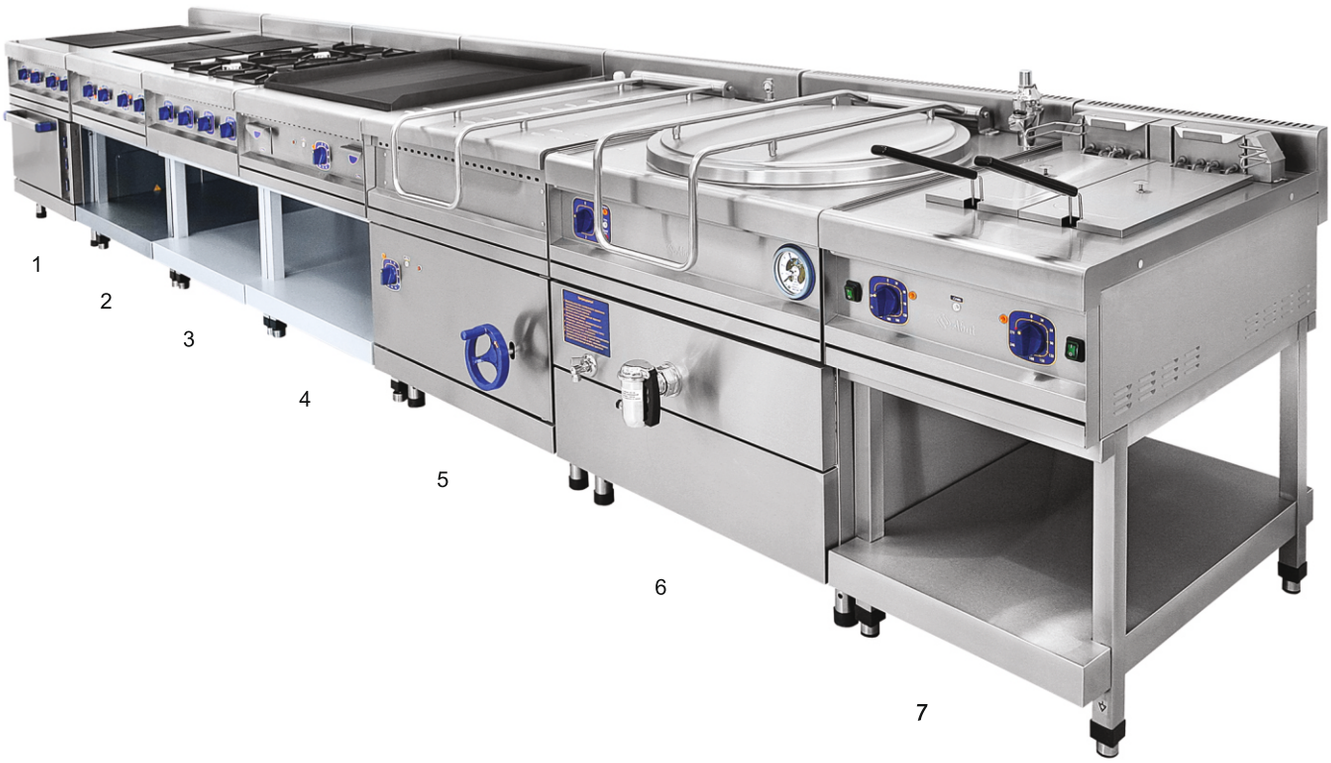
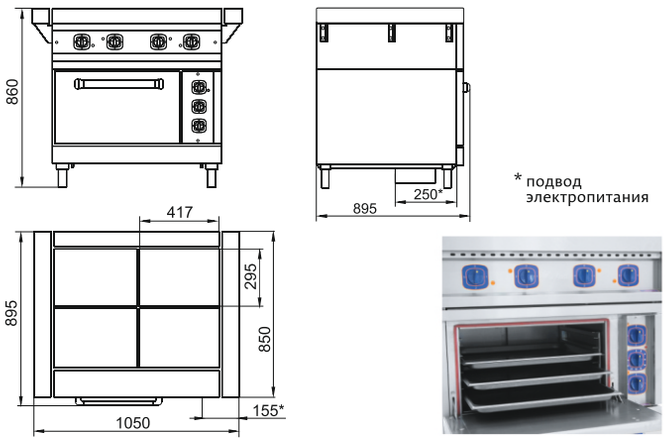


