



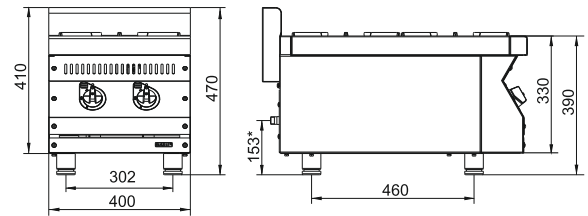
1. Электромармит ЭМК-40Н+МН-02
2. Рабочая поверхность РПК-40Н+МН-03
3. Жарочная поверхность АКО-40Н+МН-03
4. Электроварка ЭВК-40/1Н+МН-03
5. Фритюрница ЭФК-40/2Н+МН-03
6. Электроплита четырехконфорочная ЭПК-47Н+МН-03



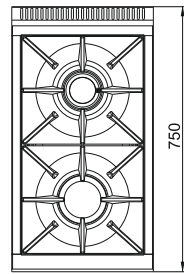
1. Рабочая поверхность РПК-40Н
2. Электромармит ЭМК-40Н
3. Жарочная поверхность АКО-40Н
4. Электроварка ЭВК-40/1Н
5. Электроплита двухконфорочная ЭПК-27Н
6. Фритюрница ЭФК-40/2Н


Плита газовая ПГК-27Н

Характеристики	ПГК-27Н
Код изделия	801317
Полная мощность плиты, кВт	8,5
Количество горелок стола, шт., в том числе - нормальной тепловой мощности - повышенной тепловой мощности	1 (3,0 кВт) 1 (5,5 кВт)
Расход газа - природный, м ³ /ч - сжиженный, кг/ч	0,634 0,474
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1275 2942
Масса, кг	40



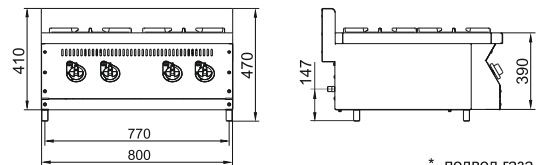
*- подвод газа



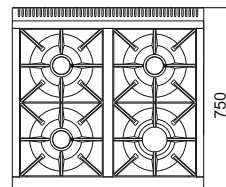
Плита газовая кухонная двухгорелочная без жарочного шкафа типа ПГК предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Плита имеет одну горелку по 3 кВт и одну горелку с «двойной короной» мощностью 5,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ-контроль». Устанавливается на подставку МН-02 или стол. Изготовлена из нержавеющей стали. В комплекте поставляются дополнительные форсунки под «сжиженный газ». Имеет регулируемые по высоте ножки.


Плита газовая типа ПГК-47Н

Характеристики	ПГК-47Н
Код изделия	801317
Полная мощность плиты, кВт	14,5
Количество горелок стола, шт в том числе - нормальной тепловой мощности - повышенной тепловой мощности	3 (3,0 кВт) 1 (5,5 кВт)
Расход газа - природный, м ³ /ч - сжиженный, кг/ч	1,533 1,135
Давление газа, Па - природного - сжиженного	1275 2942
Масса, кг	74



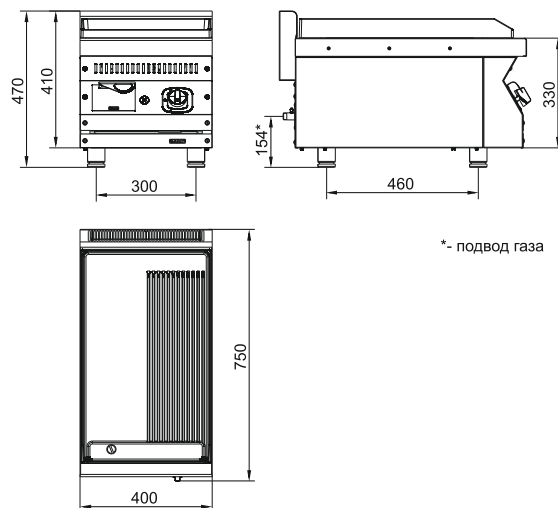
*- подвод газа



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



Аппарат газовый контактной обработки ГАКО-40Н

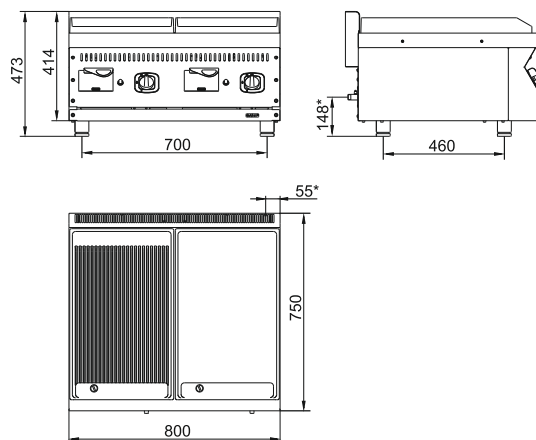


Характеристики	ГАКО-40Н
Код изделия	801588
Полная мощность плиты, кВт	7
Количество горелок, шт	1
Расход газа -природный, м ³ /ч -сжиженный, кг/ч	0,8 0,5
Давление газа, Па -природного -сжиженного	1275 2942
Масса, кг	50

