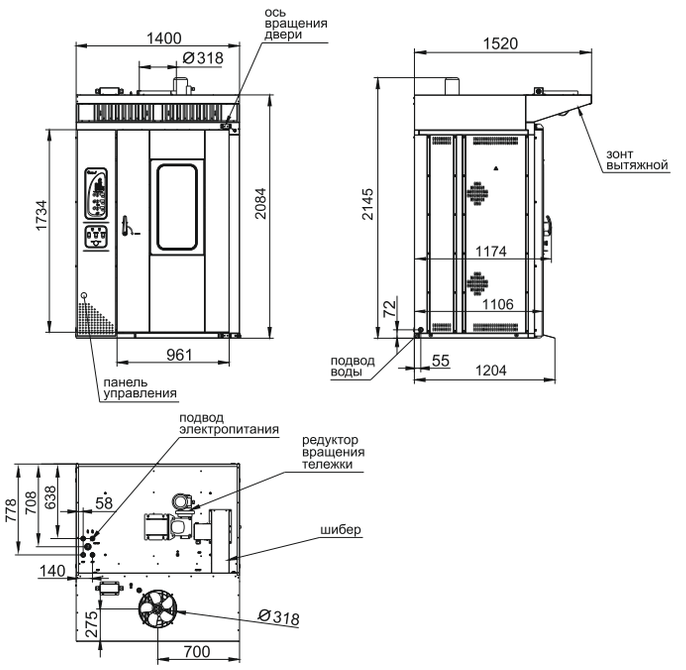
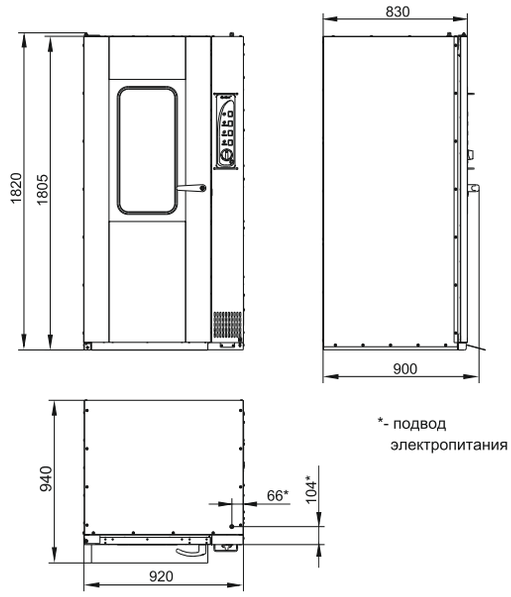


Ротационный пекарский шкаф РПШ-16-2/1

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802451
Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,582
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Мощность двух двигателей вентиляторов, кВт	0,32
Максимальная температура шкафа, ^{0}С	270
Количество ТЭНов	2 блока ТЭНа по 5 кВт, 2 блока ТЭНов по 12 Квт
Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-2/1, мм	дл.- 685, шир.- 587, высота -1605
Количество гастроемкостей GN-2/1 H=65 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, шт	16
Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,11
Время разогрева камеры до температуры 270 $^{\circ}$С, мин. в режиме сухого нагрева	18
Скорость вращения поворотной тележки, об./мин.	3
Масса, кг, не более	550