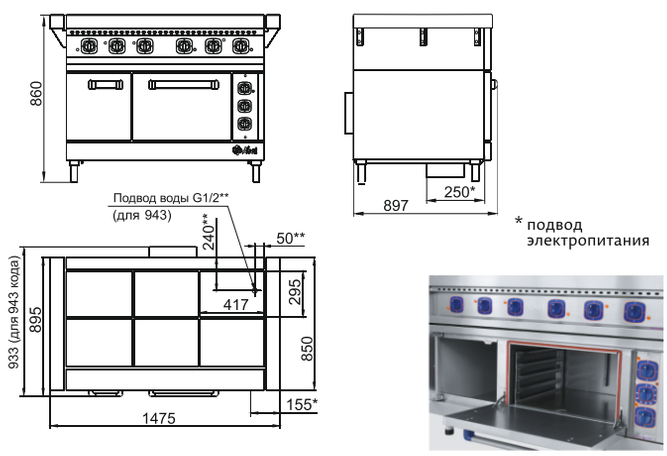
1. Плита электрическая ЭПК-48ЖШ-К-2/1
2. Плита электрическая 4-конфорочная ЭПК-48П
3. Плита газовая ПГК-49П (краш.)
4. Аппарат контактной обработки АКО-90П-02 (краш.)
5. Сковорода электрическая ЭСК-90-0,47-70
6. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-160/9Т
7. Фритюрница электрическая ЭФК-90П



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

Наименование параметра	Величина параметра		
	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,°С	480		
Макс. температура шкафа,°С	270		
Время разогрева шкафа до 240°С, 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 противеня, мм	530x470		
Масса, кг	155		

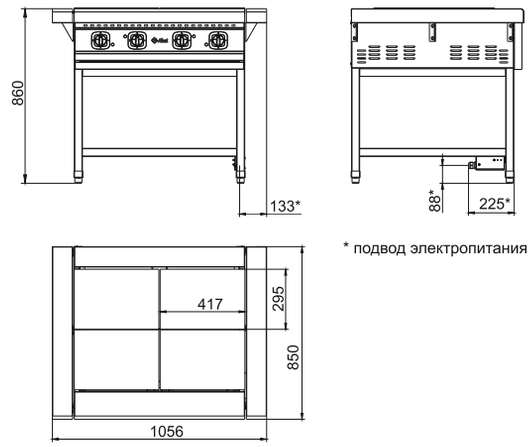
Плиты электрические четырехконфорочные с жарочным шкафом предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя 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 раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. 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)

Наименование параметра	Величина параметра			
	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	538x535x290			538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470			530x325
Масса, кг	215			240

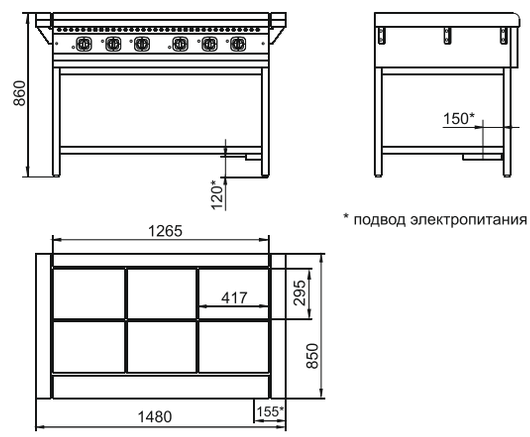
Плиты электрические шестиконфорочныес жарочным шкафом предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя 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°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. 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.



