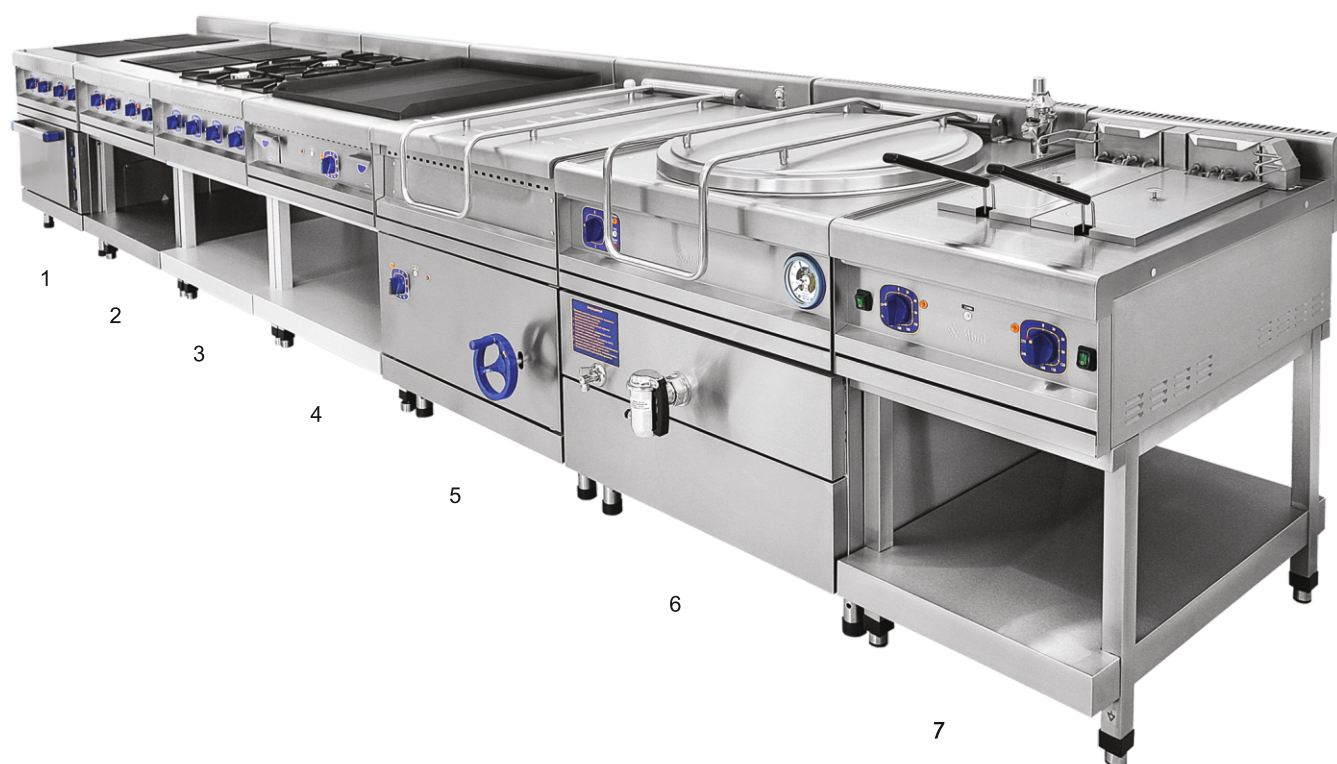


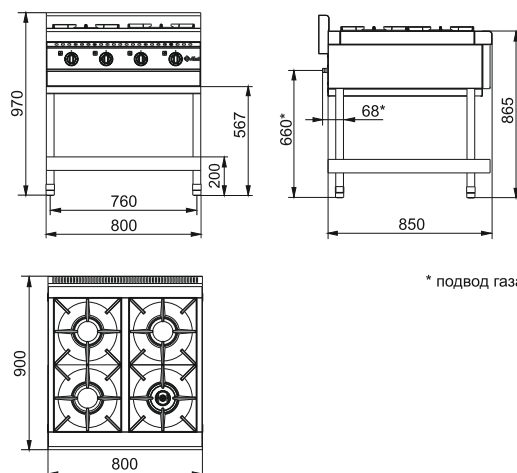


1. Плита электрическая ЭПК-48ЖШ-К-2/1
2. Плита электрическая 4-конфорочная ЭПК-48П
3. Плита газовая ПГК-49П
4. Аппарат контактной обработки АКО-90П-02
5. Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70
6. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т
7. Фритюрница электрическая ЭФК-90/2П



Плита газовая типа ПГК–49П

Характеристики	ПГК-49П
Код изделия	802166
Полная мощность плиты, кВт	24
Количество горелок стола, шт в том числе - нормальной тепловой мощности - повышенной тепловой мощности	3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)
Расход газа - природный, м³/ч - сжиженный, кг/ч	2,54 1,86
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1961 2942
Масса, кг	93

