

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ

Gamma	Глубина 700		5
Icon9000	Глубина 920		37
Icon9000 Plus	Глубина 920		97
Omega	Глубина 1100		137

ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ СО СПЛОШНОЙ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Monolithe		161
------------------	-------	-----

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектомат		167
------------------------	-------	-----

ОХЛАЖДЕНИЕ

Аппараты шокового охлаждения/заморозки		205
Холодильники		221
Холодильные столы		237
Холодильные комнаты		253
Льдогенераторы		267

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

Empire Collection		273
--------------------------	-------	-----

The background of the entire page is a photograph of a modern building's facade. It features a grid of large, light-colored rectangular panels. On the right side, the 'Angelo Po' logo is prominently displayed in large, three-dimensional red letters. In the bottom left corner, there is a large, stylized, grey sculpture that resembles a modern architectural element or a piece of art, possibly a fountain or a decorative structure. The overall aesthetic is clean, modern, and architectural.

Ведущий рынок: где традиции встречаются с инновациями

Angelo Po, фирма с более чем 90-летней историей, является лидером на рынке по разработке и производству комплектных систем для индустрии общественного питания во всем мире. От горизонтальных и вертикальных линий приготовления до систем хранения пищевых продуктов, компания предлагает разнообразные решения в области инноваций с целью помочь шеф-поварам достичь выдающихся результатов.

Angelo Po принадлежит компании Marmon Food, Beverage & Water

Technologies, которая, в свою очередь, является частью американского холдинга Berkshire Hathaway Inc., широко представленного по всему миру через представительства и филиалы.

Защита окружающей среды и контроль качества являются постоянными и ключевыми задачами для Angelo Po. Компания обеспечивает соответствие своих продуктов требованиям безопасности, соответствия стоимости, долговечности и производительности во всем мире.

www.angelopo.com
made in Italy

КОМПЛЕКСНЫЕ ПРОЕКТЫ ЭКСПЕРТИЗА И ОПЫТ



Профессионализм Angelo Po находит свое отражение в партнерстве, направленном на оказание гарантированной помощи в послепродажном обслуживании и, непосредственно, в надежности оборудования.

Проектирование рабочего пространства дает преимущества по повышению эффективности работы оборудования, уменьшению рисков по гигиене, оптимизации использования ресурсов.



Справочное руководство

ОБОЗНАЧЕНИЯ



Размеры Длинна x Ширина x Высота



Газовая мощность



Электрическая мощность



Рабочее напряжение

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

Приборы испытаны и настроены для природного газа или для L.P.G. в соответствии с заказом.

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Параметры напряжения и частоты оборудования соответствуют европейскому стандарту EN. Пожалуйста, свяжитесь с нами для получения различных параметров напряжения, частоты и относительной котировки.

В соответствии с правилом 517/2015 F-GAS холодильные продукты, содержащие жидкости HFC, регулируются положениями Киотского протокола. GWP от HFC жидкостей выше 150.

GAMMA

Высокая профессиональная мощность высокая эффективность

Несмотря на компактные размеры (глубина составляет всего 700 мм), линия Gamma обеспечивает максимальную мощность, которую можно ожидать от профессионального кухонного оборудования. Каждый продукт спроектирован и изготовлен для обеспечения оптимальной скорости обслуживания, высокой удельной мощности, больших поверхностей для приготовления пищи и точного контроля температуры.

Улучшены газовые и электрические грили: новые чугунные решетки с нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует

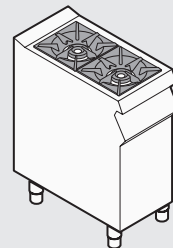
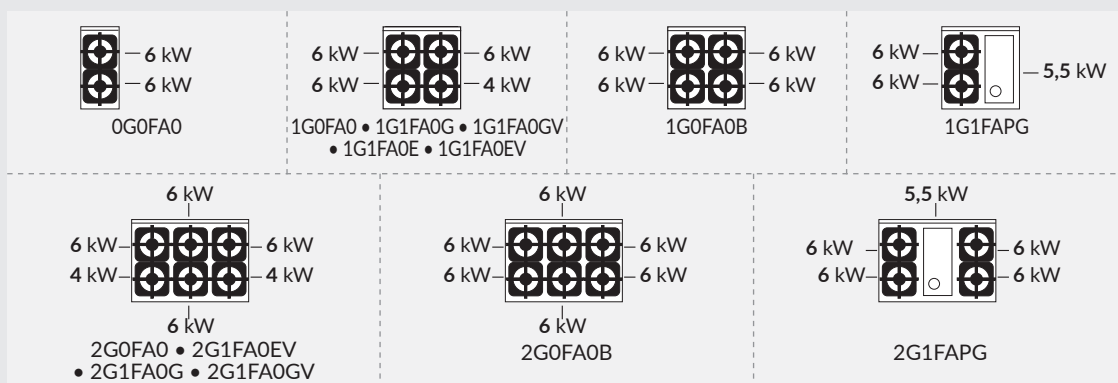
стоку кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. Решетки, плитки и конфорки легко и полностью снимаются, и могут быть вымыты в посудомоечных машинах.

