

**Предлагаем Вашему вниманию
профессиональное тепловое оборудование
отечественного производства**

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

Жарочные шкафы предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях: жаренья, тушения и пассирования на предприятиях общественного питания.

- модель **ШЖЭ-0,68 ЕП**, состоящая из 1-го модуля, представляет собой

теплоизолированную жарочную камеру, объем которой разделен перегородкой с направляющими для емкостей;

- модель **2ШЖЭ-1,36 ЕП** состоит из 2-х жарочных камер;
- большой объем шкафов позволяет выпекать в них хлебобулочные изделия;
- шкафы установлены на подставке, которая имеет внизу несъемную полку и 4 регулируемые по высоте ножки-опоры;
- шкафы изготовлены из черного металла с покрытием молотковой эмалью;
- регулятор температуры верхних и нижних ТЭНов (до 260° С) располагается на боковой передней панели;
- воздух в камере обогрывается электронагревателями, расположенными по 2 снизу и сверху;
- напряжение 220 / 380 В.

ШЖЭ-0,68 ЕП

2ШЖЭ-1,36 ЕП


Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
ШЖЭ-0,68 ЕП	5	1000×830×1165	80	По запросу
2ШЖЭ-1,36 ЕП	10	1000×830×1700	150	По запросу

ШЖЭ-00

ШЖЭ-3


- лицевая панель – нержавеющая сталь, боковые панели – крашенный металл;
- изнутри камера представляет собой единый объем с направляющими для противней;
- рабочая температура: 300° С;
- электрические характеристики: 380 В / 50 Гц / 3 фазы;
- модель **ШЖЭ-00** - с паровлажнением.

Модель	Кол-во жарочных камер, шт.	Время выхода на рабочую t°С, мин.	Мощность, кВт	Внутренние размеры, мм	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
ШЖЭ-1	1	30	5	630×550×340	850×895×1125	38610
ШЖЭ-2	2	30	9,2	534×535×304	840×897×1475	62310
ШЖЭ-3	3	30	13,8	534×535×304	840×897×1475	85090

ШЖ-150
(двухсекционный)

- модели **ШЖ-150** выполнены из нержавеющей стали;
- температура рабочей камеры жарочного шкафа 100 – 300° С;
- объем рабочей камеры жарочного шкафа 150 л;
- размер противней 650×530×30 мм (GN 2/1);
- время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры (270° С) 30 мин;
- напряжение 220 В.

Модель	Количество противней, шт.	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.	
ШЖ-150	2 секции*	4	12,6 (6,3+6,3)	950×830×1430	220	64370
	1 секция	2	6,3	950×830×850	116	По запросу

* разборный: верхний + нижний

вставка секционная

ШЖ-150
(односекционный)

ВСТАВКА СЕКЦИОННАЯ МОДУЛИРОВАННАЯ

Вставка выполнена из нержавеющей стали.

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
ВСМ-420	420×840×860	45	По запросу



КПЭСМ-60
тадж

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

Пищеварочные котлы предназначены для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов на предприятиях общественного питания.

- варочный сосуд изготовлен из листовой нержавеющей стали, наружный сосуд – крашенный металл;
- напряжение 380 В / 50 Гц / 3 фазы;
- модель **КПЭ-60** оснащена опрокидывающим устройством;
- модели **КЭ-150Ц** и **КЭ-200Ц** – два варочных сосуда.

Модель	Рабочий объем, л	Время разогрева, мин.	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.
КПЭМ-60-О Р	60	40	9	1135x638x958	101900
КПЭМ-60/9Т	60	40	9	800x860x1090	110800
КПЭМ-100/9Т	100	55	13,5	840x970x1110	133500
КПЭМ-160/9Т	160	60	15	840x970x1110	135000
КПЭМ-250/9Т	250	85	18	840x970x1330	151300
КЭ-60Ц	60	40	9,6	800x800x850	125660
КЭ-100Ц	100	40	18,9	800x800x850	140390
КЭ-150Ц	150	50	24	1500x800x850	227340
КЭ-200Ц	200	50	24	1500x800x850	По запросу
КЭ-100К	100	40	18,9	800x800x850	156580
КЭ-160К	160	50	24	1200x800x850	174930
КЭ-250К	250	55	30	1200x800x850	186800



