающих комбинатов, рыбной промышленности. Стойка слева (справа в C/E320F, C/E320). Крупная рабочая поверхность. Широкий глубокий пропил. Легкоочищаемые гладкие поверхности, не скапливающие грязь. Простая очистка, обслуживание; съёмный нержавеющий бункер для отходов, скребок полотна и шкива (рабочая поверхность и калиброммер нарезки, скребки и шкивы убираются без инструментов, съёмные двери, нержавеющие бункеры для отходов в C/E320). Натяжное устройство полотна пилы с фрикционным тормозом. Двигатель непрерывного действия, электромеханический тормоз. Устройство безопасности низкого напряжения (24 В) низковольтной цепи управления с переключателем пуска, отпуска тормоза/тормозов, аварийного останова. Концевик. Двигатель - 900 об/мин, скорость пропила - 15 м/с (19 м/с в C/E320).

Модель	Мощность, кВт	Диаметр маховика, мм	Длина лезвия, мм	Высота пропила, мм	Глубина пропила, мм	Размеры рабочего стола, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E243_V400	1,1	315	2430x16	355	288	715x695	715x735x1870	138
C/E243P_V400						830x735	845x800x1875	140
C/E320F_V400	2,2	420	3200x16-20	420	415	1290x1000x1910	1290x1040x1910	261
C/E320_V400						1290x1040x1910	267	

Принадлежности см. на следующей странице





Принадлежности

Модель	Описание
SO/A	Стойка из нержавеющей стали к A/E155 и A/E182
SO/C	Стойка из нержавеющей стали к C/E165 and C/E182
TROLLEY	Подвижная тележка на неподвижном столе к C/E205, C/E243
ELECTROMECH	Электромеханическая панель к C/E243, C/E243P, C/E320F, C/E320
COVERAGE	Крышка к C/E320

Котлетный аппарат

Материалы: корпус из нержавеющей стали и анодированного алюминия, удобное прозрачное смотровое окошко и защитный кожух из метакрилата, все подвижные части за экраном. **Главные особенности:** высокопроизводительные, бесшумные, безопасные, надёжные, компактные, просты в обслуживании и очистке (легкосъёмный загрузочный бункер, скребки, формующие ролики), для супер-, гипермаркетов, предприятий общественного питания, мясных магазинов, пищевой промышленности, заведений быстрого питания, столовых. Работа с фаршем - возможность автоматического производства котлет или фрикаделек необходимого веса с регулируемой формующим роликом. Сменный ролик из дерлина® одного или двух форм. Ручной проволочный скребок. Легкорегулируемая толщина изделия (макс. 23 мм). Переработка говядины, курицы, рыбы вместе с панировочными сухарями, яйцами, сыром, соев и специями. Простое формирование даже бисквитного теста. Настроенный постоянный вес котлет и фрикаделек в течение всего рабочего цикла, что особенно важно для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и упаковки, где производимая продукция требует максимальной точности. Разные формы (макс. Ø120 мм) за счёт сменного формующего ролика: квадрат, овал, любая иная форма по запросу. Оснащён стандартным/увеличенным роликом, если аппарат заказывается с роликами меньше Ø110 мм/равными Ø110 мм и более (при заказе 2 и более роликов, и если 1 меньше Ø110 мм, а 2-ой Ø110 мм и более, требуется дополнительный ролик). **C/E653R** с охлаждающим основанием бункера для поддержания холодовой цепи и снижения размножения бактерий. Гарантия увеличенного срока хранения продукта. Система охлаждения в обслуживании покупателя: переработка с соблюдением гигиенических требований, сокращение отходов, повышенная эффективность, постоянная готовность аппарата к эксплуатации. **Ролик из дерлина® НЕ входит в комплект поставки.**



Модель	Мощность, кВт	Электропитание	Вместительность загр.бункера, л	Производительность, шт./ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
C/E653_V230	0,65	230 В/1/50 Гц	23	2100	625x555x650	50
C/E653_V400	0,75	400 В/3/50 Гц				63
C/E653R_V230	0,65	230 В/1/50 Гц	23	2100	625x555x650	50
C/E653R_V400	0,75	400 В/3/50 Гц				63

Принадлежности

Модель	Описание
HAMBURGER_CYLINDER	Ролик из дерлина® для формования гамбургеров Ø90 мм или Ø100/110/120 мм (см. «PALA» ниже)
MEAT_BALL_CYLINDER	Ролик из дерлина® цилиндрической для формования фрикаделек 2xØ36 мм
CYL-C	Ролик из дерлина® для формования индивидуальных изделий из доступных
CUSTOMISED_CYLINDER	Ролик из дерлина® для формования индивидуальных изделий под заказ (по согласованию)
FOOT_CONTROL_HAMB	Ножной привод
PALA	Дополнительный ролик - требуется при заказе 2 и более роликов, и если 1 меньше Ø110 мм, а другой Ø110 мм и более
PAPER_FEEDING_DEVICE	Диспенсер прокладочной бумаги (бумага в комплект не входит)
PAPER	Бумага к диспенсеру прокладочной бумаги
CONVEYOR	Конвейер особой длины 80 см (вместо стандартного 40 см)
SCRAPER_DEVICE	Специальное автоматическое скребковое устройство (требуемая пневматическая система со сжатым воздухом мин. 4 бар; вместо стандартной ручной системы)
SPEED_VARIATOR	Регулятор скорости (800-4000 циклов/ч) (с конвейером особой длины и автоматическим скребковым устройством)
FEED_PAN_40	Специальный загрузочный бункер на 40 л (вместо стандартного на 22 л)
COP/X	Специальная крышка из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
VET/X	Специальная передняя дверца из нержавеющей стали (вместо стандартной пластиковой)
WATER_ATOMIZER	Распылитель воды
TC/T	Нержавеющий стол с направляющей планкой, на 4-х колёсах, 2 из которых с тормозами (660x600xh740 мм), 22 кг
TC/T-MX	Нержавеющий стол в комплекте с направляющей планкой на колёсиках с тормозом (860x600xh850 мм), строго рекомендован к аппаратам с конвейером особой длины 80 см, регулятором скорости или подключением к формовщику фрикаделек

Аппараты для формования гамбургеров и фрикаделек

Материалы: нержавеющий корпус, в C/E HF нержавеющей бункер на 40 л, передняя дверца и крышка. **Главные особенности: MBF** - автоматический формовщик фрикаделек. Подключённый к линии с котлетным автоматом (производящим цилиндрические изделия) и преобразованием данным аппаратом в шарообразные изделия (фрикадельки). Для получения готовых блюд, столовых, предприятий общественного питания, пищевой промышленности, малых предприятий и пр. Регулируемая по высоте разгрузочная конвейерная лента может сниматься для очистки (на неё подаются фрикадельки с размещением на подставке и ином оборудовании для последующих циклов переработки). Роликовые и опорные валики (в форме полумесяца) могут убираться без инструментов для очистки и операций по перенастройке размеров. По запросу могут предоставляться различные формы для фрикаделек, а также системы для подключения к котлетным аппаратам иных марок (по согласованию с нашим технологом). Подключается к аппаратам C/E 653, C/E 653R с оснащением конвейером особой длины 80 см. C/E HF - формовщик гамбургеров со встроенным формовщиком фрикаделек. Аппарат на тележке с колёсиками с тормозами. Функция укладки (гамбургеров высотой макс. 80 мм) - с полезной высотой укладки 80 мм. Автоматическое скребковое устройство (требуемая пневматическая система со сжатым воздухом мин. 4 бар). Легкосъёмный, съёмный вал в сборе. Выключатель нулевого напряжения. В комплекте с регуляторами скорости (для гамбургеров и фрикаделек) - диспенсером прокладочной бумаги - лубрикатором (для фрикаделек). **Ролик из дерлина® НЕ входит в комплект поставки.**



Модель	Мощность, кВт	Макс. производительность, фрикаделек/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MBF	0,18	~ 4000, мин. Ø28 мм, макс. Ø39 мм	475x560x1050	59
C/E HF	0,9	~ 6000, мин. Ø25 мм, макс. Ø39 мм, ~ 3000 гамбургеров, мин. Ø135 мм, макс. Ø30 мм	830x695x1955	160

Электропитание 230 В/1/50 Гц. Принадлежности см. на следующей странице



Принадлежности

Модель	Описание
SPEED_VARIATOR_MBF	Регулятор скорости (800-4000 циклов/ч; при наличии в формовщике гамбургеров) к MBF
WATER_ATOMIZER	Распылитель воды для белого мяса или особоблейских текстур к MBF
OIL_FEEDER	Лубрикатор для особоблейских изделий к MBF
CYL-MBF	Ролик из дерлина® для формования фрикаделек (ролик+«полумесяц») Ø28, 33, 36, 39 мм (требуемые мясные изделия Ø28, 36, 39, 45 на формовщике гамбургеров) к MBF
CYL-HAMB	Ролик из дерлина® для формования (округлых) гамбургеров (диаметр выбирается при заказе, Ø27-Ø135 мм) к C/E HF
CYL-POLP	Комплект роликов и дополнительных деталей для производства фрикаделек (диаметр конечной фрикадельки выбирается при заказе, Ø25 - Ø28 - Ø33 - Ø36 - Ø39 мм) к C/E HF
CUSTOMISED_CYLINDER	Ролик из дерлина® для формования индивидуальных изделий под заказ (по согласованию) к C/E HF
FOOT_CONTROL_HAMB	Ножной привод к C/E HF
PAPER	Бумага к диспенсеру прокладочной бумаги к C/E HF

Разрыхлитель мяса

Материалы: корпус из глянцевого отполированного анодированного алюминия. Демонтируемые ножи из нержавеющей стали. **Главные особенности:** 180 микрорезов на квадратный дециметр обеспечивают размягчение мяса без проходов. Зубчатый привод. Простота очистки. Практически не требует обслуживания. Защитный микровыключатель. Вкл. ножи для (размягчения) мяса (нарезка на 3405).



Модель	Мощность, кВт	Нож	Заготовка	Внешние размеры, мм	Вес, кг
3401	0,46	2x32	150x20	361x180x463	17
3405					

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Принадлежности

Модель	Описание
3405-PP	Ролик для нарезки соломкой

Аппарат для вакуумного маринования

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** продуманный дизайн. Для супермаркетов, кейтеринга, ресторанов и производителей продуктов питания. Натирает приправами цыпленка, рёбра, ростбиф, котлеты, копчёную свинину, перцовый стейк, стейк для гриля и т.д. Перемешивает деликатесные салаты, блюда из мяса, мелко нарезанного и поджаренного с картофелем, мясной пирог/ рулет, специи и приправы и т.д. Смягчает цыпленка, говядину, свинину и дичь. Маринует птицу, свиное филе, ростбиф, дичь и т.д. Пропитывает/вымачивает окорок и т.д. На колёсиках для удобства перемещения по кухне, эксплуатации и мойки. Идеально встраивается в линию и рядом с любым современным грилем или печью. Для транспортировки и хранения/раздачи используйте более одного рабочего цилиндра. Вакуумный насос. Макс. вместимость - 20-25 кг. Скорость - 26 об/мин. Двигатель однофазный. Стандартная регулировка времени.



Модель	Мощность, кВт	Ёмкость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SPICER50E	0,18	50	710x780x1085	50

Бескамерный аппарат для вакуумной упаковки

Материалы: прочный нержавеющий корпус. **Главные особенности:** аппарат профессионального назначения, рекомендованный для малой розницы, надёжный, компактный, может использоваться для упаковки продуктов питания перед покупателем, с вытекающими преимуществами в виде обслуживания и презентации. Цифровая панель управления с настройкой «ручного/автоматического» рабочего цикла. Рекомендованы для любых продуктов с ограниченным содержанием влаги (окорок, сыр, кофе и т.д.).



Модель	Сварочный шов, мм	Вакуумный насос, л/мин	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм
ICP450PR	450	40	0,4	470x260xh130

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Настольный аппарат для вакуумной упаковки

Материалы: камера из штампованной нержавеющей стали. **Главные особенности:** надёжный, компактный, элегантный профессионального назначения, для кейтеринга, невероятная скорость вакуумирования, чрезвычайная простота эксплуатации. Автоматическое открытие крышки по окончании цикла; высокое качество и абсолютное удобство эксплуатации. Управление цифровое, 1 прог. Стандартные функции: отключение переменного напряжения - кнопка останова для окончания цикла вакуумирования; быстрое запаивание, самоочищающийся насос (очищается при нажатии на кнопку); подключение для работы с газоразмешивателями; съёмная запаечная планка, открываемый картер на 90° для упрощения обслуживания.



Модель	Сварочный шов, мм	Вакуумный насос, м3/ч	Размеры камеры, мм	Внешние размеры, мм
ICPB250	250	8	260x300xh120	360x400xh350



Аппараты для вакуумной упаковки Derby

Материалы: корпус и камера из нержавеющей стали, высокопрочная выпуклая крышка с системой блокировки из прозрачного метакрилата. **Главные особенности:** в комплекте с планками-вкладышами; лёгкосъёмная запаечная планка на поршнях для упрощения очистки, отсутствие незакреплённых электрических кабелей. Низковольтный механизм управления. Аналоговое устройство для считывания показателей вакуумирования. 10 рабочих программ. Доступны программы маринования. Настольные аппараты за исключением **DERBY520C**, последний - напольный с глубокой камерой 530x147xh(350) мм для упаковки жидких продуктов. Система мягкого обжима Soft-air для бесшумного плавного возврата воздуха в вакуумную камеру для обеспечения оптимальной защиты продукта и вакуумного пакета.



Модель	Сварочный шов, мм	Вакуумный насос/дополнительный, м³/ч	Размеры камеры, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
DERBY270	270	6/ 8	280x330xh(95+60)	0,25	355x445x450	35
DERBY310	310	8/ 12 (0,45 кВт)	320x350xh(115+60)	0,25	395x465x480	47
DERBY350	350	12/ 20 (0,75 кВт)	360x405xh(115+60)	0,45	435x520x500	55
DERBY410	410	16/ 20 (0,9 кВт)	435x455xh(115+60)	0,75	510x570x540	80
DERBY460	460	16/ 20 (0,9 кВт)	470x530xh(115+95)	0,75	545x650x550	90
DERBY520C	520	25/ 40 (1,10 кВт, 400 В/3/50 Гц)	530x530xh(115+95)	0,9	605x655x1050	120

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Принадлежности

Модель	Описание
P8	Насос увеличенной мощности 8 м³/ч (вместо стандартного) к DERBY270
P12	Насос увеличенной мощности 12 м³/ч (вместо стандартного) к DERBY310
P20	Насос увеличенной мощности 20 м³/ч (вместо стандартного) к DERBY350, DERBY410, DERBY460
P40	Насос увеличенной мощности 40 м³/ч (400/3/50 Гц) (вместо стандартного) к DERBY520C
EXT VAC	Вакуумирование во внешней ёмкости (не вкл.)
DSEAL_DERBY	Два параллельных сварных шва/ герметизирующих проволочек – доп. планка
GI_DERBY*	Газовый иньектор для упаковки (в защитной атмосфере) в вакуумном пакете по окончании цикла вакуумирования с целью увеличения срока годности продукта и сохранения качества и внешнего вида, к DERBY270, DERBY310, DERBY350
GI_DERBY2*	Газовый иньектор для упаковки (в защитной атмосфере) в вакуумном пакете по окончании цикла вакуумирования с целью увеличения срока годности продукта и сохранения качества и внешнего вида, к DERBY410, DERBY460, DERBY520C
TAGLIERE	Плита-вкладыш под уклоном для упаковки жидких продуктов
BAR_DERBY	Дополнительная запаечная планка (1-3 бар) к DERBY410, DERBY460, DERBY520C
PIT	Углубление/ вертикальная камера для вакуумной упаковки твёрдых (горизонтальная камера) и жидких/ полужидких продуктов (вертикальная камера) (при заказе с аппаратом - не дооснащается к имеющимся аппаратам!), к DERBY520C

*ввиду взрывоопасности запрещается смешивать газы с процентным содержанием кислорода свыше стандартного содержания в атмосфере (ок. 21%); наша компания не несёт ответственности за эксплуатацию аппарата в разрез с вышеуказанными правилами, а также приведенными в руководстве по эксплуатации

Аппараты для вакуумной упаковки Record

Материалы: корпус и камера из нержавеющей стали. **Главные особенности:** 10 рабочих программ. Доступны программы маринования. Система электронного управления вакуумом, позволяющая устанавливать конечное процентное содержание вакуума в пакете. Многошаговый цикл вакуумирования в **RECORD960C**. Автоматическая калибровка датчика давления согласно среде, в которой аппарат установлен (атмосферное давление, статус насоса, загрязнение масла и т.д.). Функция дополнительного вакуумирования - система, позволяющая выйти на соответствующий уровень вакуума (99,8%) упакованного продукта (при наличии жидкости в продукте или вокруг него). Все модели линии RECORD оснащены насосами Busch. Настольные аппараты и напольные модели -С. Система мягкого обжима Soft-air для бесшумного плавного возврата воздуха в вакуумную камеру для обеспечения оптимальной защиты продукта и вакуумного пакета; крышка с системой блокировки; двойное запаивание: два параллельных сварных шва/ герметизирующие проволочки.



Модель	Сварочный шов, мм	Вакуумный насос/дополнительный, м³/ч	Размеры камеры, мм	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Электропитание	Вес, кг
RECORD410	410	16/ 20 (0,75 кВт)	435x455xh(115+60)	0,55	510x570x540	230 В/1/50 Гц	82
RECORD460	460	16/ 20 (0,75 кВт)	470x530xh(115+95)	0,55	545x650x550	230 В/1/50 Гц	90
RECORD520	520	20/ 25 (0,9 кВт)	530x530xh(115+95)	0,75	605x640x560	230 В/1/50 Гц	100
RECORD520C	520	25/ 40 (1,1 кВт, 400 В/3/50 Гц)	530x530xh(115+95)	0,9	605x655x1050	230 В/1/50 Гц	122
RECORD600C	600	40/ 63 (1,5 кВт)	610x635xh(120+95)	1,1	725x710x1100	400 В/3/50 Гц	180
RECORD750C	750	63/ 100 (2,2 кВт)	760x615xh(120+100)	1,5	875x810x1100	400 В/3/50 Гц	195
RECORD960C	960	100/-	970x715xh(120+100)	2,2	1085x910x1100	400 В/3/50 Гц	320

Принадлежности

Модель	Описание
P20/BUSCH	Насос увеличенной мощности 20 м³/ч BUSCH (вместо стандартного) к RECORD410, RECORD460
P25/BUSCH	Насос увеличенной мощности 25 м³/ч BUSCH (вместо стандартного) к RECORD520
P40/BUSCH	Насос увеличенной мощности 40 м³/ч BUSCH (400/3/50 Гц) (вместо стандартного) к RECORD520C
P63/BUSCH	Насос увеличенной мощности 63 м³/ч BUSCH (вместо стандартного) к RECORD600C
P100/BUSCH	Насос увеличенной мощности 100 м³/ч BUSCH (вместо стандартного) к RECORD750C
EXT VAC	Вакуумирование во внешней ёмкости (не вкл.) к RECORD410, RECORD460, RECORD520, RECORD520C



Аппарат низкотемпературного приготовления, нагреватель, аппарат для нарезки

Модель	Описание
GI_RECORD*	Газовый иньектор для упаковки (в защитной атмосфере) в вакуумном пакете по окончании цикла вакуумирования с целью увеличения срока годности продукта и сохранения качества и внешнего вида
TAGLIERE	Плита-вкладыш под уклоном для упаковки жидких продуктов
BAR_RECORD	Дополнительная запаечная планка (1-3 бар)
BI-ACTIVE SEAL	Противоположная запаечная планка на крышке (1-2 бар) - (доступно ТОЛЬКО для передних планок, НЕ для боковых) к аппаратам RECORD, за исключением RECORD410
PRINTER	Термопринтер (встроенный) – (при заказе с аппаратом - не дооснащается к имеющимся аппаратам!)
H-CHAMBER	Камера глубиной 170 мм вместо стандартной на 120 мм к RECORD750C

Аппарат низкотемпературного приготовления Softcooker XP S

Материалы: корпус и 1/1 GN из нержавеющей стали. **Главные особенности:** со статическим нагревом воды. Практичные ручки для удобства перемещения. Мощные ударопрочные нагревательные элементы, соприкасающиеся с дном ёмкости. Электронная система терморегулирования с дисплеем, как у Softcooker при дельта-Т в 0,2°С. 25 сохраняемых программ. Установка температуры в °С и °F. Имеется крышка.



Модель	Объём ёмкости, л	Уровень наполнения ёмкости, л	Температура, °С	Внешние размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
SOFTCOOKERXPS2/3GN	16,5	14	24-99,9	396x368x309	1,15	5
SOFTCOOKERXPS1/1GN	26,5	22		568x368x309	1,7	16

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Нагреватель Softcooker XP

Материалы: корпус из нержавеющей стали класса защиты IP X3. **Главные особенности:** высокоточный нагреватель с терморегулированием. Дисплей для отображения рабочей температуры. 25 сохраняемых программ. Может крепиться зажимом к кастрюле (максимальная глубина - 165 мм). Предохранитель отключает нагреватель при его случайном использовании без жидкости. Циркуляционный насос для тщательного перемешивания продукта. Температурный датчик для предупреждения перегрузки и перегревания. **По запросу:** гастроёмкость 1/1 GN, 2/1 GN из нержавеющей стали с крышкой, крышка для лучшей термоизоляции и уменьшения теплопотерь - энергосбережение, деление вакуумных пакетов.



Модель	Объём ёмкости, л	Уровень наполнения ёмкости, л	Температура, °С	Внешние размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
SOFTCOOKERXP**	-	-	24-99	130x260x170+170/210	2	4,5
SOFTCOOKER1/1Gastro	27	22	-	-	-	7,7
SOFTCOOKER2/1Gastro	57,5	43	-	-	-	13

**Электропитание 230 В/1/50 Гц

Многофункциональный аппарат для нарезки FOOD96

Главные особенности: высочайшее качество нарезки красного мяса или птицы в свежем или замороженном виде достигается благодаря уникальному 4-мерному предварительному сжатию мощнейшим в своём классе аппаратом для нарезки (с двигателем на 2,6 кВт). Непревзойденные характеристики гидравлической системы - более, чем в два раза больше объём масла в сравнении с аналогичными аппаратами для нарезки. Высокая производительность - до 560 резов в минуту. Осободлинные лезвия решётки для сверхчистой нарезки мяса и сухожилий, а также идеальных кубиков. Передвижной, на колёсиках с направляющим роликом, с гигиеничной дверцей - продукты нарезки не падают на пол. **Дополнительные преимущества:** температура нарезки - до -3°С, что применимо ко всем продуктам нарезки, начиная с 4 мм. Точная форма ножа обеспечивает ровный чистый высокопроизводительный срез. Эргономика эксплуатации одной рукой с открытием камеры по длине. Экстрапрочные режущие решётки для максимальной эксплуатационной нагрузки. Двухкамерная система для экономии времени - одновременная загрузка и нарезка. Поступательное поршневое движение непрерывного характера для высокопроизводительной нарезки ножом с двумя или четырьмя лезвиями или периодического характера однолезвийным ножом для получения кубиков правильной формы. Малый период обкатки, как и в случае неподготовленного оператора. Автоматическая установка ножа после каждого цикла нарезки. Минимальное время на замену решёток без инструментов. Регулируемое продольное предварительное сжатие. Визуальный индикатор готовности к загрузке.



Модель	Установленная мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Поперечный разрез решётки, мм	Длина нарезки, мм	Размеры камеры, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
FOOD96	4,8-5,1	макс. 1100	90x90	0-45	96x96x310	1300x660x1115	260

*комплектация согласовывается индивидуально при заказе





КОПТИЛЬНИ

Электрические настольные коптильни

Материалы: нержавеющие внутренние и внешние стенки, а также маслосборник и решётки; *нержавеющая сталь. **Главные особенности:** одновременная варка и копчение = горячее копчение (до 250°C), копчение без варки = холодное копчение, низкотемпературная варка/ копчение = «low & slow» (медленно и при низкой температуре), улучшение и окончательная обработка дымом, варка без копчения, гриль и барбекю, выпекание и гратинирование, подогрев/ разморозка, тушение. Профессиональное назначение, для коммерческого применения, хобби, в помещении и на открытом воздухе: пабы, пивные на открытом воздухе, еда на вынос, трейлеры для еды/ передвижные магазины, выставочные павильоны, рынки, караби, кемпинги, охотничьи домики, рыболовные пруды, клубы и везде, где в фокусе вкусовые качества! Открытие дверцы вперёд, отсутствие требований к вентиляции/ установке, возможна эксплуатация под обычной вытяжкой или рядом с ней, минимальный выход дыма, подогрев и варка с термостатическим управлением – медленно и при низкой температуре или быстро и при высокой температуре, копчение с автоматическим таймером, раздельная варка и копчение (2 нагревательных контура), т.е. варка с дымом/ без него или дым с подачей тепла/ без него, одинаковый нагрев сверху и снизу без вентиляции для doskonaльной готовки чрезвычайно сочных, нежнейших, вкуснейших блюд при неизменной температуре, с оптимальным распределением дыма и применением разнообразной древесины - всё, что нужно для вкуснейших и аппетитнейших копчёных изделий, энергосбережение до 60% ввиду двойного корпуса с двойной изоляцией - минимальные теплопотери и быстрый нагрев, что сокращает затраты, выключатели спереди для удобства, легкосменные детали. Создавайте самые разнообразные рецепты, экспериментируя с древесиной в перемешку со специями, травами, алкогольными напитками и пр. Стандартное оснащение **HELIA24:** маслосборник (29x39x1,5 см)*, решётка для рыбы (29x37 см, на 6 шт. рыбы)*, плоская решётка (29x37 см)*, поддон для копчения (12/14 x16x1 см)*, 1 кг опилок из бука, образец приправ для рыбы, книга рецептов с руководством; **HELIA48:** маслосборник (29x39x1,5 см)*, 2 решётки для рыбы (по 29x37 см, на 12 шт. рыбы)*, 2 плоские решётки (по 29x37 см)*, поддон для копчения (12/14 x16x1 см)*, 1 кг опилок из бука, образец приправ для рыбы, книга рецептов с руководством.



Модель	Мощность, кВт	Вместимость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
HELIA24	1,5	24 шт. форели до 250 г или 12 шт. форели от 300 г, ок. 4 кур, ок. 7 кг жаркого	450x350x450	25
HELIA48	2,5	48 шт. форели до 250 г или 24 шт. форели от 300 г, ок. 8-10 кур, ок. 14 кг жаркого	450x350x850	39

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Коптильная печь

Материалы: нержавеющая сталь; корпус из двуслойной листовой стали, изоляция специальным минеральным волокном. **Главные особенности:** двустенный аппарат для средних объёмов производства. Двустенный корпус и дверца, изолированный дверной замок (ручка), быстрая варка и копчение за счёт особого метода копчения (под давлением) (например, форели/ птицы - ок. 20 мин), топливо - электричество, 3 уровня, закруглённые внутренние углы, хорошее распределение дыма. Устойчивая прочная конструкция. Идеально подходит для ресторанов, рыбы, мяса, дичи, птицы и сала. **В комплекте:** 3 решётки для форели. **Принадлежности по запросу:** гладкие решётки для филе.



Модель	Вместимость	Внешние размеры, мм
1101	18 шт. рыбы	620x380x580

Коптильная печь

Материалы: нержавеющая сталь, дверь и стенки из двуслойной листовой нержавеющей стали, изоляция минеральной ватой. **Главные особенности:** двустенный аппарат для средних объёмов производства. Различные возможные виды топлива: древесина, газ, электричество. В случае древесины и газа отдельный дымогенератор, в случае электричества - встроенный дымогенератор холодного дыма, цифровое управление (вкл. регулируемый термостат (макс. 120°C)). В модели **1172** рекомендуется использовать внешний дымогенератор для холодного копчения с расположением слева или справа от печи. Не допускается образование конденсата в коптильне и на копчёных изделиях. Комфортное копчение даже в холодную пору года. Подключение к дымоходу Ø130 мм. **В комплекте:** маслосборник, топка древесиной, поддон для конденсата. **Принадлежности:** нержавеющие балки, решётка 530x590, формованная решётка, газонагреватель; поддон для опилок, крюки для рыбы/ мяса, труба из нержавеющей стали/ 0,5 м/ 1,0 м, стеклянная дверь с внутренним освещением, опилки из бука 3 кг/ 15 кг.



Модель	Вместимость	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм
1172	45-60 шт. рыбы на 5 уровнях, 30-40 кг мяса	5,8	400x700x1500
11726	65-80 шт. рыбы, 50-65 кг мяса		600x700x1500

Электрическая коптильная печь

Материалы: нержавеющая сталь, двуслойная листовая сталь, изоляция. **Главные особенности:** коптильня профессионального назначения для разнообразного использования - от малых фермерских лавок до мясных лавок средних масштабов и рыбозаводов. Программируемое управление, датчик внутренней температуры, автоматическое включение и выключение, а также выбор языка между немецким и английским. По запросу печь конструируется под ваши потребности. Дверной навес слева/ справа/ элементы управления слева/ справа и пр. Стандартная система управления, которая модернизируется по запросу на расширенное программное управление. Запорный рычаг, выхлопная труба 130 мм, балка 900 мм, 8 уровней. Макс. температура - 130°C. Подключение к дымоходу 130 мм. **В комплекте:** термостат. **Принадлежности:** нержавеющая коптильная тележка, решётка, формованная решётка, дымогенератор/ холодное копчение, вентилятор воздухоохладителя, подвесные балки, крюки для рыбы/ мяса, труба из нержавеющей стали/ 0,5 м/ 1,0 м/ под углом 90°, стеклянная дверь с внутренним освещением/ опилки из бука 3 кг/ 15 кг, уплотнитель, красно-коричневый, W-образный нагреватель, ТЭН для газообразного пропана или природного газа, оконное стекло, внешний дымогенератор.



Модель	Вместимость	Внешние размеры, мм
1142	ок. 220 шт. рыбы или ок. 160 кг мяса	700x1070x1800

Электропитание 400 В/3/50 Гц



КОПТИЛЬНИ

Коптильня электрическая BASTRA SMART 500

Главные особенности: универсальная система для «прозрачной» обработки самых разнообразных продуктов (холодное и горячее копчение, подогрев, сушка, варка, обработка паром, ошпаривание, жарка, выпекание, покраснение) перед клиентом. Мелкодисперсное распыление сжатым воздухом (= без «обрызгивания продуктов»). Высокотехнологичный микропроцессор BASTRAProf500, вмонтированный прямо во фронтальную крышку корпуса: 7" TFT-дисплей с яркими цветами, 99 программ 20-шаговой настройки, смена языка на текстовом дисплее, выключение (окончание шага) по времени, при достижении внутренней температуры, показателями FC/ охлаждения (внутренняя температура не достигается), шаги копируются, вставляются и удаляются, настройки под защитой паролем, ввод номера партии, права пользователя для администраторов, интерфейсы: LAN (RJ45), последовательный интерфейс USB для подключения к ПК. Интерфейс ПК для ПО системы визуализации BASTRAProf.net. Уникальная технология копчения конденсатом дыма BASTRA – экологичный низкоэмиссионный метод, полностью автоматизированная пенная очистка системой сжатого воздуха с подключением к местной системе подачи сжатого воздуха, встроенная 8-уровневая рама для подвешивания коптильных палок 1570 мм и под гастрорёкности GN 2/1, GN 1/1 или решётки, смотровое окошко, внутреннее освещение, встроенный охлаждающий душ. Температурный режим - 180/ 230°C* (нестандарт). Частота вращения - 720/1400, 2 шага; опция - 360/720/1400, 3 шага. Требуемая местная система подачи сжатого воздуха на 7 бар постоянного давления, объём подаваемого воздуха - 200 л/мин; требуемая местная система подвода воды на 3 бар мин. Встраивается в самые разнообразные торговые концепции. **Спецоснащение:** стеклянная дверца (защитное стекло)***, испарительный охладитель с подключением к местной холодильной установке, дверца с термостойким стеклом, 3-я скорость подачи воздуха для созревания, специальное красочное покрытие, логотип заказчика.



Модель	Полезный объём камеры, л	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм
SMART500SD	430	15,55	980x1020x2000
SMART500GD**		опция - 21,55*	

Электропитание 400 В/3/50 Гц

***комплектация согласовывается индивидуально при заказе



ТЕХНОЛОГИИ КОПЧЕНИЯ

ЩЕПА · ОПИЛКИ · ФРИКЦИОННЫЙ ДЫМ · КОНДЕНСАТ ДЫМА

ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ НА ОПИЛКАХ (технология копчения UF)

Такие дымогенераторы работают на системе рециркуляционного/ приточного воздуха. В процессе дым/ паровоздушная смесь частично забирается из камеры для повторного наполнения дымогенератора после подачи приточного воздуха. Малая доля остаточного дыма выходит из камеры по выпускному воздушному клапану. Крупность частиц основной части составляет 0,1-3 мм.

ДЫМОГЕНЕРАТОРЫ НА ЩЕПЕ (технология копчения TF)

В процессе копчения приточный воздух подаётся в зону тления с сохранившим ценного натурального аромата копчения. Дым поглощается установкой BASTRAMAT и подаётся на изделия, прокапчиваемые через систему циркуляции воздуха. Доля точно подаваемого в дымогенератор приточного воздуха выходит из камеры по выпускному клапану/ дроссельной заслонке в виде незначительного остаточного дыма. Крупность частиц основной части составляет 4,0-12,0 мм.

ФРИКЦИОННЫЙ ДЫМОГЕНЕРАТОР (технология копчения RR)

Такие установки с Smoke 650 RR закрытого типа. Поэтому никаких существенных выбросов на этапе копчения. Остаточный дым частично вымывается по окончании процесса, граммы копчения в результате распыления воды в дымогенераторе. Специальное фрикционное колесо на некоторое время обеспечивает подачу высокоплотного дыма с низким уровнем шума (менее 75 дБ(А)).