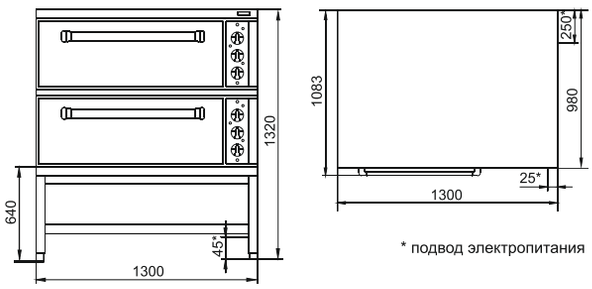
Ротационный пекарный шкаф РПШ-16-2/1 предназначен для выпечки широкого ассортимента хлебобулочных и кондитерских изделий методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Обогрев осуществляется за счёт ТЭНов, горячий воздух с которых нагнетается в пекарную камеру, оснащенную лампами подсветки. Шкаф имеет инжекционную систему пароувлажнения: вода впрыскивается на мощные вентиляторы, расположенные внутри рабочей камеры, посредством чего создается постоянная циркуляция горячего воздуха с помощью вентиляторов, что обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере, и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки как на отдельной гастроемкости, так и на всех уровнях. Пекарная камера рассчитана на одну тележку-шпильку вместимостью 16 противней размером GN 2/1 (530x650 мм), входящую в комплект поставки. Дверь шкафа оснащена термостойким стеклом для визуального контроля процесса приготовления. Шкаф РПШ-16-2/1 имеет удобную электронную панель управления на русском языке, автоматика обеспечивает работу в трех режимах: предварительный разогрев камеры, конвекция (сухой нагрев до 270°С), комбинированный (до 270°С) с периодическим впрыском воды. Электроника позволяет устанавливать один из трех режимов длительности впрыска, а его периодичность можно задавать в любом диапазоне времени. При открывании двери камеры автоматически включается вентилятор вытяжного зонта, который также входит в комплект поставки. Разборная конструкция печи облегчает доставку к месту установки. РПШ-16-2/1 выполнен полностью из нержавеющей стали. Дополнительно к пекарскому шкафу можно заказать расстоечную камеру ШРТ-16-2/1 вмещающую одну тележку на 16 противней размером GN 2/1 (530x650 мм). Тележка ТШГ-16-2/1 входит в комплект поставки.



Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-16

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	807853
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,3
Номинальное напряжение, В	230
Частота тока, Гц	50
Количество ТЭНов	2
Диапазон регулирования температуры, °С	30-85
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С, кВт/ч, не более	0,8
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 60°С, мин.	12
Полезный объем камеры, куб. м	0,92
Объем воды, заливаемой в 1 ванну, л, не более (всего 2 ванны)	2,8
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1, GN2/1, шт.	32/16
Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.	1
Масса, кг	170

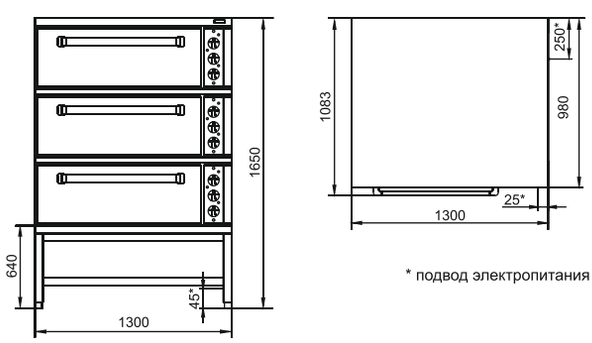
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Шкаф вмещает 16 противней размером GN 2/1, которые устанавливаются на 16 - уровневой тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, входящей в состав ротационного пекарного шкафа РПШ-16-2/1. Диапазон регулировки температуры от 30 до 60°С. Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием теплого воздуха. Стеклянная дверь и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс приготовления. Расстоечные шкафы используются в составе технологической линии с ротационным пекарным шкафом РПШ-16-2/1.



Шкаф пекарский ЭШ–2К (лицевая нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	180
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,4
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа,°С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	40
Внутренние размеры 1 секции шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	260

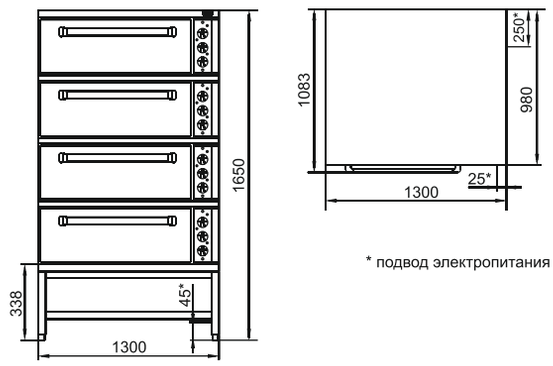
Шкаф электропекарный двухсекционный предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовку. А также регулируемые по высоте ножки. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить расстоечную камеру ШРТ–4ЭШ или ШРТ–6ЭШ.