КПЭМ-60

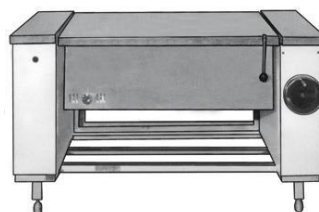
- борт и облицовка выполнены из нержавеющей стали, остальное из черного металла с покрытием (молотковая эмаль);
- модель **СЭЧ-0,25 нерж.** выполнена полностью из нержавеющей стали;
- оснащены придерживающим механизмом, позволяющим зафиксировать крышку в верхнем положении;
- время разогрева до рабочей температуры (280° С) 25 мин.;
- напряжение 380 В / 50 Гц / 3 фазы.

СЭЧ-025



Модель	Рабочий объем, л	Площадь пода, м²	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
СЭЧ-0,25	45	0,25	6	1000x950x870	190	77190
СЭЧ-0,25 нерж.	45	0,25	6	1000x950x870	190	85210
СЭЧ-0,45	90	0,45	12	1440x800x850	230	96170

- сковороды должны работать в помещениях с искусственно регулируемые климатическими условиями при температуре от +10 до +40° С (**СЭСМ 02** и **СЭСМ 02-01**);
- время разогрева до максимальной рабочей температуры (300° 35 мин. (в модели **СЭСМ-0,3Н** – 25 мин.);
- регулирование температуры пода;
- напряжение 380 В / 50 Гц / 3 фазы.



тадж

**СЭСМ-0,25 ЛЧ/
СЭСМ-0,3Н**

Модель	Материал	Рабочий объем, л	Площадь пода, м²	Мощ-ть, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
СЭСМ-0,25 ЛЧ	корпус – нерж. сталь, чаша – чугун	40	0,28	6	800x800x850	125	78990
СЭСМ-0,3Н	корпус и чаша – нерж. сталь	40	0,32	6	800x800x850	80	52310
СЭСМ-0,5 ЛЧ	корпус – нерж. сталь, чаша – чугун	75	0,53	12	1370x800x850	200	113400
СЭСМ-0,2 тадж	лицевая и верхняя панели – нерж. сталь, боковые и задняя – крашенный металл, чаша – чугун	33	0,2	6	1050x840x860	225	По запросу
СЭСМ-0,5 тадж	лицевая и верхняя панели – нерж. сталь, боковые и задняя – крашенный металл, чаша – чугун	83	0,5	12	1470x915x878	306	0
ЭСК-80-0,27-40	корпус – нерж. сталь, чаша – нерж. сталь.	40	0,27	9	800x860x940	106	89900
ЭСК-90-0,27-40	корпус – нерж. сталь, чаша – нерж. сталь.	40	0,27	9	840x905x925	136	92900
ЭСК-90-0,47-70	корпус – нерж. сталь, чаша – нерж. сталь.	70	0,47	12	840x905x925	138	102900

Сковороды электрические **СЭС-0,25** и **СЭС-0,55** с автоматическим регулированием температуры от 100°C до 300°C предназначены для быстрого и экономного приготовления жареных и тушеных блюд, т.е. шницелей, отбивных котлет, рулетов, жареной рыбы, мучных блюд в кипящем жире или масле. Изготовление чаши сковороды из чугуна гарантирует хорошее распределение и сохранение тепла. Применение сковороды СЭС позволит существенно облегчить условие труда на кухнях общественного питания.



СЭС-0,25/2



СЭС-0,55

Модель	Материал	Рабочий объем, л	Площадь пода, м ²	Напряжение, В	Мощ-ть, кВт	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
СЭС-0,25/2	корпус – нерж. сталь, чаша – чугун.	38	0,25	380	6	970x900x900	205	По запросу
СЭС-0,55	корпус – нерж. сталь, чаша – чугун.	80	0,55	380	15	1 510x900x900	295	По запросу