ТЕХНОЛОГИЯ КОПЧЕНИЯ КОНДЕНСАТОМ ДЫМА FR 50

Система копчения конденсатом дыма BASTRA отличается экологичностью. Прежде всего, она характеризуется отсутствием известных загрязняющих веществ в дыме, отфильтрованных на этапе образования конденсата дыма. Данная технология позволяет получить идеальные результаты благодаря оптимизированному высокотехнологичному микропроцессорному управлению во взаимосвязи с регулировкой влажности, равномерной циркуляцией воздуха, температурой и плотностью дыма. Точное мелкодисперсное дозирование через двойное сопло обеспечивает стабильную подачу сухого дыма для копчения.

Наши системы генерации дыма комбинируются с реверсивными универсальными установками. Отсюда абсолютная гибкость и многообразие получаемой продукции.

СОЧЕТАНИЕ РАЗНООБРАЗНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ КОПЧЕНИЯ

МЯСО · КОЛБАСЫ · РЫБА · СЫР · ТОФУ · ХЛЕБ ...

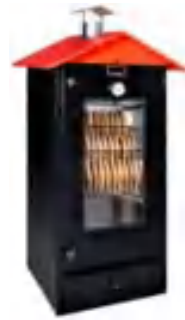




Льдогенераторы



Коптильни



Выставочная коптильная печь «Rustikal» на древесине* и на газу

Материалы: нержавеющая сталь V2A. **Главные особенности:** неповторимые печи «Rustikal» - это совершенно необычный способ копчения. Дизайн печи, смотровое окошко и внутреннее освещение - всё вкуче являет собой особое действо и очарование. Эта печь - центр притяжения и акцент любой пивной на открытом воздухе, любого приёма, рыбного фестиваля, народных гуляний и рождественских ярмарок. А ещё это изюминка вашего сада. При использовании печи в коммерческих целях взоры покупателей будут прикованы к этой печи, обеспечивая отличную прибыль. Внешние размеры с крышей - 800x900x1700 мм.

Модель	Внешние размеры, мм
1174*	
1176	600x700x1500



Сушильные камеры

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** наши сушильные печи работают по принципу перекрёстного тока - сушильной камерой генерируется равномерный поток воздуха для обеспечения высококачественной сушки. Навесы монтируются справа или слева. По запросу возможен заказ сушильных камер с тележками. 70°C - макс. температура. Модели 11422, 11522, 11622-100 с программным контроллером.

Модель	Мощность, кВт	Уровни	Центральный вентилятор(-ы)	Объём воздуха, м3/ч	Размеры решётки, мм	Внешние размеры, мм
11722	5	15	1	450	400x590	500x700x1700
117262	5	15	1	450	600x590	700x700x1700
11422	7,5	20	2	900	600x900	700x1030x2000
11522	7,5	20	2	900	700x900	800x1030x2000
11622-100	9	25	3	2400	1000x1000	1040x1130x2300

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Способы копчения

Дым низкой температуры

Копчение при 25-30°C на мелких опилках, поджигаемых за счёт жара, запальным устройством и т.п. для образования дыма (обеспечение процесса тления).

Горячий дым

Копчение при 40-70°C на древесине мелкой фракции, предпочтительно твёрдой для большего тления, с последующим покрытием опилками для сохранения жара и дыма в печи.

Дым высокой температуры

Розжиг с достижением температуры 90-100°C. Схоже с копчением горячим дымом, также с последующим покрытием опилками. При копчении горячим дымом рекомендуем нагрев примерно до 60°C, при копчении дымом высокой температуры - примерно до 95°C с последующим покрытием опилками для поддержания жара и дыма, соответственно.

Электрическое/газовое отопление

Электрическое или газовое отопление применяется для копчения горячим дымом и дымом высокой температуры. Таким образом растапливается аппарат. Дым происходит от опилок. Подобная установка поставляется в комплекте со столиком для опилок. Помещается на нагревательную спираль или газовую горелку - вырабатывается дым и выполняется розжиг опилок (или копчение).

Копчение разнообразных продуктов (таблица ориентировочных данных)

Тип продукта	Дым высокой температуры	Горячий дым	Дым низкой температуры	Временная продолжительность	Температурный режим
Рыба	○			40-60 мин	90-100°C
Лосось			○	ок. 8-10 ч	22-25°C
Ветчинная колбаса		○		92-120 мин	50-60°C
Сардельки		○		92-120 мин	50-60°C
Венские колбаски		○		92-120 мин	50-60°C
Жаркое из копчёной присоленной свинины		○		45-60 мин	50-60°C
Птица	○			ок. 3-6 ч	100°C
Окорок, сало			○	4-6 дней	20-30°C
Салами			○	1-2 дня	20-30°C
Кровяная, ливерная колбаса			○	1-2 дня	20-30°C

Кубик



Усечённый конус с небольшими вогнутостями весом 14, 17, 32, 41 или 60 г. Кристаллические и компактные. Охлаждение с сохранением вкуса. Подходит для стаканов любой формы, для быстрого охлаждения напитков.

Пальчик



Полый цилиндр. Подходит для использования любой воды, даже самой жёсткой. Максимальный охлаждающий эффект. Для самых разнообразных напитков.

Пирамидка



Семигранная усечённая пирамида весом 7 г. Быстрое изготовление. Быстрый охлаждающий эффект. Прекрасно подходит для газированных напитков.

Чешуя



Хлопья льда зернистой формы. Быстрый охлаждающий эффект. Вес и объём адаптированы для хранения, транспортировки и дозирования. Используется в основном для хранения продуктов питания, в том числе рыбы, а также химических и фармацевтических препаратов.

Гранулы



Компактный лёд, обеспечивающий долгосрочное хранение продукта и удовлетворяющий любые потребности при приготовлении коктейлей.

Чешуя



Плоские хлопья льда (охлаждаемые при температуре ок. -5°C). Максимальный охлаждающий эффект (толщина - 1,5-2 мм). Простота хранения, применения и дозирования, прекрасно подходит для рыбной, пищевой промышленности, транспортировки и хранения пищевых продуктов.

A - охлаждение воздухом, W - охлаждение водой (при заказе обязательно указать тип охлаждения A/W*)

Льдогенераторы серии SL

Тип производимого льда: кубики. **Материалы:** наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом; по запросу - наружная поверхность из АБС-пластика в модели SL35-. Регулируемые ножки из нержавеющей стали (кроме моделей SL35-, SL50-, SL60-). **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4"/ 24 мм. **Главные особенности:** электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Изолированная выдвигаемая дверь. Переключатель «вкл.-выкл.». Система очистки (кроме моделей SL280-, SL350-). Легкоочищаемый фильтр, препятствующий образованию накипи, в модели SL35-. Наружный защитный фильтр, съёмный, легкоочищаемый (кроме моделей SL110-, SL180-, SL260-, SL280-, SL350-). Съёмный очищаемый воздушный фильтр в моделях SL280-, SL350-. Изоляция внутреннего контейнера без ГХФУ. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Боковые решётки для лучшей вентиляции; съёмные боковые панели (кроме моделей SL35-, SL280-, SL350). Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Встраиваемые в прилавок (кроме моделей SL140-, SL180-, SL260-, SL280-, SL350-). Хладагент R290.



Модель	Макс. вместимость, кг	Вес кубика, г	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SL35A/W_R290	4	14	0,26	20	A: 4 W: 25	355x404x590	27,5
SL50A/W_R290	6	14, 17, 32, 41	0,27	30	A: 2,5 W: 12	387x470x607	31
SL60A/W_R290	9		0,27	30	A: 3 W: 12	387x470x687	32
SL70A/W_R290	16		0,34	38	A: 3 W: 13,5	497x592x687	40
SL90A/W_R290	25		0,45	49	A: 3 W: 15	497x592x797	46
SL110A/W_R290	25	17	0,46	45	A: 4 W: 15	497x592x887	55
SL140A/W_R290	40	14, 17, 32, 41	0,59	70	A: 4 W: 16	735x603x850	67
SL180A/W_R290	40		0,66	75	A: 2,5 W: 14	735x603x907	71
SL260A/W_R290	60		0,89	93	A: 3 W: 16	735x603x1007	74
SL280A_R290	65	14, 17, 32, 41, 60	1,25	130	W: 2	840x740x1075	113
SL350A_R290	65	14, 17, 60	1,28	150	W: 2	840x740x1075	118

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Льдогенераторы серии SM

Тип производимого льда: кубики. **Материалы:** наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом. **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4"/ 24 мм. **Главные особенности:** электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Переключатель «вкл.-выкл.». Съёмный очищаемый воздушный фильтр. Изоляция бункера без ГХФУ. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Съёмные боковые панели. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Хладагент R290. **Модульные аппараты поставляются без контейнера, который рекомендуется с ними комбинировать.**



Модель	Вес кубика, г	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Контейнер**
SM350A_R290	14, 17, 32	1,22	152	A: 3	862x555x720	118	BINTPE530, BINT420/830

Электропитание 230 В/1/50 Гц



Льдогенераторы серии SLT

Тип производимого льда: компактные гранулы длительного действия. **Материалы:** наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом, испаритель из AISI 304, шнек из AISI 303. **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4" / 24 мм. **Главные особенности:** малый расход (1 л / 1 кг льда) - мод. с охлаждением воздухом, электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Изолированная выдвигаемая дверь. Переключатель «вкл.-выкл.». Пылезащитный резервуар для воды. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Наружный защитный фильтр, съёмный, легкоочищаемый. Изоляция внутреннего контейнера без ГХФУ. Автоматическая подача воды. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Встраиваемые в прилавок (кроме модели SLT290A/W). Хладагент R290.

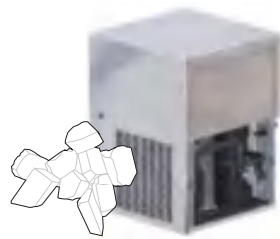


Модель	Гранулы	Вместимость, кг	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SLT100A/W_R290	8x16x7	10	0,41	55	A: 1 W: 5	450x620x680	56
SLT170A/W_R290		20	0,44	90	A: 1 W: 7	500x660x690	59
SLT270A/W_R290		40	0,72	140	A: 1 W: 9	738x690x851,5	90
SLT290A/W_R290		50	0,72	145	A: 1 W: 9	738x690x1020	94

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Льдогенераторы серии MGT

Тип производимого льда: компактные гранулы длительного действия. **Материалы:** моноблочная конструкция из нержавеющей стали, наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом, испаритель из AISI 304, шнек из AISI 303. **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4" / 24 мм. **Главные особенности:** малый расход (1 л / 1 кг льда) - мод. с охлаждением воздухом, электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Переключатель «вкл.-выкл.». Пылезащитный резервуар для воды. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Съёмный очищаемый воздушный фильтр. Автоматическая подача воды. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Хладагент R290. **Модульные аппараты поставляются без контейнера, который рекомендуется с ними комбинировать.**



Модель	Гранулы	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Контейнер**
MGT310A/W_R290	8x16x7	0,7	128	A: 1 W: 7,4	560x569x600	63	BINTPE530, BINT250, BINT420, RB140
MGT560A/W_R290	13x18x13	1,05	243	A: 1 W: 8,5	560x569x695	83	BINTPE530, BINT250, BINT420, BINT830, RB140, RB280
MGT900A/W_R290	16,5x18x11	1,41	370	A: 1 W: 6	560x569x695	102	BINTPE530, BINT250, BINT420, BINT830, BIN1200DD, RB140, RB280, DRB1100, DRB2500

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Льдогенераторы серии SLF

Тип производимого льда: зернистый. **Материалы:** наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом, испаритель из AISI 304, шнек из AISI 303; регулируемые ножи из нержавеющей стали (кроме SLF130A/W). **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4" / 24 мм. **Главные особенности:** малый расход (1 л / 1 кг льда) - мод. с охлаждением воздухом, электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Изолированная выдвигаемая дверь. Переключатель «вкл.-выкл.». Пылезащитный резервуар для воды. Автоматическая подача воды (кроме SLF130A/W). Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Наружный защитный фильтр, съёмный, легкоочищаемый. Съёмные боковые панели. Изоляция внутреннего контейнера без ГХФУ. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Встраиваемые в прилавок (кроме SLF320A/W, SLF355A/W). Хладагент R290.



Модель	Вместимость, кг	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SLF130A/W_R290	10	0,4	65	A: 1 W: 5	450x620x680	56
SLF190A/W_R290	19	0,47	111	A: 1 W: 7	496x660x685	59
SLF225A/W_R290	28	0,47	111		496x660x795	63
SLF320A/W_R290	38	0,7	150		741x678x925	85
SLF355A/W_R290	55	0,7	150		741x678x1015	87

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Льдогенераторы серии GM

Тип производимого льда: зернистый, 1 м3 = 550 кг льда. **Материалы:** моноблочная конструкция из нержавеющей стали, наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом, испаритель из AISI 304, шнек из AISI 303. **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4" / 24 мм. **Главные особенности:** малый расход (1 л / 1 кг льда) - мод. с охлаждением воздухом, электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Переключатель «вкл.-выкл.». Пылезащитный резервуар для воды. Автоматическая подача воды. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Съёмный очищаемый воздушный фильтр. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Датчик вращения прямо на испарителе (кроме модели GM360A/W). Хладагент R290. **Модульные аппараты поставляются без контейнера, который рекомендуется с ними комбинировать.**



Модель	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Контейнер**
GM360A/W_R290	0,83	155	A: 1 W: 12	560x569x600	63	BINTPE530, BINT250, BINT420, RB140
GM600A/W_R290	1,1	270	A: 1 W: 6	560x569x695	83	BINTPE530, BINT250, BINT420, BINT830, RB140, RB280

Модель	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Контейнер**
GM1200A/W_R290	1,4	425	A: 1 W: 8	560x569x695	102	BINTPE530, BINT250, BINT420, BINT830, BIN1200DD, RB140, RB280, DRB1100, DRB2500

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Льдогенераторы серии IFT

Тип производимого льда: полый кубик весом 20 г. **Материалы:** наружная поверхность из AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом; регулируемые ножи из нержавеющей стали (кроме моделей IFT54A/W, IFT55A/W). **Условия эксплуатации:** в помещении, температура воды - +3°C - +32°C, входное давление воды - 1-6 бар, температура окружающей среды - +10°C - +43°C. **Впуск/ выпуск воды:** 3/4" / 24 мм. **Главные особенности:** электромеханика. Стандартное и особое напряжение. Изолированная выдвигаемая дверь. Переключатель «вкл.-выкл.». Боковые решётки для лучшей вентиляции. Съёмные боковые панели. Простая очистка за счёт скруглённой поверхности. Наружный защитный фильтр, съёмный, легкоочищаемый. Изоляция внутреннего контейнера без ГХФУ. Система защиты от опрокидывания резервуара. Автоматическая подача воды. Климатический класс исполнения: тропический (+43°C). Хладагент R290. Встраиваемые в прилавок (кроме модели IFT165A/W).



Модель	Вес кубика, г	Вместимость, кг	Мощность, кВт	Производительность, 24 ч	Расход воды, л/кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг
IFT54A/W_R290	20	4	0,3	20	A: 3 W: 17	385x468x607	36
IFT55A/W_R290		8	0,3	20	A: 3 W: 17	385x468x687	38
IFT65A/W_R290		15	0,27	35	A: 3 W: 14	495x580x687	47
IFT120A/W_R290		20	0,31	45	A: 4 W: 13	495x580x797	54
IFT165A/W_R290		30	0,5	85	A: 4 W: 12	735x596x907	75

Электропитание 230 В/1/50 Гц

** Контейнеры

Модель	Вместимость, кг	Внешние размеры, мм	Вес, кг
BINT250	100	560x815x1000	53
BINTPE530	190	942x795x1053	61
BINT420	200	870x815x1000	63
BINT830	350	1250x815x1000	102
BIN1200DD	550	1110x1060x1915	163
RB140	108	795x1060x1284	64
RB280	2x108	1560x1060x1484	135
DRB1100		1560x1330x1780 (x2)	204
DRB2500		1560x1330x2460 (x3)	251



Комплектация: льдогенератор/контейнер

	BIN PE530	BIN T250	BIN T420	BIN T830	BIN 1200DD	RB 140	RB 280	DRB 1100	DRB 2500
CM 350	●		●	●					
CM 650				●					
CV 305	●	●	●						
CV 475	●		●	●			●		
CV 950	●		●	●			●		
CV 1650			●						
MGT 310	●	●	●				●		
MGT 560	●	●	●	●			●	●	
MGT 900	●	●	●	●	●	●	●	●	●
GM 360	●	●	●				●		
GM 600	●	●	●	●			●	●	
GM 1200	●	●	●	●	●	●	●	●	●
GM 2000					●			●	●
SM 500			●	●					
SM 750				●	●		●		
SM 1300				●	●		●	●	●
SM 1750					●			●	●
SM 3300					●			●	

Холодильные моторизованные столы с вентиляцией

Материалы: монококовая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом; внешняя торцевая панель из оцинкованной стали, по запросу - из нержавеющей стали; регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали (140-230 мм). **Главные особенности:** моноблочное устройство с бортиком* и без него. Экологически чистый охлаждающий газ R290. Изоляция корпуса толщиной 60 мм и 50 мм - дверей высокоплотным пенополиуретаном (40 кг/м³). Автоматически закрывающиеся реверсивные дверцы с ограничителем на 95°, легкосъёмные магнитные уплотнители дверей и выдвижных ящиков. Эргономичные ручки. Установка верхних и нижних дверных навесов спереди на корпус (легкосменные, без необходимости демонтажа столешницы). Автоматическое оттаивание горячим газом и испарение конденсата. Система вентиляции канального типа в задней части для обеспечения идеальной однородной температурной среды внутри. Климатический класс 5. Класс энергоэффективности A. Стандартное оснащение: 2 / 3 / 4 решётки GN 1/1 + 2 / 3 / 4 пары направляющих соответственно. **По запросу:** замок; компрессор/техотсек слева.

Модель	Дверцы, шт.	Мощность, кВт	Вместимость, л	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
TNMG2V2510	2	0,25 (1 A)	226	-2/+ 8	1355x700x850	160
TNMG2V2520*						162
TNMG3V2510	3		191			
TNMG3V2520*			193			
TNMG4V2510	4	483	2250x700x850	221		
TNMG4V2520*				224		

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Морозильные моторизованные столы с вентиляцией

Материалы: монококовая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом; внешняя торцевая панель из оцинкованной стали, по запросу - из нержавеющей стали; регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали (140-230 мм). **Главные особенности:** моноблочное устройство с бортиком* и без него. Экологически чистый охлаждающий газ R290. Изоляция корпуса толщиной 60 мм и 50 мм - дверей высокоплотным пенополиуретаном (40 кг/м³). Автоматически закрывающиеся реверсивные дверцы с ограничителем на 95°, легкосъёмные магнитные уплотнители дверей и выдвижных ящиков. Эргономичные ручки. Установка верхних и нижних дверных навесов спереди на корпус (легкосменные, без необходимости демонтажа столешницы). Автоматическое оттаивание горячим газом и испарение конденсата. Система вентиляции канального типа в задней части для обеспечения идеальной однородной температурной среды внутри. Климатический класс 5. Класс энергоэффективности D. Стандартное оснащение: 2 / 3 / 4 решётки GN 1/1 + 2 / 3 / 4 пары направляющих соответственно. **По запросу:** замок; компрессор/техотсек слева.

Модель	Дверцы, шт.	Мощность, кВт	Вместимость, л	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
TNMG2V2540	2	0,5 (2,5 A)/ 0,7 (3,5 A)	226	-20/-10	1355x700x850	170
TNMG2V2550*						172
TNMG3V2540	3		355			
TNMG3V2550*			355			
TNMG4V240	4	483	2250x700x850	231		
TNMG4V2550*				234		

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Принадлежности

Модель	Описание
KNCAM001	Комплект из 2 выдвижных ящиков 2x1/2, H670 см, -2° +8°C
KNCAM002	Комплект из 3 выдвижных ящиков 3x1/3, H670 см, -2° +8°C
KNCAM003	Комплект из 2 выдвижных ящиков 1x1/3+1x2/3, H670 см, -2° +8°C
KRTR0001	Комплект колёсиков (2 с тормозами), 4xø125 см, Zn

Холодильные шкафы с вентиляцией на 600, 1340 л

Материалы: монококовая конструкция из нержавеющей стали AISI 430/304 со шлифовкой скотч-брайтом; пластифицированные решётки GN 2/1; регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали h120/150 мм. **Главные особенности:** автоматическое оттаивание: оттаивание горячим газом и испарение конденсата. Газ R 290. Камера со скруглёнными внутренними углами для упрощения очистки, обеспечения гигиены; изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ГФУ корпуса - 85 мм (40 кг/м³) и дверей - 65 мм; обтекание воздушным потоком сбоку (700 л), сзади (1400 л). Съёмные (без инструментов) направляющие под решётки из АБС-пластика; запатентованная моноблочная холодильная установка в тропическом исполнении (климатический класс 5); стандартный замок. Автоматически закрывающиеся дверцы, угол открытия - 100°. Сигналы ХАССП при положительной и отрицательной температуре. Класс энергоэффективности В в AN07Y2510, С в AN14Y2510.

Модель	Мощность, кВт	Двери, шт.	Вместимость		Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
			л	полки 53x65			
AN07Y2510	0,19 (0,9 A)	1	600	3	-2/+8	770x820x2025	130/140
AN14Y2510	0,35 (2,3 A)	2	1340	6		1540x820x2025	280/290

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Морозильные шкафы с вентиляцией на 600, 1340 л

Материалы: монококовая конструкция из нержавеющей стали AISI 430/304 со шлифовкой скотч-брайтом; пластифицированные решётки GN 2/1; регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали h120/150 мм. **Главные особенности:** автоматическое оттаивание: оттаивание горячим газом и испарение конденсата. Газ R 290. Камера со скруглёнными внутренними углами для упрощения очистки, обеспечения гигиены; изоляция высокоплотным пенополиуретаном без ГФУ корпуса - 85 мм (40 кг/м³) и дверей - 65 мм; обтекание воздушным потоком сбоку (700 л), сзади (1400 л). Съёмные (без инструментов) направляющие под решётки из АБС-пластика; запатентованная моноблочная холодильная установка в тропическом исполнении (климатический класс 5); стандартный замок. Автоматически закрывающиеся дверцы, угол открытия - 100°. Сигналы ХАССП при положительной и отрицательной температуре. Класс энергоэффективности С в AN07Y2520, D в AN14Y2520.

Модель	Мощность, кВт	Вместимость		Двери, шт.	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		л	полки 53x65				
AN07Y2520	0,58 (2,9 A)/ 0,84 (4 A)	600	3	1	-20/-10	770x820x2025	130/140
AN14Y2520	0,75 (3,9 A)/ 1,25 (5,7 A)	1340	6	2		1540x820x2025	280/290

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Расстоечные шкафы с вентиляцией

Материалы: монококовая конструкция из нержавеющей стали AISI 304 со шлифовкой скотч-брайтом, изоляция высокоплотным пенополиуретаном толщиной 75 мм (40 кг/м³); регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали h120/150 мм. **Главные особенности:** панель управления с электронной платой. Сенсорный ЖК-дисплей 7" (190x130 мм) в моделях AF64- и 5" (140x95 мм) в моделях AF68-. Система автоматического увлажнения и осушения с постоянным контролем. Косвенная равномерная циркуляция воздуха в камере. Оттаивание оттаивание горячим газом и испарение конденсата. Автоматически закрывающиеся дверцы, угол открытия - 90°. Без ХФУ и ГХФУ. Внутреннее штампованное дно с промывочным отверстием. Стандартная комплектация: замок и внутреннее освещение. Стандартное оснащение: 20 пар направляющих. Ёмкости в комплект не входят.

Модель	Вместимость	Мощность, кВт	Газ	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Клим. класс	Вес, кг
AF64X1511	600 л	0,38 (3,8 A)	R134a	-3° +35°	770x820x2025	5	140/150
AF64X4521	EN 60x40	0,65 (7,8 A)	R452a	-20° +35°		4	
AF68X1511	750 л	0,4 (5,2 A)	R134a	-3° +35°	770x1010x2025	5	150/160
AF68X4521	EN 60x80	0,8 (3,7 A)/1,45 (6,7 A)	R452a	-20° +35°		4	

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Морозильные лари с крышкой на замке

Материалы: снаружи - листовая сталь белого цвета, изнутри - алюминий. **Главные особенности:** Температурный режим - от -18°C до -24°C. Энергоэффективная изоляция толщиной стенок 70 мм. Температурные индикаторы, индикаторы режима работы, фронтальный цифровой индикатор температуры, фронтальный ручной термостат, крышка со встроенным внутренним освещением, прочная ручка со встроенным замком. Легкосменный уплотнитель. Внутренние скруглённые углы - простая очистка. Статическое охлаждение. Отвод конденсата спереди. Хладагент R 600a. Класс энергоэффективности F. Климатический класс N (от +16°C до +32°C).

Модель	Мощность, кВт	Энергопотребление, кВт/ч в год	Вместимость, л	Кол-во корзин в комплекте	Внешние размеры, мм	Вес, кг
FR205	0,082	249	201/197	1	895x590x840	45
FR305	0,098	283	304/283	3	1030x750x840	62
FR405	0,11	317	383/368	3	1270x750x840	69
FR505	0,135	352	473/459	4	1530x750x840	84
FR605	0,135	392	567/560	4	1800x750x840	93

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Морозильные лари со стеклянной раздвижной крышкой

Материалы: снаружи - листовая сталь белого цвета, изнутри - кованый алюминий, раздвижная крышка из закалённого стекла в пластиковой раме. **Главные особенности:** изоляция 60 мм. Температурный режим - от -15°C до -23°C. Статическое охлаждение. Индикаторы режима работы. Ручной термостат, оттаивание, отвод конденсата сзади, аналоговый термометр. Хладагент R 290. Класс энергоэффективности F. Климатический класс 4 (+30°C/55% отн. влаж.). **В комплекте:** внутренние ролики, монтируемые на месте, предохранительный замок, корзина (опция - до 4 и 6 шт. соответственно).

Модель	Мощность, кВт	Энергопотребление, кВт/ч в год	Вместимость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
D300	0,23	1405	303/261	1015x635x875	64
D500	0,45	1956	503/436	1555x635x875	78

Электропитание 230 В/1/50 Гц



Холодильные, морозильные столы, шкафы, лари, витрины

Холодильные, морозильные столы, шкафы, лари, витрины

Холодильники для вина на 2 температурные зоны

Материалы: дверная коробка, лицевые панели и ручка из нержавеющей стали. Облицовка боковых панелей и верхней части корпуса тёмным ПВХ, изнутри - тёмный АБС-пластик. Дверца с теплоизоляционным стеклом на замке: дымчатым в модели VINO281 и высококачественным низкоэмиссионным стеклом в моделях VINO162 и VINO443 с аргоном. **Главные особенности:** для демонстрации и хранения, с сенсорным управлением и внутренним индивидуально регулируемым светодиодным освещением. Воздушное охлаждение (циркуляционная система охлаждения). Модель VINO162 встраиваемая. 2 независимые температурные зоны. Температурный режим верхнего/ нижнего холодильного отсека: от +5°C до +12°C / от +12°C до +20°C. Цифровой индикатор температуры. Хладагент R600a. Правый дверной ограничитель. Угольный фильтр. Автоматическое оттаивание и испарение конденсата. Легкосменный магнитный уплотнитель. 4 регулируемые по высоте ножки. Климатический класс N /ST (от +16°C до +38°C). Класс энергоэффективности G.

Модель	Энергопотребление, кВт/ч в год	Мощность, кВт	Вместимость, л	Вместимость винных бутылок (0,75 л)	Деревянные решётки, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
VINO162	145	0,176	135	46	3	595x570x813	48
VINO281	176	0,135	261	94	4	595x680x1215	73
VINO443	192	0,242	418	166	6	595x680x1770	108

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Принадлежности

Модель	Описание
808265	Деревянная решётка из бука к VINO162
808266	Деревянная решётка из бука к VINO281
810217	Деревянная решётка из бука к VINO443

Барные холодильники со стеклянными дверцами

Материалы: снаружи - листовая сталь чёрного цвета/ пластик, изнутри - тиснёный алюминий; регулируемые по высоте решётки, рильсан белого цвета. **Главные особенности:** автономное устройство с электронным управлением и цифровым индикатором температуры. Энергоэффективное внутреннее индивидуально регулируемое светодиодное освещение. Мелкоячеистые решётки шагом в 7 мм для обеспечения устойчивости бутылок и банок. 2 раздвижные автоматически закрывающиеся дверцы с изоляционным стеклом, на замке. Легкоочищаемые внутренние поверхности. Вентиляционная система в передней части (а также малая высота в 850 мм в модели 196) позволяет устройства встраивать. Система оттаивания испарителя горячим газом с покрытием для длительного срока службы. 4 регулировочные ножки. Циркуляционная система охлаждения. Автоматическое оттаивание. Класс энергоэффективности E и G. Климатический класс 3 (+25°C и 60% отн. влажн.). Хладагент R 600a (изобутан)/ ПГП 3.

Модель	Мощность, кВт	Энергопотребление, кВт/ч в год	Вместимость, л	Полки, шт.	Дверцы, шт.	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
196	0,155	730	190	4x374x326 мм	2	+2/+10	865x520x850	64
322	0,408	1398	307	4x396x324 мм+2x440x324 мм	3		1350x512x870	82

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Настольная охлаждаемая витрина

Материалы: каркас из нержавеющей стали AISI 304 18/8, с остеклением; модель для самообслуживания с откидными спереди дверцами из оргстекла и задней раздвижной дверцей для удобства. **Главные особенности:** для демонстрации и реализации охлаждённых изделий, подходит, в особенности, для малых и средних форматов торговли. Зона выкладки на две полки с основанием и флуоресцентным освещением в верхней части. Электронный блок управления EVCO. Статическое охлаждение. Термостат. Автоматическое оттаивание испарителя с последующим испарением конденсата. Хладагент R455a. С охлаждающим агрегатом (возможность заказа справа-R или слева-L, если смотреть сзади).

Модель	Мощность, кВт	Освещение, кВт	Температурный режим, °C	Внешние размеры, мм	Вес, кг
UN036COLDL	0,25	0,013	+2/+12	1210x630x635	65
UN036COLDR					

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Витрины для кондитерских изделий со статическим охлаждением и выдвигаемым ящиком

Материалы: демонстрационная зона из нержавеющей стали; верхняя стеклянная, нижнеподвесная часть; гранитная рабочая поверхность (Rosa Beta). **Главные особенности:** элегантная витрина для демонстрации свежих и сухих кондитерских изделий с акцентом на вертикальной плоскости под любые стилистические решения и форматы торговли. Неохлаждаемые стеклянные полки. Светодиодное освещение. Хладагент R290 (0,09/ 0,12/ 0,13 кг). **По запросу:** нижняя/ верхняя лицевая панель и деревянные боковые стенки в индивидуальной окраске. **Принадлежности:** внутренний поддон для талой воды, электрическая система испарения талой воды, рабочая поверхность из нержавеющей стали.

Модель	Освещение	Климатический класс	Потребляемая мощность, кВт	Охлаждающая способность (-10°C), кВт	Внешние размеры, мм
COLORADO1400	1x28 Вт	3 H2*; 25°C / отн. влажн. 60%	0,27	0,48	1400x960x1240
COLORADO2200	2x21 Вт		0,3	0,55	2200x960x1240
COLORADO2900	2x28 Вт		0,54	0,87	2900x960x1240

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Витрины с вентиляцией без холодильного отсека

Материалы: демонстрационная зона окрашена в чёрный цвет; стеклопакет с сериграфией чёрного цвета; задние раздвижные дверцы - стеклопакет. **Главные особенности:** для максимальной проматриваемости с акцентом на высококачественных изделиях, под любые потребности и современные торговые интерьерные решения - для гастрономических, кондитерских изделий, сэндвичей или готовых блюд. Охлаждаемые стеклянные полки. Светодиодное освещение. Хладагент R290 (0,12/ 0,13/ 0,14 кг). **По запросу:** нижняя/ верхняя лицевая панель и боковые стенки в индивидуальной окраске. **Принадлежности:** внутренний поддон для талой воды, электрическая система испарения талой воды, переднее нижнее светодиодное освещение; корпус на 4 / 6 колёсиках (возможно только по запросу на этапе производства).

Модель	Освещение	Климатический класс	Потребляемая мощность, кВт	Охлаждающая способность (-10°C), кВт	Поверхность выкладки, м²	Внешние размеры, мм
KRISTALL1000	2x11 Вт	3 M1*; 25°C / отн. влажн. 60%	0,31	0,55	0,54	1000x770x1380
KRISTALL1200			0,31	0,55	0,66	1200x770x1380
KRISTALL1500			0,37	0,67	0,84	1500x770x1380

Витрина для рыбы со статическим охлаждением

Материалы: демонстрационная зона из нержавеющей стали AISI 316; гранитная рабочая поверхность (Rosa Beta); удобные опорные ножки из нержавеющей стали - быстрая простая очистка. **Главные особенности:** уникальное устройство профессионального назначения для демонстрации и хранения рыбы. Гнущее стекло. Хладагент R290 (0,1 / 0,11 / 0,13 / 0,15 / 0,15 кг). **По запросу:** упоры и боковые стенки в индивидуальной окраске. **Принадлежности:** подвижная стеклянная перегородка; корпус на 4 колёсиках (возможно только по запросу на этапе производства).

Модель	Климатический класс	Потребляемая мощность, кВт	Охлаждающая способность (-10°C), кВт	Внешние размеры, мм
SAIGON1500	3 M1*; 25°C / отн. влажн. 60%	0,37	0,69	1500x119x1180
SAIGON1500SS				
SAIGON2000		0,54	0,87	2000x119x1180
SAIGON2000SS				
SAIGON2500		0,55	1,15	2500x119x1180
SAIGON2500SS				
SAIGON3000		0,84	1,36	3000x119x1180
SAIGON3000SS				
SAIGON3500		1,26	1,65	3500x119x1180
SAIGON3500SS				

Витрины с вентиляцией с холодильным отсеком

Материалы: прочная алюминиевая конструкция с подъёмным спереди стеклом для лучшей демонстрации изделий; демонстрационная зона из нержавеющей стали; стандартная рабочая поверхность из нержавеющей стали. **Главные особенности:** под любые потребности и современные торговые интерьерные решения. Светодиодное освещение. Хладагент R290 (0,09/ 0,11/ 0,11/ 0,15 кг). **По запросу:** нижняя/ верхняя лицевая панель и боковые стенки в индивидуальной окраске, демонстрационная зона окрашивается в цвет по шкале RAL 9005. **Принадлежности:** стеклянная полка с освещением (не охлаждается), средняя стеклянная полка без освещения (не охлаждается), пластиковый бумагодержатель, подвижная стеклянная перегородка, стационарная перегородка на стыке, ТЭН от запотевания, внутренний поддон для талой воды, электрическая система испарения талой воды, переднее нижнее светодиодное освещение, гранитная рабочая поверхность глубокого черного цвета; полипропиленовая разделочная доска, держатель весов из нержавеющей стали (отсутствует в исполнении с закрытием из оргстекла сзади); канализация за дополнительную стоимость, корпус на 4 / 6 колёсиках (возможно только по запросу на этапе производства).