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

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	0301
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок,°С	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

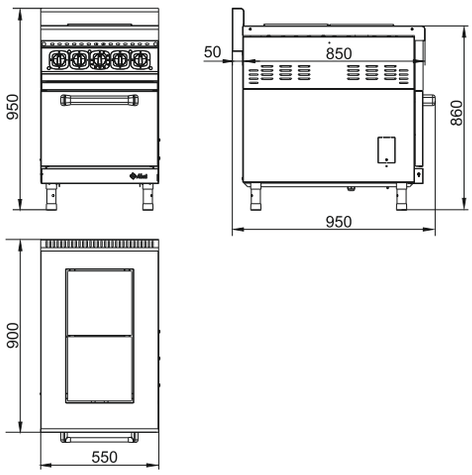
Плита электрическая четырехконфорочная без жарочого шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации 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.



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

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	945
Номинальноя потребляемая мощность, кВт	18
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °С	480
Время разогрева конфорок до мак. температуры, мин	30
Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях	1;2/3;1/4
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3
Масса, кг	145

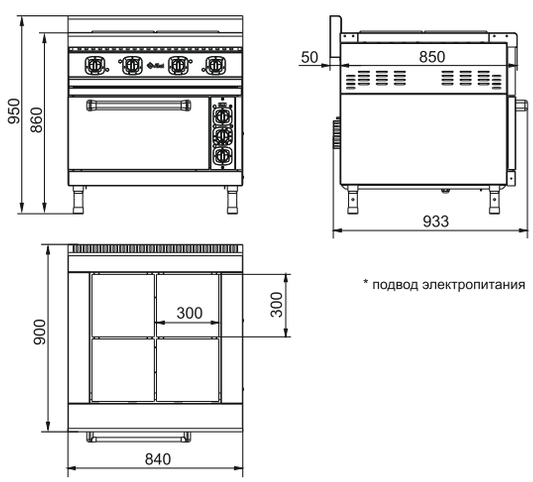
Плита электрическая шестиконфорочная без жарочного шкафа предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены двумя ТЭНами, что обеспечивает быстрый и равномерный нагрев, а также гарантирует долгий срок эксплуатации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



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

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	948
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,8
Номинальная потребляемая мощность шкафа, кВт	3,2
Номинальное напряжение, В	400
Максимальная температура конфорок, °С	480
Максимальная температура шкафа, °С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	30
Внутренние размеры шкафа, мм	329x595x290
Размеры противеня, 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 нержавеющего металла. Духовка имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры духовки 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.

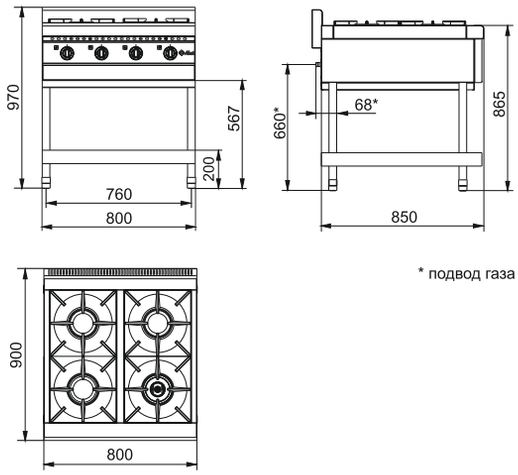


* подвод электропитания

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

Наименование параметра	Величина параметра
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 противеня, мм	530x650
Масса, кг	155