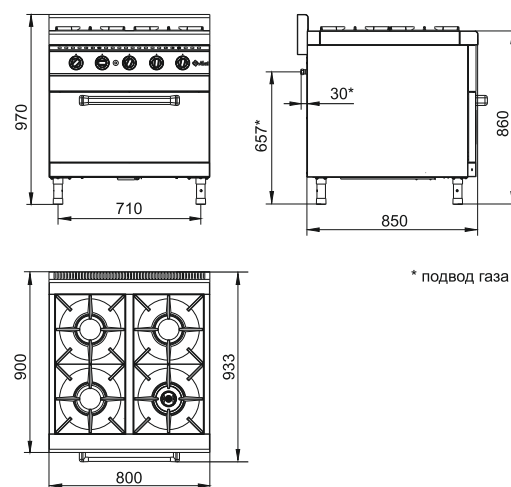


Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК–49П на подставке без духовки предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку «двойная корона» 7,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ–контроль». Внизу – открытая разборная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



Газовая плита ПГК–49ЖШ

Характеристики	ПГК-49ЖШ
Код изделия	801314
Полная мощность плиты, кВт	32
Мощность жарочного шкафа, кВт	8,0
Диапазон регулир. темпер. жарочного шкафа, °C	100-300
Тип используемых функциональных емкостей	GN 2/1
Количество горелок стола, шт в том числе: - нормальной тепловой мощности; - повышенной пловой мощности;	3(5,5 кВт) 1(7,5 кВт)
Расход газа природный, м³/ч сжиженный (по бутану) кг/ч (м³/ч)	3,387 2,486 (0,977)
Давление природного газа, Па	1961
Давление сжиженного газа, Па	2942
Объем жарочного шкафа, дм³	165,6
Масса, кг	135

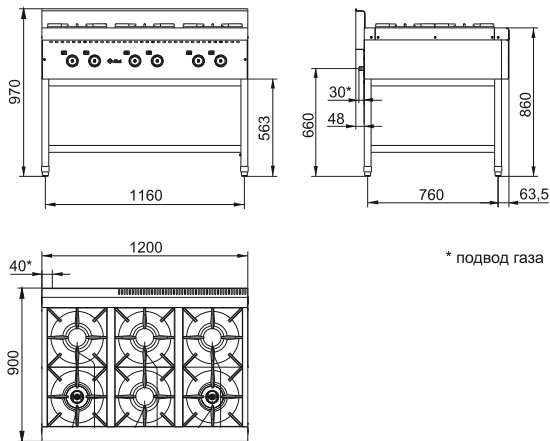


Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК-49 ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку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



Плита газовая типа ПГК–69П

Характеристики	ПГК-69П
Код изделия	802167
Полная мощность плиты, кВт	37
Количество горелок стола, шт в том числе -нормальной тепловой мощности -повышенной тепловой мощности	4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа -природный, м³/ч -сжиженный, кг/ч	3,7 2,7
Давление газа, Па -природного -сжиженного	1961 2942
Масса, кг	132

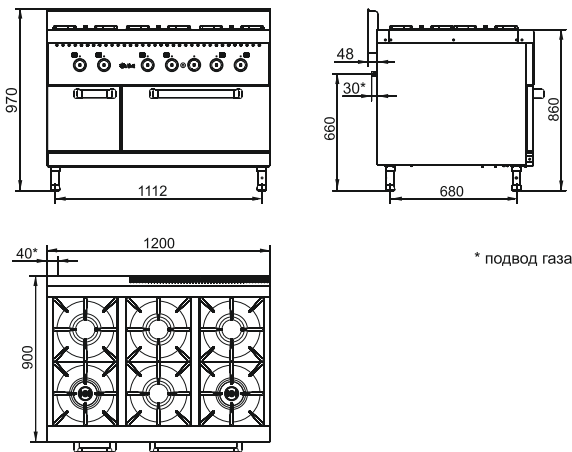


Плита газовая кухонная шестигорелочная ПГК–69П на подставке без духовки предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Плита имеет четыре горелки по 5,5 кВт и две мощные горелки «двойная корона» по 7,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ–контроль». Внизу – открытая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



Плита газовая ПГК–69ЖШ

Характеристики	ПГК-69ЖШ
Код изделия	801699
Полная мощность плиты, кВт	45
Мощность жарочного шкафа, кВт	8
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	100-300
Тип используемых функциональных емкостей	GN 2/1
Количество горелок стола, шт в том числе -нормальной тепловой мощности -повышенной тепловой мощности	4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа -природный, м³/ч -сжиженный, кг/ч	4,351 3,34
Давление газа, Па -природного -сжиженного	1961 2942
Объем жарочного шкафа, дм	165,6
Масса, кг	190

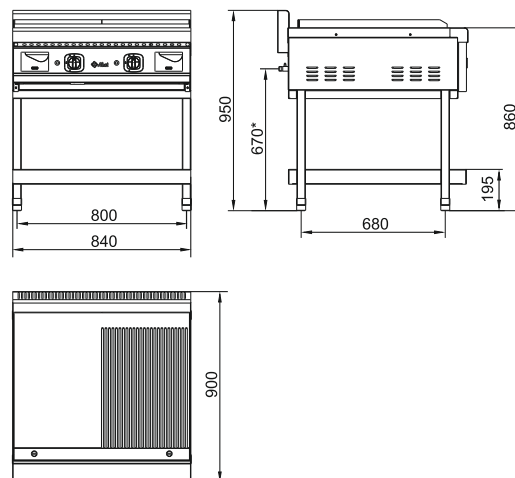


Плита газовая кухонная шестигорелочная ПГК–69ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет четыре горелки по 5,5 кВт и две мощные горелки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