Шкаф пекарский ЭШ–3К (лицевая нержавейка)

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	177
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа,°С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	40
Внутренние размеры шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	410

Шкаф электропекарный трехсекционный предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовки. Имеет регулируемые по высоте ножки. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить расстоечную камеру ШРТ–4ЭШ.

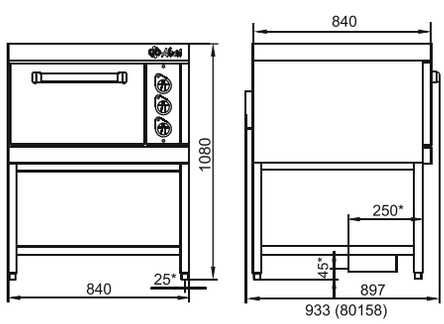


* подвод электропитания

Шкаф пекарский ЭШ–4К

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	178
Номинальная потребляемая мощность, кВт	20,8
Номинальное напряжение, В	400
Частота тока, Гц	50
Максимальная температура шкафа,°С	270
Время разогрева шкафа до 240°С, мин	40
Внутренние размеры шкафа, мм	1000x800x180
Масса, кг	510

Шкаф электропекарный четырехсекционный предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашенные подставку, боковые и заднюю облицовки. А также регулируемые по высоте ножки.



* подвод электропитания

Шкаф жарочный ШЖЭ-1

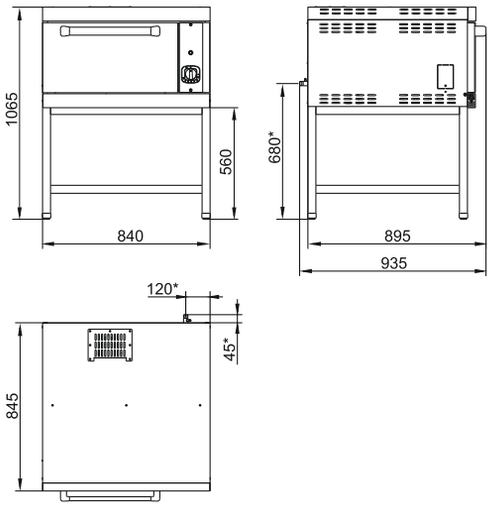
Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1К-2/1
Код изделия	175	158
Номинальная потреб. мощность, кВт	4,8	5,95
Номинальное напряжение, В	230	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа,°С	270	
Время разогрева шкафа до 240°С, мин.	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470	530x325
Масса, кг	90	90

ШЖЭ–1 (лицевая нержавейка)

Жарочный шкаф односекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Духовка имеет три противня размером 530x470x30 мм, изготовленные из черного металла. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашенные подставку и боковые и заднюю облицовки. А также регулируемые по высоте ножки.

ШЖЭ–1К–2/1 (вся нержавейка)

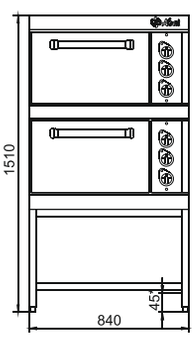
Жарочный шкаф односекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Духовка имеет две гастроемкости GN 1/1 изготовленные из нержавеющего металла. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции и подставка изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

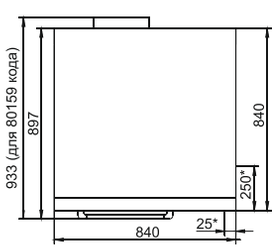


Шкаф жарочный газовый типа ШЖГ-1

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	802004
Полная максимальная мощность, кВт	5,5
Количество горелок, шт.	1
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	100-280
Размеры используемых противней, мм	470x530
Масса, кг	90

Шкаф жарочный газовый типа ШЖГ-1 предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Духовка имеет три эмалированных противня размером 530x470 мм. Плавная регулировка температуры в диапазоне 100-280 С. Нагрев осуществляется горелкой, равномерно распределяющей тепло в объеме жарочного шкафа. Крашеные подставка, боковые стенки и задняя облицовка. Эмалированная духовка. Регулируемые по высоте ножки.