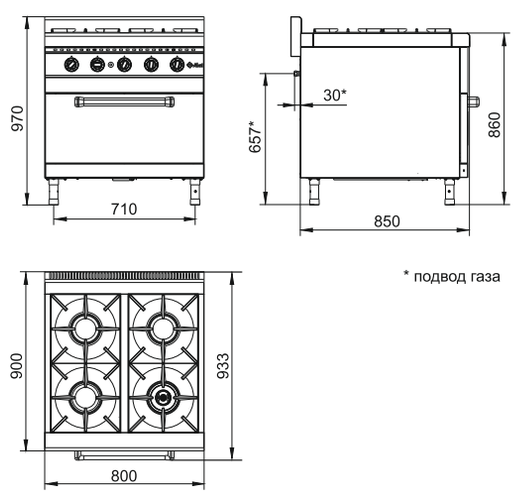
Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечке мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки в качестве нагревательных элементов оснащены тремя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



Плита газовая типа ПГК–49П

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

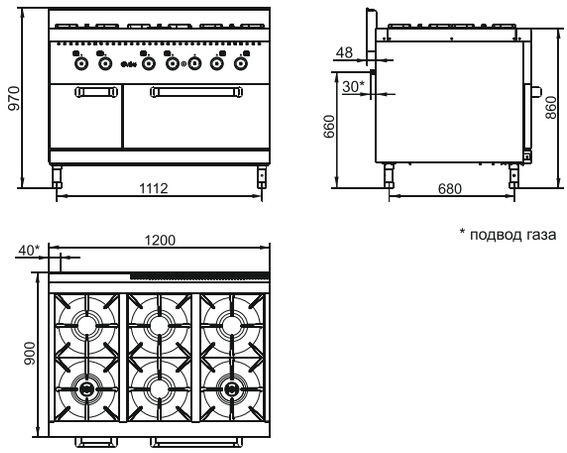
Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК–49П на подставке без духовки предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку «двойная корона» 7,5 кВт. Плита снабжена устройством «газ–контроль». Внизу – открытая разборная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



Газовая плита ПГК–49ЖШ

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

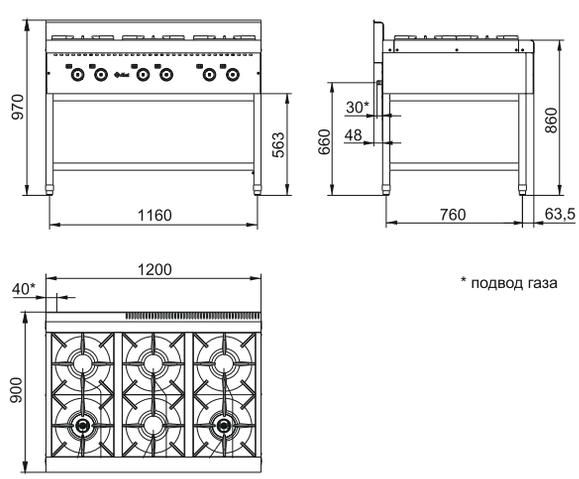
Плита газовая кухонная четырехгорелочная ПГК-49 ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет три горелки по 5,5 кВт и одну мощную горелку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



Плита газовая ПГК–69ЖШ

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

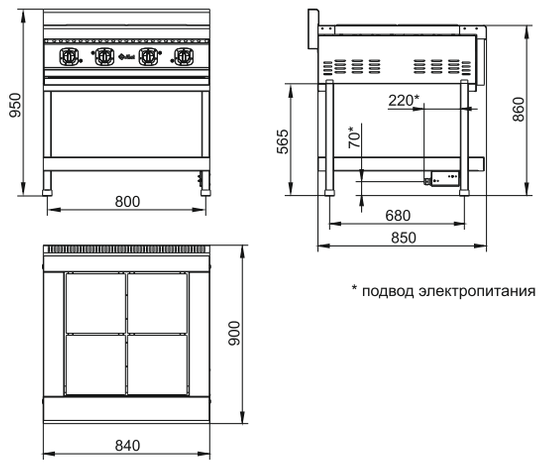
Плита газовая кухонная шестигорелочная ПГК–69ЖШ с газовой духовкой предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабри-катов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Плита имеет четыре горелки по 5,5 кВт и две мощные горелки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



Плита газовая типа ПГК–69П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802167
Полная мощность плиты, кВт	37
Количество горелок стола, шт в том числе -нормальной тепловой мощности -повышенной тепловой мощности	4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа -природный, м^3/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.