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



Газовый аппарат контактной обработки ГАКО-80/2Н

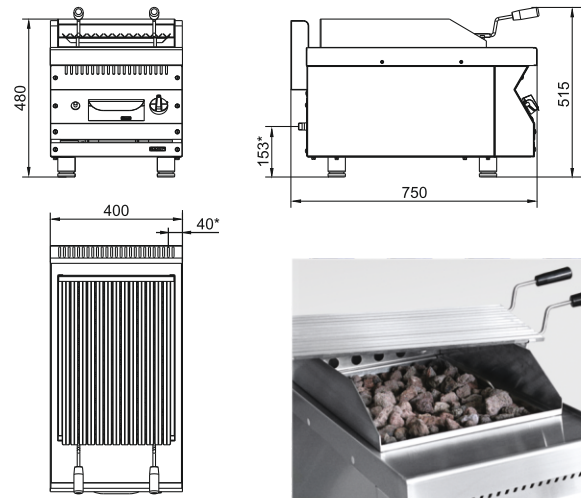


Характеристики	ГАКО-80/2Н
Код изделия	801587
Полная максимальная мощность, кВт	16
Количество горелок, шт.	2
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	100-350
Размеры конфорки, мм	2x394x648
Габаритные размеры, мм	800x750x470
Масса, кг	90

Газовый аппарат контактной обработки ГАКО-80/2Н предназначен для приготовления пищи путем непосредственного контакта греющей чугунной поверхности с одной стороной обрабатываемого продукта, полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Жарочная поверхность состоит из двух конфорок размером 394x648 мм каждая, одна из конфорок имеет гладкую поверхность, другая – рифленую. На лицевой панели расположены два лотка для сбора масла. В комплекте две съемные форсунки под сжиженный газ. Пьезорозжиг. Регулируемые по высоте ножки. Может быть установлен на модуль нижний МН-03 700 серии.



Газовый лава-гриль ГЛК-40Н

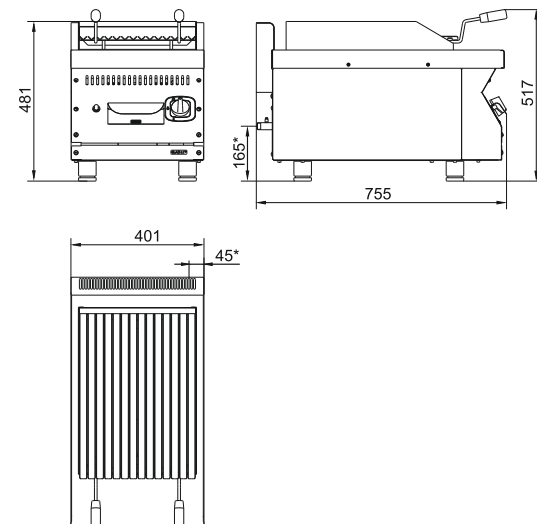


Характеристики	ГЛК-40Н
Код изделия	801589
Полная максимальная мощность, кВт	8,5
Количество горелок, шт	1
Количество решеток, шт	1
Размеры решетки, мм	330x495
Габаритные размеры, мм	750x400x515
Масса, кг	50

Газовый «лава-гриль» настольный типа ГЛК предназначен для приготовления мясных, рыбных и других блюд. Внешний вид, вкус и аромат блюд, приготовленных на открытом огне. Аппарат может использоваться как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Подключается к магистральному газопроводу или баллону с сжиженным газом, для чего снабжен сменными газовыми форсунками. Система «газ-контроль». Пьезорозжиг. Решетка 330x495 мм расположена над камнем из вулканической лавы; регулируется на два положения по высоте. Двухступенчатая регулировка мощности нагрева. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Регулируемые по высоте ножки.



Газовый гриль ГК-40Н

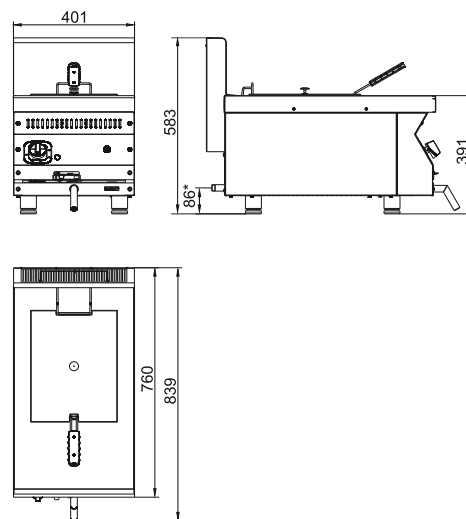


Характеристики	ГК-40Н
Код изделия	802022
Полная максимальная мощность, кВт	6,5
Количество горелок, шт.	1
Количество решеток, шт	1
Размеры решетки, мм	330x495
Габаритные размеры, мм	401x755x517
Масса, кг	35

Газовый гриль ГК-40Н предназначен для приготовления пищи путем непосредственного контакта решетки гриля с одной стороной обрабатываемого продукта, полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Решетка 330x495 мм регулируется на два положения по высоте. Двухступенчатая регулировка мощности нагрева. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Пьезорозжиг. В комплекте съемная форсунка под сжиженный газ. Регулируемые по высоте ножки. Может быть установлен на модуль нижний МН-02 700 серии.



Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.1Н



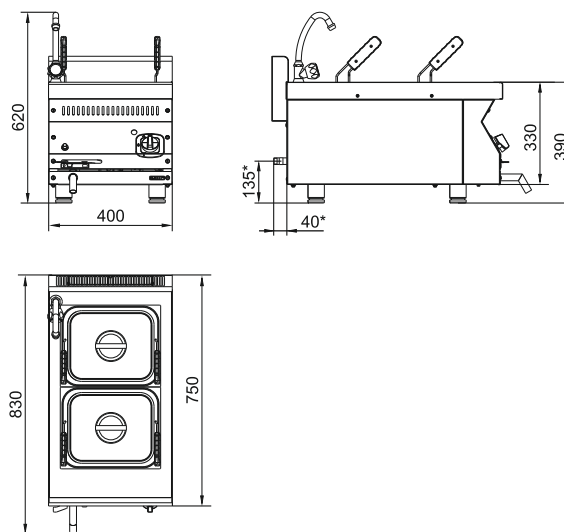
Характеристики	ГФК-40.1Н
Код изделия	802025
Полная максимальная мощность, кВт	8
Количество горелок, шт.	2
Вместимость ванны, дм	315,5
Количество продукта загружаемого в ванну, кг	1
Масса масла, заливаемая до макс. уровня, кг	10
Регулирование температуры масла в ванне, °С	110-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин.	15
Размеры корзины, мм	312x195x125
Количество корзин, шт.	1
Габаритные размеры, мм	401x(760)839x(391)583
Масса, кг	40

Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.1Н предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Плавная регулировка температуры масла в ванне от +110 до +190°С. Возможность работы как на природном, так и на сжиженном газе. Две съемные форсунки под сжиженный газ поставляются в комплекте. Система «газ-контроль». Пьезорозжиг. Слив осуществляется из крана, расположенного на передней панели. Регулируемые по высоте ножки. Может быть установлена на модуль МН-02 или стол.



Газоварка кухонная ГВК-40/1Н

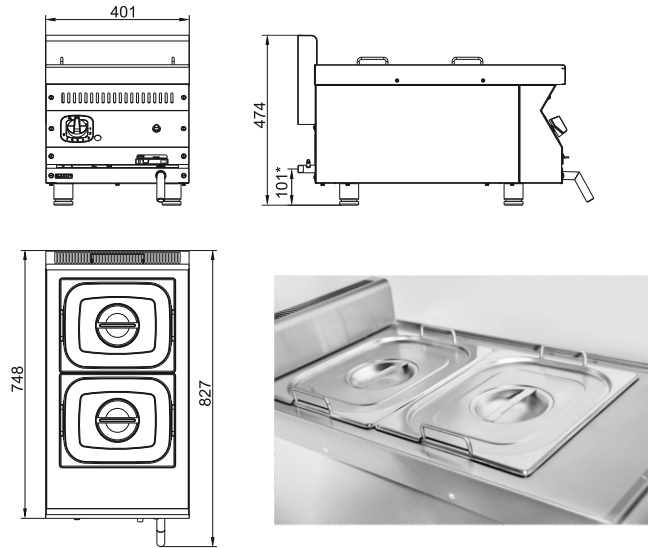
Характеристики	ГВК-40/1Н
Код изделия	802002
Полная максимальная мощность, кВт	8,6
Количество горелок	1
Количество смесителей, шт.	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин, не более	30
Объем воды, заливаемой в ванну до макс. уровня, л, не более для кипячения для варки	19 14
Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.	2
Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг, не более	2x4,5=9
Масса, кг	38



Газоварка кухонная настольная типа ГВК предназначена для варки в корзине риса, макарон,пельменей или овощей и для кипячения воды. Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Слив воды осуществляется из крана расположенного на передней панели газоваарки. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. В комплекте поставляется дополнительная съемная форсунка под сжиженный газ. Газ-контроль. Пьезорозжиг. Газоварка имеет регулируемые по высоте ножки. Может быть установлена на модуль МН-02 или стол.



Газовый мармит
кухонный ГМК-40Н

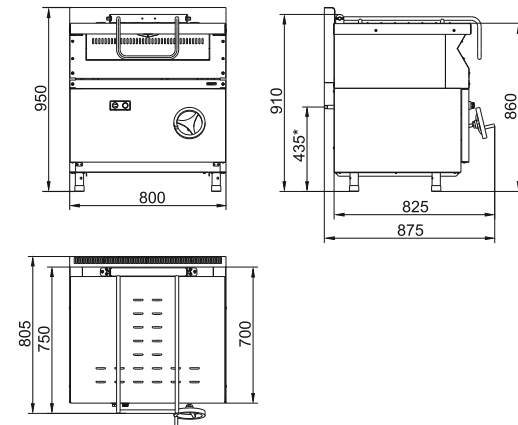


Характеристики	ГМК-40Н
Код изделия	802220
Полная максимальная мощность, кВт	3
Количество горелок, шт.	1
Объем воды, заливаемой в ванну до макс. уровня, л	4
Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.	2
Номинальная вместимость гастроемкостей, л	9
Внутренние размеры ванны, мм	401x827x474
Рабочая температура воздуха в ванне, °C	85
Время разогрева воды до рабочей темпер., мин.	20
Масса, кг	30