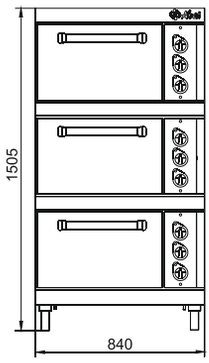
* подвод электропитания

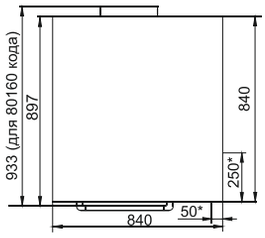
Шкафы жарочные ШЖЭ–2

Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2К-2/1
Код изделия	167	159
Номинальная потреб. мощность, кВт	9,6	11,9
Номинальное напряжение, В	400	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа,°С	270	
Время разогрева шкафа до 240°С, мин.	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470	530x325
Масса, кг, не более	150	150

ШЖЭ–2
Жарочный шкаф двухсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет три противня размером 530x470 мм., изготовленные из черного металла. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашеные подставку, боковые и заднюю облицовку. А также регулируемые по высоте ножки.

ШЖЭ-2К-2/1 (вся нержавейка)
Шкаф жарочный двухсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет одну решетку GN 2/1 и один противень GN 1/1 изготовленные из нержавеющего металла. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20-270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции и подставка изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.





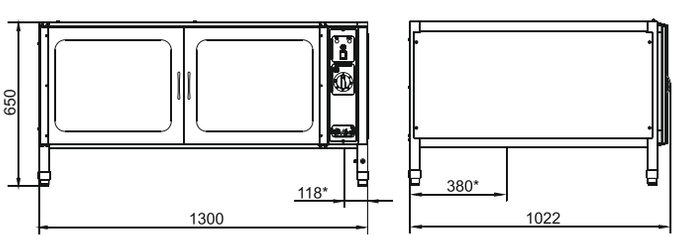
* подвод электропитания

Шкаф жарочный ШЖЭ–3

Наименование параметра	Величина параметра	
	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3К-2/1
Код изделия	109	160
Номинальная потреб. мощность, кВт	14,4	17,95
Номинальное напряжение, В	400	
Мощность двигателя-вентилятора, Вт	—	30
Максимальная температура шкафа,°С	270	
Время разогрева шкафа до 240°С, мин.	30	20
Мощность электромагнит. клапана, Вт	—	9,15
Внутренние размеры шкафа, мм	538x535x290	538x715x290
Размеры противеня, мм	530x470	530x325
Масса, кг, не более	190	190

ШЖЭ-3
Жарочный шкаф трехсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет три противня размером 530x470x30 мм., изготовленные из черного металла. Шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°С. Шкаф имеет крашенные боковые и заднюю облицовку и регулируемые по высоте ножки.

ШЖЭ–3К–2/1 (вся нержавейка)
Жарочный шкаф трехсекционный предназначен для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Каждая духовка имеет одну решетку и два противня GN 1/1 размером 530x650x40 мм., изготовленные из нержавеющего металла. Имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20–270°С, установленный аварийный терморегулятор предохра-няет шкаф от перегрева свыше 320°С. Обладает возможностью принудительной конвекции и пароувлажнения. Все элементы конструкции изготовлены из нержавеющей стали. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.



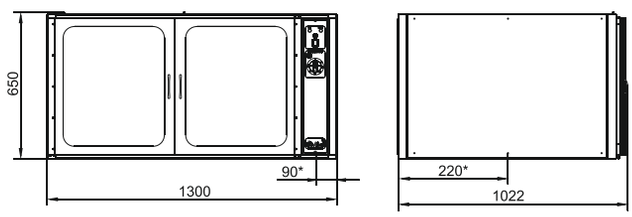
* подвод электропитания

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ–4 ЭШ

ШРТ-4 ЭШ, ШРТ-4 ЭШ с крышкой
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет 4 полки, размером 500x720. Диапазон регулировки температуры от 30 до 85°С. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения теплых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Пароувлажнение достигается путем испарения влаги из ванночки под воздействием температуры. Стеклянная дверь и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Расстоечный шкаф устанавливается вместо подставки пекарного шкафа.