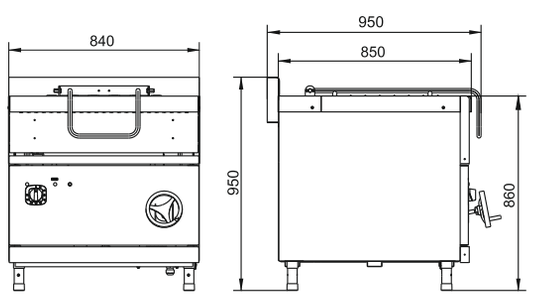


* подвод электропитания

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

Наименование параметра	Величина параметра
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, ^{o}C	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 нержавеющего металла. Плита имеет регулируемые по высоте ножки.



* подвод электропитания

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

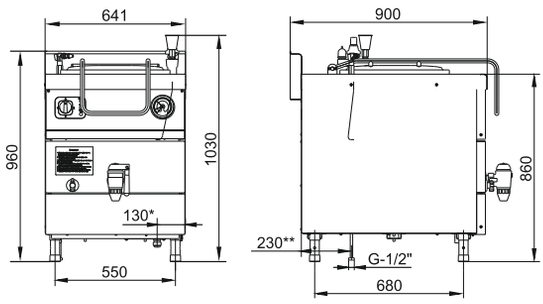
Наименование параметра	Величина параметра	
	ЭСК-90-0,27-40	ЭСК-90-0,47-70
Код изделия	80927	80931
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9	12
Номин. напряжение, В	400	
Количество ТЭНов, шт	3	3
Номинальная вместимость чаши, дм^3, (м^2)	40 (0,27)	70 (0,47)
Время разогрева сковороды до 230^{0}С, мин	12	15
Диапазон регулирования температуры, ^{0}С	20-270	
Внутренние размеры чаши, мм	577x470x197	754x622x197
Масса, кг	116	140

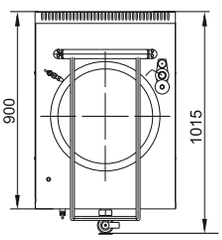
ЭСК–90–0,27–40, ЭСК–90–0,47–70

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°С. 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





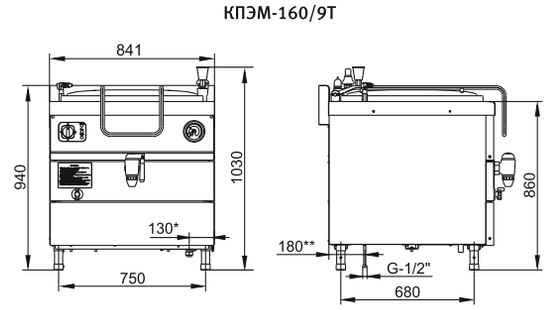
Наименование параметра	Величина параметра		
	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т
Код изделия	9837	9838	9831
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	
Номин. напряжение, В	400		
Количество ТЭНов, шт	3	6	6
Номинальный объем, л	60	100	160
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см^2)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

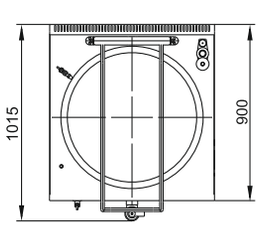
КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т

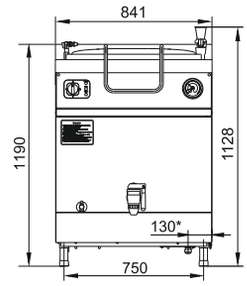
Котел пищеварочный электрический типа КПЭМ предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объем котла – 60 литров (100, 160). Температура приготовления - до + 100ºС. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Лицевая панель имеет раздельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла - из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеет регулируемые по высоте ножки.