Газовый мармит кухонный ГМК-40Н предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд в гастроемкостях и раздачи их потребителю. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Все элементы конструкции выполнены из качественной нержавеющей стали. Изделие имеет плавную отдельную регулировку температуры в диапазоне от 30 до 90°C. Слив воды осуществляется из крана расположенного на передней панели мармита. Изделие снабжено устройством «газ-контроль». В комплекте поставляются дополнительные съемные форсунки под «сжиженный» газ. Мармит имеет регулируемые по высоте ножки. Может быть установлена на модуль МН-02 или стол



Газовая сковорода ГСК-80-0,27-40



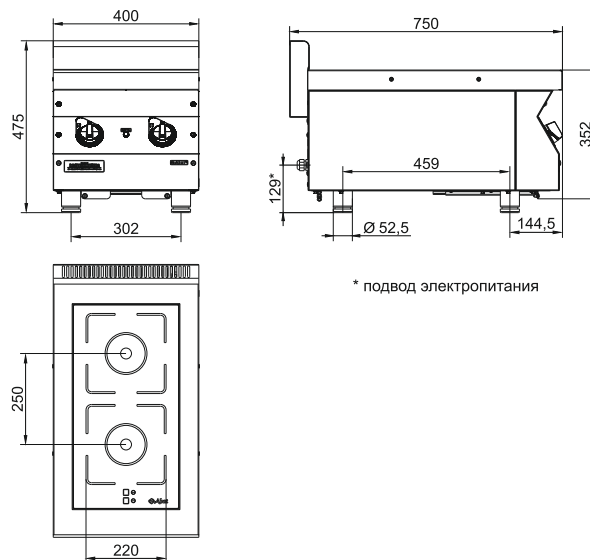
Характеристики	ГСК-80-0,27-40
Код изделия	802005
Полная максимальная мощность, кВт	14
Количество горелок, шт.	1
Время разогрева сковороды до 230°C, мин.	14
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °C	100-340
Номинальная вместимость чаши, дм	340
Площадь дна чаши, м ²	0,27
Габаритные размеры сковороды, мм	800x875x950
Масса, кг	90

Газовая сковорода ГСК-80-0,27-40 вместимостью 40 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 имеет 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. Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство очистки и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Боковая и задняя обшивки изготовлены из крашеного оцинкованного металла. Сковорода имеет регулируемые по высоте ножки.



Двухконфорочная индукционная плита КИП-27Н

Характеристики	КИП-27Н
Код изделия	19409
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,5
Номинальное напряжение, В	230
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.	2
Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт	1,75
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6
Макс. допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	40
Макс. допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20
Габаритные размеры, мм	400x750x475
Масса, кг	31



Настольные индукционные плиты КИП-27Н и КИП-47Н 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.

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 отключается при понижении температуры до 35°C. Моющийся легкоъемный жироулавливающий фильтр. Защита от скачков напряжения. Регулируемые по высоте ножки. Возможна установка на модули нижние МН-02 и МН-04.

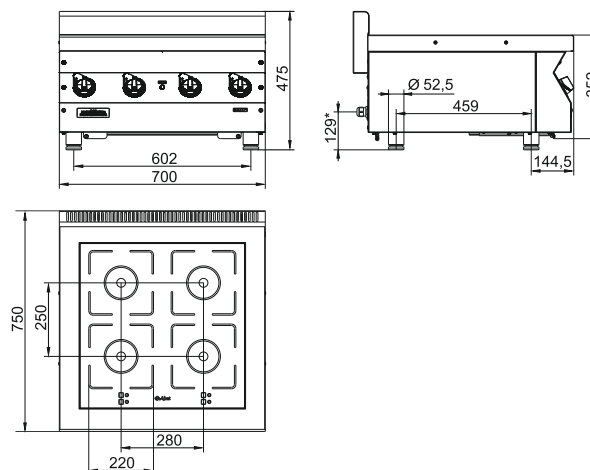
Режимы работы:

- 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).



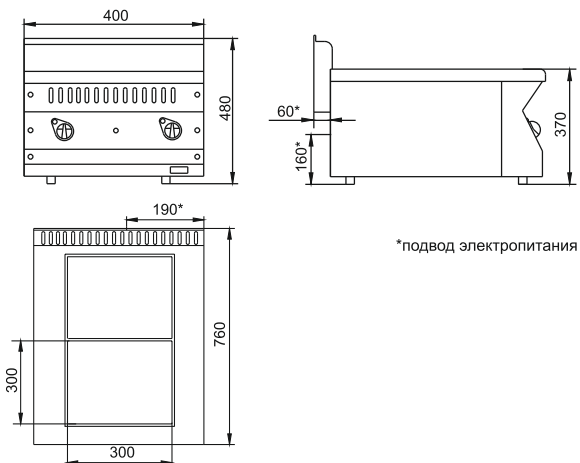
Четырехконфорочная индукционная плита КИП-47Н

Характеристики	КИП-47Н
Код изделия	19410
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7
Номинальное напряжение, В	400
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.	4
Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт	1,75
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6
Макс. допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг	80
Макс. допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20
Габаритные размеры, мм	700x750x475
Масса, кг	50