Модель	Освещение	Климатический класс	Потребляемая мощность, кВт	Охлаждающая способность (-10°C), кВт	Внешние размеры, мм
PORTHOS1500	1x13 Вт	3 H2*; 25°C / отн. влажн. 60%	0,19	0,34	1500x109x1300
PORTHOS2000	2x9 Вт		0,27	0,48	2000x109x1300
PORTHOS2500	2x10 Вт		0,37	0,69	2500x109x1300
PORTHOS3000	2x13 Вт		0,55	1,15	3000x109x1300

*Согласно классификации витрин по стандарту EN ISO 23953-2 указаны составные значения климатического класса и измерительного блока температурного класса, а именно:

H2: от -1°C до +10°C

M1: от -1°C до +5°C



Холодильные, морозильные столы, шкафы, лари, витрины

Холодильные, морозильные столы, шкафы, лари, витрины

Холодильные камеры



Материалы: вертикальные и горизонтальные стыки из пластифицированной стали заполнены вспененным пенополиуретаном 40 кг/м³ +/-2; панели из нетоксичной пластифицированной и оцинкованной листовой стали 120 микрон со специальным антибактериальным покрытием Erta Food Defense. **Главные особенности:** модульная замкнутая система для реализации полностью совмещённых комбинированных холодильных камер, даже при их разной толщине, под вкатную тележку. Коэффициент теплопроводности и рекомендованная среда эксплуатации для моделей **-S6 / -S10** - 0,34 / 0,21 Вт/м2К, 0,29 / 0,18 м2ч°С/ккал; 0 / -25°С. Края закруглены как внутри, так и снаружи. Дверной проём - 95x190 h см. Наружная дверная ручка с замком и защитной системой разблокировки изнутри. Дверцы на 10 и 13 см с электрообогревом и компенсационным клапаном. Камеры без основания с U-образным профилем и комплектующими для сборки. Простой монтаж панелей с помощью фиксаторов с двойными крючками и центрирующих элементов быстрой сборки. Вкл. опорные перекладки для крыши, в зависимости от конфигурации камеры. **По запросу:** внутренняя/ наружная отделка нержавеющей сталью; упаковка на поддоне в полиэтиленовой плёнке. **Холодильные камеры иных размеров по запросу!**

Изоляция толщиной 60 мм

Модель	Объём, м ³	Внутренние размеры, мм
KLC2A_S6	4,1	1630x1230x2030
KLC3A_S6	5,1	2030x1230x2030
KLC4A_S6	6,1	2430x1230x2030
KLC2B_S6	5,4	1630x1630x2030
KLC3B_S6	6,7	2030x1630x2030
KLC4B_S6	8,0	2430x1630x2030
KLC3C_S6	8,4	2030x2030x2030
KLC4C_S6	10,0	2430x2030x2030

Изоляция толщиной 100 мм

Модель	Объём, м ³	Внутренние размеры, мм
KLC2A_S10	4,1	1630x1230x2030
KLC3A_S10	5,1	2030x1230x2030
KLC4A_S10	6,1	2430x1230x2030
KLC2B_S10	5,4	1630x1630x2030
KLC3B_S10	6,7	2030x1630x2030
KLC4B_S10	8,0	2430x1630x2030
KLC3C_S10	8,4	2030x2030x2030
KLC4C_S10	10,0	2430x2030x2030

Холодильные, морозильные агрегаты, монтируемые на стену



Материалы: корпус - крашенный алюминий; конденсатор, испаритель медно-алюминиевый. **Главные особенности:** быстрая сборка с помощью фиксаторов. Герметичные компрессоры. Электронное управление, микропроцессор с функцией таймера, термостата, цифрового термометра. Последовательный порт под систему Televis (ХАССП). Аварийный выход. Электрическое устройство дверцы с микровыключателем. Система самостоятельного испарения талой воды. В моделях **FBG**- оттаивание горячим газом с термостатическим регулированием и окончанием цикла оттаивания, системой подачи по капиллярным трубкам; в моделях **FBN**- оттаивание горячим газом с термостатическим регулированием и клапаном. Герметичный потолочный светильник (лампочка на 60 Вт). Заправлены хладагентом R452A. Деревянная клеть. Рабочее время - 18 ч/день. Стандартная комплектация - тропическое исполнение. Новый антибактериальный фильтр Erta, разработанный с применением нанотехнологий и используемый в испарителях, предотвращает возникновение более 650 видов бактерий, уничтожая их и препятствуя дальнейшему распространению.

Изоляция толщиной 60 мм

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Рабочая температура, °С	Температура свежих продуктов при темп. окр. среды 32°С, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
FB7G	1,11	-2+8	20	9	830x880xh990	75
FB13G	1,58	-2+8	20	14	830x880xh990	80

Изоляция толщиной 100 мм

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Рабочая температура, °С	Температура замороженных продуктов, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
FB6N	0,91	-18-20	-14	7	830x880xh990	75
FB13N	1,22	-18-20	-14	11	830x880xh990	80

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Холодильные, морозильные агрегаты, монтируемые на потолок



Материалы: корпус - крашенный алюминий. **Главные особенности:** быстрая сборка с помощью фиксаторов. Герметичные компрессоры. Электронное управление, микропроцессор с функцией таймера, термостата, цифрового термометра. Последовательный порт под систему Televis (ХАССП). Устройство дверцы с микровыключателем. Система самостоятельного испарения талой воды. Герметичный потолочный светильник (лампочка на 60 Вт). Заправлены хладагентом R452A. Деревянная клеть. Рабочее время - 18 ч/день.

Изоляция толщиной 60 мм

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Рабочая температура, °С	Температура свежих продуктов при темп. окр. среды 32°С, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
DI3NT	1,03	-2+6	20	6	1160x1110xh680	58
DI13NT	1,58	-2+6	20	14	1160x1110xh680	60

Изоляция толщиной 100 мм

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Рабочая температура, °С	Температура свежих продуктов при темп. окр. среды 32°С, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
DI3NT_S10	1,03	-2+6	20	6	1160x1110xh680	58
DI13NT_S10	1,58	-2+6	20	14	1160x1110xh680	60

Изоляция толщиной 60 мм

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Рабочая температура, °С	Температура замороженных продуктов, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
DI6LT	0,91	-18-20	-14	7		66
DI13LT	1,22	-18-20	-14	11		70

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Холодильные, морозильные сплит-системы

Материалы: конденсационная установка оборудована герметичным компрессором и медно-алюминиевым конденсатором; испаритель также медно-алюминиевый, с термостатическим клапаном. **Главные особенности:** конденсационная установка может монтироваться на потолке или на стенке холодильной камеры, и на любой кирпичной стене. Предусмотрена возможность установки двух или трёх различных конденсационных установок друг на друга, а также не более, чем на 10 м от холодильной камеры. Класс защиты IP52 - возможна установка вне помещения. По соединительным трубам сплит-систем подаётся газ, длина труб - 3 м на малые расстояния и 10 м на удалённый монтаж. Предусмотрен подвод окончательного соединения к электронной панели управления классом защиты IP55, микропроцессор с функцией таймера, термостата, цифрового термометра, под систему Televis, аварийный выход. Кабели электрических соединений соответствующей длины, с многополюсной вилкой. Стандартный регулятор давления для стабилизации давления конденсации. Электрическая система размораживания. Хладагент R452A. Рабочее время - 18 ч/день. Тропическое исполнение конденсатора. Потолочный светильник (лампочка на 60 Вт). Устройство дверцы с микровыключателем. Деревянная клеть размерами 660x1200x80 мм.



Изоляция толщиной 60 мм; 30 кг/м³ в сутки

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Температура в камере, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Температура свежих продуктов при темп. окр. среды 32°С, °С	Кол-во	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
MS4P	1,14	6+8	8,4	20	1	660x1200x870	47,4
	1,11	2+4	6,8				
	1,01	-2+2	5,6				
MS7P	1,24	6+8	9,5	20	2	660x1200x870	47,7
	1,2	2+4	7,9				
	1,11	-2+2	6,9				
MS13P	1,79	6+8	14,0	20	2	660x1200x870	52,9
	1,72	2+4	12,5				
	1,58	-2+2	9,9				

Изоляция толщиной 100 мм; 35 кг/м³ в сутки

Модель	Мощность, кВт при темп. окр. среды 32°С	Температура в камере, °С	Макс. охлаждаемый объём, м ³ при темп. окр. среды 32°С	Температура замороженных продуктов, °С	Кол-во	Габариты в упаковке, мм	Вес, кг
MS5N	0,75	-18-20	4,3	-14	2	660x1200x870	50,3
	0,55	-23-25	2,7				
MS6N	0,91	-18-20	5,7	-14	2	660x1200x870	59,0
	0,66	-23-25	3,9				
MS13N	1,22	-18-20	10,5	-14	3	660x1200x870	58,7
	0,85	-23-25	7,4				

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Автоматические кофеварочные машины PLUS4YOU

Главные особенности: система автоматического наполнения воды в бойлере (AWR), многофункциональный сенсорный цветной дисплей, электронный подогреватель чашек, приподнятые группы, складные подставки для чашек, устройство чтения USB-устройств, линия последовательной передачи данных RS232, программа автоматической очистки, программа обслуживания, светодиодное освещение рабочего места, портафильтры, внешний электронасос, мультибойлерная система. **По запросу:** встроенный электронасос, автоматическая система подачи пара, паровой кран с системой очистки Easy Clean. **Цвета по выбору:** красный/чёрный, серый/чёрный, хромированный/чёрный, хромированный/белый.



Модель	Мощность, кВт	Паровой бойлер, л	Паровые краны, шт.	Краны для горячей воды, шт.	Группы, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PLUS4_SAE2	4,4/ 4,7	8	2	1	2	835x565x575	84/98
PLUS4_SAE3	6,1/ 6,7	13	2	1	3	1075x565x575	104/116
PLUS4_SAE4	7,1/ 7,7	13	2	2	4	1315x565x575	124/139

Электропитание 230-400/240 В. Укажите, пожалуйста, необходимое напряжение при заказе

Полуавтоматические кофеварочные машины

Материалы: корпус из нержавеющей стали, окрашенные панели, бойлер и трубки из меди, штуцеры из латуни. **Главные особенности:** непрерывная варка с электромеханическим выключателем, манометр с двойной шкалой для контроля давления бойлера и насоса, лампочка-индикатор включения, уровень с визуальным отсчётом воды в бойлере, система AWR, система теплообменника CTS, встроенный насос двигателя. **Опции:** капучинатор, кран для вспенивания молока «Montalatte»; цвет - антрацитовый серый.



Модель	Мощность, кВт	Паровой бойлер, л	Паровые краны, шт.	Краны для горячей воды, шт.	Группы, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
АЕР/1	2,2/2,9	6	1	1	1	490x535x535	52
АЕР/2	2,8/3,6	10,5	2	1	2	700x535x535	60
АЕР/3	5,3	17	2	1	3	940x535x535	78

Электропитание 120/230-400 В; АЕР/3 - 400 В. Укажите, пожалуйста, необходимое напряжение при заказе

Автоматические кофеварочные машины

Материалы: корпус из нержавеющей стали, окрашенные панели, бойлер и трубки из меди, штуцеры из латуни. **Главные особенности:** электронный аппарат с объёмным дозированием завариваемого кофе посредством блока управления и микропроцессоров, независимое программирование порции кофе для каждой группы посредством сенсорной панели, ручной выключатель полуавтоматического режима, манометр с двойной шкалой для контроля давления бойлера и насоса, лампочка-индикатор включения, уровень с визуальным отсчётом воды в бойлере, система AWR, система теплообменника CTS, встроенный насос двигателя. **Опции:** капучинатор, кран для вспенивания молока «Montalatte»; цвет - антрацитовый серый.



Модель	Мощность, кВт	Паровой бойлер, л	Паровые краны, шт.	Краны для горячей воды, шт.	Группы, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SAE/1	2,2/2,9	6	1	1	1	490x535x535	52
SAE/2	2,8/3,6	10,5	2	1	2	700x535x535	60
SAE/3	5,3	17	2	1	3	940x535x535	78

Электропитание 120/230-400 В; АЕР/3 - 400 В. Укажите, пожалуйста, необходимое напряжение при заказе

Принадлежности

Модель	Описание
CUPWARMER	Электронный подогреватель чашек (2-3 гр.)

Кофемолка

Главные особенности: чёрная кофемолка с плоскими жерновками (Ø64 мм), которая отличается непрерывной прецизионной калибровкой помола, как и с помощью переключателя степени помола, задействуемого при необходимости. Не менее полезная функция - счётчик доз с возможностью считывания с дисплея. Идеально подходит для мест со средней загрузкой. Бункер для зерна на 1,2 кг, для молотого кофе - на 280 кг. Настройка дозирования - 5,5 кг.



Модель	Мощность, кВт	Скорость вращения жерновов, об/мин	Внешние размеры, мм	Вес, кг
SJM	0,35	1400-1600	240x420x610	14

Электропитание 230/240 В

Диспенсеры горячей воды с индикатором уровня

Материалы: нержавеющая сталь 18/9. **Главные особенности:** модели с двойными стенками с термостатом и защитой от сухого кипения, мерным стеклом и неподтекающим краном. Наполнение водопроводной водой (VA) или вручную (HA). Регулировка температуры воды при 96°C. Каплесборник. Идеально подходит для кейтеринга и небольших гостиных, чая, прога, супов быстрого приготовления и пр.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, л/ч	Вместимость, л	Дозирование за 1 ход, л	Внешние размеры, мм
WKT3nHA	2,1	21 (ок. 168 чашек)	3	ок. 2,5	215x280x445
WKT3nVA			5	са. 4.5	215x280x575
WKT5nHA	2,1	21 (ок. 168 чашек)	3	ок. 2,5	215x280x445
WKT5nVA			5	са. 4.5	215x280x575

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Диспенсеры горячей воды настольные с автоматическим регулятором уровня

Материалы: нержавеющая сталь 18/9. **Главные особенности:** модели с одинарными стенками с термостатом и защитой от сухого кипения, мерным стеклом и неподтекающим краном. Наполнение водопроводной водой (VA) или вручную (HA). Регулируемый термостат, 0-96°C. Идеально подходит для чая, прога, супов быстрого приготовления и пр.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, л/ч	Вместимость, л	Дозирование за 1 ход, л	Внешние размеры, мм
WKT10nHA	3,2	30	10	8	Ø225x505
WKT10nVA			20	18	Ø305x560
WKT20nHA	3,2	30	10	8	Ø225x505
WKT20nVA			20	18	Ø305x560

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Соковыжималка для цитрусовых с рычагом

Материалы: алюминий и нержавеющая сталь (нержавеющая чашка, дефлектор, съёмный перфорированный фильтр, чаша); основание с двигателем хромированное или окрашенное. **Главные особенности:** мощный бесшумный асинхронный двигатель. Один пресс для апельсинов, лимонов и лайма. Удобство эксплуатации: автоматический пуск при нажатии на рычаг, мгновенный пуск и останов (особая система сцепления). Высота под носиком - 135 мм для отжима сока в стакан. Съёмный каплесборник. Надёжная конструкция, что подтверждено маркировкой Longtime®, свидетельствующей о прочности, долговечности! Все части, соприкасающиеся с продуктами питания, съёмные. Сфера применения - сокобары, магазины здорового питания, бары, рестораны, кафе-мороженое, различные учреждения и пр.



Модель	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Средняя производительность, л/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
S10C	0,23	1500-1800*	30	200x300x380	9,2

Электропитание 220-240 В/50-60* Гц

Центробежная соковыжималка

Материалы: корпус из алюминия и нержавеющей стали; вся пищевая зона из нержавеющей стали (без алюминия); корзина фильтра и крышка из нержавеющей стали; полностью металлический рычаг. **Главные особенности:** мощный бесшумный асинхронный двигатель. Идеальная фильтрация для получения высококачественного сока: крупная корзина с мелким ситом (0,5 мм) (по запросу - 0,8 мм и самоочищающееся). Не нужно разрезать фрукты и овощи - широкий бункер подачи (Ø79,5 мм). Запатентованная система нового поколения Ezy-clean™ II: съёмная чаша, корзина и крышка (без инструментов). Большая высота под носиком - 228 мм для отжима сока в стакан или кувшин. Надёжная конструкция, что подтверждено маркировкой Longtime®, свидетельствующей о прочности, долговечности! Запатентованная система блокировки/разблокировки. Отключение и останов двигателя при открытии. Все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине или просто горячей мыльной водой.



Модель	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Производительность, л/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
S58	1,3	3000-3600*	140	320x480x580	26

Электропитание 220-240 В/50-60* Гц

Соковыжималка холодного отжима

Материалы: корпус из алюминия, пищевая зона из нержавеющей стали; в комплекте - фильтр из нержавеющей стали (с отверстиями 0,3 мм). **Главные особенности:** новый способ медленного отжима любых фруктов, овощей, зелёнолистных овощей с сохранением витаминов, питательных веществ, энзимов и минералов, настройкой скорости отжима того или иного сока. Два патента на технологии холодного отжима - инновация на рынке. Мгновенного действия: нажал - лей! Кнопка «вкл/выкл». Реверс. Надёжный мощный бесшумный асинхронный двигатель. Широкий бункер подачи (Ø79,5 мм) для отжима цельных фруктов и овощей. Большая высота под носиком - 210 мм под стаканы, кружки и кувшины блендера. Минимизация расслоения сока и окисления. Предварительная нарезка не требуется. Простая очистка: съёмный толкатель и система отжима (пригодно для мытья в посудомоечной машине). Исключительная производительность: максимум сока на выходе. Сфера применения - сокобары, рестораны и магазины, в которых требуется приготовление свежевыжатых соков холодного прессования перед клиентом. Все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине или просто горячей мыльной водой.



Модель	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Контейнер для мякоти, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
S65	0,65	5-80	4	412x236x642	28,6

Электропитание 220-240 В/50 Гц

Льдодробилка

Материалы: нескользящие резиновые ножки. **Главные особенности:** мощный бесшумный индукционный двигатель. Для производства мелкого и крупного льда простым нажатием на кнопку. Эргономичная ручка, верхняя крышка, освещение дроблёного льда, стандартная ёмкость для льда, съёмный каплесборник. 2 режима: автоматический (дробление всего льда в ёмкости на 1,2 кг), ручной (дробление льда при нажатии на кнопку). Панель передняя. Сфера применения - коктейль-бары, бары, гостиницы, рестораны, ночные клубы. Для приготовления коктейлей («Мохито», «Замороженная Маргарита», «Дайкири» и пр.) и слоя льда для выкладки морепродуктов. Все съёмные части можно мыть в посудомоечной машине или просто горячей мыльной водой.



Модель	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Производительность, кг/ч	Внешние размеры, мм	Вес, кг
S53	0,155	73-89*	150 (1,2 кг за 30 с)	236x353x474	9,8

Электропитание 220-240 В/50-60* Гц



Автоматические соковыжималки для цитрусовых

Материалы: пищевая нержавеющая сталь (модель **Fantastic Connect**). **Главные особенности:** система точной мягкой нарезки SCS Up & Down позволяет производить сок высокой степени очистки. Эксплуатация в режиме самообслуживания и непрерывного действия для отжима в больших объёмах. Многофункциональный дисплей. Технология зонирования на 2 зоны (пищевая зона и зона двигателя) обеспечивает максимальную гигиену и эффективное использование рабочего времени. Система ручного перемещения в моделях **Fantastic** обеспечивает чистоту сита за счёт отделения косточек и мякоти без необходимости демонтажа. **10.000, Fantastic M/SB AD:** «умный» останов; простой демонтаж за счёт двусоставного корпуса и крестообразного держателя (запатентованный быстроразъёмный фиксатор с обновлённым креплением, с уникальным задним выталкивателем кожуры).

10.000 – компактная соковыжималка высочайшей производительности, используемая для отжима апельсинов и гранатов. Система автоматической регулировки отжима в зависимости от толщины кожуры для максимальной производительности. Четверной датчик с защитой от перегрева двигателя и блокировки. Система подачи по трубке с затвором для идеальной подачи цитрусовых повышенной устойчивости, новое приёмное отверстие предупреждает попадание слишком крупных апельсинов в зону отжима.

Fantastic M/SB AD – наиболее оптимальный аппарат для самообслуживания с запуском отжима при нажатии на кран и индивидуальной настройкой режимов самообслуживания/ обслуживания персоналом.

Fantastic Connect – первая в мире интерактивная соковыжималка с сетевой совместимостью с интерфейсами кассово-платёжных систем, самоочищающимся ситом (система автоматического перемещения) и одностадийной очисткой (отжимной комплект) за считанные секунды, сенсорным дисплеем 7" для вывода видео, инструкций и пр. – по запросу со звуком, автоматической подачей. 2-уровневая система подачи цитрусовых в отжимное устройство без раздавливания, даже при полном заполнении бункера.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, шт./мин	Кол-во загружаемых цитрусовых ø65-78 мм, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
10.000	0,28	15 (1 л за 60 с)	5-6 шт.	240x512x770	43
Fantastic M/SB AD		30 (= 2 л сока)	3-4 шт.	380x555x780	44
Fantastic Connect	0,2		17 кг	287x661x956	58

Электропитание 230 В/1/50 Гц

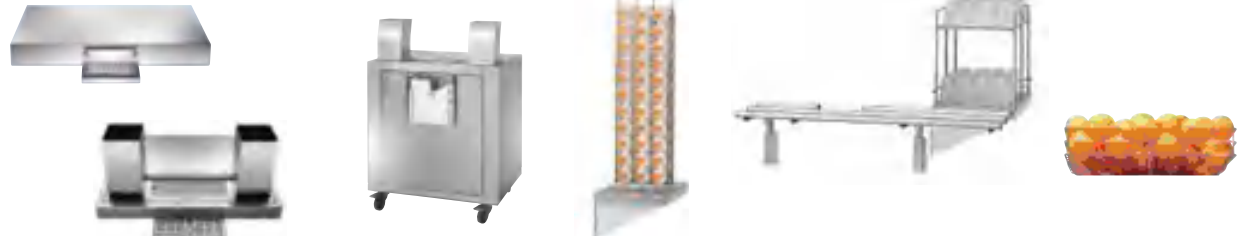
Высокопроизводительная соковыжималка для цитрусовых

Главные особенности: идеальное решение для отжима апельсинового сока в больших количествах, контейнер для сока на 5 л, идеальная система для мест подачи сока в бутылках/ стаканах. Автоматическая подача апельсинов и эксплуатация с кнопкой «вкл/ выкл». Многофункциональный дисплей со счётчиком отжимаемых цитрусовых. Система точной нарезки SCS Up & Down. «Умный» останов; простой демонтаж за счёт двусоставного корпуса и крестообразного держателя. Система ручного перемещения. Технология зонирования на 2 зоны. Разнообразные функции, такие как счётчик фруктов и «умный» останов, для оптимизации системы управления очисткой от кожуры. Отжимной комплект (= отжимные элементы + выталкиватели кожуры + нож + трубка подачи фруктов) для малых, средних и крупных цитрусовых (50–90 мм).

Модель	Мощность, кВт	Производительность, шт./мин	Кол-во загружаемых цитрусовых ø65-78 мм, шт.	Внешние размеры, мм	Вес, кг
8000XB	0,28	40 (2,7 л за 60 с)	21	675x660x1790	78,5

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Принадлежности



Модель	Описание	модели Fantastic
70.550-ADV	Подставка из нержавеющей стали, идеально подходит для настольных аппаратов, позволяя распахнуть контейнер под краном	8000XB
70.881		10.000
70.700	Установочный комплект для рабочей поверхности и встраивания соковыжималки в прилавок (в модели 10.000 требуется перфорация поверхности прилавка, а в других моделях - её отрезание для попадания кожуры в контейнер для отходов снизу)	модели Fantastic
70.600-ADV		8000XB
70.883	Подставка из нержавеющей стали для мобильности и удобства	8000XB
70.000		
2.355	Диспенсер бутылок, монтируемый справа или слева	0,5 л
2.365		0,33/ 0,5 л
2.367		0,25/ 0,33 л
2.359	Направляющая для подносов в зонах самообслуживания и кафетериев, 815x285 мм	8000XB
2.369	3-уровневая стеклянная полка из ударопрочного стекла с рабочей поверхностью из нержавеющей стали	
2.351	2-уровневая стеклянная полка из ударопрочного стекла с рабочей поверхностью из нержавеющей стали	
70.300	Шкафчик для дроблёного льда, для демонстрации и охлаждения заполненных бутылок	
300.248.000	Корзина для фруктов	ёмкость - ок. 10 кг
500.266.003		ёмкость - ок. 13 кг
		модели Fantastic

Lamber более 60 лет приближает будущее



В 1948 году Раймондо Аффба, директор компании Lamber, открыл свой бизнес в сфере моечного оборудования. Десять лет спустя он основал новую компанию, которая производила промышленные стиральные машины для гостиничной отрасли. Уже в то время Аффба показал свое стремление к инновациям, качеству, благодаря которому его компания заняла лидирующие позиции среди производителей посудомоечного оборудования. Затем, в 1976 году, при содействии 5 сыновей была создана компания Lamber. На сегодняшний день акцент по-прежнему в значительной степени делается на инновациях, в основе которых лежат передовые информационные технологии в области разработки и производства при сохранении креативности и развитии вклада человечества.



Строим настоящее, проектируя будущее



Благодаря технологическим инновациям, внедрённым во всех сферах компании, и постоянным исследованиям инновационных решений компания Lamber предлагает продукты, которые сочетают в себе прекрасный дизайн и оптимальные технические решения.



На шаг впереди по качеству обслуживания клиентов

Находясь постоянно на шаг впереди в проектировании и производстве посудомоечных машин для общественного питания, на сегодняшний день, компания Lamber предлагает посудомоечное оборудование более чем в 30 странах мира, что является дополнительной гарантией качества. Компания Lamber имеет сертификат UNI EN ISO 9001/2000, который подтверждает то, что компания выполняет обязательства по обеспечению высокого качества, предоставлению гарантии и надёжного обслуживания.

В компании Lamber имеются отделы внутреннего проектирования и исследований. В основе деятельности компании лежит также накопленный опыт, воплощаемый в инновационном дизайне при использовании сложнейших информационных технологий и в исследованиях, предусматривающих удовлетворение самых разнообразных потребностей динамично развивающегося рынка.



Фронтальные стаканоочные машины

Ёмкость: бойлер - 3 л. **Расход воды за цикл/час:** 2/60 л. **Подключение воды:** 12-20°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 2 мин. **Главные особенности:** вращающийся нижний моечный рукав, нижний и верхний ополаскивающие рукава. Автоматическое наполнение моечного бака. Предохранительный термостат. В модели **DSP3** цельнотянутый самоочищающийся бак под уклоном с пластиковым фильтром. Автоматический прерыватель работы машины при открытии дверцы. Дозатор средств для полоскания. Высокотемпературное полоскание. Извлекаемая панель управления. **Принадлежности:** 2 квадратные касеты для стаканов, 1 решётка для блюдец, 1 корзина для столовых приборов. **По запросу:** круглая касета AC00556/AC00556/CC00047 ø355/380/380 с упором из нержавеющей стали к **DSP1 / DSP2 / DSP3**.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
DSP1	2,66	30	18	350x350	315	200	410x490x640	34
DSP2			20	400x400		240	460x505x680	39
DSP3			8	400x400		300	460x510x740	39

Электропитание 230 В/1/50 Гц

Фронтальная посудомоечная машина

Ёмкость: бойлер - 5 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,4/72 л. **Подключение воды:** 45-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали; встроенный пластиковый фильтр бака. **Циклы мойки:** 2 мин. **Главные особенности:** вращающиеся моечные рукава, верхний вращающийся и нижний фиксированный ополаскивающие рукава. Автоматический прерыватель работы машины при открытии дверцы. Автоматическое наполнение моечного бака. Предохранительный термостат. Дозатор средств для полоскания. Высокотемпературное полоскание. Извлекаемая панель управления. **Принадлежности:** 2 квадратные касеты - 1 касета для тарелок, 1 универсальная касета, 1 корзина для столовых приборов.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
DSP4	4,79	30	15	500x500	405	310	600x635x820	62

Электропитание 400 В/3/50 Гц (по запросу - 230 В/1/50 Гц, 3,5 кВт)

Фронтальная посудомоечная машина

Ёмкость: бойлер - 5 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,6/52 л. **Подключение воды:** 45-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали; встроенные выдвижные пластиковые фильтры бака. **Циклы мойки:** 1-2-3-/2-3-4 мин, усиленная дезинфекция (1,5-3 мин). **Главные особенности:** двойная изоляция - тепловая, звуковая - толщиной 14 мм для минимизации шумового загрязнения и теплопотерь. Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем. Электронный температурный дисплей для циклов мойки и полоскания, программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Функция сервисного обслуживания. Цикл дезинфекции идеально подходит для больницы. Система непрерывного полоскания **RCB** для поддержания неизменной температуры на всех этапах цикла полоскания. Термоконтроль (гарантирует неизменность температуры, установленной для каждого цикла полоскания, при непрерывной работе). Ограничительный термостат. Запуск цикла с системой плавного включения. Цельнотянутый самоочищающийся бак с закруглёнными углами. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии дверцы. Извлекаемая панель управления. Дозатор средств для полоскания, микрофильтр PLUS для минимизации расхода моющего средства. Встроенный водоумягчитель теперь спереди для упрощения засыпания соли. **Принадлежности:** 2 пластмассовые касеты на 12-18 тарелок, 1 пластмассовая универсальная касета, 2 пластмассовые корзины для столовых приборов. **По запросу:** функция удаления накипи, двойные направляющие (для одновременной мойки тарелок и чашек или стаканов), касета 500x500 мод. CC00034 на 12 тарелок для пиццы ø300 мм.



Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Производительность, тарелок/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
F92-dy-HS	6,65	30/20/15; 60/30/20	540/360/270; 1080/540/360	18	500x500	315	370	600x650x820	74

Электропитание 400 В/3/50 Гц (по запросу - 230 В/1/50 Гц)

Многофункциональная фронтальная посудомоечная машина

Ёмкость: бойлер - 5 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,6/52 л. **Подключение воды:** 45-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава и встроенные выдвижные фильтры бака из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3-/2-3-4 мин, усиленная дезинфекция (1,5-3 мин). **Главные особенности:** двойная изоляция - тепловая, звуковая - толщиной 14 мм для минимизации шумового загрязнения и теплопотерь. Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем. Электронный температурный дисплей для циклов мойки и полоскания, программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Функция сервисного обслуживания. Цикл дезинфекции идеально подходит для больницы. Система непрерывного полоскания **RCB**. Термоконтроль. Ограничительный термостат. Запуск цикла с системой плавного включения. Цельнотянутый самоочищающийся бак с закруглёнными углами. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии дверцы. Извлекаемая панель управления. Дозатор средств для полоскания, микрофильтр PLUS для минимизации расхода моющего средства. Встроенный водоумягчитель теперь спереди для упрощения засыпания соли. **Принадлежности:** 1 пластмассовая универсальная касета открытая с обеих сторон, 1 нержавеющая решётка для пекарских противней на 3 подноса, 1 пластмассовая касета на 22 тарелки, 1 пластмассовая универсальная касета, 2 пластмассовые корзины для столовых приборов. **По запросу:**



функция удаления накипи, двойные направляющие, нержавеющая касета CC00147 (600x500) на 6 пекарских противней, пластмассовая касета CC00141 (600x500) на 10 гастроремкостью или 12 противней 157 см.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Производительность, тарелок/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
F94-XL-dy-HS	6,65	30/20/15; 60/30/20	660/440/330; 1320/440/33	18	600x500 (500x500)	315	410	600x715x860	82

Электропитание 400 В/3/50 Гц (по запросу - 230 В/1/50 Гц)

Купольная посудомоечная машина

Ёмкость: бойлер - 5 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,4/72 л. **Подключение воды:** 50-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 2 мин. **Главные особенности:** вращающиеся моечные рукава, верхний фиксированный и нижний вращающийся ополаскивающие рукава. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Запуск цикла при закрытии купола. Ручка подъёма купола. Автоматическое наполнение моечного бака. Терморегулирование. Предохранительный термостат. Дозатор средств для полоскания. Высокотемпературное полоскание. Извлекаемая панель управления. **Принадлежности:** 2 квадратные касеты - 1 касета для тарелок, 1 универсальная касета, 1 корзина для столовых приборов.



Боковой входной/выходной стол по запросу

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
DSP5	5,2	30	39	500x500	810	415	600x755x1435	111

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Купольная посудомоечная машина с интерактивной панелью управления с RGB

Ёмкость: бойлер - 5 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,6/58-89-117 л. **Подключение воды:** 45-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, моечные и ополаскивающие рукава и ручка подъёма купола из нержавеющей стали, пластиковые фильтры бака. **Циклы мойки:** 1-2-3-/2-3-4 мин и до бесконечности. **Главные особенности:** линейная/угловая конфигурация. Новая интерактивная панель управления с подсветкой, интуитивными RGB-светодиодами (красный для индикации состояния включения (режима ожидания), жёлтый - этапа нагрева/наполнения, зелёный - готовности к пуску при нажатии на кнопку, синий - этапа мойки). Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Цифровые термометры. Цельнотянутый самоочищающийся бак с закруглёнными углами и двойной изоляцией. Наливная и сливная труба. Автоматический запуск цикла при закрытии купола. Вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола, верх которого под наклоном для упрощения слива воды по окончании цикла мойки. Дозатор средств для полоскания. **Принадлежности:** 4 касеты - 2 пластмассовые касеты на 12/18 тарелок (для мойки чашек и стаканов), 1 универсальная касета, 1 касета на 20 тарелок из белой рильсановой стали, 2 корзины для столовых приборов. **По запросу:** касета на 12 тарелок для пиццы ø300 мм.