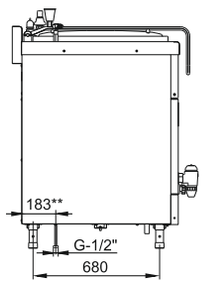
Котел пищеварочный электрический
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т

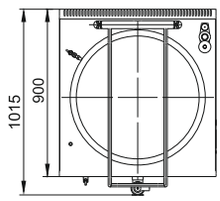
КПЭМ-160/9Т







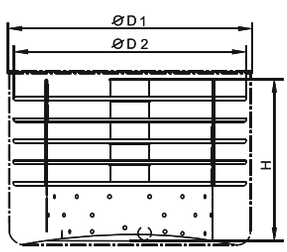


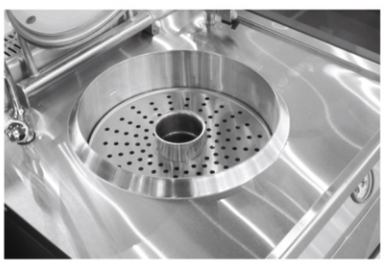


Котлы пищеварочные электрические КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

Наименование параметра	Величина параметра	
	КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	19427	7907
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18,1	
Номинальное напряжение, В	400	
Количество ТЭНов, шт	6	
Номинальный объем, л	200	250
Рабочее давление пара в пароводяной рубашке, КПа (кгс/см^2)	50 (0,5)	
Время разогрева до 95°С мин., не более	65	80
Габаритные размеры, мм	841x1015x1182	841x1015x1282
Диаметр котла, мм	652	
Масса, кг	141	150

Котлы пищеварочные электрические типа КПЭМ предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд и для кипячения воды. Объемы котлов – 200 и 250 литров. Температура приготовления – до+100°С. Мощность нагрева регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». При отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева. Лицевая панель имеет раздельную нижнюю часть для удобного доступа при обслуживании к блоку управления и ТЭНам котла. Облицовка котла изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304, чаша котла – из нержавеющей стали марки AISI 321. Имеют регулируемые по высоте ножки.

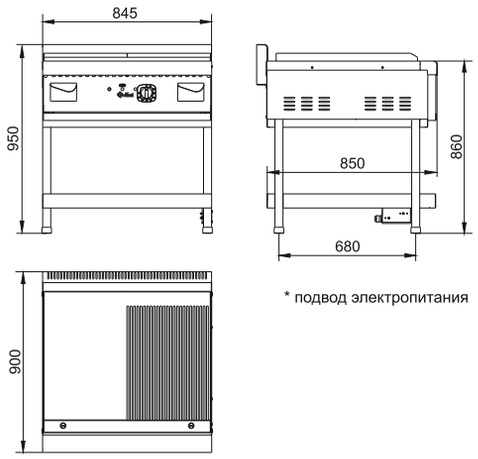




Комплект пароварочный для котлов – КП

Наименование параметра	Величина параметра		
	КП-60	КП-100	КП-160
Код изделия	879	880	881
Применяемость комплекта	КПЭМ-60	КПЭМ-100	КПЭМ-160
Диаметр котла, мм (D_1)	425	652	652
Диаметр секции, мм (D_2)	415	630	630
Высота комплекта, мм (Н)	437	437,5	495
Количество секций в комплекте, шт	5	5	6
Масса комплекта, кг	7,25	16,2	19,1

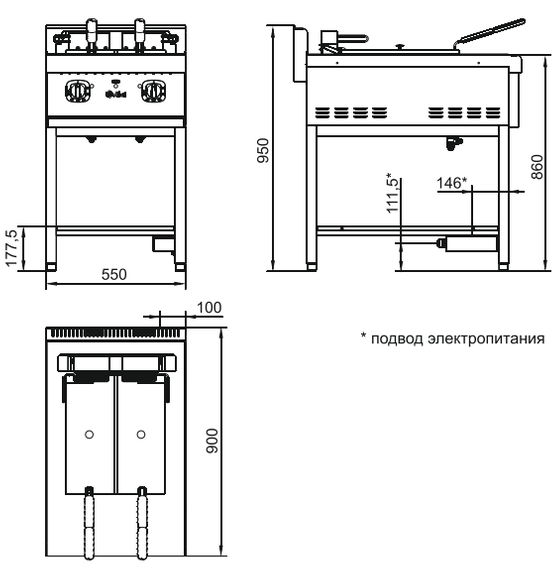
Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания. Используется в комплекте с котлами пищеварочными. Материал – нержавеющая сталь AISI 304.