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

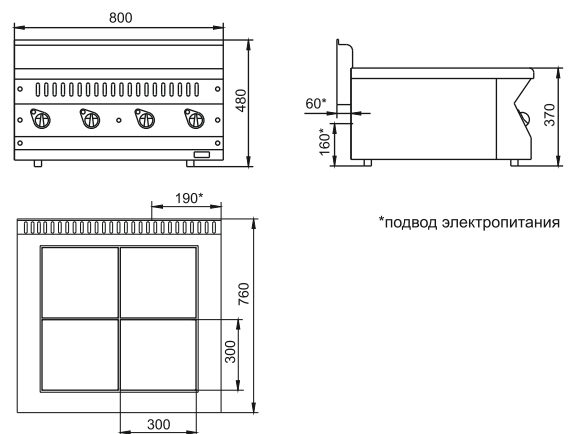


Характеристики	ЭПК-27Н
Код изделия	107
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,6
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,18
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	35

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



Плита электрическая кухонная ЭПК–47Н
(вся нержавейка)

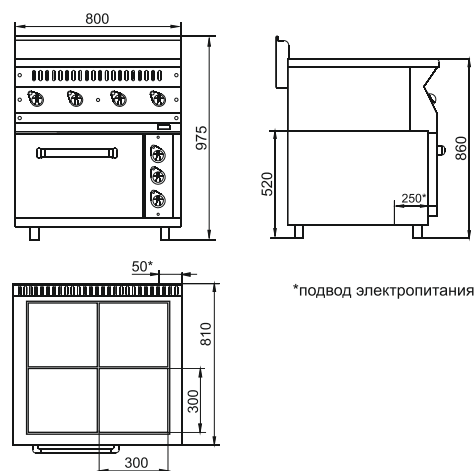


Характеристики	ЭПК-47Н
Код изделия	1093
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11,2
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	62

Плита электрическая кухонная настольная типа ЭПК предназначена для приготовления горячих 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 конфорки. Семи-позиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок–0,36 кв.м. Устанавливается на нижний модуль МН–03 или стол. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая кухонная ЭПК-47ЖШ (вся нержавейка), ЭПК-47ЖШ (лицевая нержавейка)

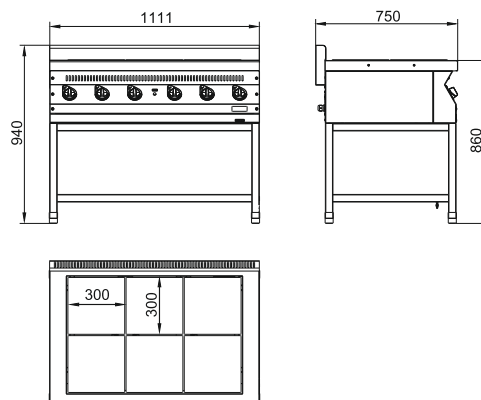


Характеристики	ЭПК-47ЖШ (нерж)	ЭПК-47ЖШ (краш.)
Код изделия	259	492
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16	16
Номинальное напряжение, В	400	400
Частота тока, Гц	50	50
Потребляемая мощность жарочного шкафа, кВт	4,8	4,8
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С	480	480
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	538x535x290	535x538x290
Время разогрева конфорок, мин	25	25
Масса, кг	126	124

Плиты электрические кухонные с жарочным шкафом типа ЭПК 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 тремя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации конфорки. Семипозиционные пакетные переключатели позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок. Площадь конфорок – 0,36 кв. м. В комплекте ЭПК-47ЖШ (нерж) противень и решетка размером 530x470 мм. В комплекте ЭПК-47ЖШ (краш.) – 3 противня размером 530x470 мм. Регулируемые по высоте ножки.



Плита электрическая 6-конфорочная на подставке ЭПК-67П (лицевая нержавейка)

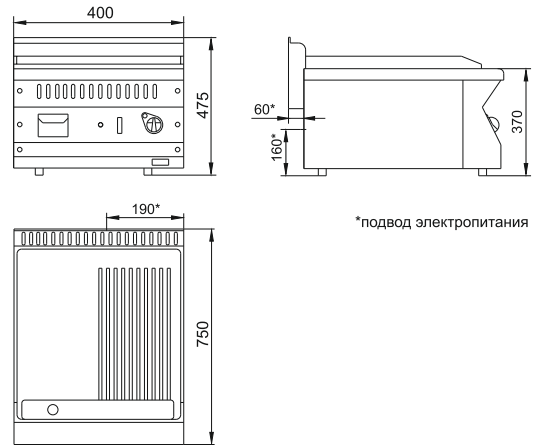


Характеристики	ЭПК-67П
Код изделия	939
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,8
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,54
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок, мин	25
Масса, кг	103

Плита электрическая шести-конфорочная 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 – 0,54 кв.м. Конфорки образуют ровную поверхность, что обеспечивает удобное и легкое перемещение наплитной посуды. Внизу подставка, изготовленная из окрашенного металла. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



Аппарат контактной обработки АКО-40Н
(вся нержавейка)

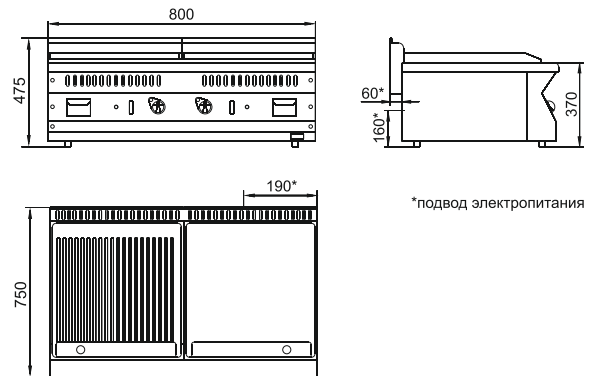


Характеристики	АКО-40Н
Код изделия	541
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,5
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	4,5
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,22
Рабочая температура на поверхности конфорки, °С	270
Время разогрева до максимальной температуры конфорки, мин	25
Масса, кг	51