Боковой входной/выходной стол по запросу

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
L21-RGB	9,65	30/20/15; 60/30/20	34	500x500	870	415	620x765x1460	119

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Купольная посудомоечная машина

Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,8/56-84-168 л. **Подключение воды:** 45-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, дозатор и фильтры бака из нержавеющей стали, вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3 + цикл усиленной дезинфекции. **Главные особенности:** линейная/угловая конфигурация. Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем и программированием всех параметров мойки. Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Цифровые термометры. Счётчик циклов. Система непрерывного полоскания **RCB**. Ограничительный термостат. Термоконтроль. Функция сервисного обслуживания. Цельнотянутый самоочищающийся бак. Наливная и сливная труба. Автоматический запуск цикла при закрытии купола закрытого с 4 сторон. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Автоматическое наполнение моечного бака. Двойная изоляция купола, бака. Встроенные выдвижные фильтры бака. Дозатор средств для полоскания. **Принадлежности:** 4 касеты - 2 пластмассовые касеты 500x500 мм на 12-18 тарелок (для мойки чашек и стаканов), 1 касета на 24 тарелки из белой рильсановой стали 600x500 мм, 1 универсальная касета 500x500 мм, 2 корзины для столовых приборов. **По запросу:** касета на 12 тарелок для пиццы ø300 мм.



Боковой входной/выходной стол по запросу

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Производительность, тарелок/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
L25-DY	10,1	60-30-20	1080-540-360(1440)	34	500x500 (600x500)	890	415	670x765x1450	145

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Столы к посудомоечным машинам

Изготовлены из листового шлифованной нержавеющей стали AISI 304, сварная рама. Выкручивающиеся опоры ножек с регулировкой по высоте - 50 мм (+25/-25). Возможна установка слева (К) или справа (D) от машины - при заказе обязательно указать, с какой стороны требуется установка стола!

Модель	Описание	Внешние размеры, мм*	Вес, кг
PLM3L1200	Стол к посудомоечной машине с раковиной	1200x750x850/900	33
PLM3S1400	Стол к посудомоечной машине с раковиной и отверстием для отходов	1400x750x850/900	36
PLM4-900	Стол к посудомоечной машине	900x750x850/900	18

*столы большей длины по запросу



Купольная посудомоечная машина с паровым конденсатором



ПОДХОДЯТ И КАСЕТЫ 600x500 мм!



Преимущества новой системы



ВЫ ЭКОНОМИТЕ ПОТОМУ, ЧТО ГОРЯЧАЯ ВОДА НЕ НУЖНА!

В посудомоечную машину подаётся только холодная вода - таким образом, ваши расходы сразу урезаются.

ВЫ ЭКОНОМИТЕ СРАЗУ 9 кВт!

Нагревательный элемент бойлера мощностью всего 9 кВт вместо привычных 18 кВт для подогрева холодной воды (снижение расходов на электроэнергию на 50%)

ВОССТАНОВЛЕНИЕ 20°C!

Горячий воздух и пары, втягиваемые верхним змеевиком, отдают тепло воде, которая течёт по трубам - таким образом, температура восстанавливается на 20°C.

ВЫ РАБОТАЕТЕ В БЛАГОПРИЯТНОЙ СРЕДЕ!

При открытии зонта в конце цикла пары, испаряемые обычно на пользователя, в данной машине совершенно исключены.

НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В ВЫТЯЖНОМ ЗОНТЕ!

Выброс пара полностью исключён. Таким образом, не требуется покупка и установка вытяжного зонта.

съёмная сбоку решётка, упрощающая мойку



съёмный фильтр из нержавеющей стали



верхний съёмный фильтр, обеспечивающий эффективность системы



Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,80/58-89-117 л. **Подключение воды:** 10-12°C, давление - 2-4 бар, подача - 3/4", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, самоочищающийся промывочный насос и фильтры бака из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3 мин + цикл усиленной дезинфекции. **Главные особенности:** линейная/угловая конфигурация; пароконденсатор с регенерацией тепла; новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем и программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Система непрерывного полоскания RCB. Цифровые термометры. Ограничительный термостат. Термоконтроль. Функция сервисного обслуживания, цикл самоочистки. Двойная изоляция. Цельнотянутый самоочищающийся бак с закруглёнными углами. Автоматический запуск цикла при закрытии купола. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Автоматическое наполнение моечного бака. Встроенный фильтр бака с корзинчатым фильтром - съёмного типа. Дозатор средств и бустерный насос для полоскания. Наливная и сливная труба. **Принадлежности:** 4 касеты - 2 пластмассовые касеты 500x500 мм на 12-18 тарелок (для мойки чашек и стаканов), 1 касета на 24 тарелки из белой рильсановой стали 600x500 мм, 1 универсальная касета 500x500 мм, 2 корзины для столовых приборов. **По запросу:** функция удаления накипи.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
L305-DY-CV	10,1	60-30-20	1080-540-360 (1440)	500x500 (600x500)	890	415	670x765x1700	178

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Столы к посудомоечным машинам см. выше.

Фронтальная котломоечная машина

Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 4/120-80-60 л. **Подключение воды:** 50-55°C, давление - 2-4 бар, подача - 3/4", слив - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, промывочный насос из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 2-3-4 мин и до бесконечности. **Главные особенности:** новая электронная фронтальная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем и программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Цифровые термометры. Цикл дезинфекции, термоконтроль цикла мойки, предохранительный термостат нагревательных элементов бака, бойлера. Двойная изоляция. Функция сервисного обслуживания. Двойная дверца с противовесом. Встроенные выдвижные фильтры самоочищающегося бака под уклоном. Подвод горячей воды. Встроенный дренажный насос. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Встроенный бустерный насос. Дозатор средств и насос для полоскания. **Принадлежности:** 1 нержавеющая универсальная касета 640x670 мм, 1 нержавеющая вставка на 3 противня. **По запросу:** двойные направляющие; функция удаления накипи.

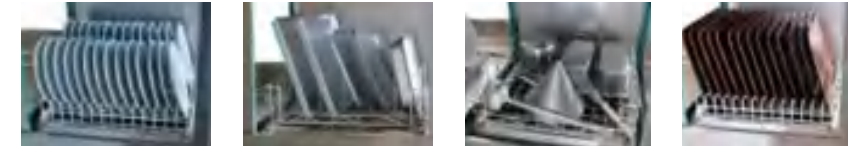
Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
P700-DY	8,2	30-20-15	61	640x670	865	840	805x845x1985	196

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Столы к посудомоечным машинам см. на следующей странице.

Многофункциональная котломоечная машина с дренажным насосом

Многофункциональность!

Универсальность использования, закрытие самых разнообразных потребностей в мойке и, прежде всего, гарантия высокой производительности. Возможность ставить машину в угол или к стене, в касету помещаются 28 тарелок для тарелки Ø310 мм или 34 глубокие тарелки за 1 цикл. А в касете из нержавеющей стали 620x620 мм можно мыть гастроёмкости GN1/1, противни 600x400 мм или контейнеры под тесто для пиццы.



возможность мойки 34 глубоких тарелок или 28 тарелок для тарелки Ø310 мм за 1 цикл

возможность мойки гастроёмкостей GN1/1 противней 600x400 мм (до 5 пекарских контейнеров)

универсальная касета из нержавеющей стали для мойки любой кухонной утвари

касета на 14 гастроёмкостей



Боковой входной/выходной стол по запросу

Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 4/240-120-80 л. **Подключение воды:** 50-55°C, давление - 2-4 бар, подача - 3/4", слив - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные (крестообразные для промывания всех труднодоступных поверхностей) и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, промывочный насос из нержавеющей стали, дверцы с противовесом и крупной ручкой из нержавеющей стали (подъём вручную), регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3/2-3-4 мин и до бесконечности, усиленная дезинфекция. **Главные особенности:** новая электронная съёмная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (с пошаговым описанием цикла мойки) и программирование всех параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Цифровые термометры. Режим ожидания, автоматическое выключение, повтор цикла. Функция сервисного обслуживания. Самоочищающийся бак с двойной изоляцией под уклоном, закруглёнными углами. Встроенный дренажный насос, полный и частичный слив. Система полоскания со встроенным бустерным насосом. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. **Принадлежности:** 3 встроенных съёмных фильтра бака; 1 касета на 28 тарелок для тарелки Ø310 мм, 1 касета на 34 глубокие тарелки, 1 нержавеющая универсальная касета, 1 нержавеющая вставка на 3 противня.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзин/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PT800-DY	10,5	60-30-20	61	620x620	865	500	805x850x1610	196

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Столы к посудомоечным машинам

Изготовлены из листовой шлифованной нержавеющей стали AISI 304, сварная рама. Выкручивающиеся опоры ножек с регулировкой по высоте - 50 мм (+25/-25). Возможна установка слева (К) или справа (D) от машины - **при заказе обязательно указать, с какой стороны требуется установка стола!**



Модель	Описание	Внешние размеры, мм*	Вес, кг
PLM3LC1200	Стол к посудомоечной машине с раковиной	1200x850x850/900	33
PLM3SC1400	Стол к посудомоечной машине с раковиной и отверстием для отходов	1400x850x850/900	36
PLM4C-900	Стол к посудомоечной машине	900x850x850/900	18

*столы большей длины по запросу

Посудомоечные машины с механизмом тяги касет серии M

Подключение воды: 3/4", 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, легкосъёмные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, пружины подъёма купола из нержавеющей стали. **Главные особенности:** полная автоматизация; право-/левосторонняя конфигурация, регулируемые ножки; мойка равномерно распределяемыми струями воды и давлением, оказываемым на тарелки для обеспечения эффективности; распределитель потока воды. Двойная изоляция; штампованный цельнотянутый моечный бак с двойной изоляцией 14 мм для минимизации теплопотерь, закруглёнными углами, автоматическим наполнением и сливом. Самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой. Термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер для снижения энергопотребления и потребления воды (кроме модели M115). Обслуживание спереди, экономайзер полоскания, фильтры бака и насоса, бойлер с изоляцией, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Высокопроизводительная система сушки. Модели M150, M180 с системой WRS: регенерация воды для полоскания (предварительная мойка). Модели -А с угловой загрузкой. Модели M130, M180, M180А с системой экономичного полоскания. Рукава фиксированные моечные: 3 верхних, 2 нижних (и моечные рукава предварительной мойки: 2 верхних, 1 нижний в моделях M150, M150А, M180, M180А), ополаскивающие: 1 верхний, 1 нижний (стандартные двойные в моделях M130, M180, M180А). **Электромеханическая панель управления в модели M115:** лицевая с главным переключателем «вкл.-выкл.»; кнопки пуска, останова и аварийного выключения; индикатор включения, готовности к работе и перегрузочного выключения.

Электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем в прочих моделях M- (по запросу для M115): переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, температуры воды на входе/для мойки/полоскания, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксметра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор сушки, предварительного полоскания, автотаймера (при наличии); индикатор полоскания, флюксметра, загрузки касеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса; функция обслуживания для настройки плановых работ; брызгозащитный элемент (PM). Защитное реле давления тэнов, автоматический обратный механизм тяги при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). **Принадлежности:** M115 - 3 касеты 500x500 мм; M130, M150, M150А, M180, M180А - 4 касеты 500x500 мм.



Боковой входной/выходной стол по запросу

Модель	Производительность, корзин/ч	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
M115	70				66	1,1	12					130	12	13,23	1150x840x1460	180	
M150	140		34	0,75	66	1,5	9					252	15	26,4	1750x840x1650	290	
M150A	140		34	0,75	66	1,5	9					252	15	26,4	1750x840x1650	290	
M130	100				66	1,5	9			8	0,15	140	12	22,8	1500x840x1460	255	
M180	160		34	0,75	66	1,5	9			8	0,15	224	18	29,55	2100x840x1650	315	
M180A	160		34	0,75	66	1,5	9			8	0,15	224	18	29,55	2115x840x1650	315	

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Дополнительные принадлежности см. в конце раздела (см. наш веб-сайт govabo.ru)

Посудомоечные машины с механизмом тяги кассет серии MATIC



Боковой входной/выходной стол по запросу

с системой WRS: регенерация воды для полоскания (предварительная мойка). Модели -А с угловой загрузкой. Модели MATIC39, MATIC49(A), MATIC59(S9A) с системой оптимизированного полоскания (на минимальной скорости потребление примерно на 20% ниже в сравнении со 2-ой скоростью) и экономичного полоскания. Модели MATIC49(A), MATIC59(A) с ограничительным термостатом. Рукава фиксированные моечные: 4 верхних, 2 нижних в модели MATIC10, 4 верхних, 3 нижних в моделях MATIC20, MATIC33-, 5 верхних, 3 нижних в моделях MATIC39, MATIC49(A); в моделях MATIC59(A) 3 верхних + 3 нижних - 2-ая мойка (и моечные рукава предварительной мойки): 3 верхних, 2 нижних в моделях MATIC33-, MATIC49(A), MATIC59(A), ополаскивающие: 1 верхний, 1 нижний (стандартные двойные в моделях MATIC39, MATIC49(A), MATIC59(A)). Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0»): переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор сушки, предварительного полоскания, автотаймера (при наличии); индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса; функция обслуживания для настройки плановых работ; брызгозащитный элемент (PM). Защитное реле давления тэнов, автоматический останов механизма тяги при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). Принадлежности: MATIC10, MATIC20, MATIC33- - 5 кассет 500x500 мм; MATIC39, MATIC49(A), MATIC59(A) - 7 кассет 500x500 мм.

Модель	1-ая скорость	2-ая скорость	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	1-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт-кг	2-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт-кг	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MATIC10	90				76	1,5	9												165	15	25,65	1500x840x1650	225

Поставщик оставляет за собой право изменять конструкцию, форму, цвет, детали оборудования, а также цены без предварительного уведомления. Поставщик не несет ответственности за ошибки в каталоге, допущенные при печати.

Модель	Производительность, корзин/ч	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг			
																		Мощность насоса, кВт	Мощность насоса, кВт	Мощность насоса, кВт
MATIC20	80	125			76	2,2	12									225	15	29,35	1700x840x1650	255
MATIC33PRC	130	190		34	1,1	76	2,2	9								340	18	30,45	2300x840x1650	345
MATIC33A	130	190		34	1,1	76	2,2	9								340	18	30,45	2115x840x1650	345
MATIC39	110	180			76	2,2	9				8	0,15				18	29,5	1900x840x1705	285	
MATIC49	150	250		34	1,1	76	2,2	9			8	0,15				18	33,6	2500x840x1705	375	
MATIC49A	150	250		34	1,1	76	2,2	9			8	0,15				18	33,6	2315x840x1705	375	
MATIC59	180	300		34	1,1	76	2,2	9	76	1,5	9	8	0,15			24	50	3400x840x1705	510	
MATIC59A	180	300		34	1,1	76	2,2	9	76	1,5	9	8	0,15			24	50	3215x840x1705	510	

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Дополнительные принадлежности см. в конце раздела (см. наш веб-сайт govabo.ru)

Посудомоечные машины с механизмом тяги кассет серии МА



Боковой входной/выходной стол по запросу

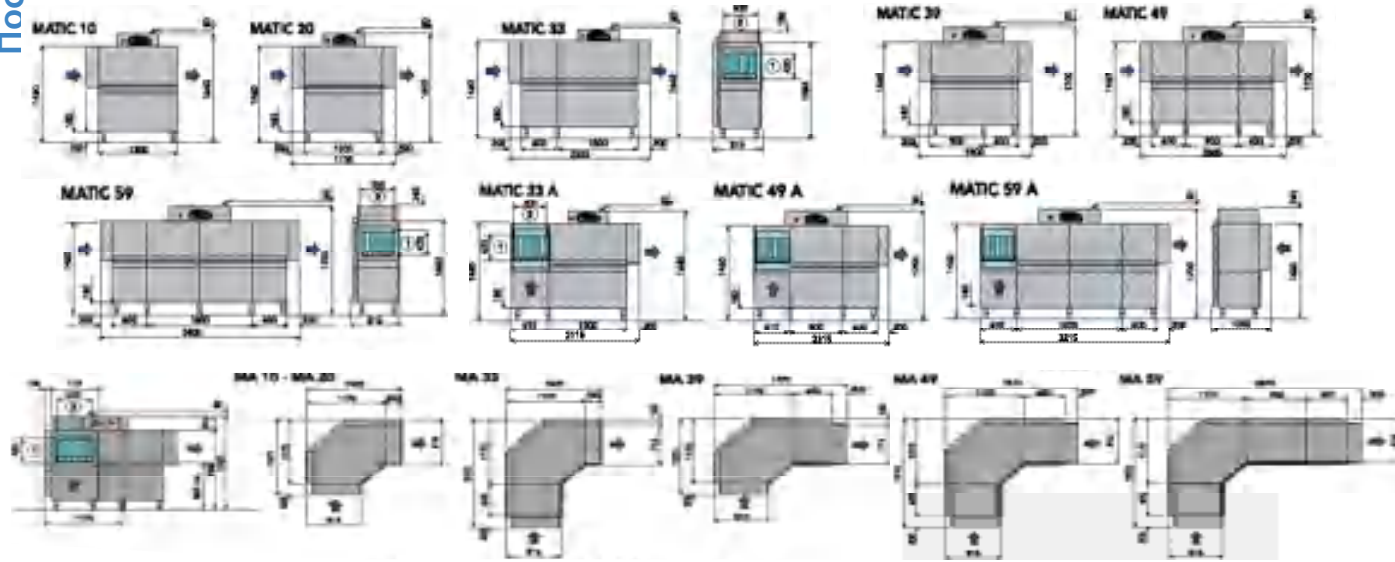
с системой WRS: регенерация воды для полоскания (предварительная мойка). Модели MA-39, MA-49, MA-59 с системой оптимизированного и экономичного полоскания. Модели MA-10, 4 верхних, 3 нижних в модели MA-20, 5 верхних, 3 нижних в моделях MA-33, MA-39, MA-49, MA-59; в модели MA-59 3 верхних + 3 нижних - 2-ая мойка (и моечные рукава предварительной мойки): 3 верхних, 2 нижних в моделях MA-33, MA-49, MA-59, ополаскивающие: 1 верхний, 1 нижний (стандартные двойные в моделях MA-39, MA-49, MA-59). Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0»): переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор сушки, предварительного полоскания, автотаймера (при наличии); индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса; функция обслуживания для настройки плановых работ; брызгозащитный элемент (PM). Защитное реле давления тэнов, автоматический останов механизма тяги при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). Принадлежности: MA-10, MA-20, MA-33 - 5 кассет 500x500 мм; MA-39, MA-49, MA-59 - 7 кассет 500x500 мм.

Модель	Производительность, корзин/ч	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	2-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
MA-10	90				92	1,5	9											165	15	25,7	1370x1420x1650	225

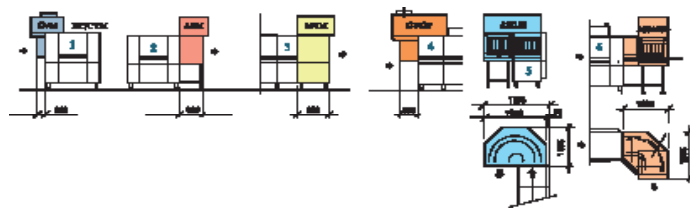


	MA-20	80-125				92	2,2	12								225	15	29,4	1370x1420x1650	235
	MA-33	130-190	34	1,1		92	2,2	9								340	18	30,5	1970x1420x1650	345
	MA-39	110-180				76	2,2	9								154/252	18	29,5	1370x1970x1705	335
	MA-49	150-250	34	1,1		76	2,2	9				8	0,15			210/350	18	33,6	1970x1970x1705	375
	MA-59	180-300	34	1,1		76	2,2	9	76	1,5	9	8	0,15			252/420	24	50	1970x2870x1705	510

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Дополнительные принадлежности см. ниже (см. наш веб-сайт rovabo.ru)



Принадлежности и системы подачи кассет/тарелок к посудомоечным машинам серий M, MA, Matic

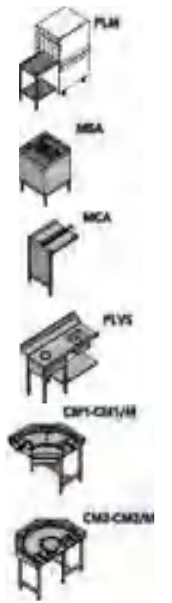


Модель	Описание	Мощность, кВт					Мощность охлаждения, кВт		Дополнительная мощность, кВт	Элемент к моделям
		Мощность вытяжного вентилятора, кВт	Мощность вентилятора, кВт	Мощность батареи парогенератора, кВт	Производительность парогенератора, кг/ч	Мощность компрессора, кВт	Мощность охлаждения, кВт	Дополнительная мощность, кВт		
CVM	Паровой конденсатор, 230/400 В	0,13					4	0,13	M115, M150, M130, M180, включая PM Matic10, M150, MA-10, MA-20, MA-33 на ВЫХОДЕ, включая PM	
ASM	Сушка 1600 мм	0,19	6	11			6,75		все	
MVM	Усиленная сушка 1800 мм	0,19	9	16			10,10		все	
AS/ANG90	Сушка под углом 90°, 1085x1085 мм	0,19	9	16			10,10		MATIC	
AS/180	Сушка под углом 180°, 1085x1650 мм	0,19	9	16			10,10		все	
CVCP	Тепловой насос (регенерирует энергию из пара для подогрева воды для полоскания), 200/400 мм	0,19				3,5	15,5	3,69	MATIC	
PM	Брызгозащитный элемент (200 мм)								MATIC	

Принадлежности к посудомоечным машинам серий M, MA, Matic (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание
MSA	Угловой разгрузочный столик длиной 700 мм
PLM_AC00033	Входной/выходной столик к машине с ограничительным выключателем (к выходному столику мин. 11000 мм) (при заказе укажите модель машины и расположение на входе или на выходе) 1600 мм
PLM_1000	Входной/выходной столик к посудомоечной машине с ограничительным выключателем (к выходному столику мин. длиной 1000 мм) длиной 1000 мм
MCA	Угловой загрузочный столик длиной 700 мм
PLVS_AC00427	Стол с раковиной 400x400x200 мм справа/слева для грязной посуды/предварительной мойки из нержавеющей стали с брызгозащитным бортиком, нижней полкой с отверстием для отходов, 1600x795 мм
CM1	Стол механический, изогнутый под углом 90°, 1025x1025 мм
CM1/M	Стол моторизованный, изогнутый под углом 90°, 1025x1025 мм
CM2	Стол механический, изогнутый под углом 180°, 1025x1550 мм
CM2/M	Стол моторизованный, изогнутый под углом 180°, 1025x1550 мм
URF/10	Роликовый конвейер длиной 1000 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
URF/15	Роликовый конвейер длиной 1500 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
URR/10	Роликовый конвейер на нержавеющих колёсиках длиной 1000 мм с нержавеющими роликами ø50
URR/15	Роликовый конвейер на нержавеющих колёсиках длиной 1500 мм с нержавеющими роликами ø50
CRF	Роликовый конвейер, изогнутый под углом 90°, из нержавеющей стали размерами 1300x1300 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
CRF-45	Роликовый конвейер, изогнутый под углом 45°, из нержавеющей стали размерами 920x790 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
FCR	Конечный ограничитель конвейера из нержавеющей стали с устройством аварийного останова. Установка конвейера сокращает полезную длину стола на 200 мм.
VSRUL	Роликовый конвейер с ванной размерами 500x400 мм из нержавеющей стали длиной 800 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
GMB-RU	Дополнительная регулируемая ножка для конвейера из нержавеющей стали

Дополнительные принадлежности по запросу, размеры роликового/моторизованного конвейера рассчитываются индивидуально



Посудомоечные машины с ленточным транспортёром серии LP

Подключение воды: ¾", 1½". **Материалы:** корпус и бак из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 12/10, легкосъёмные, сменные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали.

Главные особенности: полная автоматизация; право-/левосторонняя конфигурация, регулируемые ножки. Двойная изоляция. Бойлер с изоляцией для минимизации теплопотерь. Штампованный моечный бак под уклоном, с закруглёнными углами, автоматическим наполнением и сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку; бустерный автоклапанный насос; брызгозащитный элемент. Электронный дисплей для вывода температурных значений и термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер для снижения энергопотребления и потребления воды, червячный редуктор. Обслуживание спереди, фильтры бака и насоса, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Боковая загрузка на мойку; загрузочная модульная подставка со столиком под посуду. Рукава моечные для предварительной мойки/ мойки: 6 верхних фиксированных + 4 нижних + 2 боковых, ополаскивающие для полоскания: 1 верхний фиксированный + 1 нижний. Высокопроизводительная система сушки. Электронный водомер, счётчик воды для полоскания, экономайзер полоскания (с фотоэлементом на входном столике с фильтром); система оптимизированного полоскания. Мойка равномерно распределяемыми струями воды и давлением, оказываемым на тарелки для обеспечения эффективности. Кнопка аварийного останова (и индикатор), пуска и останова на входе/ выходе машины. **Панель управления LP3000-SB:** главный переключатель «вкл.-выкл.», кнопки пуска и останова, переключатель скорости; индикатор включения, готовности к работе, перегрузочного выключения, счётчика расхода, электронные термометры бака. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор (при наличии) сушки, автотаймера; нажимной переключатель и индикатор предварительного полоскания; индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке; настройка плановых работ по обслуживанию, сохранение общего/частичного периода работы машины. Защитное реле давления тэнов, автоматический останов транспортёра при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). Функция обслуживания в LP4000.

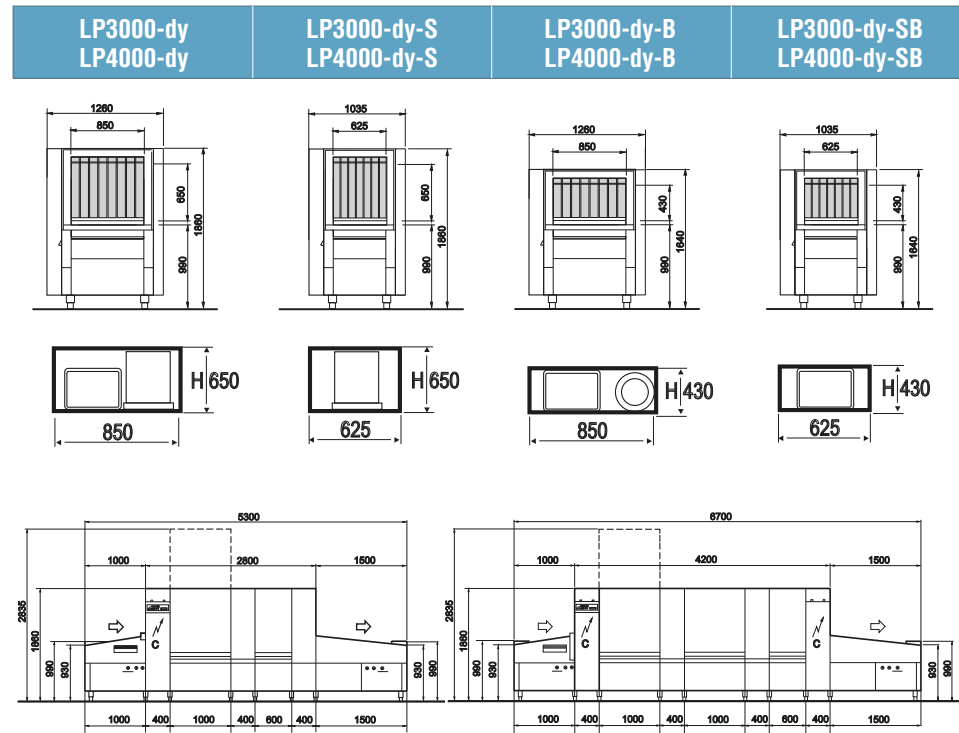


Боковой входной/выходной стол по запросу

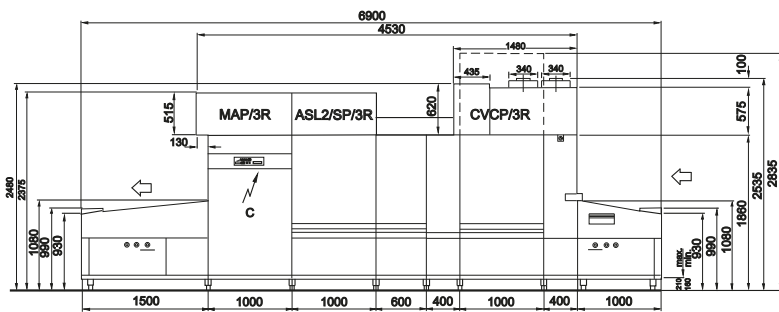
Модель	Скорость, м/мин	1-ая мойка (60°C)		Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	2-ая мойка (60°C)		Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание	Бойлер, л	Нагревательный элемент бака, кВт	Насос с гасителем вибрации, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		Моечный бак, л	Мощность, кВт			Моечный бак, л	Мощность, кВт									
LP3000-dy	0,6-3	230	2x3	12	230	2x3	12	230	2x3	12	24	27	0,55	45,15	5300x1260x1930	980
LP3000-dy-S															5300x1035x1930	880
LP3000-dy-B															5300x1260x1710	880
LP3000-dy-SB	0,7-4	230	2x3	12	230	2x3	12	230	2x3	12	36	36	72,15	5300x1035x1710	735	
LP4000-dy														6700x1260x1930	1260	
LP4000-dy-S														6700x1035x1930	1130	
LP4000-dy-B														6700x1260x1710	1130	
LP4000-dy-SB														6700x1035x1710	945	

Электропитание 400 В/3/50 Гц

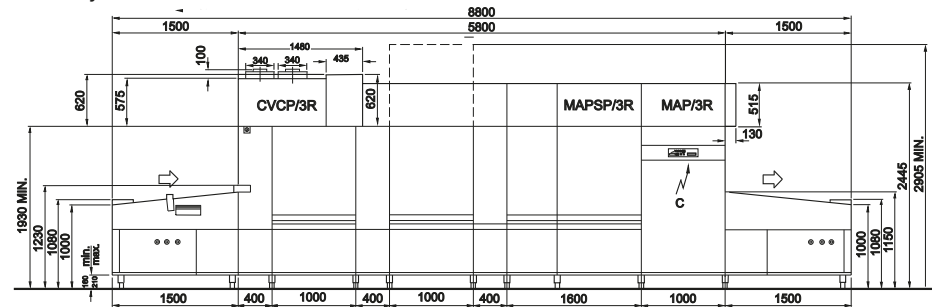




LP3000-dy - CVCP/3R -ASL2-SP-MAP/3R

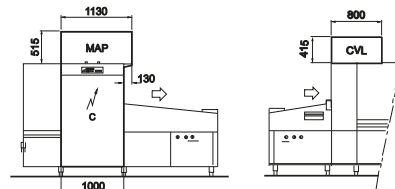


LP4000-dy - CVCP/3R - MAIP-SP-MAP/3R



Принадлежности к посудомоечным машинам серии LP (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание	Мощность батареи парогенератора, кВт	Элемент к моделям
CVL	Паровой конденсатор, 230/400 В		все
MAP	Сушка на выходе	18	LP3000/LP4000
MAP-S			LP3000-S/LP4000-S
MAP-B			LP3000-B/LP4000-B
MAL			LP3000-SB/LP4000-SB
RIP	Предварительное полоскание		LP3000/LP4000
RIP-S			LP3000-S/LP4000-S
RIP-B			LP3000-B/LP4000-B
RIP-SB			LP3000-SB/LP4000-SB



Боковой входной/выходной стол по запросу

Посудомоечные машины с ленточным транспортёром серии LINEAR

Подключение воды: 3/4, 1 1/2. **Материалы:** корпус и бак из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 12/10, легкосъемные, -сменные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, а также самоочищающиеся промывочные насосы под уклоном с тепловой защитой, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали и нейлоновым роликовым устройством для бесшумного перемещения. **Главные особенности:** полная автоматизация; право-/лево-сторонняя конфигурация, регулируемые ножи. Двойная изоляция. Бойлер с изоляцией. Цельнотянутые моечные баки с закругленными углами, автоматическим наполнением и сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Электронный дисплей для вывода температурных значений, термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер. Обслуживание спереди, фильтры бака и насоса, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Электронный водомер, счётчик воды для полоскания, ограничительный термостат, экономайзер полоскания; система оптимизированного и экономичного полоскания. Кнопка аварийного останова (и индикатор), пуска и останова на входе/ выходе машины. Управление системой транспортёра со сцеплением для автоматического (аварийного) останова транспортёра. Брызгозащитный элемент на выходе и выходе для предупреждения разбрызгивания воды и утечки пара. Загрузочные и разгрузочные столики с основанием под уклоном. Входной и выходной столик под посуду. Рукава моечные для предварительной мойки/ мойки: 3 верхних фиксированных + 2 нижних для 1/2/3 мойки; 4 верхних фиксированных + 4 нижних; ополаскивающие для полоскания/ экономичного (дополнительного) полоскания: 1 верхний фиксированный + 1 нижний. Регенерация воды для полоскания (система WRS), выдвижной фильтр входного столика, встроенный бустерный насос, за исключением LINEAR10-EK, LINEAR20-EK, LINEAR30-EK, LINEAR60-EK, LINEAR80-EK с бустерным автоклапанным насосом, LINEAR80-EK с самоочисткой. Защитное реле давления тэнов, автоматический останов транспортёра при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным дисплеем:** переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксметра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор (при наличии) сушки, автотаймера; нажимной переключатель и индикатор предварительного полоскания; индикатор полоскания, флюксметра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса (за исключением LINEAR10-EK, LINEAR20-EK, LINEAR30-EK); настройка плановых работ по обслуживанию, сохранение общего/ частичного периода работы машины. Функция обслуживания для настройки плановых работ. Степень защиты машины - IP32, панели управления - IP55, таким образом запрещается направлять прямые струи воды под напором. **Принадлежности:** 1 универсальная кассета, 2 кассеты для столовых приборов.