Аппараты контактной обработки АКО-90П, АКО-90П-01, АКО-90П-02

Наименование параметра	Величина параметра		
	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, м^2	0,59		
Рабочая температура на поверхности конфорки, ^{0}С	270		
Время разогрева до максимальной температуры конфорки, мин	22		
Масса, кг	103	102	100

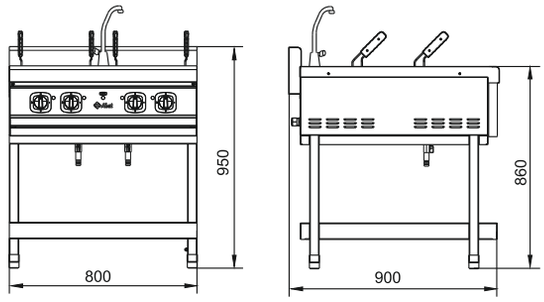
Аппарат контактной обработки типа АКО жарочная поверхность, предназначена для приготовления таких блюд, как: стэйк, рыба, блины или омлет, путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей. Установлен на подставку. Имеет плавную регулировку температуры жарочной поверхности от 65 до 270°С.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



Фритюрница электрические ЭФК–90/2П

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	1049
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Количество тенов, шт	2
Вместимость ванн, дм^3	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 вннах,^{o}С	20...190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190 ^{0}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 раздельной плавной регулировкой температуры в диапазоне 20–190°С. Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроёмкость, вставляемую в специальные направляющие в подставке. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.

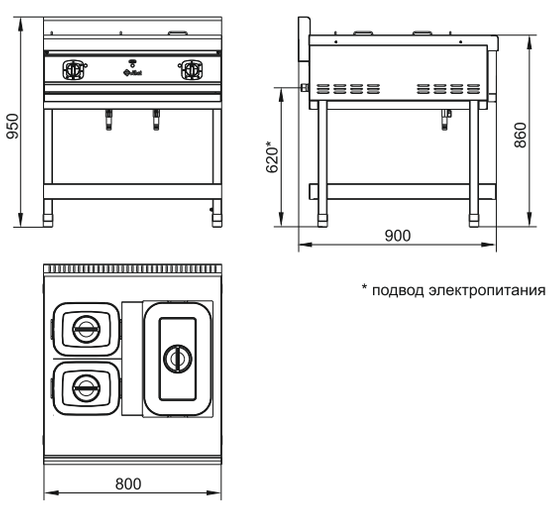


* подвод электропитания

Электроварка ЭВК-90/2П (вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
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 - для варки	 2x35=70 2x25=50
Количество перфорированных г/емкостей GN1/2 или GN 1/3, шт.	4 или 6
Количество продукта, загружаемого в корзину, кг	4x6=24
Внутренние размеры емкости, мм	304x508x270
Масса, кг	70

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.