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



Аппарат контактной обработки АКО-80Н
(вся нержавейка)

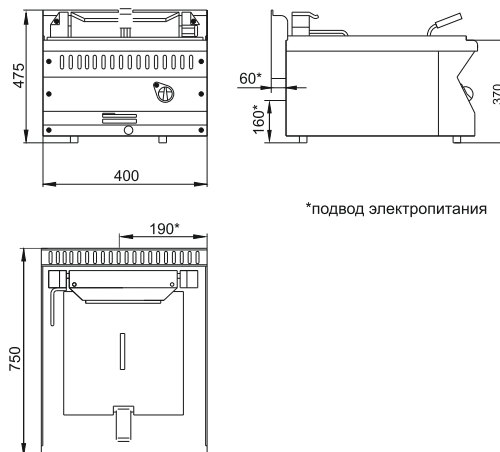


Характеристики	АКО-80Н
Код изделия	401
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,0
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2x4,5=9
Количество конфорок, шт	2
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,44
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С	270
Время разогрева до максимальной температуры конфорок, мин	25
Масса, кг	93

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



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

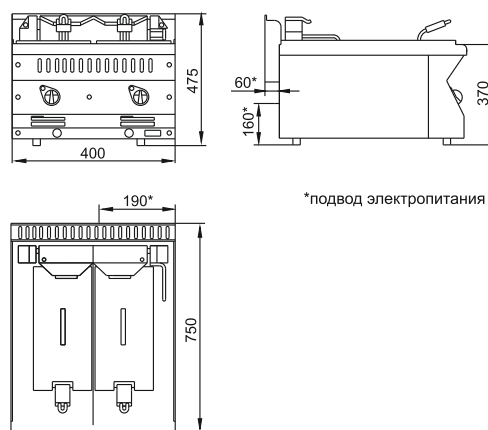


Характеристики	ЭФК-40/1Н	ЭФК-40/2Н
Код изделия	543	542
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5	5
Номинальное напряжение, В	400/230	
Частота тока, Гц	50	
Количество ТЕН-ов, шт	2	
Вместимость ванн, дм ³	19,7	2x9,9=19,8
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	1	
Масса масла, заливаемая в ванны до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

Фритюрницы электрические кухонные настольные типа ЭФК предназначены для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Имеют две ванны по 7,8 литров масла каждая (ЭФК-40/2Н), или одну ванну, объемом 12 л (ЭФК-40/1Н) с раздельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 20–190°С. Устанавливаются на нижний модуль МН-02 или стол. Слив масла осуществляется из крана, расположенного на передней панели фритюрницы. Фритюрницы имеют регулируемые по высоте ножки.

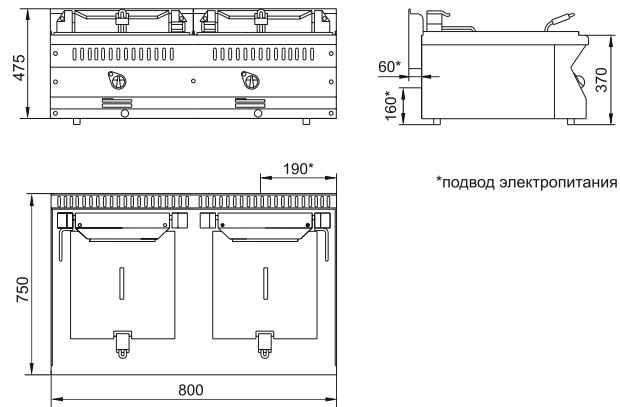


Фритюрница электрическая ЭФК-40/2Н
(вся нержавейка)





Фритюрница электрическая ЭФК-80/2Н

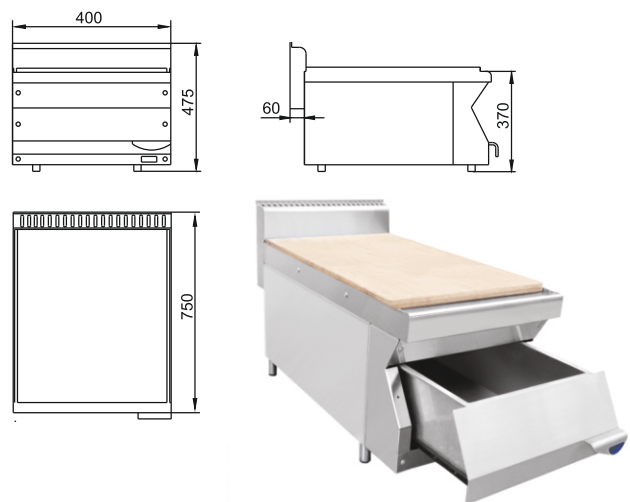


Характеристики	ЭФК-80/2Н
Код изделия	80402
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	6
Вместимость ванн, дм ³	2x19,7=39,4
Количество продукта загружаемого в ванны, кг	2x1=2
Масса масла, заливаемая в ванны до максимального уровня, кг	2x12=24
Регулирование температуры масла в жарочных ваннах, °С	20-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 200°С, мин, не более	10
Масса, кг	50