Модель	1-ая скорость	2-ая скорость	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	1-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	2-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	3-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды за цикл/час, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LINEAR10-dy	2300			65	1,1		95	2,2	12														300	18	32,35	3800x900x1825	
LINEAR20-dy	3100			65	1,1		95	2,2	12														300	18	33,45	4400x900x1825	
LINEAR30-dy	2000	3250		65	1,5		95	3	9										35	0,15	3		240/300	21	36,3	4400x1035x1710	675
LINEAR40-dy	2700	4500		65	1,5		95	3	9										35	0,15	3		280/360	24	46,8	5000x1035x1710	765
LINEAR60-dy	3405	5570		65	1,5		95	3	9		95	3	9						35	0,15	3		320/400	27	55,8	6000x1035x1710	915
LINEAR80-dy	4975	8145		65	1,5		95	3	9		95	3	9		95	3	9		35	0,15	3		350/440	30	70,8	7000x1035x1710	1115

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Принадлежности к посудомоечным машинам серии Linear (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание	Мощность батареи парогенератора, кВт	Элемент к моделям
CVL	Паровой конденсатор, 230/400 В		все
ASL	Сушка на выходе 800 мм	12	LINEAR 30ek-40ek
MAL	Сушка на выходе 1000 мм	18	все
CVCP	Тепловой насос (регенерирует энергию из пара для подогрева воды для полоскания)		все

Новая электронная панель управления

MATIC - M - MA V-dy LINEAR-dy LP-dy



Управление стало ещё проще и оперативнее с усовершенствованным дизайном в двух независимых табло!

Новый сенсорный дисплей только для контроля температуры!

Сенсорное управление упрощает процесс настройки. Всего три типа управления: для оператора, для техника по обслуживанию и заводские настройки. Интерактивный дисплей служит для просмотра температурных значений и настройки параметров активных функций.

Цифровой дисплей для вывода данных по всем этапам мойки!

Электронное управление обеспечивает непрерывный контроль на всех этапах мойки, а информационное табло позволяет оперативно и полностью выводить все данные.

Машины для мойки подносов

Подключение воды: 10-20°C; давление - 2-4 бар; подвод - ¾", слив - 40 мм; вода для полоскания - 80-90°C. **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, верхний и нижний моечный бак с закруглёнными углами с изоляцией: двойные звукопоглощающие стенки толщиной 14 мм для минимизации теплопотерь - с автоматическим сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Нижний промывной и встроенный фильтры бака. Дверца с противовесом; автотаймер. Редукторный двигатель для регулировки перемещения подносов. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** дисплей для вывода температурных значений воды на впуске, для мойки и полоскания, функций и всевозможных сигналов; программная панель управления для настройки параметров любого шага мойки.

Боковой входной/выходной стол по запросу

бак с закруглёнными углами с изоляцией: двойные звукопоглощающие стенки толщиной 14 мм для минимизации теплопотерь - с автоматическим сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Нижний промывной и встроенный фильтры бака. Дверца с противовесом; автотаймер. Редукторный двигатель для регулировки перемещения подносов. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** дисплей для вывода температурных значений воды на впуске, для мойки и полоскания, функций и всевозможных сигналов; программная панель управления для настройки параметров любого шага мойки.

Модель	Производительность, тарелок в час	Моечный бак, л	Бойлер, л	Мощность насоса, кВт	Мощность нагревательного элемента бака, кВт	Мощность нагревательного элемента промывочного бака, кВт	Мощность редукторного двигателя, кВт	Размеры подносов, мм	Рабочая высота, мм	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
V-600-dy	600-800	35	19	0,75	3	15	0,15	530x325, 526x370, 530x375	880	24,5	2200x735x1460	350
V-1200-dy	1200-1500	35	19	0,75	6	18	0,15	530x325, 526x370, 530x375	880	36	2800x735x1460	440

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Принадлежности см. на нашем веб-сайте rovabo.ru

Принадлежности к посудомоечным машинам

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
FV_0202032	Фильтр бака для отходов нерж. (для бака 400x400x200 мм)	380x380x230
FV_0202033	Фильтр бака для отходов нерж. (для бака 500x400x300 мм)	480x380x230
CC00060	Устанавливаемая рильсановая решётка для чашек и стаканов	400x400
CC00059	Устанавливаемая рильсановая решётка для чашек и стаканов	450x450
CC00049	Пластмассовая решётка для блюдец на 10 секций	370x100
CC00050	Пластмассовая решётка для блюдец на 15 секций	310x100
DG	Двойные направляющие для одновременной мойки тарелок и чашек или стаканов (для моделей F92-DY, F94-DY, P700-DY)	-
CC00082	Кассета на 28 тарелок для пиццы ø310 мм или 14 тарелок ø>310 мм из белой рильсановой стали для модели PT800-dy	620x620
CC00055	Кассета на 34 глубокие тарелки из белой рильсановой стали для PT800-dy	620x620
AC00058	Решётка на 4 пекарских противня h40 мм	483x257x207
AC00059	Решётка на 3 пекарских противня h60 мм	426x257x207
AC00074	Конусообразная решётка	ø200x405
CC00029*	Универсальная пластмассовая кассета для столовых приборов	500x500
CC00019*	Пластмассовая кассета для чашек (универсальная) h60 мм	500x500
CC00024*	Пластмассовая кассета на 12-18 тарелок	500x500
CC00034*	Кассета на 12 тарелок для пиццы ø300	500x500
CC00064	Пластмассовая кассета на 8 противней стандартов Gastronorm, Euronorm и тарелок (только для фронтальных и купольных машин)	500x500
CC00069*	Пластмассовая кассета для чашек h120 мм	500x500
CC00097*	Пластмассовая кассета на 9 стаканов (h210 ø150)	500x500
CC00054*	Пластмассовая кассета на 16 стаканов (h160 ø113)	500x500
CC00037*	Пластмассовая кассета на 25 стаканов (h110 ø89)	500x500
CC00035*	Пластмассовая кассета на 36 стаканов (h110 ø72)	500x500
CC00093*	Пластмассовая кассета на 49 стаканов (h110 ø62)	500x500
9860001	Универсальная кассета без делений крупнокашеистая	500x500x100
9860002	Кассета для столовых приборов без делений мелкокашеистая	500x500x100
9860016	Кассета для чашек на 16 делений	115x115x87
9861016	Наставка для кассеты 9860016 на 16 делений	115x115x45
9860020	Кассета для чашек на 20 делений	115x92x87
9860025	Кассета для чашек на 25 делений	92x92x87
9860036	Кассета для стаканов на 36 делений	75x75x87
9861036	Наставка для кассеты 9860036 на 36 делений	75x75x45
9860049	Кассета для стаканов на 49 делений	65x65x87
9861049	Наставка для кассеты 9860049 на 49 делений	65x65x45
9860009	Кассета для стаканов на 9 делений	155x155x87
9861009	Наставка для кассеты 9860009 на 9 делений	155x155x45
9862000	Кассета для столовых приборов одинарная	105x105x135



Модель	Описание	Внешние размеры, мм
9861000	Наставка	500x500x45
9861008	Кассета для столовых приборов на 8 делений	425x205x150
1949160	Тележка для посуды на 4 деления: крышка, передвижные перегородки под малые, крупные тарелки и чаши, 4 колёсика, 2 поворотных с тормозом	920x730x780

*касеты для фронтальных и купольных посудомоечных машин



Аппараты для сушки и полировки столовых приборов

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304. **Главные особенности: E610EVO** (с направляющими к корзине для столовых приборов) и компактная бесшумная **E710EVO** – автоматические настольные модели, **E410EVO** – автоматическая модель на колёсиках, с подставкой на колёсиках, **E110EVO** – универсальная модель ручного типа (помимо столовых приборов в аппарате можно обрабатывать иные малые металлические кухонные изделия). Впускное отверстие для столовых изделий спереди, выпускное - во внутреннем отсеке (**E710EVO**) / сверху, а выпускное спереди (**E610EVO, E410EVO**). **Технология активного контроля** позволяет с лёгкостью и комфортом отслеживать рабочие шаги аппарата для сушки напрямую с панели управления; панель оснащена дисплеем для вывода этапов пуска, подогрева, готовности, режима ожидания (аппарат останавливается на определённое время во время работы, а затем выполняется перезапуск - аппарат всегда готов к использованию) и сигнала (без блокировки) замены стержней кукурузных початков. Принцип эксплуатации: в **E710EVO** и **E610EVO** влажные и просушенные столовые приборы вставляются постепенно, по 5/7 и 10/12 штук за раз, соответственно, а в **E410EVO** - с загрузочного отверстия аппарата сверху, после чего они попадают в нержавеющий (AISI 304) спиральный бак с горячими стержнями кукурузных початков на сушку, полировку и дезинфекцию; в **E110EVO** влажные и просушенные столовые приборы помещаются на 60 секунд в горячие стержни кукурузных початков на сушку, полировку и дезинфекцию. В комплекте стержни кукурузных початков: 1 коробка весом 4 кг (растительный биоразлагаемый материал) к **E610EVO** и 5 кг к **E110EVO** (вместе с 1 подставкой на колёсиках к последнему), 2 коробки весом 5 кг к **E410EVO** и **E710EVO** (вместе с 1 корзиной для столовых приборов к последнему). **По запросу:** подставка на колёсиках к **E710EVO, E610EVO**, корзина для столовых приборов к **E610EVO** и **E410EVO** (вместе с подставкой под корзину для столовых приборов к последнему).



Модель	Мощность, кВт	Производительность, шт./ч	Электропитание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E110EVO	0,75	40 (60") (80 мест)	230 В 50 Гц	440x480x940	37
E710EVO	0,7	3500 (150 мест)		500x560x500	42
E610EVO	0,75	5000/6000 (250 мест)		660x680x470	80
E410EVO	1,5	10000 (свыше 250 мест)	400 В 3 ф.+ нейтраль + "земля" / 50 Гц	850x730x810	120

ЭВОЛЮЦИЯ АППАРАТОВ ДЛЯ СУШКИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Под **ЭВОЛЮЦИЕЙ** подразумевается рестайлинг всей продуктовой линейки. Инновационные технологии в сочетании с зарекомендовавшими себя эксплуатационными характеристиками – то, что ещё больше усиливает конкурентные преимущества наших аппаратов с акцентом на высокой производительности и многофункциональности.

Технология **АКТИВНОГО КОНТРОЛЯ** – это электронная панель с ЖК-дисплеем, которая позволяет с лёгкостью и комфортом отслеживать каждый шаг аппарата вместе с выводом этапов **ПОДОГРЕВА, ГОТОВНОСТИ, РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ** и сигнала (без блокировки) **ЗАМЕНЫ СТЕРЖНЕЙ КУКУРУЗНЫХ ПОЧАТКОВ**.

Наша продуктовая линейка представлена моделями автоматического и ручного типа в различных габаритных размерах, но с одинаковыми конкурентными преимуществами и неизменно высокого качества для возможности самого разнообразного применения.

Наши аппараты изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 с изоляцией звукопоглощающими панелями для снижения энергопотребления и шума. Все компоненты высокого качества.



Купольная посудомоечная машина с паровым конденсатором



ПОДХОДЯТ И КАСЕТЫ 600x500 мм!



Преимущества новой системы



ВЫ ЭКОНОМИТЕ ПОТОМУ, ЧТО ГОРЯЧАЯ ВОДА НЕ НУЖНА!

В посудомоечную машину подаётся только холодная вода - таким образом, ваши расходы сразу урезаются.

ВЫ ЭКОНОМИТЕ СРАЗУ 9 кВт!

Нагревательный элемент бойлера мощностью всего 9 кВт для подогрева холодной воды (снижение расходов на электроэнергию на 50%)

ВОССТАНОВЛЕНИЕ 20°C!

Горячий воздух и пары, втягиваемые верхним змеевиком, отдают тепло воде, которая течёт по трубам - таким образом, температура восстанавливается на 20°C.

ВЫ РАБОТАЕТЕ В БЛАГОПРИЯТНОЙ СРЕДЕ!

При открытии зонта в конце цикла пары, испаряемые обычно на пользователя, в данной машине совершенно исключены.

НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ В ВЫТЯЖНОМ ЗОНТЕ!

Выброс пара полностью исключён. Таким образом, не требуется покупка и установка вытяжного зонта.

съёмная сбоку решётка, упрощающая мойку



съёмный фильтр из нержавеющей стали



верхний съёмный фильтр, обеспечивающий эффективность системы



Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 2,80/58-89-117 л. **Подключение воды:** 10-12°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 32 мм - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, самоочищающийся промывочный насос и фильтры бака из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3 мин/ непрерывный цикл, усиленная дезинфекция. **Главные особенности:** линейная/ угловая конфигурация; пароконденсатор с регенерацией тепла; новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем и программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Система непрерывного полоскания RCB. Цифровые термометры. Ограничительный термостат. Термоконтроль. Функция сервисного обслуживания, цикл самоочистки. Двойная изоляция. Цельнотянутый самоочищающийся бак с закруглёнными углами. Автоматический запуск цикла при закрытии купола. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Автоматическое наполнение моечного бака. Встроенный фильтр бака с корзинчатым фильтром - съёмного типа. Дозатор средств и бустерный насос для полоскания. Наливная и сливная труба. **Принадлежности:** 4 кассеты - 2 пластмассовые кассеты 500x500 мм на 12-18 тарелок (для мойки чашек и стаканов), 1 кассета на 24 тарелки из белой рильсановой стали 600x500 мм, 1 универсальная кассета 500x500 мм, 2 корзины для столовых приборов. **По запросу:** функция удаления накипи.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзины/ч тарелок/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
L305-DY-CV	10,1	60-30-20	34	500x500 (600x500)	890	415	670x765x1700	178

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Столы к посудомоечным машинам см. выше.



Фронтальная котломоечная машина

Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 4/120-80-60 л. **Подключение воды:** 50-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, промывочный насос из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 2-3-4 мин и до бесконечности. **Главные особенности:** новая электронная фронтальная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем и программирование всех 39 параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Температурный дисплей для циклов мойки и полоскания. Цифровые термометры. Цикл дезинфекции, термоконтроль цикла мойки, предохранительный термостат нагревательных элементов бака, бойлера. Двойная изоляция. Функция сервисного обслуживания. Двойная дверца с противовесом. Встроенные выдвижные фильтры самоочищающегося бака под уклоном. Подвод горячей воды. Встроенный дренажный насос. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. Встроенный бустерный насос. Дозатор средств и насос для полоскания. **Принадлежности:** 1 нержавеющая универсальная кассета 640x670 мм, 1 нержавеющая вставка на 3 противня. **По запросу:** двойные направляющие; функция удаления накипи.

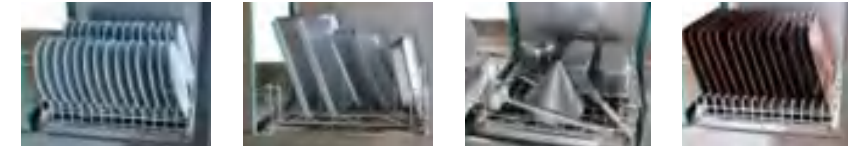
Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзины/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
P700-DY	8,2	30-20-15	61	640x670	865	640	805x845x1785	196

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Столы к посудомоечным машинам см. на следующей странице.

Многофункциональная котломоечная машина с дренажным насосом

Многофункциональность!

Универсальность использования, закрытие самых разнообразных потребностей в мойке и, прежде всего, гарантия высокой производительности. Возможность ставить машину в угол или к стене, в кассету помещаются 28 тарелок для пиццы ø310 мм или 34 глубокие тарелки за 1 цикл. А в кассете из нержавеющей стали 620x620 мм можно мыть гастроёмкости GN1/1, противни 600x400 мм или контейнеры под тесто для пиццы.



возможность мойки 34 глубоких тарелок или 28 тарелок для пиццы ø310 мм за 1 цикл

возможность мойки гастроёмкостей GN1/1 противней 600x400 мм (до 5 пекарских контейнеров)

универсальная кассета из нержавеющей стали для мойки любой кухонной утвари

кассета на 14 гастроёмкостей



Боковой входной/выходной стол по запросу

Ёмкость: бойлер - 8 л. **Расход воды за цикл/час:** 4/240-120-80 л. **Подключение воды:** 50-55°C, давление - 2-4 бар, подача - ¾", слив - 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, вращающиеся моечные (крестообразные для промывания всех труднодоступных поверхностей) и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, промывочный насос из нержавеющей стали, дверцы с противовесом и крупной ручкой из нержавеющей стали (подъём вручную), регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали. **Циклы мойки:** 1-2-3/2-3-4 мин и до бесконечности, усиленная дезинфекция. **Главные особенности:** новая электронная съёмная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (с пошаговым описанием цикла мойки) и программирование всех параметров мойки и периода дозирования средств для мойки и полоскания, счётчик циклов. Цифровые термометры. Режим ожидания, автоматическое выключение, повтор цикла. Функция сервисного обслуживания. Самоочищающийся бак с двойной изоляцией под уклоном, закруглёнными углами. Встроенный дренажный насос, полный и частичный слив. Система полоскания со встроенным бустерным насосом. Автоматическое наполнение моечного бака. Автоматический прерыватель работы машины при открытии купола. **Принадлежности:** 3 встроенных съёмных фильтра бака; 1 кассета на 28 тарелок для пиццы ø310 мм, 1 кассета на 34 глубокие тарелки, 1 нержавеющая универсальная кассета, 1 нержавеющая вставка на 3 противня.

Модель	Мощность, кВт	Производительность, корзины/ч	Моечный бак, л	Размеры корзины, мм	Рабочая высота, мм	Высота загр. проёма, мм	Внешние размеры, мм	Вес, кг
PT800-DY	10,5	60-30-20	61	620x620	865	500	805x850x1610	196

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Столы к посудомоечным машинам

Изготовлены из листовой шлифованной нержавеющей стали AISI 304, сварная рама. Выкручивающиеся опоры ножек с регулировкой по высоте - 50 мм (+25/-25). Возможна установка слева (К) или справа (D) от машины - **при заказе обязательно указать, с какой стороны требуется установка стола!**

Модель	Описание	Внешние размеры, мм*	Вес, кг
PLM3LC1200	Стол к посудомоечной машине с раковиной	1200x850x850/900	33
PLM3SC1400	Стол к посудомоечной машине с раковиной и отверстием для отходов	1400x850x850/900	36
PLM4C-900	Стол к посудомоечной машине	900x850x850/900	18

*столы большей длины по запросу



Посудомоечные машины с механизмом тяги кассет серии M

Подключение воды: ¾", 1". **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, легкосъёмные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, пружины подъёма купола из нержавеющей стали. **Главные особенности:** полная автоматизация; право-/левосторонняя конфигурация, регулируемые ножки; мойка равномерно распределяемыми струями воды и давлением, оказываемым на тарелки для обеспечения эффективности; распределитель потока воды. Двойная изоляция; штампованный цельнотянутый моечный бак с двойной изоляцией 14 мм для минимизации теплопотерь, закруглёнными углами, автоматическим наполнением и сливом. Самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой. Термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер для снижения энергопотребления и потребления воды (кроме модели M115). Обслуживание спереди, экономайзер полоскания, фильтры бака и насоса, бойлер с изоляцией, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Высокопроизводительная система сушки. Модели M150, M180 с системой WRS: регенерация воды для полоскания (предварительная мойка). Модели -А с угловой загрузкой. Модели M130, M180, M180А с системой экономичного полоскания. Рукава фиксированные моечные: 3 верхних, 2 нижних (и моечные рукава предварительной мойки: 2 верхних, 1 нижний в моделях M150, M150А, M180, M180А), ополаскивающие: 1 верхний, 1 нижний (стандартные двойные в моделях M130, M180, M180А). **Электромеханическая панель управления в модели M115:** лицевая с главным переключателем «вкл.-выкл.»; кнопки пуска, останова и аварийного выключения; индикатор включения, готовности к работе и перегрузочного выключения.

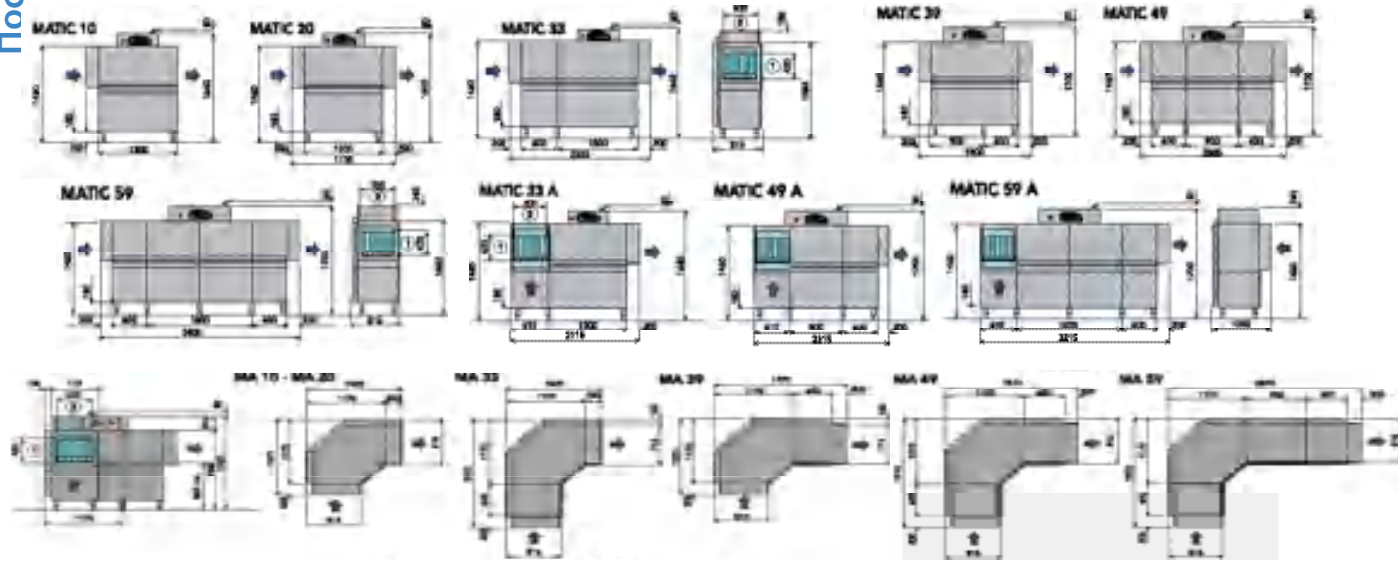
Электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем в прочих моделях M- (по запросу для M115): переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, температуры воды на входе/для мойки/полоскания, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор сушки, предварительного полоскания, автотаймера (при наличии); индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса; функция обслуживания для настройки плановых работ; брызгозащитный элемент (PM). Защитное реле давления тэнов, автоматический останов механизма тяги при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). **Принадлежности:** M115 - 3 кассеты 500x500 мм; M130, M150, M150А, M180, M180А - 4 кассеты 500x500 мм.



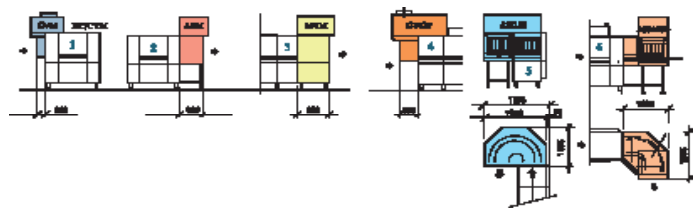
Боковой входной/выходной стол по запросу

	MA-20	80-125				92	2,2	12								225	15	29,4	1370x1420x1650	235
	MA-33	130-190	34	1,1		92	2,2	9								340	18	30,5	1970x1420x1650	345
	MA-39	110-180				76	2,2	9								154/252	18	29,5	1370x1970x1705	335
	MA-49	150-250	34	1,1		76	2,2	9				8	0,15			210/350	18	33,6	1970x1970x1705	375
	MA-59	180-300	34	1,1		76	2,2	9	76	1,5	9	8	0,15			252/420	24	50	1970x2870x1705	510

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Дополнительные принадлежности см. ниже (см. наш веб-сайт rovabo.ru)



Принадлежности и системы подачи кассет/тарелок к посудомоечным машинам серий M, MA, Matic



Модель	Описание	Мощность вытяжного вентилятора, кВт	Мощность вентилятора, кВт	Мощность батареи парогенератора, кВт	Производительность парогенератора, кг/ч	Мощность компрессора, кВт	Мощность охлаждения, кВт	Дополнительная мощность, кВт	Элемент к моделям	
									М115, M150, M130, M180, включая PM Matic10, M150, MA-10, MA-20, MA-33 на ВЫХОДЕ, включая PM	все
CVM	Паровой конденсатор, 230/400 В	0,13					4	0,13		
ASM	Сушка 1600 мм	0,19	6	11			6,75		все	
MVM	Усиленная сушка 1800 мм	0,19	9	16			10,10		все	
AS/ANG90	Сушка под углом 90°, 1085x1085 мм	0,19	9	16			10,10		MATIC	
AS/180	Сушка под углом 180°, 1085x1650 мм	0,19	9	16			10,10		все	
CVCP	Тепловой насос (регенерирует энергию из пара для подогрева воды для полоскания), 200/400 мм		0,19			3,5	15,5	3,69	MATIC	
PM	Брызгозащитный элемент (200 мм)								MATIC	

Принадлежности к посудомоечным машинам серий M, MA, Matic (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание
MSA	Угловой разгрузочный столик длиной 700 мм
PLM_AC00033	Входной/выходной столик к машине с ограничительным выключателем (к выходному столику мин. 11000 мм) (при заказе укажите модель машины и расположение на входе или на выходе) 1600 мм
PLM_1000	Входной/выходной столик к посудомоечной машине с ограничительным выключателем (к выходному столику мин. длиной 1000 мм) длиной 1000 мм
MCA	Угловой загрузочный столик длиной 700 мм
PLVS_AC00427	Стол с раковиной 400x400x200 мм справа/слева для грязной посуды/предварительной мойки из нержавеющей стали с брызгозащитным бортиком, нижней полкой с отверстием для отходов, 1600x795 мм
CM1	Стол механический, изогнутый под углом 90°, 1025x1025 мм
CM1/M	Стол моторизованный, изогнутый под углом 90°, 1025x1025 мм
CM2	Стол механический, изогнутый под углом 180°, 1025x1550 мм
CM2/M	Стол моторизованный, изогнутый под углом 180°, 1025x1550 мм
URF/10	Роликовый конвейер длиной 1000 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
URF/15	Роликовый конвейер длиной 1500 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
URR/10	Роликовый конвейер на нержавеющих колёсиках длиной 1000 мм с нержавеющими роликами ø50
URR/15	Роликовый конвейер на нержавеющих колёсиках длиной 1500 мм с нержавеющими роликами ø50
CRF	Роликовый конвейер, изогнутый под углом 90°, из нержавеющей стали размерами 1300x1300 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
CRF-45	Роликовый конвейер, изогнутый под углом 45°, из нержавеющей стали размерами 920x790 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
FCR	Конечный ограничитель конвейера из нержавеющей стали с устройством аварийного останова. Установка конвейера сокращает полезную длину стола на 200 мм.
VSRUL	Роликовый конвейер с ванной размерами 500x400 мм из нержавеющей стали длиной 800 мм с роликами из нержавеющей стали ø50
GMB-RU	Дополнительная регулируемая ножка для конвейера из нержавеющей стали

Дополнительные принадлежности по запросу, размеры роликового/моторизованного конвейера рассчитываются индивидуально

Посудомоечные машины с ленточным транспортёром серии LP

Подключение воды: ¾", 1½". **Материалы:** корпус и бак из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 12/10, легкосъёмные, сменные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали, пружины подъёма купола и самоочищающиеся промывочные насосы с тепловой защитой из нержавеющей стали.

Главные особенности: полная автоматизация; право-/левосторонняя конфигурация, регулируемые ножки. Двойная изоляция. Бойлер с изоляцией для минимизации теплопотерь. Штампованный моечный бак под уклоном, с закруглёнными углами, автоматическим наполнением и сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку; бустерный автоклавный насос; брызгозащитный элемент. Электронный дисплей для вывода температурных значений и термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер для снижения энергопотребления и потребления воды, червячный редуктор. Обслуживание спереди, фильтры бака и насоса, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Боковая загрузка на мойку; загрузочная модульная подставка со столиком под посуду. Рукава моечные для предварительной мойки/ мойки: 6 верхних фиксированных + 4 нижних + 2 боковых, ополаскивающие для полоскания: 1 верхний фиксированный + 1 нижний. Высокопроизводительная система сушки. Электронный водомер, счётчик воды для полоскания, экономайзер полоскания (с фотоэлементом на входном столике с фильтром); система оптимизированного полоскания. Мойка равномерно распределяемыми струями воды и давлением, оказываемым на тарелки для обеспечения эффективности. Кнопка аварийного останова (и индикатор), пуска и останова на входе/ выходе машины. **Панель управления LP3000-SB:** главный переключатель «вкл.-выкл.», кнопки пуска и останова, переключатель скорости; индикатор включения, готовности к работе, перегрузочного выключения, счётчика расхода, электронные термометры бака. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор (при наличии) сушки, автотаймера; нажимной переключатель и индикатор предварительного полоскания; индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке; настройка плановых работ по обслуживанию, сохранение общего/частичного периода работы машины. Защитное реле давления тэнов, автоматический останов транспортёра при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). Функция обслуживания в LP4000.