Аппарат контактной обработки ГАКО-90П
гладкая/рифленая поверхность

Характеристики	ГАКО-90П
Код изделия	802001
Полная максимальная мощность, кВт	16
Количество горелок, шт.	2
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	100-350
Размеры конфорки, мм	834x703
Габаритные размеры, мм	840x900x950
Масса, кг	122

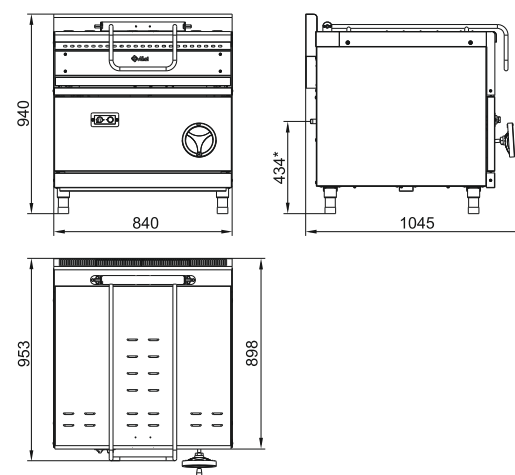


Аппарат контактной обработки ГАКО-90П (жарочная поверхность), предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т. п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Жарочная поверхность 834x703 мм имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифленой. Двухступенчатая регулировка мощности нагрева жарочной поверхности. На лицевой панели расположены лотки для сбора масла. В комплекте съемные форсунки под сжиженный газ. Пьезорозжиг. Установлен на подставку с полкой. Полностью из нержавеющей стали. Имеет регулируемые по высоте ножки.



Газовые сковороды
ГСК-90-0,27-40, ГСК-90-0,47-70

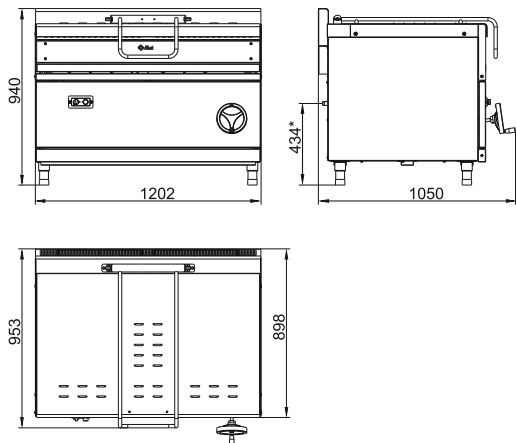
Характеристики	ГСК-90-0,27-40	ГСК-90-0,47-70
Код изделия	802006	802007
Полная максим. мощность, кВт	14	20
Количество горелок, шт.	1	1
Время разогрева сковороды до 230°C, мин.	14	14
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	100-340	100-340
Номин. вместимость чаши, дм³	40	70
Площадь дна чаши, м²	0,27	0,27
Внут. размеры чаши сковороды, мм	577x470x197	754x622x197
Габаритные размеры сковороды, мм	840x1050x940	840x1045x940
Масса, кг	125	135



Газовые сковороды ГСК-90-0,27-40 и ГСК-90-0,47-70 вместимостью 40 л и 70 л, соответственно, предназначены для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно так и в составе технологических линий. Сковороды имеют плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 100-340°C. Нагрев осуществляется горелкой, равномерно распределяющей тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной 10 мм позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковороды ГСК-90-0,27-40 и ГСК-90-0,47-70 снабжены механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания. Крышка изделия предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Боковая и задняя обшивки изготовлены из крашеного оцинкованного металла. Сковороды имеют регулируемые по высоте ножки.



Газовая сковорода ГСК-90-0,67-120

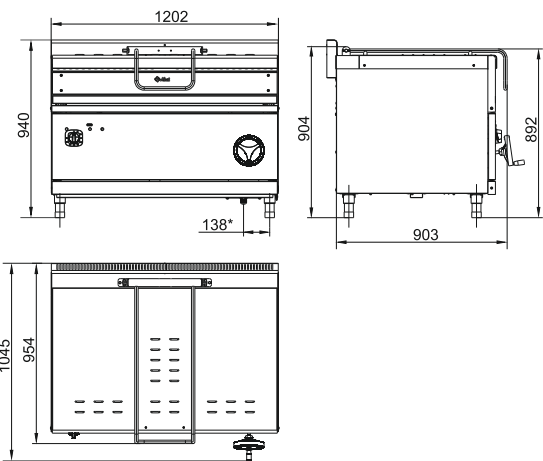


Характеристики	ГСК-90-0,67-120
Код изделия	802023
Полная максимальная мощность, кВт	32
Количество горелок, шт.	2
Время разогрева сковороды до 230°C, мин.	14
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °C	100-340
Номинальная вместимость чаши, дм³	120
Площадь дна чаши, м²	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	1100x630x197
Габаритные размеры сковороды, мм	1202x1050x940
Масса, кг	190

Газовая сковорода ГСК-90-0,67-120 вместимостью 120 л предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно так и в составе технологических линий.