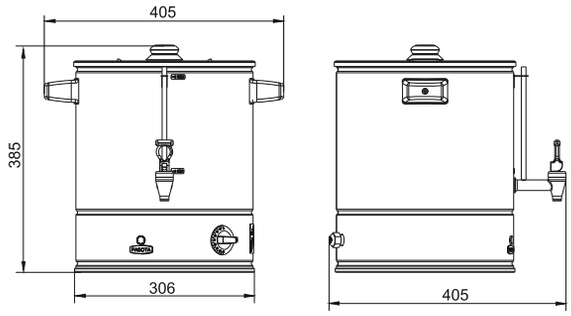


* подвод электропитания

Электромармит ЭМК-90П (вся нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
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

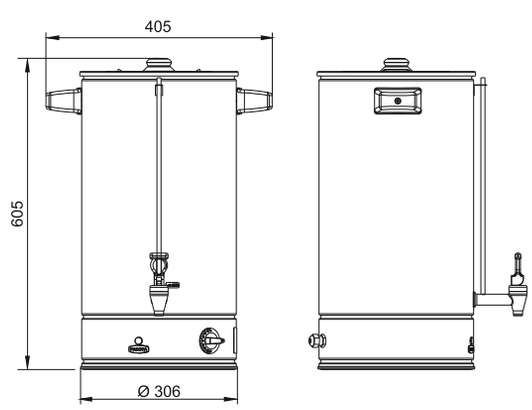
Электромармит кухонный типа ЭМК на подставке предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд в гастроёмкостях и раздачи их потребителю. Все элементы конструкции выполнены из нержавеющей стали. Плавная регулировка температуры воды семипозиционным пакетным переключателем.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



Кипятильник воды КВЭ-15

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

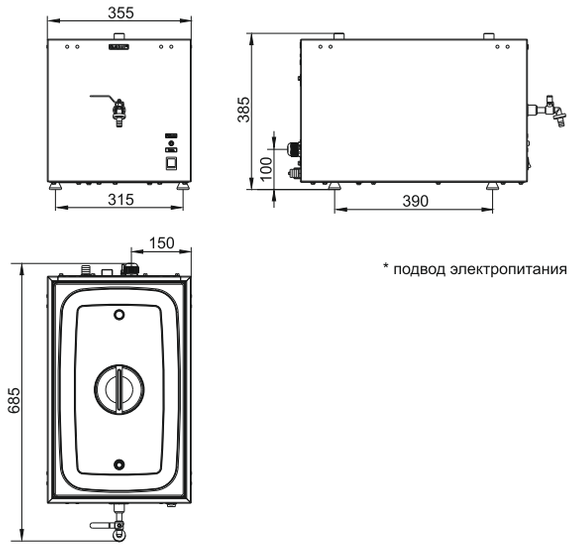
Кипятильник воды КВЭ-15 наливного типа предназначен для кипячения воды, а также раздачи горячей воды, для приготовления чая или кофе в линиях самообслуживания. Емкость – 15 литров. Терморегулятор с диапазоном регулировки температуры 30-110°С позволяет поддерживать постоянную заданную температуру воды.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



Кипятильник воды КВЭ-30

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

Кипятильник КЭН-50, КЭН-100



* подвод электропитания

Наименование параметра	Величина параметра	
	КЭН-50	КЭН-100
Код изделия	19587	19588
Производительность, л/ч	50	100
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,6	13,2
Номинальная напряжение, В	400	
Давление в водопроводной сети, кПа	0,5...6	
Объем кипятильного сосуда, л	7,5	
Время разогрева воды до кипения, мин.	6	6
Вместительность сборника кипятка, л	6	7
Масса, кг	13	16

КЭН-50, КЭН-100

Кипятильники воды электрические непрерывного действия типа КЭН предназначены для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Принцип работы кипятильника непрерывного действия: холодная вода из водопроводной сети поступает в кипятильный сосуд, нагревается ТЭНами до кипения и поступает в сборник кипятка. При сливании определенного количества воды резервуар автоматически наполняется. Таким образом, не нужно следить за процессом и постоянно заливать воду в кипятильный сосуд. Кипятильники КЭН-50 и КЭН-100 оснащены индикатором включения ТЭНов, сливным краном и датчиками уровня воды. Сверху кипятильник закрывается крышкой. Автоматика обеспечивает защиту от «сухого хода». Корпус, выполненный из высококачественной нержавеющей стали обеспечивает жесткость конструкции и долгий срок службы кипятильника.