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



Рабочая поверхность РПК-40Н
(вся нержавейка)



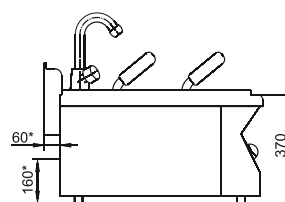
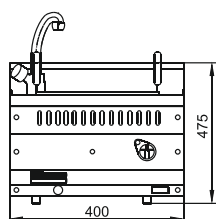
Характеристики	РПК-40Н
Код изделия	548
Размер доски, мм	395x635x18
Допустимая нагрузка на ящик, кг	5
Габаритные размеры, мм	400x760x470
Масса, кг	22

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

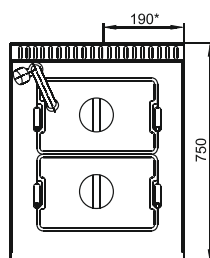


Электроварка ЭВК-40/1Н

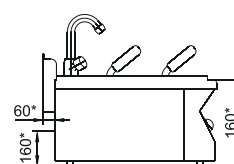
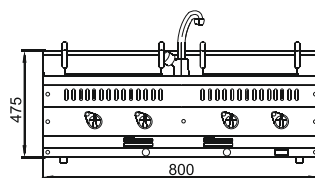
Электроварки кухонные настольные типа ЭВК предназначены для варки в корзине риса, макарон,пельменей или овощей и для кипячения воды. Устанавливаются на нижние модули МН-02 и МН-03 или стол. Имеют плавную регулировку температуры воды. Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели электроварки. Электроварки имеют регулируемые по высоте ножки.



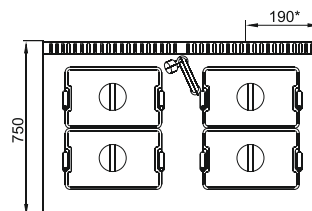
*подвод электропитания



Электроварка ЭВК-80/2Н
(вся нержавейка)

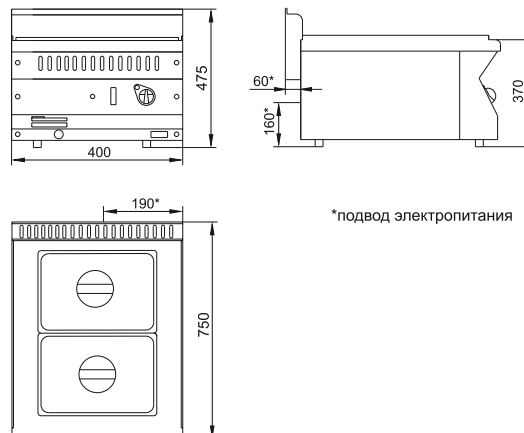


*подвод электропитания



Характеристики	ЭВК-40/1Н	ЭВК-80/2Н
Код изделия	413	546
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7,5	15
Номинальное напряжение, В	400	
Частота тока, Гц	50	
Количество ТЭНов, шт.	2	4
Внутренние размеры емкости, мм	304x508x270	304x508x270
Количество продукта загружаемого в корзины, кг	12	24
Количество перфорированных г/емкостей GN 1/3	2 (3)	4 (6)
Количество воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л, не более для кипячения воды для варки	35 25	70 50
Время разогрева воды до температуры кипения	30	30
Масса, кг	28	50

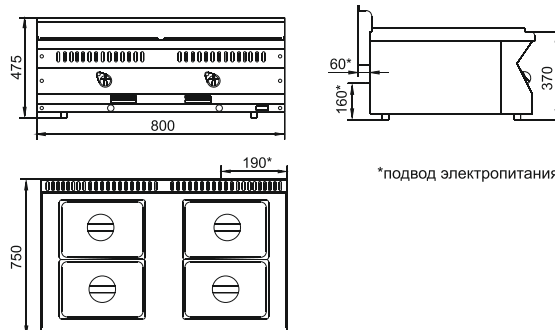



Электромармит ЭМК-40Н
(вся нержавейка)


*подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-40Н
Код изделия	545
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,75
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	3
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	85
Объем воды заливаемый в ванну, дм ³	4
Количество gastronемкостей типа GN 1/2, шт	2
Номинальная вместимость gastronемкостей, дм ³	21
Время разогрева воды до рабочей температуры, мин	25
Масса, кг	25

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


Электромармит ЭМК-80/2Н
(вся нержавейка)


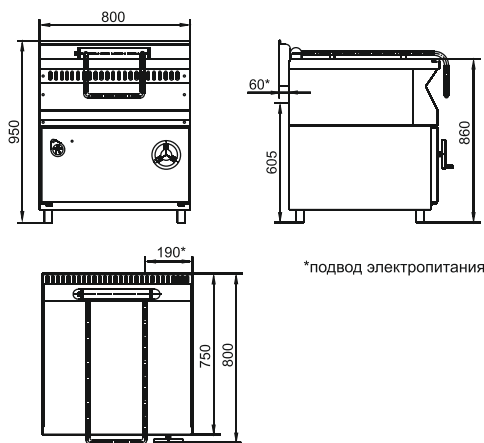
*подвод электропитания

Характеристики	ЭМК-80/2Н
Код изделия	80411
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение, В	400/230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов, шт.	6
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	85
Объем воды заливаемый в ванну, дм ³	8
Количество gastronемкостей типа GN 1/2, шт	4
Номинальная вместимость gastronемкостей, дм ³	42
Время разогрева воды до рабочей температуры, мин	25
Масса, кг	43,5