Сковорода ЭСК-90-0,67-120



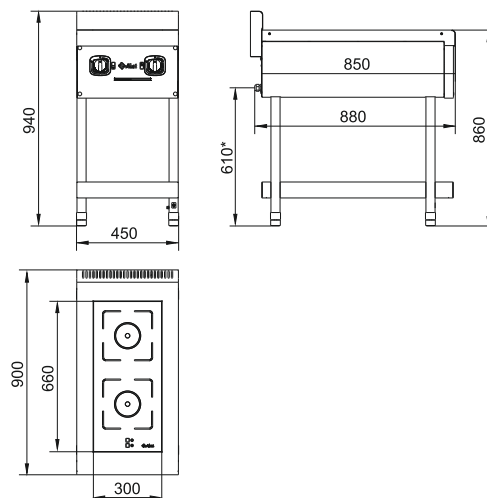
Характеристики	ЭСК-90-0,67-120
Код изделия	1614
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	400
Время разогрева сковороды до 230°C, мин.	15
Диапазон регулирования температуры, °C	20-270
Номинальная вместимость чаши, дм³	120
Площадь дна чаши, м²	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	1100x630x197
Габаритные размеры сковороды, мм	1202x1050x940
Масса, кг	200

Сковорода ЭСК-90-0,67-120 вместимостью 120 л предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно так и в составе технологических линий.



Двухконфорочные индукционные плиты
КИП-2П, КИП-2П-01

Характеристики	КИП-2П	КИП-2П-01
Код изделия	19400	5867
Номин. потребляемая мощность плиты, кВт	3,5	
Номинальное напряжение, В	230	
Количество зон нагрева, шт.	2	
Мощность каждой конфорки, кВт, при работе всех конфорок одновременно	1,75	
Мощность конфорки, кВт, при работе одной конфорки из пары	2,1	
Мощность конфорки, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST	3,5	
Максимальная допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	6	
Толщина стеклокерамич. поверхности, мм	40	
Макс. допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20	
Габаритные размеры, мм	450x900x940	
Масса, кг	45	



Индукционные плиты КИП-2П и КИП-2П-01 предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Используемая посуда должна обладать магнитными свойствами (к ней должен притягиваться магнит) и иметь плоское дно. Может использоваться посуда из нержавеющей стали или алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. Стеклокерамическая рабочая поверхность толщиной 6 мм. Модель КИП-2П выполнена полностью из нержавеющей стали. Лицевая панель модель КИП-2П выполнена из нержавеющей стали, а боковые и задняя панели, а также подставка с полкой – из окрашенного металла. Индукционный модуль E.G.O. (Германия). Плавная регулировка температуры нагрева от 60 до 240°C (значения мощности нагрева от «1» до «9»). Режим увеличенной мощности – BOOST. Минимальный диаметр посуды – 115 мм. Максимальный диаметр посуды – 300 мм. Вентиляторы охлаждения включаются автоматически при достижении температуры 50°C внутри плиты и отключаются при понижении температуры до 35°C. Моющийся легкосъемный жироулавливающий фильтр. Защита от скачков напряжения. Регулируемые по высоте ножки.

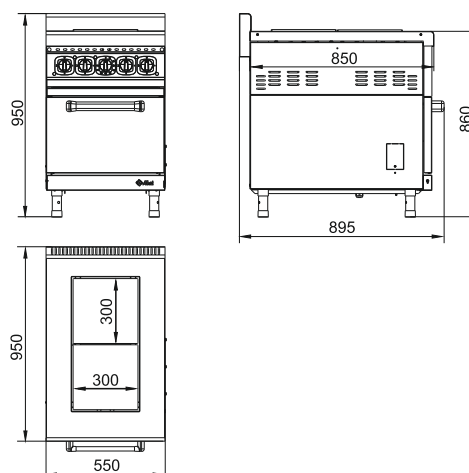
Режимы работы:

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



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

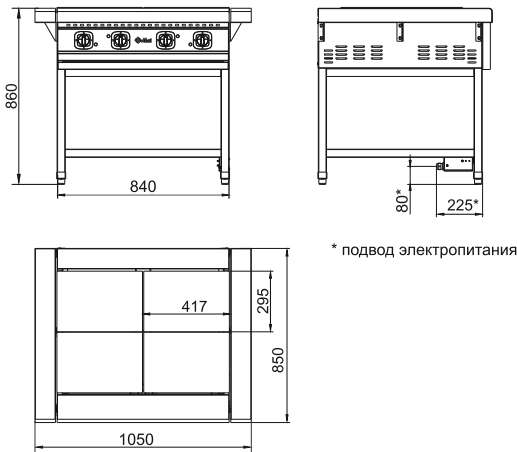
Характеристики	ЭП-2ЖШ
Код изделия	948
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,8
Номин. потребляемая мощность шкафа, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °C	480
Максимальная температура шкафа, °C	270
Время разогрева шкафа до 240°C, мин	30
Внутренние размеры шкафа, мм	329x595x290
Размеры противня, мм	530x325
Масса, кг	125



Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,18 кв. м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с двумя противнями GN 1/1, изготовленный из нержавеющей стали. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°C. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 4-конфорочная на подставке ЭП-4П (лицевая нержавейка)

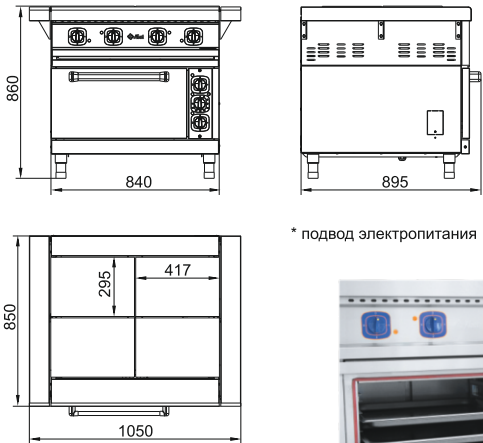


Характеристики	ЭП-4П
Код изделия	0301
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °C	480
Время разогрева конфорок до max. темпер., мин.	30
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4
Потребляемая мощность конфорки. кВт	3
Масса, кг	120

Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,8 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность. Что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу подставка, изготовленная из окрашенного металла. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



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



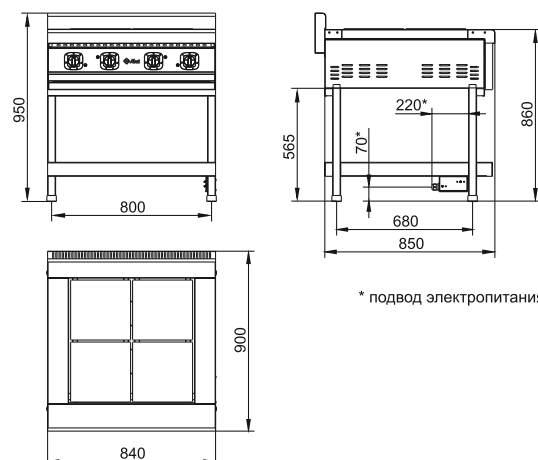
Характеристики	ЭП-4ЖШ	ЭП-4ЖШ-Э	ЭП-4ЖШ-01
Код изделия	944	1944	953
Номинальная потреб. мощность, кВт		16,8	
Номинальное напряжение, В		400	
Макс. температура конфорок, °C		480	
Макс. температура шкафа, °C		270	
Время разогрева шкафа до 240°C, мин.		30	
Материал изготовления жарочного шкафа и противней	углеродистая сталь	эмаль	нерж. сталь
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях		1;2/3;1/4	
Внутренние размеры шкафа, мм		538x535x290	
Размеры противня, мм		530x470	
Масса, кг		155	

Плиты электрические четырехконфорочные с жарочным шкафом предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,48 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x30 мм. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°C. Плиты имеют регулируемые по высоте ножки.



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

Характеристики	ЭПК-48П
Код изделия	949
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11,2
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева до максимальной температуры, мин	25
Масса, кг	99

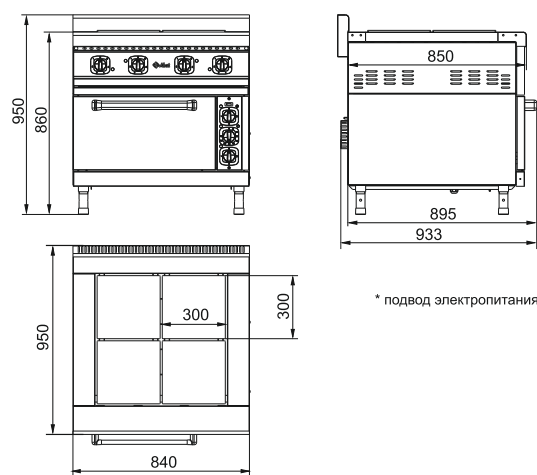


Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации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



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

Характеристики	ЭПК-48ЖШ-К-2/1
Код изделия	950
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17,24
Номинальная потребляемая мощность шкафа, кВт	5,9
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	20
Внутренние размеры шкафа, мм	538x715x290
Размеры противня, мм	530x650
Масса, кг	155

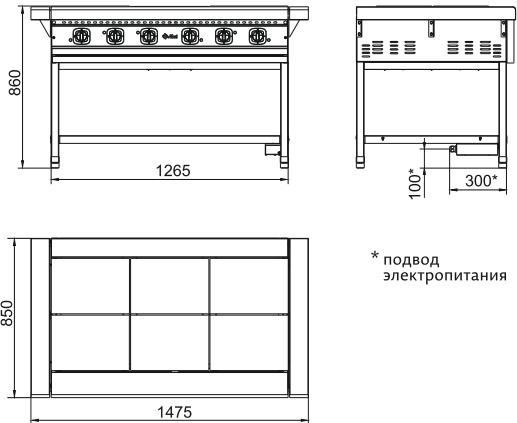


Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечке мелкостручных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Семипозиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок – 0,36 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с двумя противнями GN 2/1 размером 530x650мм., изготовленные из нержавеющей металла. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и паровувлажнения. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