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ–4 ЭШ (с крышкой)

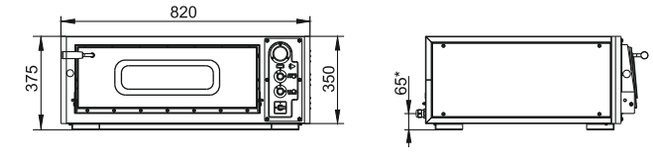
Наименование параметра	Величина параметра			
	ШРТ- 6 ЭШ	ШРТ- 6 ЭШ с крышкой	ШРТ- 4 ЭШ	ШРТ- 4 ЭШ с крышкой
Код изделия	830/1830		216/1216	
Номинальная потреб. мощность, кВт	1,7		1,3	
Номинальное напряжение, В	230			
Количество ТЭНов, шт	4		1	
Диапазон регулирования температуры,°С	30-85			
Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С, кВт/ч, не более	0,5		0,4	
Время разогрева шкафа до рабочей температуры, 60°С, мин	20			
Полезный объем камеры, $м^3$	0,94		0,427	
Количество устанавливаемых хлебных форм (блок из трех форм №7), шт	24x3=72		16x3=48	
Количество устанавливаемых решеток (размером 500x720)	6		4	
Масса, кг	120	166	99	115

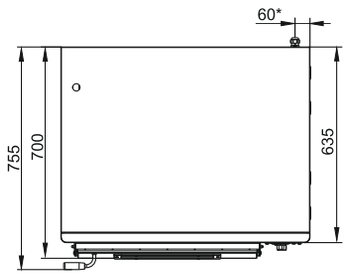


Шкаф расстоечный тепловой ШРТ–6 ЭШ

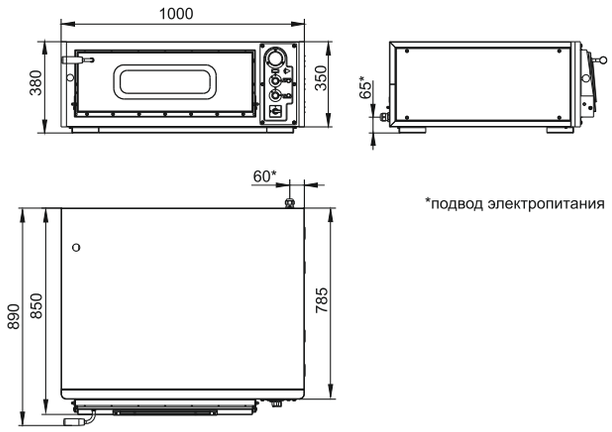
ШРТ-6 ЭШ

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет шесть полок, размером 500x720. Диапазон регулировки температуры от 30 до 85°С. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения теплых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под воздействием температуры. Стеклянная дверь и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Расстоечные шкаф используются на предприятиях общественного питания в составе технологической линии с пекарными шкафами.





Печь электрическая для пиццы ПЭП-2

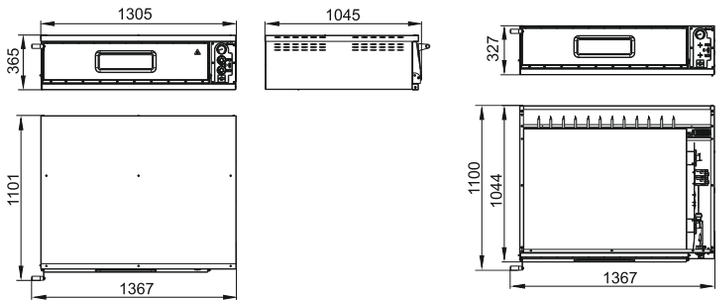


Печь электрическая для пиццы ПЭП-4

Наименование параметра	Величина параметра	
	ПЭП-2	ПЭП-4
Код изделия	1122	801124
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	6,2
Номинальное напряжение, В	400	
Род тока	однофазный	трехфазный
Частота тока, Гц	50	
Диапазон регулирования температуры шкафа,°С	20-450	
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 300°С, мин.	30	35
Внутренние размеры шкафа, мм: длина (ширина) ширина (глубина) высота	 515 540 125	 700 700 150
Масса	87	130