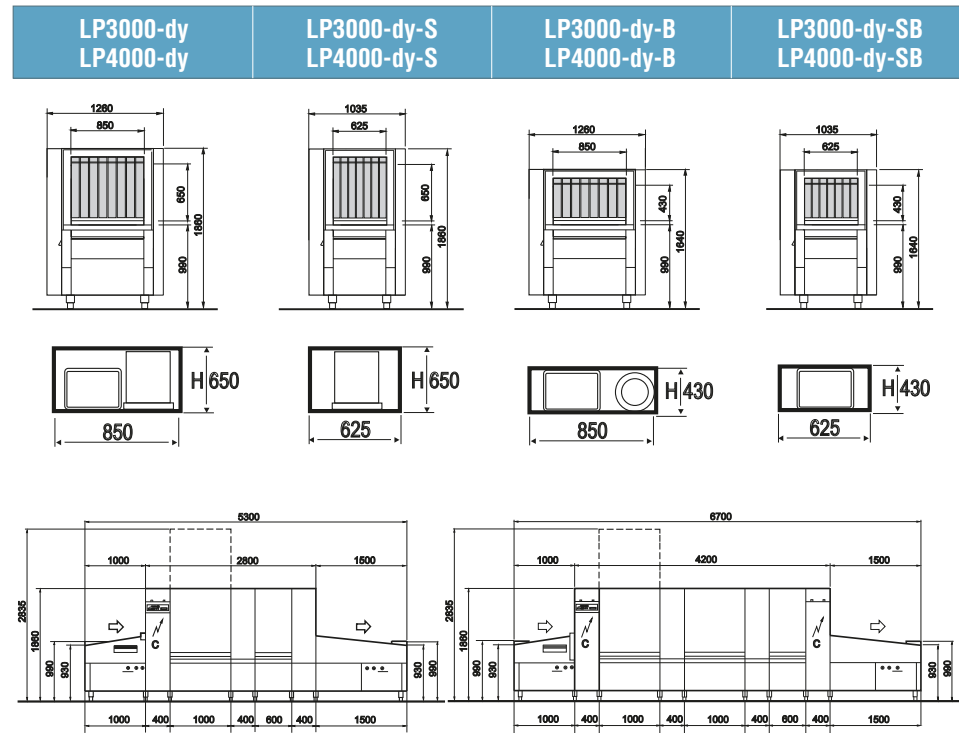


Боковой входной/выходной стол по запросу

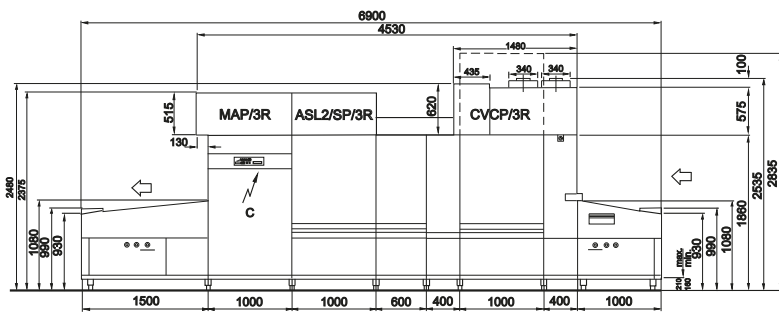
Модель	Скорость, м/мин	1-ая мойка (60°C)		Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	2-ая мойка (60°C)		Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание	Бойлер, л	Нагревательный элемент бака, кВт	Насос с гасителем вибрации, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
		Моечный бак, л	Мощность, кВт			Моечный бак, л	Мощность, кВт									
LP3000-dy	0,6-3	230	2x3	12	230	2x3	12	230	2x3	12	24	36	0,55	45,15	5300x1260x1930	980
LP3000-dy-S															5300x1035x1930	880
LP3000-dy-B															5300x1260x1710	880
LP3000-dy-SB	0,7-4	230	2x3	12	230	2x3	12	230	2x3	12	36	36	72,15	5300x1035x1710	735	
LP4000-dy														6700x1260x1930	1260	
LP4000-dy-S														6700x1035x1930	1130	
LP4000-dy-B														6700x1260x1710	1130	
LP4000-dy-SB														6700x1035x1710	945	

Электропитание 400 В/3/50 Гц

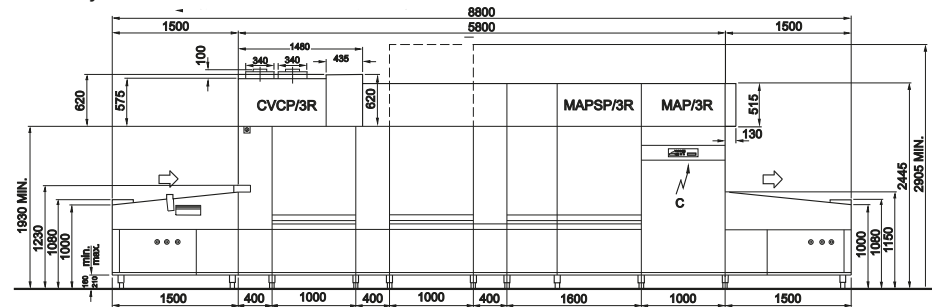




LP3000-dy - CVCP/3R -ASL2-SP-MAP/3R

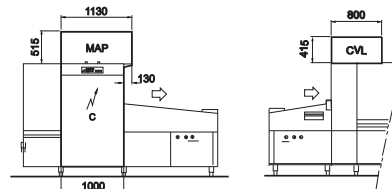


LP4000-dy - CVCP/3R - MAIP-SP-MAP/3R



Принадлежности к посудомоечным машинам серии LP (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание	Мощность батареи парогенератора, кВт	Элемент к моделям
CVL	Паровой конденсатор, 230/400 В		все
MAP	Сушка на выходе	18	LP3000/LP4000
MAP-S			LP3000-S/LP4000-S
MAP-B			LP3000-B/LP4000-B
MAL			LP3000-SB/LP4000-SB
RIP	Предварительное полоскание		LP3000/LP4000
RIP-S			LP3000-S/LP4000-S
RIP-B			LP3000-B/LP4000-B
RIP-SB			LP3000-SB/LP4000-SB



Боковой входной/выходной стол по запросу

Посудомоечные машины с ленточным транспортёром серии LINEAR

Подключение воды: 3/4, 1 1/2. **Материалы:** корпус и бак из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 12/10, легкосъемные, сменные моечные и ополаскивающие рукава из нержавеющей стали, а также самоочищающиеся промывочные насосы под уклоном с тепловой защитой, ленточный транспортёр с цепью из нержавеющей стали и нейлоновым роликовым устройством для бесшумного перемещения. **Главные особенности:** полная автоматизация; право-/лево-сторонняя конфигурация, регулируемые ножи. Двойная изоляция. Бойлер с изоляцией. Цельнотянутые моечные баки с закругленными углами, автоматическим наполнением и сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Электронный дисплей для вывода температурных значений, термометры для автоматического контроля температуры воды для мойки и полоскания; автотаймер. Обслуживание спереди, фильтры бака и насоса, дверца с противовесом и автоматическим прерывателем работы машины при открытии купола. Электронный водомер, счётчик воды для полоскания, ограничительный термостат, экономайзер полоскания; система оптимизированного и экономичного полоскания. Кнопка аварийного останова (и индикатор), пуска и останова на входе/ выходе машины. Управление системой транспортёра со сцеплением для автоматического (аварийного) останова транспортёра. Брызгозащитный элемент на выходе и выходе для предупреждения разбрызгивания воды и утечки пара. Загрузочные и разгрузочные столики с основанием под уклоном. Входной и выходной столик под посуду. Рукава моечные для предварительной мойки/ мойки: 3 верхних фиксированных + 2 нижних для 1/2/3 мойки; 4 верхних фиксированных + 4 нижних; ополаскивающие для полоскания/ экономичного (дополнительного) полоскания: 1 верхний фиксированный + 1 нижний. Регенерация воды для полоскания (система WRS), выдвижной фильтр входного столика, за исключением LINEAR10-EK, LINEAR20-EK, LINEAR30-EK, LINEAR60-EK, LINEAR80-EK с бустерным автоклавным насосом, LINEAR80-EK с самоочисткой. Защитное реле давления тэнов, автоматический останов транспортёра при попадании инородных тел, низковольтная цепь управления (24 В) - повышенная безопасность, тарелки (останов концевым микровыключателем на выходном столике). **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным дисплеем:** переключатели низковольтные кнопочные, табло для вывода температурных значений баков, программная панель управления, индикатор открытой дверцы или отсутствия переливной трубки (при наличии), сигнал ограничительного выключателя, прекращения подачи воды (наполнение бака), флюксометра (при наличии), сигнал теплового реле двигателя, бойлера для полоскания с наполнением при ежедневном запуске, кнопка выбора скорости/ рабочего режима машины с выключенным электроприводом; нажимной переключатель и индикатор (при наличии) сушки, автотаймера; нажимной переключатель и индикатор предварительного полоскания; индикатор полоскания, флюксометра, загрузки кассеты (при наличии), уровня воды в моечном баке, теплового насоса (за исключением LINEAR10-EK, LINEAR20-EK, LINEAR30-EK); настройка плановых работ по обслуживанию, сохранение общего/частичного периода работы машины. Функция обслуживания для настройки плановых работ. Степень защиты машины - IP32, панели управления - IP55, таким образом запрещается направлять прямые струи воды под напором. **Принадлежности:** 1 универсальная кассета, 2 кассеты для столовых приборов.

Модель	1-ая скорость	2-ая скорость	Предварительная мойка (40°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	1-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	2-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	3-ая мойка (60°C)	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Предварительное полоскание	Моечный бак, л	Мощность насоса, кВт	Нагревательный элемент бака, кВт	Полоскание (85-90°C)	Расход воды за цикл/час, л/ч	Мощность бойлера, кВт	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LINEAR10-dy	2300			65	1,1		95	2,2	12														300	18	32,35	3800x900x1825	
LINEAR20-dy	3100			65	1,1		95	2,2	12														300	18	33,45	4400x900x1825	
LINEAR30-dy	2000	3250		65	1,5		95	3	9										35	0,15	3		240/300	21	36,3	4400x1035x1710	675
LINEAR40-dy	2700	4500		65	1,5		95	3	9										35	0,15	3		280/360	24	46,8	5000x1035x1710	765
LINEAR60-dy	3405	5570		65	1,5		95	3	9		95	3	9						35	0,15	3		320/400	27	55,8	6000x1035x1710	915
LINEAR80-dy	4975	8145		65	1,5		95	3	9		95	3	9		95	3	9		35	0,15	3		350/440	30	70,8	7000x1035x1710	1115

Электропитание 400 В/3/50 Гц

Принадлежности к посудомоечным машинам серии Linear (см. наш веб-сайт rovabo.ru)

Модель	Описание	Мощность батареи парогенератора, кВт	Элемент к моделям
CVL	Паровой конденсатор, 230/400 В		все
ASL	Сушка на выходе 800 мм	12	LINEAR 30ek-40ek
MAL	Сушка на выходе 1000 мм	18	все
CVCP	Тепловой насос (регенерирует энергию из пара для подогрева воды для полоскания)		все

Новая электронная панель управления

MATIC - M - MA V-dy LINEAR-dy LP-dy



Управление стало ещё проще и оперативнее с усовершенствованным дизайном в двух независимых табло!

Новый сенсорный дисплей только для контроля температуры!

Сенсорное управление упрощает процесс настройки. Всего три типа управления: для оператора, для техника по обслуживанию и заводские настройки. Интерактивный дисплей служит для просмотра температурных значений и настройки параметров активных функций.

Цифровой дисплей для вывода данных по всем этапам мойки!

Электронное управление обеспечивает непрерывный контроль на всех этапах мойки, а информационное табло позволяет оперативно и полностью выводить все данные.

Машины для мойки подносов

Подключение воды: 10-20°C; давление - 2-4 бар; подвод - ¾", слив - 40 мм; вода для полоскания - 80-90°C. **Материалы:** корпус из нержавеющей стали 18/10 AISI 304, верхний и нижний моечный бак с ополаскивающим рукавом из нержавеющей стали, поликордовая конвейерная система для подносов, съёмный фильтр насоса из нержавеющей стали. **Главные особенности:** право-/левосторонняя конфигурация; с подключением к системе автоматической загрузки подносов. Мышка противней производится при прохождении через зоны мойки, полоскания и сушки со скоростью, настраиваемой до 10-12 м/мин, с червячным редуктором. Контроль подачи подносов с фотоэлементом; выходная роликовая опора подносов. Расположение подносов под наклоном упрощает очистку. Конечная сушка обеспечивается системой «тройной воздушный нож» (triple air blade), которая позволяет убрать все слои воды с поверхности подносов, обеспечивая полную сушку. Сушка по технологии «воздушного ножа» (двойного типа в модели V-1200). Штампованный слив посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Нижний промывной и встроенный фильтры бака. Дверца с противовесом; автотаймер. Редукторный двигатель для регулировки перемещения подносов. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** дисплей для вывода температурных значений воды на впуске, для мойки и полоскания, функций и всевозможных сигналов; программная панель управления для настройки параметров любого шага мойки.

Боковой входной/выходной стол по запросу

бак с закруглёнными углами с изоляцией: двойные звукопоглощающие стенки толщиной 14 мм для минимизации теплопотерь - с автоматическим сливом посредством сливного клапана при нажатии на кнопку. Нижний промывной и встроенный фильтры бака. Дверца с противовесом; автотаймер. Редукторный двигатель для регулировки перемещения подносов. **Новая электронная сенсорная панель управления с интерактивным графическим дисплеем (возможность подключения по технологии «Индустрия 4.0», по беспроводной сети Wi-Fi):** дисплей для вывода температурных значений воды на впуске, для мойки и полоскания, функций и всевозможных сигналов; программная панель управления для настройки параметров любого шага мойки.

Модель	Производительность, тарелок в час	Моечный бак, л	Бойлер, л	Мощность насоса, кВт	Мощность нагревательного элемента бака, кВт	Мощность нагревательного элемента промывочного бака, кВт	Мощность редукторного двигателя, кВт	Размеры подносов, мм	Рабочая высота, мм	Общая мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
V-600-dy	600-800	35	19	0,75	3	15	0,15	530x325, 526x370, 530x375	880	24,5	2200x735x1460	350
V-1200-dy	1200-1500	35	19	0,75	6	18	0,15	530x325, 526x370, 530x375	880	36	2800x735x1460	440

Электропитание 400 В/3/50 Гц. Принадлежности см. на нашем веб-сайте rovabo.ru

Принадлежности к посудомоечным машинам

Модель	Описание	Внешние размеры, мм
FV_0202032	Фильтр бака для отходов нерж. (для бака 400x400x200 мм)	380x380x230
FV_0202033	Фильтр бака для отходов нерж. (для бака 500x400x300 мм)	480x380x230
CC00060	Устанавливаемая рильсановая решётка для чашек и стаканов	400x400
CC00059	Устанавливаемая рильсановая решётка для чашек и стаканов	450x450
CC00049	Пластмассовая решётка для блюдец на 10 секций	370x100
CC00050	Пластмассовая решётка для блюдец на 15 секций	310x100
DG	Двойные направляющие для одновременной мойки тарелок и чашек или стаканов (для моделей F92-DY, F94-DY, P700-DY)	-
CC00082	Кассета на 28 тарелок для пиццы ø310 мм или 14 тарелок ø>310 мм из белой рильсановой стали для модели PT800-dy	620x620
CC00055	Кассета на 34 глубокие тарелки из белой рильсановой стали для PT800-dy	620x620
AC00058	Решётка на 4 пекарских противня h40 мм	483x257x207
AC00059	Решётка на 3 пекарских противня h60 мм	426x257x207
AC00074	Конусообразная решётка	ø200x405
CC00029*	Универсальная пластмассовая кассета для столовых приборов	500x500
CC00019*	Пластмассовая кассета для чашек (универсальная) h60 мм	500x500
CC00024*	Пластмассовая кассета на 12-18 тарелок	500x500
CC00098*	Пластмассовая кассета с открытым дном на 15 тарелок	500x500
CC00034*	Кассета на 12 тарелок для пиццы ø300	500x500
CC00064	Пластмассовая кассета на 8 противней стандартов Gastronorm, Euronorm и тарелок (только для фронтальных и купольных машин)	500x500
CC00069*	Пластмассовая кассета для чашек h120 мм	500x500
CC00097*	Пластмассовая кассета на 9 стаканов (h210 ø150)	500x500
CC00054*	Пластмассовая кассета на 16 стаканов (h160 ø113)	500x500
CC00037*	Пластмассовая кассета на 25 стаканов (h110 ø89)	500x500
CC00035*	Пластмассовая кассета на 36 стаканов (h110 ø72)	500x500
CC00093*	Пластмассовая кассета на 49 стаканов (h110 ø62)	500x500
9860001	Универсальная кассета без делений крупноячеистая	500x500x100
9860002	Кассета для столовых приборов без делений мелкоячеистая	500x500x100
9860016	Кассета для чашек на 16 делений	115x115x87
9861016	Наставка для кассеты 9860016 на 16 делений	115x115x45
9860020	Кассета для чашек на 20 делений	115x92x87
9860025	Кассета для чашек на 25 делений	92x92x87
9860036	Кассета для стаканов на 36 делений	75x75x87
9861036	Наставка для кассеты 9860036 на 36 делений	75x75x45
9860049	Кассета для стаканов на 49 делений	65x65x87
9861049	Наставка для кассеты 9860049 на 49 делений	65x65x45
9860009	Кассета для стаканов на 9 делений	155x155x87
9861009	Наставка для кассеты 9860009 на 9 делений	155x155x45
9862000	Кассета для столовых приборов одинарная	105x105x135



Модель	Описание	Внешние размеры, мм
9861000	Наставка	500x500x45
9861008	Кассета для столовых приборов на 8 делений	425x205x150
1949160	Тележка для посуды на 4 деления: крышка, передвижные перегородки под малые, крупные тарелки и чаши, 4 колёсика, 2 поворотных с тормозом	920x730x780

*касеты для фронтальных и купольных посудомоечных машин



Аппараты для сушки и полировки столовых приборов

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304. **Главные особенности: E610EVO** (с направляющими к корзине для столовых приборов) и компактная бесшумная **E710EVO** – автоматические настольные модели, **E410EVO** – автоматическая модель на колёсиках, с подставкой на колёсиках, **E110EVO** – универсальная модель ручного типа (помимо столовых приборов в аппарате можно обрабатывать иные малые металлические кухонные изделия). Впускное отверстие для столовых изделий спереди, выпускное - во внутреннем отсеке (**E710EVO**) / сверху, а выпускное спереди (**E610EVO, E410EVO**). **Технология активного контроля** позволяет с лёгкостью и комфортом отслеживать рабочие шаги аппарата для сушки напрямую с панели управления; панель оснащена дисплеем для вывода этапов пуска, подогрева, готовности, режима ожидания (аппарат останавливается на определённое время во время работы, а затем выполняется перезапуск - аппарат всегда готов к использованию) и сигнала (без блокировки) замены стержней кукурузных початков. Принцип эксплуатации: в **E710EVO** и **E610EVO** влажные и просушенные столовые приборы вставляются постепенно, по 5/7 и 10/12 штук за раз, соответственно, а в **E410EVO** - с загрузочного отверстия аппарата сверху, после чего они попадают в нержавеющий (AISI 304) спиральный бак с горячими стержнями кукурузных початков на сушку, полировку и дезинфекцию; в **E110EVO** влажные и просушенные столовые приборы помещаются на 60 секунд в горячие стержни кукурузных початков на сушку, полировку и дезинфекцию. В комплекте стержни кукурузных початков: 1 коробка весом 4 кг (растительный биоразлагаемый материал) к **E610EVO** и 5 кг к **E110EVO** (вместе с 1 подставкой на колёсиках к последнему), 2 коробки весом 5 кг к **E410EVO** и **E710EVO** (вместе с 1 корзиной для столовых приборов к последнему). **По запросу:** подставка на колёсиках к **E710EVO, E610EVO**, корзина для столовых приборов к **E610EVO** и **E410EVO** (вместе с подставкой под корзину для столовых приборов к последнему).



Модель	Мощность, кВт	Производительность, шт./ч	Электропитание	Внешние размеры, мм	Вес, кг
E110EVO	0,75	40 (60") (80 мест)	230 В 50 Гц	440x480x940	37
E710EVO	0,7	3500 (150 мест)		500x560x500	42
E610EVO	0,75	5000/6000 (250 мест)		660x680x470	80
E410EVO	1,5	10000 (свыше 250 мест)	400 В 3 ф.+ нейтраль + "земля" / 50 Гц	850x730x810	120

ЭВОЛЮЦИЯ АППАРАТОВ ДЛЯ СУШКИ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Под **ЭВОЛЮЦИЕЙ** подразумевается рестайлинг всей продуктовой линейки. Инновационные технологии в сочетании с зарекомендовавшими себя эксплуатационными характеристиками – то, что ещё больше усиливает конкурентные преимущества наших аппаратов с акцентом на высокой производительности и многофункциональности.

Технология **АКТИВНОГО КОНТРОЛЯ** – это электронная панель с ЖК-дисплеем, которая позволяет с лёгкостью и комфортом отслеживать каждый шаг аппарата вместе с выводом этапов **ПОДОГРЕВА, ГОТОВНОСТИ, РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ** и сигнала (без блокировки) **ЗАМЕНЫ СТЕРЖНЕЙ КУКУРУЗНЫХ ПОЧАТКОВ**.

Наша продуктовая линейка представлена моделями автоматического и ручного типа в различных габаритных размерах, но с одинаковыми конкурентными преимуществами и неизменно высокого качества для возможности самого разнообразного применения.

Наши аппараты изготовлены из нержавеющей стали AISI 304 с изоляцией звукопоглощающими панелями для снижения энергопотребления и шума. Все компоненты высокого качества.

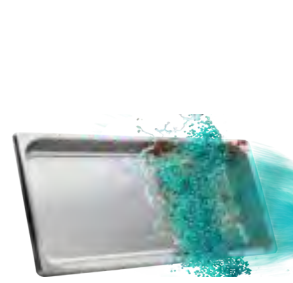


Котломоечные машины Nordisk

Представляем уникальные промышленные посудомоечные машины увеличенной производительности, которые отличаются как техникой безопасности на рабочем месте, так и безопасностью для окружающей среды - наши продукты изменят Вашу кухню, а вместе мы изменим мир! Котломоечные машины Nordisk - это гранулы PowerGranules, вода под высоким давлением и немного моющего средства, что вкпе обеспечивает эффект трения с высоким КПД - высокотемпературная дезинфекция и экономия на воде, электроэнергии и химических средствах в среднем на 70%.

40 604 179

Расчёт экономии воды у наших клиентов в результате перехода с ручной мойки на Granuldisk (м³).



Мои шеф-повара обожают Nordisk Весь инвентарь чистый, сухой - его можно сразу же использовать. КПД повышен, воздействие на окружающую среду сведено к минимуму.
LUCAS GLANVILLE
Директор кулинарии, Grand Hyatt в г. Сингапур



Очистка за 2 минуты - без предварительной мойки, без отходов!



Экономия воды
Благодаря рациональному использованию воды в наших посудомоечных машинах снижается расход в процессе мойки, как и общий расход в котломоечной зоне - в среднем на 70% по сравнению с ручной мойкой.

Экономия электроэнергии
Благодаря рациональному использованию горячей воды, вместе с эффективными системами рекуперации тепла, промышленные посудомоечные машины Granuldisk расходуют меньше электроэнергии на нагрев входящей воды, что снижает общее энергопотребление.

Экономия химических средств
Ударное действие в наших посудомоечных машинах устраняет необходимость в химических средствах для очистки - для эффективного удаления загрязнений/ жира требуется их абсолютный минимум.

Экономия времени
Тратьте меньше времени на мойку кастрюль. Сделайте больше за меньшее время при производительности до 192GN1/1 в час. Тратьте своё время на стоящее - работы на кухне, приносящие доход.

Экономичные моечные комплексы



	D1_MASTER	D2_MASTER	X2_MASTER
Блюд за смену	30-100	70-210	70-250
Потребление воды-электроэнергии за цикл	1,3 л - 0,07 кВт/ч	1,3 л - 0,09 кВт/ч	2 л - 0,17 кВт/ч
Пусковой период - замена воды (подвод воды при 55°C), мин	11-8	18-16	8-5
Автоматический режим энергосбережения*		стандарт	
Программа замены воды			
Программа мойки бака AutoClean			
Программы мойки		4	
Подвод воды		55/60°C - 2-5 бар	
Температура воды на мойку/полоскание, °C		60 / 85, заводские настройки	
Отвод воды		ø28 мм - 65°C - 50 л/мин	
Рабочая среда, дБ(A)	56	59	64
Стекланные изделия: 25 стаканов/кружек ø90 мм	1 мин 30	1 мин	1 мин
Посуда: 18 обеденных/12 суповых тарелок ø240 мм	2 мин	2 мин	2 мин
Мелкая посуда: столовые приборы	3 мин	3 мин	2 мин
Приборы: венчики, черпаки, чаши	8 мин	8 мин	3 мин
Посуда: кастрюли, ёмкости GN ø450 h380 мм - 2GN1/1 или 4 GN1/2 65 мм - 1GN1/1 200 мм	отсутствует	отсутствует	3 мин
Посуда с сильным нагаром/обугленная	отсутствует	отсутствует	6 мин

Макс. высота загрузки, мм	375	405	390
Мощность, кВт	5,05	7,1	10
Внешние размеры, мм	604x633/1072x844(+10)	655x745x1500/1950(+50)	655+100 мм ручка x745 (785 - автом. купол)+95 мм ручка x1950(±25)
Вес, кг	98	210	227
Электропитание	10 А	400 В/3/50 Гц	16 А
	с переключением на 230 В/1/50 Гц/25 А		

экономичный моечный комплекс (Lean Wash Center) автоматически переходит в режим энергосбережения при простое в течение 20 мин

Master - это конструктивно экологически чистые технологии, позволяющие сократить расход воды на 50%*, а также свести к минимуму эксплуатационные расходы. Элементарная эксплуатация с максимальной эффективностью. Удобный интерфейс с иконками и символами, что позволяет снизить постоянную текучку кадров и сэкономить время на периодическом обучении оператора. Экологически безопасная конструкция класса защиты IPX5, соответствующая стандарту EN 1717: тепло- и звукоизоляция, задняя защитная панель, штампованные баки; дренажный насос. Предусмотрено подключение по технологии «Индустрия» 4.0. SIMpel™: вход с помощью QR-кода на онлайн-портал (прямой доступ к истории обслуживания, руководствам пользователя/ по обслуживанию/ по поиску и устранению неисправностей); Wifi-модуль и приложение Lean Wash Center*: протоколы ХАССП (для подключения к любому устройству для сбора, редактирования и управления данными ХАССП, потребления химических средств и пр.). Технология последовательного полоскания (Sequential rinse technology) позволяет снизить потребление воды и химических средств на 50%, что, в свою очередь, приводит к экономии электроэнергии. Термовыключатели, промывочный насос; низконапорный насос, 2 вращающихся моечных рукава, 3 фильтра (насос с плавным пуском). Панель линии Master: дозирование ополаскивающего и жидкого моющего средства. **D1_MASTER**: плавно открывающаяся уравновешенная дверца с направляющей под корзину; стандартная корзина размерами 500x500 мм. **D2_MASTER, X2_MASTER**: поднятие купола вручную; панель управления реверсивного вида (монтаж с любой стороны купола) на уровне глаз. По запросу - автоматический подъём купола **Kick'n Wash** (D785 мм) с возможностью нажатия на педаль для опускания купола и запуска цикла мойки, по окончании цикла купол автоматически поднимается; по запросу - конденсация пара и рекуперация энергии посредством **экообменника*** (D785 H1675/2125(+50) мм) (подвод воды: макс. 25°C - 2-5 бар - внутр. резьба 3/4"), что улучшает рабочую среду при снижении энергозатрат на подогрев моечного бака - необходимость в вентиляции сведена к минимуму, как и шум, энергопотребление, с функцией самоочистки. **Уникальная высокоэффективная корзина** для противней 9xGN1/1 20 мм, крышек, разделочных досок или 18xGN1/2 20 мм, или решётки 18xGN1/1, или пекарских противней 2x 600/400/20 мм, 500x500x200 мм; запатентованная корзина для кухонной утвари X2 Master размерами 500x500x85 мм. **X2_MASTER**: универсальный аппарат с запатентованной технологией двойной мойки со smart-детектором корзин для установки режима низконапорной мойки посуды или высоконапорной мойки кухонной утвари, высоконапорным насосом, 2 моечными рукавами с осцилляторным приводом и специальными форсунками, распылением воды и распределением моющего средства среди грязной кухонной посуды/ утвари, при этом оттирание сведено к минимуму, 4 фильтра - экономия воды, электроэнергии и времени. В моечном баке предусмотрена установка датчика дозирования моющих средств.

Котломоечные машины с фронтальной загрузкой

Модель **Granule Smart+** разработана для пищеблоков с большим количеством разной посуды, двойного действия: режим *Plus для посуды, как и стеклянной, пластиковой, технологической мойки гранулами (Granule Technology™) для кастрюль, сковород, решёток-гриль и прочих изделий, которые требуют применения дополнительных усилий - запатентованный встроенный датчик корзин для идентификации типа загружаемой корзины и автоматической установки соответствующего режима мойки. Отдельно стоящая модель **Granule Smart** - котломоечная машина, не требующая предварительной мойки (технология «No Pre-Washing™»). Аппараты занимают менее 1 м², со встроенным высокотехнологичным загрузочным столиком/ система с многочисленными корзинами (вращающаяся корзина) и тележками. Микропроцессорная система управления для мониторинга циклов мойки с автоматической системой оповещений, хранением данных ХАССП - до 200 циклов мойки, вход в журнал выполняется через табло панели управления или выполняется экспорт на USB-накопитель. Предусмотрено подключение по технологии «Индустрия» 4.0. SIMpel™: вход с помощью QR-кода на онлайн-портал (прямой доступ к обучающим видеороликам для операторов, истории обслуживания, руководствам по поиску и устранению неисправностей). Класс защиты корпуса - IPX5. В комплект поставки котломоечной машины входит 2-метровый силовой кабель (без вилки) для подсоединения к утверждённому главному выключателю, главный выключатель в комплект поставки не входит. **По запросу**: морская модификация (к модификации *Standard*; *к модификациям *Standard* и *Retail*), редуктор пара (требуется подвод холодной воды на 3-бар), экообменник (система рекуперации тепла с редуктором пара, с увеличением цикла мойки на 80 с - требуется подвод холодной воды), интерфейс оптимизации энергопотребления GD Link (возможность дооснащения всех моделей для мойки гранулами, произведённых с 2015 г.), дозатор жидкого моющего и ополаскивающего средства с перистальтическим насосом и датчиком дозирования моющего средства).



	GRANULE SMART	GRANULE SMART+*
Блюд за смену	400-1500	
Объём гранул, л	8	
Загрузочный объём, л	220 (ø700xH570 мм)	
Моечный бак, л	108	
Программы мойки: с гранулами / без них / *режим PLUS (мойка посуды)	Эко: 2 мин 10 с / 2 мин 10 с Короткая: 3 мин 10 с / 2 мин 30 с Стандартная: 5 мин 10 с / 4 мин 30 с	Эко: 2 мин 30 с / 2 мин 30 с / *1 мин 30 с Короткая: 3 мин 30 с / 2 мин 40 с / *2 мин Стандартная: 5 мин 30 с / 4 мин 40 с / *2 мин 30 с
Производительность за программу (*режим PLUS (посуда); за час - макс./стандарт (вкл. загрузку/выгрузку)	6 GN1/1 или 1/2 глубиной 65 мм или 3 GN1/1 или 1/2 не глубже 200 мм и 3 GN1/1 или 1/2 не глубже 65 мм; Модификация «Standard»: 162/126 GN1/1 Модификация «FreeFlow»: 162/144 GN1/1 или схожая по объёму посуда	6+1 GN1/1 или 1/2 глубиной 65 мм или 3 GN1/1 или 1/2 не глубже 200 мм и 3 GN1/1 или GN 1/2 не глубже 65 мм (*режим PLUS: 18 обеденных/ 12 суповых тарелок макс. ø240 мм, утварь и пластиковые сосуды); Модификация «Standard»: 168/126 GN1/1 Модификация «FreeFlow»: 168/147 GN1/1/*40/33 корзин 500x500 мм или схожая по объёму посуда
Подвод воды (холодной), °C	5-65	
Температура воды на мойку/полоскание, °C	1-6 бар, 15 л/мин	
Отвод воды	65 / 85	
Рабочая среда, дБ(A)	ø32 мм (самотёком; машину запрещено устанавливать прямо над спускной трубой)	
Мощность, кВт	< 70 дБ (A)	70 дБ (A)
Внешние размеры, мм	16,5	17,2
Вес (полная/пустая), кг	1025x957/1317x 1736/2079(±25) (купол открыт)	1025x957/1317x1736/2079(±25)
Привод промывочного насоса, кВт	381/257	
Тэн бака для мойки/полоскания, кВт (одновременная работа запрещена)	2,2	
Электропитание	14	
Модификации	400 В/3/50 Гц, 32 А	
Комплекты для обслуживания	24097_Granule Smart* корзина без нижней решётки (26426), скребок (21838), гранулосборник на 8 л, гранулы PowerGranules® - 8 л (в машине)	27024_Granule Smart+*Retail корзина с нижней решёткой (26140), корзина для тарелок размерами 500x500 мм (19882), верхняя решётка на корзину (13796), скребок (21838), гранулосборник на 8 л, гранулы PowerGranules® - 8 л (в машине)



Купольные посудомоечные машины

Котломоечные машины, не требующие предварительной мойки (технология «No Pre-Washing™»). Модель **Granule Combi®** сочетает в себе широко признанную эффективную технологию мойки гранулами кастрюль, сковород и традиционную технологию мойки столовых сервизов - для небольших пищеблоков, но она может служить как и высокопроизводительное котломоечное оборудование с подставкой под столовые сервизы, приборы в средних и крупных пищеблоках! Высокопроизводительная модель **Granule Gastro®** предусмотрена для средних объемов со встраиванием столов. Автоматический подъем купола. Необходимы входные, выходные столы (слева/справа/спереди); угловая/линейная конфигурация. Микропроцессорная система управления для мониторинга циклов мойки с автоматической системой оповещений, хранением данных ХАССП - до 200 циклов мойки, вход в журнал выполняется через табло панели управления или выполняется экспорт на USB-накопитель. Предусмотрено подключение по технологии «Индустрия» 4.0. SIMpel™: вход с помощью QR-кода на онлайн-портал (прямой доступ к обучающим видеороликам для операторов, истории обслуживания, руководствам по поиску и устранению неисправностей). Класс защиты корпуса - IPX5. В комплект поставки котломоечной машины входит 2-метровый силовой кабель (без вилки) для подсоединения к утвержденному главному выключателю, главный выключатель в комплект поставки не входит. **По запросу:** редуктор пара (требуется подвод холодной воды), интерфейс оптимизации энергопотребления GD Link, дозатор Granule Gastro/Granule Combi (жидкого моющего и ополаскивающего средства с перистальтическим насосом и датчиком дозирования моющего средства).

	GRANULE COMBI	GRANULE GASTRO
Блюд за смену	до 300	200-1000
Объем гранул, л	8	8
Загрузочный объем, л	220 (ø700xH570 мм)	220 (ø700xH570 мм)
Моющий бак, л	83	83
Программы мойки: с гранулами / без них / *комби-режим (посуда)	Эко: 2 мин 30 с / 2 мин 30 с / *1 мин 30 с Короткая: 3 мин 40 с / 2 мин 50 с / *2 мин Стандартная: 5 мин 40 с / 4 мин 50 с / *2 мин 30 с	Эко: 2 мин 10 с / 2 мин 10 с Короткая: 3 мин 20 с / 2 мин 40 с Стандартная: 5 мин 20 с / 4 мин 40 с
Производительность за программу; за час - макс./стандарт (вкл. загрузку/выгрузку); макс./стандарт в *комби-режиме (корзина 500x500мм)	6+1GN1/1 или 1/2 65 мм, или 3GN1/1 или 1/2 не глубже 200 мм и 3GN1/1 или 1/2 не глубже 65 мм; 147/119GN1/1 или схожая по объему посуда;	144 / 114GN1/1 глубиной 65 мм или схожая по объему посуда
Подвод воды (холодной), °C	соединение А / В - 1-6 бар, 15 л/мин, 55-65°C**, <20°C	соединение А/В - 1-6 бар, 15 л/мин, 5-65°C / <20°C
Температура воды на мойку/полоскание, °C	и с редуктором пара (по запросу) - 3-6 бар, 15 л/мин, <20°C	и с редуктором пара (по запросу) - 3-6 бар, 15 л/мин, <20°C
Отвод воды	ø32 мм (самотёком; машину запрещено устанавливать прямо над спускной трубой)	ø32 мм (самотёком; машину запрещено устанавливать прямо над спускной трубой)
Рабочая среда, дБ(А)	< 70 дБ (А)	< 70 дБ (А)
Мощность, кВт	17,6	16,9
Внешние размеры, мм	850x1002x1693/2339(±25)	850x1002x 2339/1693(±25)
Вес (полная/пустая), кг	416/317	403/304
Привод промывочного насоса, кВт	2,6 (*0,7 в комби-режиме)	2,6 (*0,7 в комби-режиме)
Тэн бака для мойки/полоскания, кВт (одновременная работа запрещена)	14	14
Электропитание	400 В/3/50 Гц, 32 А	400 В/3/50 Гц, 32 А

All-In-One (AIO)**
для мойки кастрюль/посуды 50/50, подходит в готовке и подаче до 300 горячих блюд в день, мойка которых занимает 2-2,5 ч

20719 Granule Combi®
корзина без нижней решётки (26426), скребок (21838), гранулосборник на 8 л, гранулы PowerGranules® - 8 л (в машине)

20717 Granule Gastro® Standard
Примечание. Рекомендованы столы к купольной машине.

20009 Granule Combi/Gastro, комплект для обслуживания 1
20010 Granule Combi/Gastro, комплект для обслуживания 2

Котломоечные машины с фронтальной загрузкой

Машина, не требующая предварительной мойки (технология «No Pre-Washing™»). Модель **Granule Flexi®** с технологией 2-уровневой мойки для малых/средних объемов. **Granule Maxi®** компактная отдельно стоящая с выдвижной загрузочной корзиной, но она может служить и как система с множественными корзинами, настенными креплениями и тележками для крупных объемов. Микропроцессорная система управления для мониторинга циклов мойки с автоматической системой оповещений, хранением данных ХАССП - до 200 циклов мойки, вход в журнал выполняется через табло панели управления или выполняется экспорт на USB-накопитель. Предусмотрено подключение по технологии «Индустрия» 4.0. SIMpel™: вход с помощью QR-кода на онлайн-портал (прямой доступ к обучающим видеороликам для операторов, истории обслуживания, руководствам по поиску и устранению неисправностей). Класс защиты корпуса - IPX5. В комплект поставки котломоечной машины входит 2-метровый силовой кабель (без вилки) для подсоединения к утвержденному главному выключателю, главный выключатель в комплект поставки не входит. **По запросу:** экономенник® (система рекуперации тепла с редуктором пара, требуется подвод холодной воды), интерфейс оптимизации энергопотребления GD Link, дозатор Granule Maxi/Granule Flexi (жидкого моющего и ополаскивающего средства с перистальтическим насосом и датчиком дозирования моющего средства); **нагрев водяным паром GD, 0,3-2,0 бар, 400 В пер. ток 3-фазный, интерфейс оптимизации энергопотребления GD Link, GD мин. (комплект поставки включает в себя машину с минимальными входными габаритами - 890 мм; съёмные дверцы, верхняя часть и поддон; без дополнительных производственных затрат - допзатраты на монтаж - укажите при заказе), морская модификация (с двойными датчиками наполнения, возможна блокировка дверец в положении открытия, ножки могут крепиться к полу болтами с доступом для обслуживания спереди).