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

Характеристики	ЭП-6П
Код изделия	945
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °C	480
Время разогрева конфорок до макс. температуры, мин	30
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3
Масса, кг	145

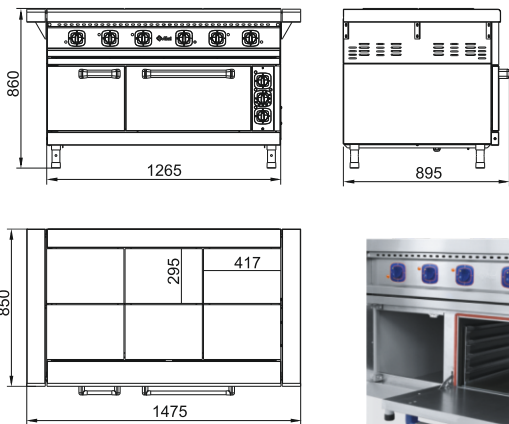


Плита электрическая шестиконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации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



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

Характеристики	ЭП-6ЖШ	ЭП-6ЖШ-Э	ЭП-6ЖШ-01	ЭП-6ЖШ-К-2/1
Код изделия	944	1942	1944	953
Номинальная потреб. мощность, кВт	22,8			23,9
Номинальное напряжение, В	400			
Макс. температура конфорок, °С	480			
Макс. температура шкафа, °С	270			
Время разогрева шкафа до 240°С, мин.	30			20
Материал изготовления жарочного шкафа и противней	углеродистая сталь	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4			
Внутренние размеры шкафа, мм	538х535х290			538х715х290
Размеры противеня, мм	530х470			530х325
Масса, кг	215			240



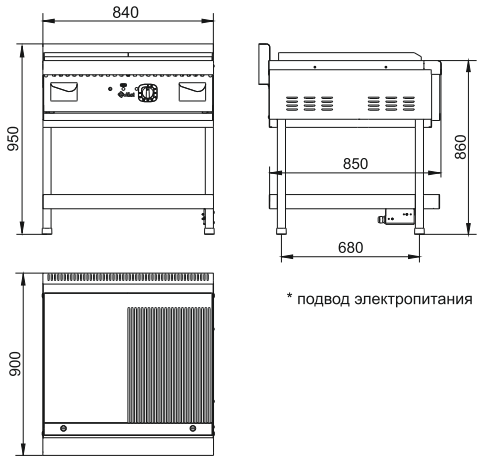
Плиты электрические шестиконфорочные с жарочным шкафом предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорок. Площадь конфорок – 0,72 кв.м. Конфорки вместе с двумя боковыми столешницами образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу – жарочный шкаф с тремя противнями размером 530x470x30 мм (с двумя противнями GN 1/1 и решеткой GN 2/1 для ЭП-6ЖШ-К-2/1. Духовка имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°C, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°C. Возможность принудительной конвекции и пароувлажнения для ЭП-6ЖШ-К-2/1. Слева от жарочного шкафа нейтральная ниша для кухонной посуды. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Аппарат контактной
обработки АКО-90П



Аппарат контактной
обработки АКО-90П-02



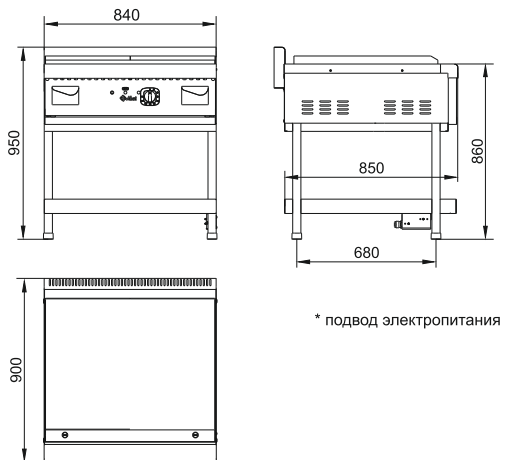
* подвод электропитания

Характеристики	АКО-90П	АКО-90П-01	АКО-90П-02
Код изделия	801052	802308	801808
Номинальная потребляемая мощность, кВт		12,0	
Номинальное напряжение, В		400	
Частота тока, Гц		50	
Потребляемая мощность конфорки, кВт		12,0	
Количество ТЭНов, шт		8	
Площадь жарочной поверхности, м²		0,59	
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С		270	
Время разогрева до максимальной температуры конфорки, мин		22	
Масса, кг	103	102	100

Аппараты контактной обработки типа АКО (жарочная поверхность), предназначены для приготовления таких блюд, как: стейк, рыба, блины или омлет, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Установлены на подставку. Имеют плавную регулировку температуры жарочной поверхности от 65 до 270°С. Жарочная поверхность, площадью – 0,59 кв. м. АКО-90П, АКО-90П-02 имеют одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифленной, АКО-90П-01 имеет гладкую поверхность. На лицевой панели расположены лотки для сбора масла. Аппараты имеют регулируемые по высоте ножки. Подставка АКО-90П выполнена из нержавеющей стали, подставки АКО-90П-01 и АКО-90П-02 из окрашенного металла.