Печи ПЭП-2, ПЭП-4

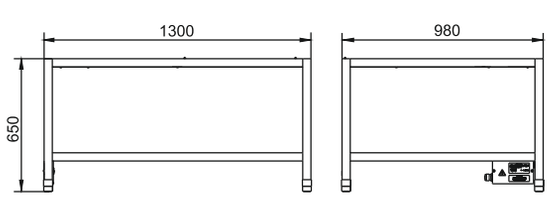
Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры – 4 пиццы диаметром не менее 250 мм (для ПЭП-2) и диаметром не менее 350 мм (для ПЭП-4). Печь изготовлена из крашенного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали, и оснащена лампой освещения, дно камеры состоит из цельной жаропрочной кордиеритовой плиты («шамотный» камень), толщиной 15 мм. Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Верхний и нижний блок ТЭНов в камере регулируются раздельно. Рабочий диапазон температуры в камере +20+450°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°С. Печь имеет стрелочный индикатор отображения температуры в камере. Очистка камеры производится методом «пиролиза» при максимальной температуре +450°С. Сигнальные лампы на панели управления показывают наличие напряжения на ТЭНах и сигнализируют о готовности к работе. В конструкции печи предусмотрен шибер, позволяющий точно регулировать отток нагретого воздуха, паров и дыма из рабочей камеры. Печь ПЭП-2 устанавливается на стол или крепится на специализированную подставку ПП-2 или на подставку ПП-4. Конструкция позволяет устанавливать друг на друга 1, 2 или 3 печи, что существенно сократит занимаемое оборудованием место на кухне.



Печь электрическая для пиццы ПЭП-6 / ПЭП-6-01

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	2337
Номинальная потребляемая мощность кВт	9,6
Номинальное напряжение В	400
Род тока	трехфазный
Частота тока, Гц	50
Диапазон регулирования температуры шкафа, °С	20-450
Время разогрева шкафа до рабочей температуры 300 °С, мин	35
Внутренние размеры шкафа, мм: длина (ширина) ширина (глубина) высота	 1050 780 180
Масса ,кг	116

Печь электрическая для пиццы ПЭП-6 предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Вместимость одной камеры -6 пицц диаметром не менее 350 мм. Печь изготовлена из крашенного полимерной краской металла, рабочая камера изготовлена из оцинкованной стали, и оснащена лампой освещения, дно камеры состоит из 3-х жаропрочных кордиеритовых плит («шамотный» камень), толщиной 15 мм. Дверь из эмалированной стали со смотровым окном из термостойкого стекла оснащена травмобезопасной удобной ручкой. Верхний и нижний блок ТЭНов в камере регулируются раздельно. Рабочий диапазон температуры в камере +20+450°С, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше 500°С. Печь имеет стрелочный индикатор отображения температуры в камере. Очистка камеры производится методом «пиролиза» при максимальной температуре +450°С. Сигнальные лампы на панели управления показывают наличие напряжения на ТЭНах и сигнализируют о готовности к работе. В конструкции печи предусмотрен шибер, позволяющий точно регулировать отток нагретого воздуха, паров и дыма из рабочей камеры. Печь ПЭП-6 устанавливается на стол или крепится на специализированную подставку ПП-6. Конструкция позволяет устанавливать друг на друга 1, 2 или 3 печи ПЭП-6, что существенно сократит занимаемое оборудованием место на кухне.

Подставка для пиццы ПП-6

Наименование параметра	Величина параметра
Код изделия	2355
Масса ,кг	33