	GRANULE FLEXI	GRANULE MAXI**
Блюд за смену	200-500	400-3000
Объем гранул, л	6	16
Загрузочный объем, л	205 (600x530x 650 мм)	450 (540x680 x1060 мм)
Моющий бак, л	84	165
Программы мойки: с гранулами / без них	Эко: 2 мин 30 с / 2 мин 30 с Короткая: 4 мин 40 с / 3 мин 40 с Стандартная: 6 мин 40 с / 5 мин 40 с	Эко: 2 мин 40 с / 2 мин 40 с Короткая: 4 мин 50 с / 3 мин 40 с Стандартная: 6 мин 50 с / 5 мин 40 с
Производительность за программу; за час - макс./стандарт (вкл. загрузку/выгрузку)	4 GN1/1, или 8 GN1/2, или 1xGN2/1+2xGN1/1, макс. глубиной 200/150мм; 96/76 GN 1/1, макс.глубиной 200 мм или схожая по объему посуда	8 GN1/1 или до 16 GN1/2 или 4 GN2/1, не глубже 200 мм или схожая по объему посуда; 176/128 (Compact) / 176/136 (Flow) / 176/152 (FreeFlow)
Подвод воды (холодной), °C	соединение А / В - 1-6 бар, 15 л/мин, 5-65°C / 3-6 бар, 15 л/мин, <20°C	соединение А / В - 1-6 бар, 15 л/мин, 5-65°C / 3-6 бар, 15 л/мин, <20°C, по запросу с экономенником: 1-6 бар, 15 л/мин, <20°C

Поставщик оставляет за собой право изменять конструкцию, форму, цвет, детали оборудования, а также цены без предварительного уведомления. Поставщик не несет ответственности за ошибки в каталоге, допущенные при печати.

Блюд за смену
Объем гранул, л
Загрузочный объем, л
Моющий бак, л
Программы мойки: с гранулами / без них
Производительность за программу; за час - макс./стандарт (вкл. загрузку/выгрузку)
Подвод воды (холодной), °C

Температура воды на мойку/полоскание, °C	65 / 85
Отвод воды	ø32 мм (самотёком; машину запрещено устанавливать прямо над спускной трубой)
Рабочая среда, дБ(А)	< 70 дБ (А)
Мощность, кВт	17,3
Внешние размеры, мм	870/1836x1017/1379x 1775(±25)
Вес (полная/пустая), кг	369/275
Привод промывочного насоса, кВт	2,2
Тэн бака для мойки/полоскания, кВт (одновременная работа запрещена)	14
Электропитание	400 В/3/50 Гц
Модификации	<p>20715 Flexible многофункциональная вставка для гастроремкостей GN и различных изделий на мойку (14454), адаптивная вставка для гастроремкостей GN и кастрюль (13463), скребок (21838), гранулосборник на 6 л (13424), гранулы PowerGranules® - 6 л (в машине)</p> <p>20716 Gastronorm многофункциональная вставка для гастроремкостей GN (13465), адаптивная вставка для гастроремкостей GN и кастрюль (13463), скребок (21838), гранулосборник на 6 л (13424), гранулы PowerGranules® - 6 л (в машине)</p> <p>20721 Granule Maxi® Compact задвижная мультикорзина под гастроремкости 8xGN1/1 или 4xGN2/1 (14149), делитель к малым гастроремкостям GN размерами 1/9-2/3 (19313), скребок (21838), 2 гранулосборника на 8 л (11918), гранулы PowerGranules® - 16 л (в машине)</p> <p>20722 Granule Maxi® Flow 2 мультикасеты под гастроремкости 8xGN1/1 или 4xGN2/1 (14469), 2 делителя к малым гастроремкостям размерами 1/9-2/3 (19313), скребок (21838), тележка под корзины (22845), поддон под тележку (14565), 2 кассетных крюка с кронштейном (10694), 2 гранулосборника на 8 л (11918), гранулы PowerGranules® - 16 л (в машине)</p> <p>20723 Granule Maxi® Freeflow 2 мультикасеты под гастроремкости 8xGN1/1 или 4xGN2/1 (14469), 2 делителя к малым гастроремкостям размерами 1/9-2/3 (19313), скребок (21838), 2 тележки под корзины (22845), 2 поддона под тележку (14565), 2 гранулосборника на 8 л (11918), гранулы PowerGranules® - 16 л (в машине)</p> <p>20016 Granule Flexi, комплект для обслуживания 1 20011 Granule Flexi, комплект для обслуживания 2</p> <p>20032 Granule Maxi, комплект для обслуживания 1 20033 Granule Maxi, комплект для обслуживания 2</p>
Комплекты для обслуживания	

Принадлежности к машинам Granule

Модель	Описание	К моделям
26426	Корзина без нижней решётки: на 6 GN1/1 65 мм или 3 GN1/1 не глубже 200 мм + 3 GN1/1 не глубже 65 мм. С малыми крючками для расположения до 12 малых ёмкостей (1/4, 1/6, 1/9), загружаемых прямо в корзину.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
26140	Корзина с нижней решёткой: вместимостью идентичной корзине 26426. Нижняя решётка предотвращает выскальзывание ручек и пр. со дна корзины.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
19992	Вставка для противней: устанавливается в корзину для ёмкостей/сковород (26140 или 26426). Удерживает 2 ёмкости GN2/1 или 6 пекарских противней 600x400 мм с бортиком не выше 20 мм и 2 ёмкости GN1/1, до 16 решёток, до 8 разделочных решёток и крышек GN 1/1.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
22017	Вставка для пекарских противней: на 8 шт. 600x400 мм с бортиком не выше 20 мм	Granule Maxi®
13744	Вставка для пекарских противней: на 8 шт. 600x400 мм с бортиком высотой 20 мм	
13736	Вставка для крупных противней (не GN): на 8 форм-листов 65x450 мм с бортиком 25 мм или на 8 крупных противней 690x450 мм с бортиком 22 мм.	
6001147	Вставка для крышек и противней (GN): с незначительными загрязнениями, 12 шт.	
13465	Закреплённая вставка для ёмкостей GN: GN1/1-1/9 не глубже 200 мм. На 2 GN1/1 не глубже 200 мм или эквивалентно в малых ёмкостях GN.	Granule Flexi®
14454	Универсальная вставка для ёмкостей GN и различной посуды: под ёмкости GN, чаши, соусницы, сита/фильтры и пр., вкл. 1 запасную резинку. На 2 GN1/1 не глубже 200 мм или различную кухонную утварь.	
13463	Подвижная вставка для ёмкостей GN и кастрюль: на 2 GN1/1 не глубже 200 мм или 1 GN2/1, или 1-3 кастрюли.	
19313	Делители ёмкостей GN 1/9-2/3 под GN 1/2, 1/3, 1/6, 1/9 и 2/3. На 4xGN1/2 или 8 GN1/4; или 2xGN2/3 и 2xGN1/3, или 4xGN1/6, или 6xGN1/9.	Granule Maxi®
21485	Высокоэффективный комплект: 1 корзина без нижней решётки (26426) и 1 вставка для противней (19992), - при заказе машины.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi® Granule Smart®
27550	Высокоэффективный комплект Ногеса: 1 корзина с нижней решёткой (26140) и 1 вставка для противней (19992), - при заказе машины.	Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi® Granule Smart®
13756	Держатель чаш и кастрюль: устанавливается в корзины под ёмкости (26140 или 26426). На 5-6 чаш или кастрюль макс. Высота черпаков - 500 мм макс.	Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®



Оборудование для мойки кухонного инвентаря

Оборудование для мойки кухонного инвентаря



Модель	Описание	К моделям
6001159	Держатель принадлежностей: под неиспользуемые вставки и принадлежности, вешается с любой стороны машины.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Flexi®
10595	Держатель принадлежностей	Granule Maxi®
25188	2 универсальных комплекта под кастрюли: 2 комплектные резиновые петли с 2 крючками + 2 запасные резинки.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
26605	Сменный резиновый комплект: 4 серые резиновые петли для использования с крючками арт. 25188.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
21477	Сетчатая корзина с крышкой: для черпаков, венчиков длиной до 500 мм, устанавливается в принадлежность 19992 (кроме Granule Flexi®, Maxi®).	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi® Granule Flexi® Granule Maxi®
21423	Корзина для кастрюль: на 2 крупные кастрюли (глубиной 200 мм) или 1 крупную кастрюлю (глубиной 400 мм), устанавливается в машину вместо стандартной корзины.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
10972	Держатель кастрюль и соусниц: на 3-5 шт. с ручками или ушками для подвешивания на крюки.	Granule Maxi®
10950	Держатель крышек и противней: на 9 шт. макс. размера GN1/1.	
10004	Держатель меньших чаш и кастрюль: на 3-5 шт. макс.	
25549	Держатель меньших ёмкостей GN: на 6 GN1/3 или 12 GN1/6, или 18 GN1/9 макс.	Granule Maxi®
10362	Держатель черпаков, венчиков и пр. (до 500 мм).	
14469	Мультикасета к Granule Maxi Flow/FreeFlow: на 8 GN1/1 или 4 GN2/1, или иную посуду в эквивалентном объёме.	
10694	Кассетные крюки с настенным креплением к Granule Maxi Flow: в 1 комплекте 2 крюка. Для настенного крепления кассеты.	
20554	Держатель Multiflex для соусниц, малых чаш и сита/ фильтров: устанавливается в корзину (26426 или 26140). На 3-4 соусницы или 4-5 малых чаш, сита/ фильтров и пр. макс.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
26606	Сменный резиновый комплект: 6 синих резинок на смену во вставку 20554 (14454 в Granule Flexi®).	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi® Granule Flexi®
25189	3 скребка: для предварительного соскребания.	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi® Granule Flexi® Granule Maxi® Granule Smart®
24637	Тележка под корзину: для максимальной гибкости и производительности. Эргономика рабочего места. 800x870 мм.	Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
22845	Кассетная тележка: для работы с мультикасетами. Без поддона 14565 - индивидуально под заказ.	Granule Maxi®
14565	Поддон под кассетную тележку: не допускает попадание пищи и воды на пол.	
21550	Гранулосорбент Для ежедневного аккумулирования и очистки (для Granule Maxi® требуется 2 шт.).	Granule Smart® Granule Smart+® Granule Gastro® Granule Combi®
13424		Granule Flexi®
11918		Granule Maxi®
19570	Складной столик: установка спереди или с любой их сторон, 780x780 мм.	Granule Gastro® Granule Combi®
19882	Корзина для тарелок, посуды: 500x500 мм.	Granule Smart+® Granule Combi®
27068	Корзина для стаканов: 500x500 мм.	
27069	Корзина для столовых приборов: 500x500 мм.	Granule Smart+®
13796	Верхняя решётка на корзину: для фиксации лёгких изделий на время мойки.	
26827	Насадка для подачи воды/ распыления: вместо длинной насадки для мойки кастрюль не глубже 700 мм.	Granule Flexi®

Продуктовая схема Granuldisk

Слева определитесь с имеющейся посудой на мойку, затем – с количеством готовых блюд в день, а справа выберите идеальное или подходящее оборудование Granuldisk.


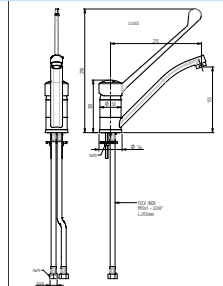

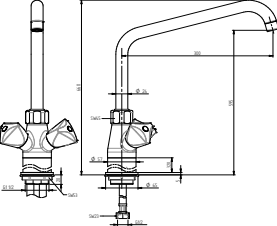

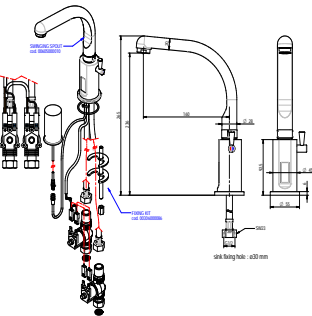

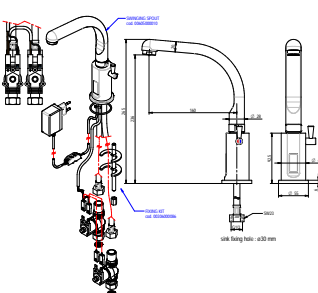

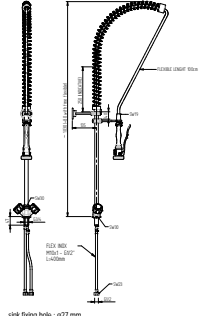

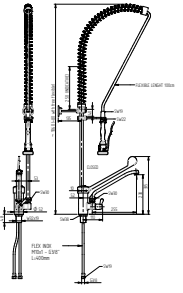
* Полученные результаты нуждаются в дополнительной оценке. Учитывать необходимо имеющееся пространство под мойку, интервалы, продолжительность мойки и пр.

ПОТРЕБНОСТИ В МОЙКЕ	БЛЮД В ДЕНЬ	ИДЕАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ	ПОДХОДЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ
Кастрюли, ёмкости, посуда	до 150	X2 Lean Wash Center	отсутствует
	150 - 300	Granule Combi (AIO*)	отсутствует
В основном кастрюли, ёмкости, изредка посуда	50 - 1200	Granule Combi (DWS*) Granule Smart+®	отсутствует
В основном гостроемкости Gastronorm (GN)	50 - 250	Granule Flexi	Granule Combi (AIO/DWS*) Granule Smart
	250 - 500	Granule Flexi Granule Smart	Granule Smart+® Granule Combi (DWS*)
	500 - 1000	Granule Smart Granule Gastro Granule Maxi (C*)	Granule Smart+® Granule Combi (DWS*)
	1000 - 3000	Granule Maxi (F/FF*)	Granule Maxi (C*) Granule Smart (FF*) Granule
Разные кастрюли и ёмкости GN	50 - 250	Granule Flexi	Combi (AIO/DWS*) Granule Smart
	250 - 500	Granule Flexi Granule Smart	Granule Smart+® Granule Combi (DWS*)
	500 - 1000	Granule Gastro Granule Smart Granule Maxi (C*)	Granule Smart+® Granule Combi (DWS*)
	1000 - 3000	Granule Maxi (F/FF*)	Granule Maxi (C*) Granule Smart (FF*)

* AIO - многофункциональная модификация "All in One"; DWS - модификация посудомойки с подставкой "DishWashing Support"; C* - модификация касс


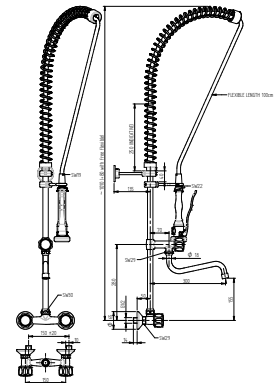

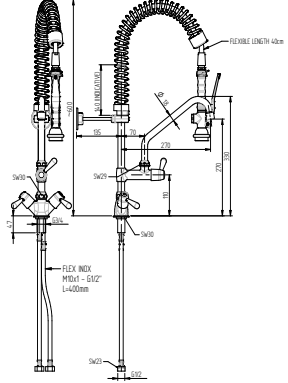

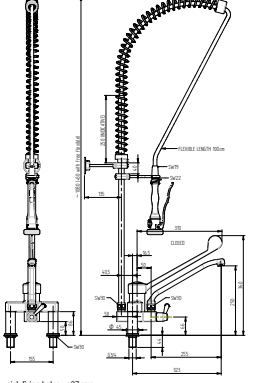

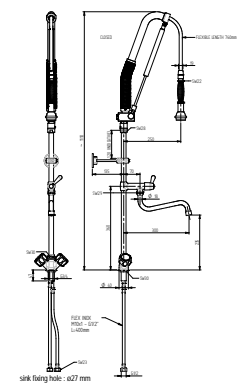


Смесители

Модель	Описание
  <p>T224</p>	<p>Рычажной (ПА6 - полиамид 6) смеситель на одно отверстие, подвижный излив. Длина - 215 мм. Скорость потока - 14 л/мин при 3,5 бар. Вес - 1,19 кг.</p>
  <p>T171</p>	<p>Высокопроизводительный смеситель для мойки на одно отверстие с насадкой, крестообразной ручкой и С-образным изливом ø24x300. Скорость потока - 24 л/мин при 3,5 бар. Вес - 5,88 кг.</p>
  <p>T119</p>	<p>Смеситель для умывальника, приводимый в действие благодаря инфракрасному датчику, с питанием от батареи (рекомендуется литиевая, не комплектуется) и высоким подвижным изливом h=235 мм (универсальный, комплектуется). - Время протекания - 7,5 с. - Антивандальное выключение после 5 мин постоянного потока. - Ополаскивание каждые сутки после последнего использования для профилактики легионеллеза. - Механическое смешивание боковым рычажком. Скорость потока - 8 л/мин. Вес - 1,56 кг.</p>
  <p>T113</p>	<p>Смеситель для умывальника, приводимый в действие благодаря инфракрасному датчику, с питанием от сети на 230 В и высоким подвижным изливом h=235 мм (универсальный, комплектуется). - Время протекания - 7,5 с. - Антивандальное выключение после 5 мин постоянного потока. - Ополаскивание каждые сутки после последнего использования для профилактики легионеллеза. - Механическое смешивание боковым рычажком. Скорость потока - 8 л/мин. Вес - 1,63 кг.</p>
  <p>S126</p>	<p>Душирующее устройство на одно отверстие с круглой ручкой и распылителем премиум-класса. Скорость потока - 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. Вес - 4,07 кг.</p>
  <p>S249</p>	<p>Душирующее устройство со смесителем на одно отверстие рычажного типа (ПА6 - полиамид 6) с подвижным изливом и распылителем премиум-класса. Скорость потока: 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. 14 л/мин при 3,5 бар только для излива. 18 л/мин при 3,5 бар при открытии обоих + излив. Вес - 5,58 кг.</p>



Смесители

Модель	Описание
  <p>S206</p>	<p>Душирующее устройство на два отверстия настенного типа с подвижным изливом по центру трубы, круглой ручкой и распылителем премиум-класса. Фиксированное межцентровое расстояние - 155мм с погрешностью ±20 мм. Скорость потока: 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. 14 л/мин при 3,5 бар только для излива. 18 л/мин при 3,5 бар при открытии обоих + излив. Вес - 4,56 кг.</p>
  <p>S192</p>	<p>Душирующее устройство на одно отверстие с подвижным С-образным изливом ø18x200, мини-рычажком и базовым распылителем. Скорость потока: 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. 14 л/мин при 3,5 бар только для излива. 18 л/мин при 3,5 бар при открытии обоих + излив. Вес - 3,76 кг.</p>
  <p>S207</p>	<p>Душирующее устройство со смесителем на два отверстия рычажного типа (ПА6 - полиамид 6) с подвижным изливом и распылителем премиум-класса. Фиксированное межцентровое расстояние - 155мм. Скорость потока: 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. 14 л/мин при 3,5 бар только для излива. 18 л/мин при 3,5 бар при открытии обоих + излив. Вес - 7,70 кг.</p>
  <p>S175</p>	<p>Душирующее устройство на одно отверстие водозапорного механизма с С-образным изливом по центру трубы и круглой ручкой. Скорость потока: 12 л/мин при 3,5 бар только для душирующего устройства. 14 л/мин при 3,5 бар только для излива. 18 л/мин при 3,5 бар при открытии обоих + излив. Вес - 5,55 кг.</p>

ROVABO



Настенные катушки со шлангом

Материалы: нержавеющая сталь AISI 304. **Главные особенности:** с душирующим устройством быстрого действия для печи (SR18A, SR34A); с пистолетом-распылителем Nito (SR31A, SR32A, SR33A) для предприятий пищевой промышленности. Пистолет-распылитель Nito по запросу для SR18A.

Модель	Длина шланга, м	Скорость потока, л/мин	Макс. постоянная раб. температура, °C	Вес, кг
SR18A	15	6 (при 3,5 бар)	70	6,2
SR31A	10	8	40	15,5
SR32A	15			16,7
SR33A	20			22,1
SR34A	10	6 (при 3,5 бар)	70	5,8

Ручные умягчители воды, AISI 304

Модель	Вместимость, л	Внешние размеры, мм		Средний расход соли на каждый цикл регенерации, кг	Циклическая производительность, л очищенной воды		
		Ø, мм	h, мм		20°Ж	40°Ж	60°Ж
AD8MA8	8	185	400	1	260	130	86,6
AD12MA8	12	185	500	1,5	390	195	130
AD16MA8	16	185	600	2	520	260	173,2
AD20MA8	20	185	800	2,5	650	325	216,6

*рабочее давление - 1-8 бар, температура окружающей среды - 5-50°C, подключение к водопроводной сети - G 3/8" M - G 3/4" M

Умывальник «есо»

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** настенного типа. Кран с механическим таймером на 7 с. Подключение 3/4".

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
IP0067	400x400x240	3

Раковина с баком для отходов

Материалы: хромоникелевая сталь 18/10. **Главные особенности:** отдельная с перфорированной мойкой (бортик 4 см) и баком для отходов (настенного типа, при необходимости - вкл. крепежные элементы). Со смесителем на отверстие 31 мм и стояком.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
IP0040	500x700x850	25

Мусорный баки

Материалы: нержавеющая сталь. **Главные особенности:** с крышкой на колёсиках. *С педалью и откидной крышкой.

Модель	Вместимость, л	Внешние размеры, мм	Вес, кг
IP0001	50	Ø380x605	7
*IP0003			8
IP0006	75	Ø460x605	10
*IP0007			15
IP0002	90	Ø460x685	10
*IP0004			16

Мусорный бак

Материалы: ПВХ. **Главные особенности:** 2 колёсика.

Модель	Вместимость, л	Высота, мм
9975120	120	950

Рабочие столы ST

Материалы: столешница изготовлена из листовой шлифованной нержавеющей стали, покрытой защитной плёнкой ПВХ, для придания прочности к столешнице клеится ДСП. Ножки столов изготавливаются из трубы нержавеющей стали 40x40 мм. **Главные особенности:** все столы разборные и упакованы в коробки - линия Gold; рама сварная - линия Silver. Столы длиной свыше 2 000 мм на 6 ножек. Высота столов регулируется пластиковыми выкручивающимися опорами ножек, высота регулировки - 50(+/-25) мм. **Модели ST-** без бортика и без полки, **-L-B** - с бортиком и с полкой, **-B** - с бортиком без полки, **-L** - с полкой без бортика. **По запросу:** столы большей длины.

**при заказе столов линии Silver просьба указывать рядом с артикулом «E» (напр., ST46E)

Стол серии 600

Стол без бортика и полки

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
ST46	400x600x900±25	15	0,07
ST56	500x600x900±25	17	0,09
ST66	600x600x900±25	19	0,11
ST76	700x600x900±25	21	0,13
ST86	800x600x900±25	23	0,14
ST96	900x600x900±25	25	0,16
ST106	1000x600x900±25	27	0,18
ST116	1100x600x900±25	29	0,20
ST126	1200x600x900±25	30	0,22
ST136	1300x600x900±25	31	0,23
ST146	1400x600x900±25	32	0,25
ST156	1500x600x900±25	34	0,27
ST166	1600x600x900±25	35	0,29
ST176	1700x600x900±25	36	0,31
ST186	1800x600x900±25	37	0,32
ST196	1900x600x900±25	38	0,34
ST206	2000x600x900±25	39	0,36
ST216	2100x600x900±25	40	0,38
ST226	2200x600x900±25	41	0,40
ST236	2300x600x900±25	42	0,41

Стол с бортиком без полки

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
ST46B	400x600x900±25	15	0,07
ST56B	500x600x900±25	17	0,09
ST66B	600x600x900±25	19	0,11
ST76B	700x600x900±25	21	0,13
ST86B	800x600x900±25	23	0,14
ST96B	900x600x900±25	25	0,16
ST106B	1000x600x900±25	27	0,18
ST116B	1100x600x900±25	29	0,20
ST126B	1200x600x900±25	30	0,22
ST136B	1300x600x900±25	31	0,23
ST146B	1400x600x900±25	32	0,25
ST156B	1500x600x900±25	34	0,27
ST166B	1600x600x900±25	35	0,29
ST176B	1700x600x900±25	36	0,31
ST186B	1800x600x900±25	37	0,32
ST196B	1900x600x900±25	38	0,34
ST206B	2000x600x900±25	39	0,36
ST216B	2100x600x900±25	40	0,38
ST226B	2200x600x900±25	41	0,40
ST236B	2300x600x900±25	42	0,41

Стол с полкой без бортика

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
STL46	400x600x900±25	18	0,08
STL56	500x600x900±25	19	0,10
STL66	600x600x900±25	19,5	0,12
STL76	700x600x900±25	20	0,14
STL86	800x600x900±25	23	0,16
STL96	900x600x900±25	24	0,18
STL106	1000x600x900±25	25	0,20
STL116	1100x600x900±25	26	0,22
STL126	1200x600x900±25	28	0,24
STL136	1300x600x900±25	31	0,26
STL146	1400x600x900±25	34	0,28
STL156	1500x600x900±25	39	0,30
STL166	1600x600x900±25	40	0,32
STL176	1700x600x900±25	42	0,34
STL186	1800x600x900±25	44	0,36
STL196	1900x600x900±25	46	0,38
STL206	2000x600x900±25	47	0,40
STL216	2100x600x900±25	48	0,42
STL226	2200x600x900±25	49	0,44
STL236	2300x600x900±25	50	0,46



Рабочие столы



Рабочие столы



Стол с бортиком и полкой

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
STL46B	400x600x900±25	18	0,08
STL56B	500x600x900±25	19	0,10
STL66B	600x600x900±25	19,5	0,12
STL76B	700x600x900±25	20	0,14
STL86B	800x600x900±25	23	0,16
STL96B	900x600x900±25	24	0,18
STL106B	1000x600x900±25	25	0,20
STL116B	1100x600x900±25	26	0,22
STL126B	1200x600x900±25	28	0,24
STL136B	1300x600x900±25	31	0,26
STL146B	1400x600x900±25	34	0,28
STL156B	1500x600x900±25	39	0,30
STL166B	1600x600x900±25	40	0,32
STL176B	1700x600x900±25	42	0,34
STL186B	1800x600x900±25	44	0,36
STL196B	1900x600x900±25	46	0,38
STL206B	2000x600x900±25	47	0,40
STL216B	2100x600x900±25	48	0,42
STL226B	2200x600x900±25	49	0,44
STL236B	2300x600x900±25	50	0,46

Стол серии 700

Стол без бортика и полки

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
ST47	400x700x900±25	18	0,08
ST57	500x700x900±25	19	0,11
ST67	600x700x900±25	20	0,13
ST77	700x700x900±25	21	0,15
ST87	800x700x900±25	23	0,17
ST97	900x700x900±25	24	0,19
ST107	1000x700x900±25	25	0,21
ST117	1100x700x900±25	26	0,23
ST127	1200x700x900±25	27	0,25
ST137	1300x700x900±25	28	0,27
ST147	1400x700x900±25	30	0,29
ST157	1500x700x900±25	35	0,32
ST167	1600x700x900±25	36	0,34
ST177	1700x700x900±25	38	0,36
ST187	1800x700x900±25	40	0,38
ST197	1900x700x900±25	42	0,40
ST207	2000x700x900±25	44	0,42
ST217	2100x700x900±25	46	0,44
ST227	2200x700x900±25	48	0,46
ST237	2300x700x900±25	50	0,48

Стол с бортиком без полки

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
ST47B	400x700x900±25	18	0,08
ST57B	500x700x900±25	19	0,11
ST67B	600x700x900±25	20	0,13
ST77B	700x700x900±25	21	0,15
ST87B	800x700x900±25	23	0,17
ST97B	900x700x900±25	24	0,19
ST107B	1000x700x900±25	25	0,21
ST117B	1100x700x900±25	26	0,23
ST127B	1200x700x900±25	27	0,25
ST137B	1300x700x900±25	28	0,27
ST147B	1400x700x900±25	30	0,29
ST157B	1500x700x900±25	35	0,32
ST167B	1600x700x900±25	36	0,34
ST177B	1700x700x900±25	38	0,36
ST187B	1800x700x900±25	40	0,38
ST197B	1900x700x900±25	42	0,40
ST207B	2000x700x900±25	44	0,42
ST217B	2100x700x900±25	46	0,44
ST227B	2200x700x900±25	48	0,46
ST237B	2300x700x900±25	50	0,48

Стол без бортика с полкой

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
STL47	400x700x900±25	20	0,09
STL57	500x700x900±25	21	0,12
STL67	600x700x900±25	22	0,14
STL77	700x700x900±25	23	0,16
STL87	800x700x900±25	25	0,18
STL97	900x700x900±25	30	0,21
STL107	1000x700x900±25	32	0,23
STL117	1100x700x900±25	35	0,25
STL127	1200x700x900±25	37	0,28



Рабочие столы с мойками



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
STL137	1300x700x900±25	39	0,30
STL147	1400x700x900±25	41	0,32
STL157	1500x700x900±25	42	0,35
STL167	1600x700x900±25	46	0,37
STL177	1700x700x900±25	47	0,39
STL187	1800x700x900±25	51	0,42
STL197	1900x700x900±25	54	0,44
STL207	2000x700x900±25	56	0,46
STL217	2100x700x900±25	57	0,49
STL227	2200x700x900±25	58	0,51
STL237	2300x700x900±25	59	0,53

Стол с бортиком и полкой

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
STL47B	400x700x900±25	20	0,09
STL57B	500x700x900±25	21	0,12
STL67B	600x700x900±25	22	0,14
STL77B	700x700x900±25	23	0,16
STL87B	800x700x900±25	25	0,18
STL97B	900x700x900±25	30	0,21
STL107B	1000x700x900±25	32	0,23
STL117B	1100x700x900±25	35	0,25
STL127B	1200x700x900±25	37	0,28
STL137B	1300x700x900±25	39	0,30
STL147B	1400x700x900±25	41	0,32
STL157B	1500x700x900±25	42	0,35
STL167B	1600x700x900±25	46	0,37
STL177B	1700x700x900±25	47	0,39
STL187B	1800x700x900±25	51	0,42
STL197B	1900x700x900±25	54	0,44
STL207B	2000x700x900±25	56	0,46
STL217B	2100x700x900±25	57	0,49
STL227B	2200x700x900±25	58	0,51
STL237B	2300x700x900±25	59	0,53

Рабочие столы с мойками PL

Материалы: столешница с мойкой (и прессованной поверхностью в *линии Gold*) изготовлена из листовой шлифованной нержавеющей стали, покрытой защитной плёнкой ПВХ, для придания прочности к столешнице клеится ДСП. Ножки столов изготавливаются из трубы нержавеющей стали 40x40 мм. **Главные особенности:** все столы разборные и упакованы в коробки - *линия Gold*; рама сварная - *линия Silver*. Стол с мойкой длиной свыше 2 000 мм на 6 ножек. Высота столов регулируется пластиковыми выкручивающимися опорами ножек, высота регулировки - 50(+/-25) мм. Возможные размеры раковин - 155x300x110, 200x380x160, 300x240x150, 325x300x200, 330x380x160, 450x400x200, 500x400x250, 500x500x300, 525x420x240, 550x500x240, 600x500x300, 633x510x250, 760x410x240 мм. Возможные размеры раковин с корзиной для отходов - 330x380x160, 450x400x200, 525x420x240, 550x500x240, 633x510x250, 760x410x240 мм. **Модели -L-K, -L-D-** без полки и панелей, с мойкой, **-L-UK, -L-UD-** - с мойкой и панелями, без полки, **-LL-K, -LL-D-** - с мойкой и полкой, без панелей, **-LL-UK, -LL-UD-** - с мойкой, полкой и панелями; **-PLD-** - с двумя мойками. Мойки могут привариваться к столу справа (D) или слева (K*). **По запросу:** столы большей длины. ****при заказе столов линии Silver просьба указывать рядом с артикулом «E» (напр., PL76KE)**

Стол серии 600

Стол без полки и панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
PL76K* PL76D	700x600x900±25	19	0,17
PL86K* PL86D	800x600x900±25	20	0,19
PL96K* PL96D	900x600x900±25	21	0,19
PL106K* PL106D	1000x600x900±25	22	0,24
PL116K* PL116D	1100x600x900±25	24	0,26
PL126K* PL126D	1200x600x900±25	26	0,29
PL136K* PL136D	1300x600x900±25	27	0,31
PL146K* PL146D	1400x600x900±25	27	0,34
PL156K* PL156D	1500x600x900±25	28	0,36
PL166K* PL166D	1600x600x900±25	29	0,38
PL176K* PL176D	1700x600x900±25	30	0,41
PL186K* PL186D	1800x600x900±25	31	0,43
PL196K* PL196D	1900x600x900±25	33	0,46
PL206K* PL206D	2000x600x900±25	35	0,48