Аппарат контактной
обработки АКО-90П-01

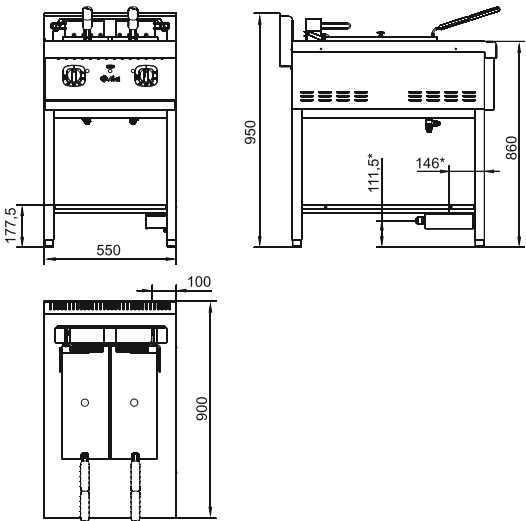


* подвод электропитания



Фритюрница электрические ЭФК–90/2П

Характеристики	ЭФК-90/2П
Код изделия	1049
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Количество тендов, шт	2
Вместимость ванн, дм³	2х18=36
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	2
Масса масла, заливаемого в ванны до макс. уровня, кг	2х10=20
Регулирование темпер. масла в жарочных ваннах, °С	20...190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190 °С, мин, не более	17
Масса, кг	55

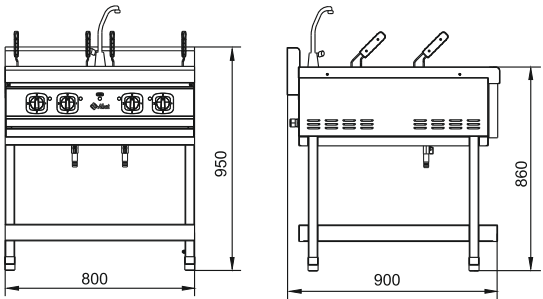


Фритюрница электрическая кухонная на подставке предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеет две ванны по 11 литров масла каждая, с отдельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 20–190°С. Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроремкость,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



Электроварка ЭВК-90/2П
(вся нержавейка)

Характеристики	ЭВК-90/2П
Код изделия	1695
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Количество пакетных переключателей, шт.	4
Количество ТЭН-ов, шт.	4
Количество смесителей, шт.	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин, не более	30
Объем воды, заливаемой в ванну до макс. уровня, л, не более:	
- для кипячения воды	2х35=70
- для варки	2х25=50
Количество перфорированных г/емкостей GN1/2 или GN 1/3, шт.	4 или 6
Количество продукта, загружаемого в корзину, кг	4х6=24
Внутренние размеры емкости, мм	304х508х270
Масса, кг	70



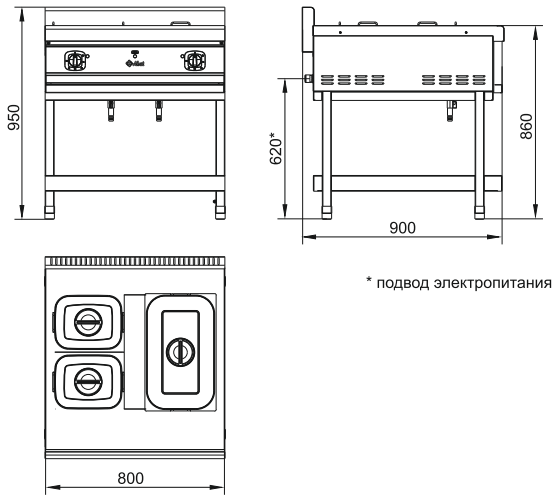
* подвод электропитания

Электроварка кухонная напольная типа ЭВК предназначена для варки в корзине риса, макарон,пельменей или овощей и для кипячения воды. Установлена на подставку. Все элементы конструкции выполнены из нержавеющей стали. Регулировка температуры воды 4-х позиционным пакетным переключателем. Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели электроварки. Аварийный терморегулятор на 320°С. Изделие имеет регулируемые по высоте ножки.



Электромармит ЭМК-90П
(вся нержавейка)

Характеристики	ЭМК-90П
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Время разогрева до рабочей темпер., мин., не более	25
Объем воды заливаемой в ванну, дм ³ , не более	8
Количество функциональных емкостей GN1/1 и GN1/2	1 и 2
Количество ТЭН-ов, шт.	6
Количество терморегуляторов, шт.	2
Масса, кг	65

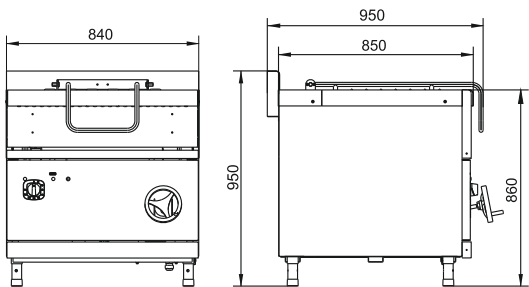


* подвод электропитания

Электромармит кухонный типа ЭМК на подставке предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителю. Все элементы конструкции выполнены из нержавеющей стали. Плавная регулировка температуры воды семипозиционным пакетным переключателем. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели мармита. Изделие имеет регулируемые по высоте ножки.