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



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



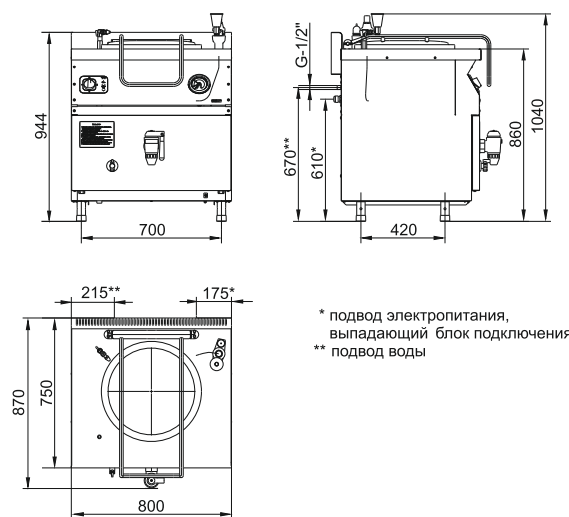
*подвод электропитания

Характеристики	ЭСК-80-0,27-40
Код изделия	1591
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9
Номинальное напряжение, В	400
Количество ТЭНов, шт	3
Номинальная вместимость чаши, дм ² , (м ³)	40 (0,27)
Время разогрева сковороды до 230 °С, мин	12
Диапазон регулирования температуры, °С	20-270
Внутренние размеры сковороды, мм	577x470x197
Масса, кг	108

Сковорода электрическая кухонная типа ЭСК предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд. Сковорода имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности в диапазоне 20–270°С. Нагрев осуществляется ТЭНами, равномерно распределяющими тепло по поверхности чаши. Дно чаши толщиной 10 мм позволяет надежно удерживать тепло в режиме приготовления. Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши, что обеспечивает удобство опорожнения и обслуживания сковороды. Крышка предотвращает потерю тепла и фиксируется в любом положении. Сковорода имеет регулируемые по высоте ножки.



Котел пищеварочный
электрический КПЭМ-60/7 T



* подвод электропитания,
выпадающий блок подключения
** подвод воды

Характеристики	КПЭМ-60/7T
Код изделия	9839
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1
Номинальное напряжение, В	400
Количество ТЭНов, шт	3
Номинальный объем, л	60
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, МПа (кгс/см ²)	0,05 (0,5)
Время разогрева, мин не более	45
Габаритные размеры, мм	800x870x1040
Диаметр котла, мм	425
Масса, кг	95

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



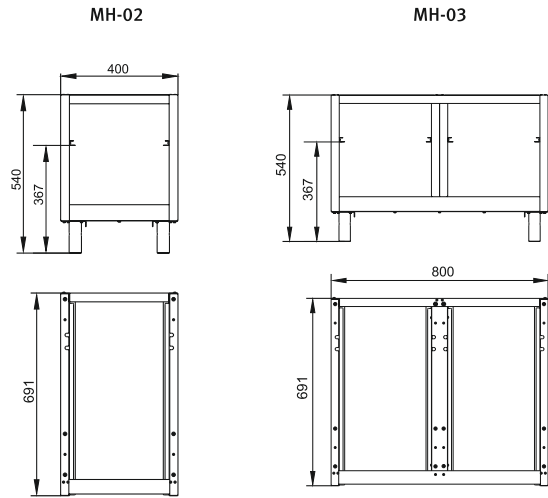
Модуль нижний МН-02



Модуль нижний МН-03

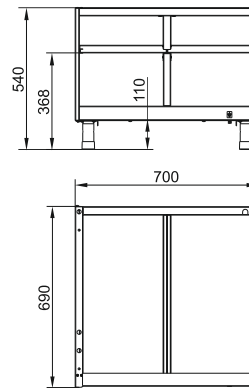


Модуль нижний МН-04



Модули нижние МН-02, МН-03 предназначены для установки настольных модулей тепловой линии 700 серии. Открытые с лицевой стороны нижние полки. Направляющие для одной или двух gastronormов размером GN 1/1. Регулируемые по высоте ножки.

Характеристики	МН-02	МН-03
Код изделия	1144	1162
Количество устанавливаемых gastronormов GN 1/1, шт.	1	2
Высота от пола до нижней части модуля, мм	100	100
Габаритные размеры, мм	400x691x540	800x691x540
Масса, кг	15,7	25,8



Характеристики	МН-04
Код изделия	5035
Модели устанавливаемых верхних модулей	КИП-47Н
Количество устанавливаемых gastronormов GN 1/1, шт.	2
Высота от пола до нижней части модуля, мм	100
Габаритные размеры, мм	700x690x540
Масса, кг	20,1

Модуль нижний МН-04 предназначен для установки настольной индукционной плиты КИП-47Н в напольном варианте. Открытый с лицевой стороны модуль. Направляющие для двух gastronormов размером GN 1/1. Полностью из нержавеющей стали. Регулируемые по высоте ножки.