Рабочие столы с мойками



Стол без полки с панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PL76UK* PL76UD	700x600x900±25	20	0,17
PL86UK* PL86UD	800x600x900±25	22	0,19
PL96UK* PL96UD	900x600x900±25	24	0,19
PL106UK* PL106UD	1000x600x900±25	26	0,24
PL116UK* PL116UD	1100x600x900±25	28	0,26
PL126UK* PL126UD	1200x600x900±25	30	0,29
PL136UK* PL136UD	1300x600x900±25	32	0,31
PL146UK* PL146UD	1400x600x900±25	32	0,34
PL156UK* PL156UD	1500x600x900±25	33	0,36
PL166UK* PL166UD	1600x600x900±25	34	0,38
PL176UK* PL176UD	1700x600x900±25	36	0,41
PL186UK* PL186UD	1800x600x900±25	37	0,43
PL196UK* PL196UD	1900x600x900±25	39	0,46
PL206UK* PL206UD	2000x600x900±25	41	0,48

Стол с полкой без панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL76K* PLL76D	700x600x900±25	24	0,19
PLL86K* PLL86D	800x600x900±25	26	0,22
PLL96K* PLL96D	900x600x900±25	28	0,22
PLL106K* PLL106D	1000x600x900±25	30	0,27
PLL116K* PLL116D	1100x600x900±25	32	0,30
PLL126K* PLL126D	1200x600x900±25	33	0,32
PLL136K* PLL136D	1300x600x900±25	34	0,35
PLL146K* PLL146D	1400x600x900±25	35	0,38
PLL156K* PLL156D	1500x600x900±25	36	0,41
PLL166K* PLL166D	1600x600x900±25	37	0,43
PLL176K* PLL176D	1700x600x900±25	38	0,46
PLL186K* PLL186D	1800x600x900±25	39	0,49
PLL196K* PLL196D	1900x600x900±25	40	0,51
PLL206K* PLL206D	2000x600x900±25	45	0,54

Стол с полкой и панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL76UK* PLL76UD	700x600x900±25	25	0,19
PLL86UK* PLL86UD	800x600x900±25	27	0,22
PLL96UK* PLL96UD	900x600x900±25	30	0,22
PLL106UK* PLL106UD	1000x600x900±25	32	0,27
PLL116UK* PLL116UD	1100x600x900±25	33	0,30
PLL126UK* PLL126UD	1200x600x900±25	34	0,32
PLL136UK* PLL136UD	1300x600x900±25	36	0,35
PLL146UK* PLL146UD	1400x600x900±25	39	0,38
PLL156UK* PLL156UD	1500x600x900±25	42	0,41



Рабочие столы с мойками



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL166UK* PLL166UD	1600x600x900±25	44	0,43
PLL176UK* PLL176UD	1700x600x900±25	46	0,46
PLL186UK* PLL186UD	1800x600x900±25	48	0,49
PLL196UK* PLL196UD	1900x600x900±25	50	0,51
PLL206UK* PLL206UD	2000x600x900±25	51	0,54

Стол серии 700

Стол без полки и панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PL77K* PL77D	700x700x900±25	20	0,20
PL87K* PL87D	800x700x900±25	21	0,22
PL97K* PL97D	900x700x900±25	22	0,25
PL107K* PL107D	1000x700x900±25	23	0,28
PL117K* PL117D	1100x700x900±25	24	0,31
PL127K* PL127D	1200x700x900±25	25	0,34
PL137K* PL137D	1300x700x900±25	26	0,36
PL147K* PL147D	1400x700x900±25	28	0,39
PL157K* PL157D	1500x700x900±25	30	0,42
PL167K* PL167D	1600x700x900±25	32	0,45
PL177K* PL177D	1700x700x900±25	33	0,48
PL187K* PL187D	1800x700x900±25	35	0,50
PL197K* PL197D	1900x700x900±25	36	0,53
PL207K* PL207D	2000x700x900±25	37	0,56

Стол без полки с панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PL77UK* PL77UD	700x700x900±25	26	0,20
PL87UK* PL87UD	800x700x900±25	28	0,22
PL97UK* PL97UD	900x700x900±25	30	0,25
PL107UK* PL107UD	1000x700x900±25	34	0,28
PL117UK* PL117UD	1100x700x900±25	36	0,31
PL127UK* PL127UD	1200x700x900±25	38	0,34
PL137UK* PL137UD	1300x700x900±25	40	0,36
PL147UK* PL147UD	1400x700x900±25	44	0,39
PL157UK* PL157UD	1500x700x900±25	47	0,42
PL167UK* PL167UD	1600x700x900±25	48	0,45
PL177UK* PL177UD	1700x700x900±25	49	0,48
PL187UK* PL187UD	1800x700x900±25	51	0,50
PL197UK* PL197UD	1900x700x900±25	53	0,53
PL207UK* PL207UD	2000x700x900±25	55	0,56

Стол с полкой без панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL77K* PLL77D	700x700x900±25	24	0,22
PLL87K* PLL87D	800x700x900±25	26	0,25



Рабочие столы с мойками



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL97K* PLL97D	900x700x900±25	28	0,28
PLL107K* PLL107D	1000x700x900±25	30	0,32
PLL117K* PLL117D	1100x700x900±25	32	0,35
PLL127K* PLL127D	1200x700x900±25	34	0,38
PLL137K* PLL137D	1300x700x900±25	36	0,41
PLL147K* PLL147D	1400x700x900±25	38	0,44
PLL157K* PLL157D	1500x700x900±25	40	0,47
PLL167K* PLL167D	1600x700x900±25	42	0,50
PLL177K* PLL177D	1700x700x900±25	46	0,54
PLL187K* PLL187D	1800x700x900±25	48	0,57
PLL197K* PLL197D	1900x700x900±25	50	0,60
PLL207K* PLL207D	2000x700x900±25	52	0,63

Стол с полкой и панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLL77UK* PLL77UD	700x700x900±25	32	0,22
PLL87UK* PLL87UD	800x700x900±25	33	0,25
PLL97UK* PLL97UD	900x700x900±25	34	0,28
PLL107UK* PLL107UD	1000x700x900±25	35	0,32
PLL117UK* PLL117UD	1100x700x900±25	36	0,35
PLL127UK* PLL127UD	1200x700x900±25	38	0,38
PLL137UK* PLL137UD	1300x700x900±25	39	0,41
PLL147UK* PLL147UD	1400x700x900±25	41	0,44
PLL157UK* PLL157UD	1500x700x900±25	44	0,47
PLL167UK* PLL167UD	1600x700x900±25	48	0,50
PLL177UK* PLL177UD	1700x700x900±25	50	0,54
PLL187UK* PLL187UD	1800x700x900±25	51	0,57
PLL197UK* PLL197UD	1900x700x900±25	55	0,60
PLL207UK* PLL207UD	2000x700x900±25	57	0,63

Стол с 2 мойками серии 600

Стол без полки и панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLD126K* PLD126D	1200x600x900±25	28	0,29
PLD136K* PLD136D	1300x600x900±25	30	0,31
PLD146K* PLD146D	1400x600x900±25	32	0,34
PLD156K* PLD156D	1500x600x900±25	33	0,36
PLD166K* PLD166D	1600x600x900±25	34	0,38
PLD176K* PLD176D	1700x600x900±25	35	0,41
PLD186K* PLD186D	1800x600x900±25	36	0,43
PLD196K* PLD196D	1900x600x900±25	38	0,46
PLD206K* PLD206D	2000x600x900±25	39	0,48
PLD216K* PLD216D	2100x600x900±25	40	0,50



Рабочие столы с мойками



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLD226K* PLD226D	2200x600x900±25	41	0,53
PLD236K* PLD236D	2300x600x900±25	42	0,55

Стол без полки с панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLD126UK* PLD126UD	1200x600x900±25	31	0,29
PLD136UK* PLD136UD	1300x600x900±25	33	0,31
PLD146UK* PLD146UD	1400x600x900±25	35	0,34
PLD156UK* PLD156UD	1500x600x900±25	36	0,36
PLD166UK* PLD166UD	1600x600x900±25	37	0,38
PLD176UK* PLD176UD	1700x600x900±25	38	0,41
PLD186UK* PLD186UD	1800x600x900±25	39	0,43
PLD196UK* PLD196UD	1900x600x900±25	41	0,46
PLD206UK* PLD206UD	2000x600x900±25	42	0,48
PLD216UK* PLD216UD	2100x600x900±25	43	0,50
PLD226UK* PLD226UD	2200x600x900±25	44	0,53
PLD236UK* PLD236UD	2300x600x900±25	46	0,55

Стол с полкой без панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL126K* PLDL126D	1200x600x900±25	32	0,32
PLDL136K* PLDL136D	1300x600x900±25	34	0,35
PLDL146K* PLDL146D	1400x600x900±25	36	0,38
PLDL156K* PLDL156D	1500x600x900±25	38	0,41
PLDL166K* PLDL166D	1600x600x900±25	40	0,43
PLDL176K* PLDL176D	1700x600x900±25	42	0,46
PLDL186K* PLDL186D	1800x600x900±25	44	0,49
PLDL196K* PLDL196D	1900x600x900±25	46	0,51
PLDL206K* PLDL206D	2000x600x900±25	48	0,54
PLDL216K* PLDL216D	2100x600x900±25	50	0,57
PLDL226K* PLDL226D	2200x600x900±25	52	0,59
PLDL236K* PLDL236D	2300x600x900±25	54	0,62

Стол с полкой и панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL126UK* PLDL126UD	1200x600x900±25	34	0,32
PLDL136UK* PLDL136UD	1300x600x900±25	36	0,35
PLDL146UK* PLDL146UD	1400x600x900±25	38	0,38
PLDL156UK* PLDL156UD	1500x600x900±25	41	0,41
PLDL166UK* PLDL166UD	1600x600x900±25	44	0,43
PLDL176UK* PLDL176UD	1700x600x900±25	46	0,46
PLDL186UK* PLDL186UD	1800x600x900±25	48	0,49
PLDL196UK* PLDL196UD	1900x600x900±25	50	0,51
PLDL206UK* PLDL206UD	2000x600x900±25	53	0,54
PLDL216UK* PLDL216UD	2100x600x900±25	55	0,57





Рабочие столы с мойками



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL226UK* PLDL226UD	2200x600x900±25	57	0,59
PLDL236UK* PLDL236UD	2300x600x900±25	60	0,62

Стол series 700 на 2 мойки (3 мойки по запросу)

Стол без полки и панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLD127K* PLD127D	1200x700x900±25	28	0,34
PLD137K* PLD137D	1300x700x900±25	30	0,36
PLD147K* PLD147D	1400x700x900±25	32	0,39
PLD157K* PLD157D	1500x700x900±25	34	0,42
PLD167K* PLD167D	1600x700x900±25	36	0,45
PLD177K* PLD177D	1700x700x900±25	38	0,48
PLD187K* PLD187D	1800x700x900±25	40	0,50
PLD197K* PLD197D	1900x700x900±25	42	0,53
PLD207K* PLD207D	2000x700x900±25	44	0,56
PLD217K* PLD217D	2100x700x900±25	46	0,59
PLD227K* PLD227D	2200x700x900±25	48	0,62
PLD237K* PLD237D	2300x700x900±25	50	0,64

Стол без полки с панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLD127UK* PLD127UD	1200x700x900±25	31	0,34
PLD137UK* PLD137UD	1300x700x900±25	33	0,36
PLD147UK* PLD147UD	1400x700x900±25	35	0,39
PLD157UK* PLD157UD	1500x700x900±25	38	0,42
PLD167UK* PLD167UD	1600x700x900±25	40	0,45
PLD177UK* PLD177UD	1700x700x900±25	42	0,48
PLD187UK* PLD187UD	1800x700x900±25	44	0,50
PLD197UK* PLD197UD	1900x700x900±25	46	0,53
PLD207UK* PLD207UD	2000x700x900±25	48	0,56
PLD217UK* PLD217UD	2100x700x900±25	51	0,59
PLD227UK* PLD227UD	2200x700x900±25	53	0,62
PLD237UK* PLD237UD	2300x700x900±25	55	0,64

Стол с полкой без панелей

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL127K* PLDL127D	1200x700x900±25	33	0,38
PLDL137K* PLDL137D	1300x700x900±25	36	0,41
PLDL147K* PLDL147D	1400x700x900±25	38	0,44
PLDL157K* PLDL157D	1500x700x900±25	40	0,47
PLDL167K* PLDL167D	1600x700x900±25	42	0,50
PLDL177K* PLDL177D	1700x700x900±25	44	0,54
PLDL187K* PLDL187D	1800x700x900±25	46	0,57
PLDL197K* PLDL197D	1900x700x900±25	48	0,60



Рабочие столы с мойками. Нейтральные шкафчики



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL207K* PLDL207D	2000x700x900±25	50	0,63
PLDL217K* PLDL217D	2100x700x900±25	52	0,66
PLDL227K* PLDL227D	2200x700x900±25	54	0,69
PLDL237K* PLDL237D	2300x700x900±25	57	0,72

Стол с полкой и панелями

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
PLDL127UK* PLDL127UD	1200x700x900±25	38	0,38
PLDL137UK* PLDL137UD	1300x700x900±25	41	0,41
PLDL147UK* PLDL147UD	1400x700x900±25	43	0,44
PLDL157UK* PLDL157UD	1500x700x900±25	45	0,47
PLDL167UK* PLDL167UD	1600x700x900±25	49	0,50
PLDL177UK* PLDL177UD	1700x700x900±25	52	0,54
PLDL187UK* PLDL187UD	1800x700x900±25	54	0,57
PLDL197UK* PLDL197UD	1900x700x900±25	55	0,60
PLDL207UK* PLDL207UD	2000x700x900±25	57	0,63
PLDL217UK* PLDL217UD	2100x700x900±25	59	0,66
PLDL227UK* PLDL227UD	2200x700x900±25	62	0,69
PLDL237UK* PLDL237UD	2300x700x900±25	64	0,72

Стол с мойками

Материалы: столешница с мойкой размерами 950x505x370 мм и прессованной поверхностью изготовлена из листовой шлифованной нержавеющей стали, покрытой защитной плёнкой ПВХ. Ножки столов изготавливаются из трубы нержавеющей стали 40x40 мм. Высота столов регулируется пластиковыми выкручивающимися опорами ножек, высота регулировки - 50(+/-25) мм. **Главные особенности:** рама сварная.

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
GPLL127U	С полкой и панелями	1200x700x900±25	27	0,74
GPL127U	С панелями без полки		21	0,71

Принадлежности

Модель	Изображение	Описание
Rubber ring		Дополнительное отверстие для отходов с резиновой прокладкой
Waste basket		Корзина для отходов перфорированная из нержавеющей стали, устанавливается в раковину
Outlet valve		Донный клапан для закрытия сливного отверстия в раковине
Basket holder		Решётка на раковину во избежание падения кассеты посудомоечной машины
		Колёсико без тормозов
		Колёсико с тормозами

Нейтральные шкафчики

Материалы: столешница с дверцами изготовлены из листовой шлифованной нержавеющей стали AISI 304, покрытой защитной плёнкой ПВХ, для придания прочности к столешнице клеится ДСП. Ножки столов изготавливаются из трубы нержавеющей стали 40x40 мм. **Главные особенности:** шкафчик длиной свыше 1 500 мм на 3 двери, свыше 2 300 мм – 4 двери. С 3-х сторон закрыт панелями. Регулируемая средняя полка. Высота столов регулируется пластиковыми выкручивающимися опорами ножек. **По запросу:** шкафчики большей длины.

Шкафчики series 600

С раздвижными дверцами без бортика

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST1065D	1000x600x900±25	63





Нейтральные шкафчики



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST126SD	1200x600x900±25	68
ST146SD	1400x600x900±25	72
ST166SD	1600x600x900±25	76
ST186SD	1800x600x900±25	80
ST206SD	2000x600x900±25	90

С раздвижными дверцами и бортиком 100 мм

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST106SDB	1000x600x900±25	64
ST126SDB	1200x600x900±25	69
ST146SDB	1400x600x900±25	73
ST166SDB	1600x600x900±25	77
ST186SDB	1800x600x900±25	81
ST206SDB	2000x600x900±25	91

С раздвижными дверцами, бортиком 100 мм и выдвжными ящиками

Модель	Дверцы, шт.	Ящики шт.	ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90410101	2	3	GN1/1	1600x600x850/930	123
90410102				1800x600x850/930	131
90410103				2000x600x850/930	141

Шкафчики серии 700

С раздвижными дверцами без бортика

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST107SD	1000x700x900±25	63
ST127SD	1200x700x900±25	73
ST147SD	1400x700x900±25	86
ST167SD	1600x700x900±25	92
ST187SD	1800x700x900±25	105
ST207SD	2000x700x900±25	111

С раздвижными дверцами и бортиком 100 мм

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
ST107SDB	1000x700x900±25	64
ST127SDB	1200x700x900±25	74
ST147SDB	1400x700x900±25	86
ST167SDB	1600x700x900±25	93
ST187SDB	1800x700x900±25	105
ST207SDB	2000x700x900±25	112

С раздвижными дверцами, бортиком 100 мм и выдвжными ящиками

Модель	Дверцы, шт.	Ящики шт.	ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90420001	2	3	GN1/1	1600x700x850/930	123
90420002				1800x700x850/930	132
90420003				2000x700x850/930	145

Шкафчики с выдвжными ящиками

Материалы: хромоникелевая сталь 18/10 (AISI 304); усиленная столешница с изоляцией и водостойкой поверхностью. **Главные особенности:** зазор до пола - 150 мм, рабочая высота - 850 мм. Поставка в предварительно собранном виде. **По запросу:** комплект роликов.

Шкафчики серии 600

Без бортика

Модель	Ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90612101	3 x GN1/1	500x600x850/930	44
90612102	2 x GN1/1		

С бортиком 100 мм

Модель	Ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90611101	3 x GN1/1	500x600x850/930	44
90611102	2 x GN1/1		

Шкафчики серии 700

Без бортика

Модель	Ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90622101	3 x GN1/1	500x700x850/930	60
90622102	2 x GN1/1		54



Шкафчики с подогревом. Настенные шкафчики

С бортиком 100 мм

Модель	Ёмкость	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90621101	3 x GN1/1	500x700x850/930	49
90621102	2 x GN1/1		

Шкафчики с подогревом

Материалы: хромоникелевая сталь 18/10 (AISI 304); усиленная столешница и дверцы с профилем для захвата с изоляцией и водостойкой поверхностью. **Главные особенности:** зазор до пола - 150 мм, рабочая высота - 850 мм. Подогрев рециркуляцией воздуха - макс. +90°C. Вкл. регулируемую по высоте полку. Электропитание - 230 В. **По запросу:** комплект роликов.

Шкафчики серии 600

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90712101	2,5	1000x600x850/930	70
90712102		1200x600x850/930	78
90712103		1400x600x850/930	83
90712104		1600x600x850/930	100
90712105		1800x600x850/930	110
90712106		2000x600x850/930	116

С бортиком 100 мм

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90711101	2,5	1000x600x850/930	80
90711102		1200x600x850/930	85
90711103		1400x600x850/930	90
90711104		1600x600x850/930	100
90711105		1800x600x850/930	110
90711106		2000x600x850/930	120

Шкафчики серии 700

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90722101	2,5	1000x700x850/930	75
90722102		1200x700x850/930	88
90722103		1400x700x850/930	90
90722104		1600x700x850/930	101
90722105		1800x700x850/930	108
90722106		2000x700x850/930	118

С бортиком 100 мм

Модель	Мощность, кВт	Внешние размеры, мм	Вес, кг
90721101	2,5	1000x700x850/930	75
90721102		1200x700x850/930	88
90721103		1400x700x850/930	90
90721104		1600x700x850/930	101
90721105		1800x700x850/930	108
90721106		2000x700x850/930	118

Настенные шкафчики

Материалы: хромоникелевая сталь 18/10 (AISI 304). **Главные особенности:** вкл. регулируемую по высоте полку.

Открытые шкафчики

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
91312101	1000x400x650	32
91312102	1200x400x650	33
91312103	1400x400x650	35
91312104	1600x400x650	37
91312105	1800x400x650	40
91312106	2000x400x650	42

Шкафчики с раздвижными дверцами с изоляцией и роликами

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
91311101	1000x400x650	28
91311102	1200x400x650	40
91311103	1400x400x650	45
91311104	1600x400x650	54
91311105	1800x400x650	62
91311106	2000x400x650	68





Полки



Настенные полки

Материалы: листовая шлифованная нержавеющая сталь, покрытая защитной плёнкой ПВХ, кронштейны и держатели полок изготовлены из листовой шлифованной нержавеющей стали. **Главные особенности:** полки длиной свыше 1 500 мм на 3 кронштейна и 3 держателя. Полки длиной свыше 2 500 мм на 4 кронштейна и 4 держателя. Максимальная нагрузка на полку при равномерном распределении груза - 45 кг/м. Высота кронштейна одинарной полки H=295 мм, двойной* (**модели -D**) полки H=645мм. **По запросу:** полки большей длины.

Полки серии 300

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
LSR63	600x300	3,5	0,02
LSR63D*	600x300	7	0,02
LSR73	700x300	3,7	0,02
LSR73D*	700x300	8	0,03
LSR83	800x300	4	0,02
LSR83D*	800x300	9	0,03
LSR93	900x300	4,5	0,02
LSR93D*	900x300	9	0,03
LSR103	1000x300	5	0,03
LSR103D*	1000x300	10	0,04
LSR113	1100x300	5,5	0,03
LSR113D*	1100x300	11	0,04
LSR123	1200x300	6	0,03
LSR123D*	1200x300	12	0,04
LSR133	1300x300	6,5	0,04
LSR133D*	1300x300	13	0,05
LSR143	1400x300	7,5	0,04
LSR143D*	1400x300	14	0,05
LSR153	1500x300	8	0,04
LSR153D*	1500x300	15	0,05
LSR163	1600x300	8,5	0,04
LSR163D*	1600x300	16	0,06
LSR173	1700x300	9	0,05
LSR173D*	1700x300	17	0,07
LSR183	1800x300	9,5	0,05
LSR183D*	1800x300	18	0,08
LSR193	1900x300	10	0,05
LSR193D*	1900x300	19	0,09
LSR203	2000x300	10,5	0,05
LSR203D*	2000x300	20	0,10

Полки серии 400

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м ³
LSR64	600x400	4	0,02
LSR64D*	600x400	7	0,03
LSR74	700x400	4,5	0,03
LSR74D*	700x400	8	0,03
LSR84	800x400	5	0,03
LSR84D*	800x400	9	0,04
LSR94	900x400	5,5	0,03
LSR94D*	900x400	10	0,04
LSR104	1000x400	6	0,04
LSR104D*	1000x400	12	0,05
LSR114	1100x400	6,5	0,04
LSR114D*	1100x400	12,5	0,05
LSR124	1200x400	7	0,04
LSR124D*	1200x400	13	0,06
LSR134	1300x400	7,5	0,05
LSR134D*	1300x400	14	0,06
LSR144	1400x400	8	0,05
LSR144D*	1400x400	15	0,07
LSR154	1500x400	8,5	0,05
LSR154D*	1500x400	16	0,07
LSR164	1600x400	9	0,06
LSR164D*	1600x400	17	0,08

Настольные полки

Материалы: листовая шлифованная нержавеющая сталь, покрытая защитной плёнкой ПВХ; ножки полок изготовлены из трубы нержавеющей стали 20x20 мм; пластиковые опоры ножек заворачиваются к столешнице. **Главные особенности:** сварная рама. Полки длиной свыше 2 000 мм на 6 ножек. Максимальная нагрузка на полку при равномерном распределении груза - 35кг/м. **Модели -D** двойные*. **По запросу:** полки большей длины.

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LPP63	600x300x400	4,0



Полки, стеллажи



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LPPD63*	600x300x700	8,0
LPP73	700x300x400	4,3
LPPD73*	700x300x700	8,3
LPP83	800x300x400	4,5
LPPD83*	800x300x700	9,0
LPP93	900x300x400	5,0
LPPD93*	900x300x700	10,0
LPP103	1000x300x400	5,5
LPPD103*	1000x300x700	11,0
LPP113	1100x300x400	6,0
LPPD113*	1100x300x700	12,0
LPP123	1200x300x400	6,5
LPPD123*	1200x300x700	13,0
LPP133	1300x300x400	7,0
LPPD133*	1300x300x700	14,0
LPP143	1400x300x400	7,5
LPPD143*	1400x300x700	15,0
LPP153	1500x300x400	8,0
LPPD153*	1500x300x700	16,0
LPP163	1600x300x400	8,5
LPPD163*	1600x300x700	17,0
LPP173	1700x300x400	9,0
LPPD173*	1700x300x700	18,0
LPP183	1800x300x400	9,5
LPPD183*	1800x300x700	19,0
LPP193	1900x300x400	10,0
LPPD193*	1900x300x700	20,0
LPP203	2000x300x400	10,5
LPPD203*	2000x300x700	21,0

Настенные полки для СВЧ

Материалы: листовая шлифованная нержавеющая сталь, покрытая защитной плёнкой ПВХ; сварная рама, изготовленная из трубы нержавеющей стали 25x25 мм. **Главные особенности:** полка съёмная. Максимальная нагрузка на полку при равномерном распределении груза - 50 кг/м.



Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LSM54	500x400x500	4,3
LSM64	600x400x500	4,8
LSM74	700x400x500	5,3
LSM84	800x400x500	5,8
LSM94	900x400x500	6,4
LSM55	500x500x500	4,7
LSM65	600x500x500	5,2
LSM75	700x500x500	5,7
LSM85	800x500x500	6,2
LSM95	900x500x500	6,7
LSM56	500x600x500	5,2
LSM66	600x600x500	5,7
LSM76	700x600x500	6,2
LSM86	800x600x500	6,7
LSM96	900x600x500	7,2

Стеллажи

Материалы: листовая шлифованная нержавеющая сталь, покрытая защитной плёнкой ПВХ; 4 полки усилены рёбрами жёсткости; в моделях **LTG**- ножки профилированные, из листа нержавеющей стали; в моделях ***LTM**- ножки изготовлены из трубы нержавеющей стали 25x25 мм; высота стеллажей регулируется вкручивающимися опорами ножек, высота регулировки - 30(+/-15) мм для моделей **LTG**- и 40(+/-20) мм для моделей **LTM**-. **Главные особенности:** в моделях **LTG**- высота полок регулируется шагом в 134 мм. Стеллажи длиной свыше 2 000 мм на 6 ножек. Максимальная нагрузка на полку при равномерном распределении груза - 100 кг/м. Все стеллажи **LTG**- разборные и упаковываются в коробки; в стеллажах ***LTM**- сварная рама. **По запросу:** стеллажи большей длины.



Стеллажи серии 400

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG104	1000x400x1800±15	23,4
LTG114	1100x400x1800±15	25

Стеллажи серии 500

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG105	1000x500x1800±15	26,6
LTG115	1100x500x1800±15	28,6



Стеллажи. Тележки

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG124	1200x400x1800±15	26,6
LTG134	1300x400x1800±15	28,2
LTG144	1400x400x1800±15	29,8
LTG154	1500x400x1800±15	31,4
LTG164	1600x400x1800±15	33
LTG174	1700x400x1800±15	34,6
LTG184	1800x400x1800±15	36,2
LTG194	1900x400x1800±15	37,8

Стеллажи серии 600

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG106	1000x600x1800±15	30,6
LTG116	1100x600x1800±15	33,1
LTG126	1200x600x1800±15	35,6
LTG136	1300x600x1800±15	38,1
LTG146	1400x600x1800±15	40,6
LTG156	1500x600x1800±15	43,1
LTG166	1600x600x1800±15	45,6
LTG176	1700x600x1800±15	48,1
LTG186	1800x600x1800±15	50,6
LTG196	1900x600x1800±15	53,1

Стеллажи серии 400

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTM64*	600x400x1800±20	18
LTM74*	700x400x1800±20	20
LTM84*	800x400x1800±20	21
LTM94*	900x400x1800±20	23
LTM104*	1000x400x1800±20	24
LTM114*	1100x400x1800±20	26
LTM124*	1200x400x1800±20	27
LTM134*	1300x400x1800±20	29
LTM144*	1400x400x1800±20	31
LTM154*	1500x400x1800±20	32

Стеллажи серии 600

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTM66*	600x600x1800±20	24
LTM76*	700x600x1800±20	26
LTM86*	800x600x1800±20	28
LTM96*	900x600x1800±20	31
LTM106*	1000x600x1800±20	33
LTM116*	1100x600x1800±20	36
LTM126*	1200x600x1800±20	38
LTM136*	1300x600x1800±20	41
LTM146*	1400x600x1800±20	43
LTM156*	1500x600x1800±20	45

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG125	1200x500x1800±15	30,6
LTG135	1300x500x1800±15	32,6
LTG145	1400x500x1800±15	34,6
LTG155	1500x500x1800±15	36,6
LTG165	1600x500x1800±15	38,6
LTG175	1700x500x1800±15	40,6
LTG185	1800x500x1800±15	42,6
LTG195	1900x500x1800±15	44,6

Стеллажи серии 700

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTG107	1000x700x1800±15	35,6
LTG117	1100x700x1800±15	38,6
LTG127	1200x700x1800±15	41,6
LTG137	1300x700x1800±15	44,6
LTG147	1400x700x1800±15	47,6
LTG157	1500x700x1800±15	50,6
LTG167	1600x700x1800±15	53,6
LTG177	1700x700x1800±15	56,6
LTG187	1800x700x1800±15	59,6
LTG197	1900x700x1800±15	62,6

Стеллажи серии 500

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTM65*	600x500x1800±20	20
LTM75*	700x500x1800±20	22
LTM85*	800x500x1800±20	23
LTM95*	900x500x1800±20	25
LTM105*	1000x500x1800±20	27
LTM115*	1100x500x1800±20	29
LTM125*	1200x500x1800±20	31
LTM135*	1300x500x1800±20	32
LTM145*	1400x500x1800±20	34
LTM155*	1500x500x1800±20	36

Стеллажи серии 700

Модель	Внешние размеры, мм	Вес, кг
LTM67*	600x700x1800±20	25
LTM77*	700x700x1800±20	28
LTM87*	800x700x1800±20	31
LTM97*	900x700x1800±20	33
LTM107*	1000x700x1800±20	36
LTM117*	1100x700x1800±20	39
LTM127*	1200x700x1800±20	41
LTM137*	1300x700x1800±20	44
LTM147*	1400x700x1800±20	47
LTM157*	1500x700x1800±20	50



Тележки

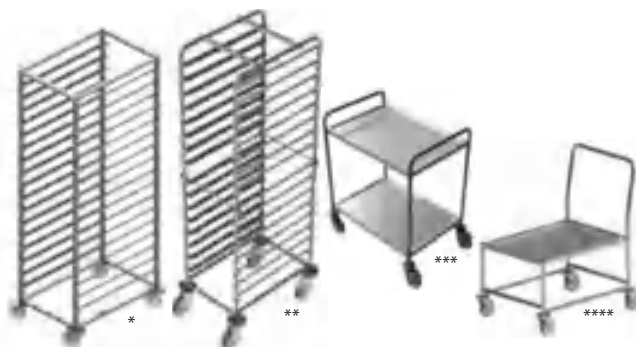
Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
VG	Для 8 гастроемкостей GN 2/1, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	580x670x890	14	0,33
VG-16**	Для 16 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	405x600x1660	20	0,41
VG-32	Для 32 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	785x600x1660	25	0,65
VG-7	Для 7 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	405x600x900	15	0,22
VG-14	Для 14 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	757x600x900	19	0,43
VKS-11	Для 11 противней 400x600 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	533x710x1715	23	0,64
VKS-17	Для 17 противней 400x600 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	450x620x1635	16	0,45
VKS-34	Для 34 противней 400x600 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	880x620x1635	24	0,88
VKS-18	Для 18 противней 600x800 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x40 мм (возможны тележки для 12 и 16 противней)	638x823x1780	26	0,82
VP	Для 10 противней 325x530 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	375x540x1700	14	0,34
VP-10	Для 10 противней 330x430 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	405x475x1540	14	0,34
VP-20	Для 20 противней 330x430 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	785x475x1540	16	0,33

Тележки для касет (столовых приборов - VK-2)

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
VK	На 7 касет 500x500 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	560x550x1600	15	0,48
VK-7	На 7 касет 500x500 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	560x586x1560	15	0,51
VK-4	На 4 касеты 500x500 мм, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	560x586x925	10	0,30
VK-1	На касету 500x500 мм, из нержавеющей листовой стали	510x510x234	5	0,06
VK-1R	На касету 500x500 мм, из нержавеющей листовой стали 1,25 мм и трубы 20x25 мм	510x525x900	6	0,08
VK-2	Для столовых приборов, из нержавеющей листовой стали и трубы 25x25мм, с корзиной для отходов с вентилем	600x600x720	4	0,04

Тележки сервисные

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
VL-2-4***	2 полки, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	625x425x1010	14	0,27
VL-2-8***		825x575x1010	22	0,48
VL-2-10***		1075x575x1010	24	0,62
VL-1****	1 полка, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	675x500x905	10	0,17
VL-3	3 полки, из нержавеющей стальной трубы 20x25 мм	1000x500x900	39	0,43



Тележки

Материалы: нержавеющая стальная труба; верхняя полка тележек изготовлена из нержавеющей стали (VG-8, VG; VG-7, VG-14 с прессованной поверхностью); полки моделей VL- с прессованной поверхностью, усиленные рёбрами жёсткости, выполнены из листа нержавеющей стали; направляющие для гастроемкостей изготовлены из нержавеющей листовой стали толщиной 1,25 мм (VKS-18: 1,5 мм). **Главные особенности:** тележки со сварной рамой; тележки VG-7, VG-14, VG-16, VG-32, VP-10, VP-20, VK-7, VK-4, VK-1, VK-1R разборные и упакованы в коробки; VL- со сварной рамой или разборные и упакованы в коробки. 4 профессиональных колеса 125 мм, 2 из них с тормозом (модели VKS-18, VP-20, VK-7 жаропрочные, предназначены для эксплуатации при температурах -40/+280°C, 100 мм).

Тележки для противней

Модель	Описание	Внешние размеры, мм	Вес, кг	Объём, м³
VG-17*	Для 17 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	375x550x1635	16	0,33
VG-34	Для 34 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	730x550x1635	24	0,64
VG-8	Для 8 гастроемкостей GN 1/1, из нержавеющей стальной трубы 20x20 мм	375x550x890	12	0,18