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



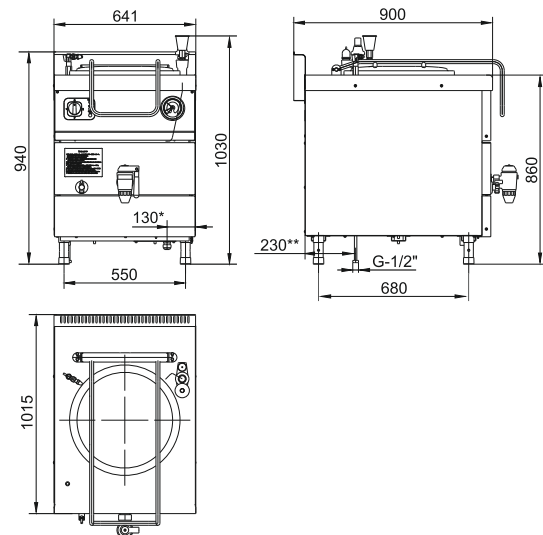
* подвод электропитания

Характеристики	ЭСК-90-0,27-40	ЭСК-90-0,47-70
Код изделия	80927	80931
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	12
Номинальное напряжение, В	400	
Количество ТЭНов, шт	3	3
Номинальная вместимость чаши, дм ³ , (м ³)	40 (0,27)	70 (0,47)
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	12	15
Диапазон регулирования температуры, °C	20-270	
Внутренние размеры чаши, мм	577x470x197	754x622x197
Масса, кг	116	140

Сковороды электрические кухонные типа ЭСК предназначены для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд на крупных предприятиях общественного питания. Площадь чаши 0,27 кв. м., объем – 40 литров для ЭСК-90-0,27-40 и площадь чаши 0,47 кв. м., объем – 70 литров для ЭСК-90-0,47-70. Сковороды имеют плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20–270°C. Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной 10 мм позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковороды снабжены механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковороды имеют регулируемые по высоте ножки.



Котел пищеварочный электрический
КПЭМ-60/9Т

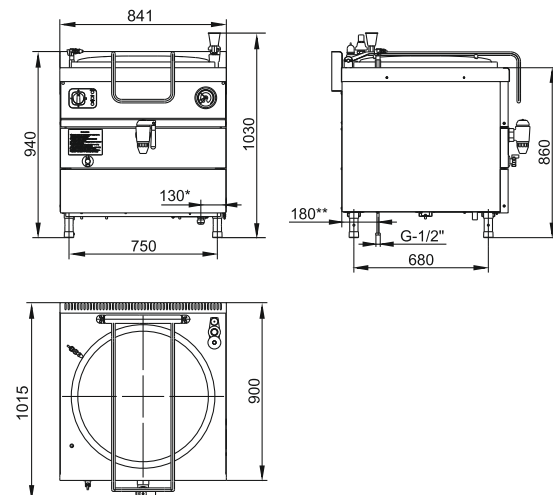


КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котлов – 60, 100, 160, 200, 250 литров. Температура приготовления – до +100°C. Мощность нагрева регулируется 4-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Лицевая панель имеет раздельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304. По запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316. Имеет регулируемые по высоте ножки.

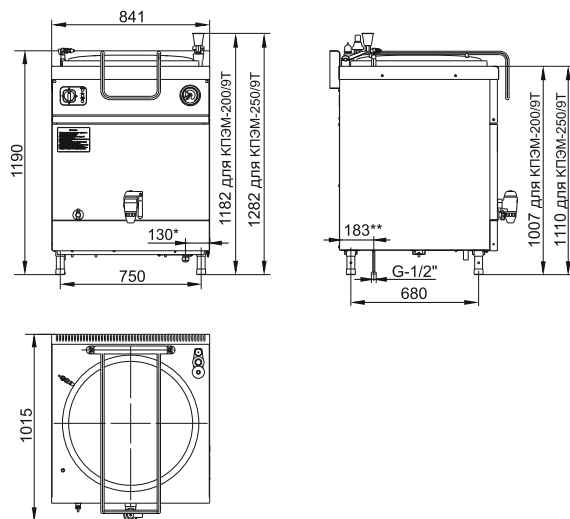


Котлы пищеварочные электрические
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т

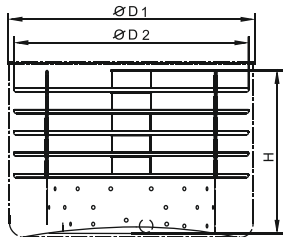




Котлы пищеварочные электрические
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т



Характеристики	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т	КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	9837	9838	9831	19427	7907
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	18,1	18,1	
Номин. напряжение, В		400		400	
Количество ТЭНов, шт	3	6	6	6	
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см ²)		50 (0,5)		50 (0,5)	
Время разогрева до 95°C мин., не более	45	55	60	65	80
Габаритные размеры, мм	641x1015x1030	841x1015x1030		841x1015x1182	841x1015x1282
Диаметр котла, мм	425	652	652	652	
Масса, кг	95	121	127	141	150



Комплект пароварочный
для котлов – КП

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



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