Многие элементы в линии Gamma стандартно расположены на духовом шкафу из нержавеющей стали AISI 430. Статический шкаф емкостью 1x2 / 1 GN, в то время как конвекционная печь вмещает 3x1 / 1 GN с направляющими для контейнеров из нержавеющей стали с 3 настройками высоты, съемными для очистки.

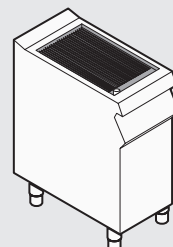
Правильное функционирование «верхних» элементов (газовые плиты, газовые варочные поверхности, плиты с чугунными или стеклокерамическими поверхностями, грили, жаровни и фритюрницы) гарантируется, только если они расположены на рамах и столах (также холодильных) из данного каталога. Их использование не на родных рабочих поверхностях или других конструкциях может поставить под угрозу их правильное функционирование.



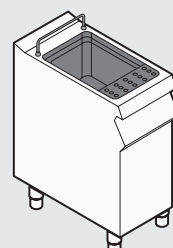
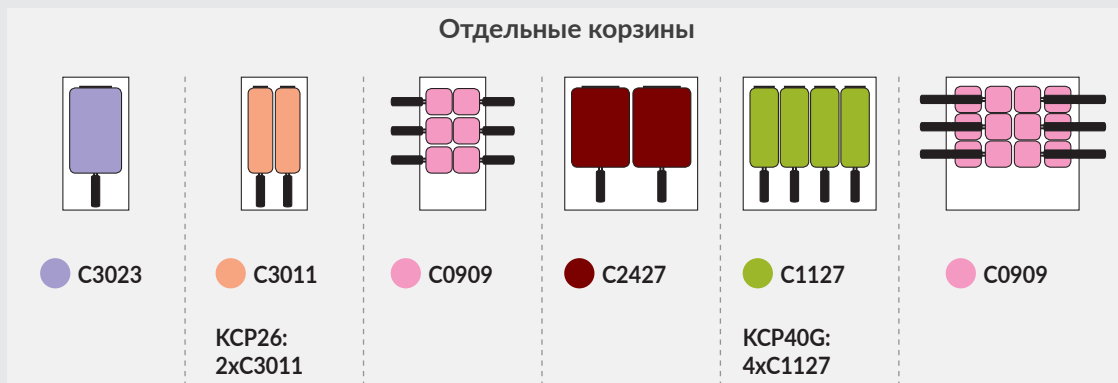
Газовые Плиты



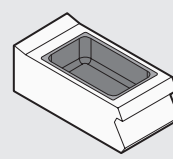
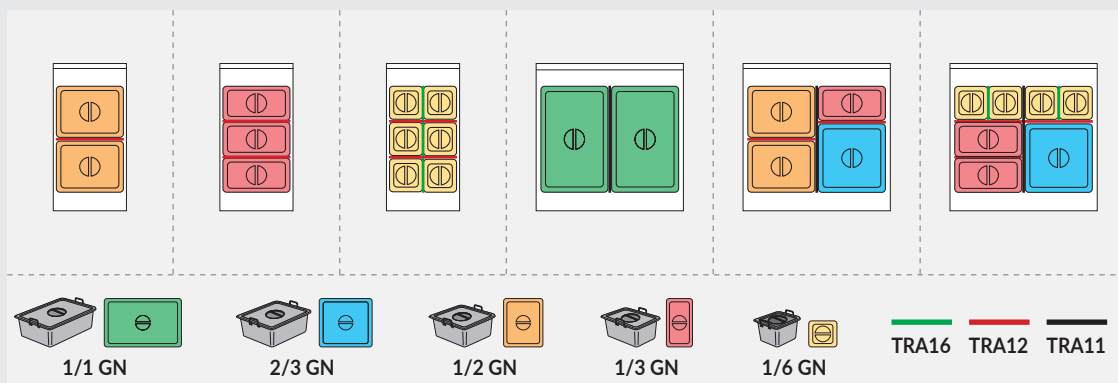
Жарочные Поверхности



Макаронотварки - Корзины



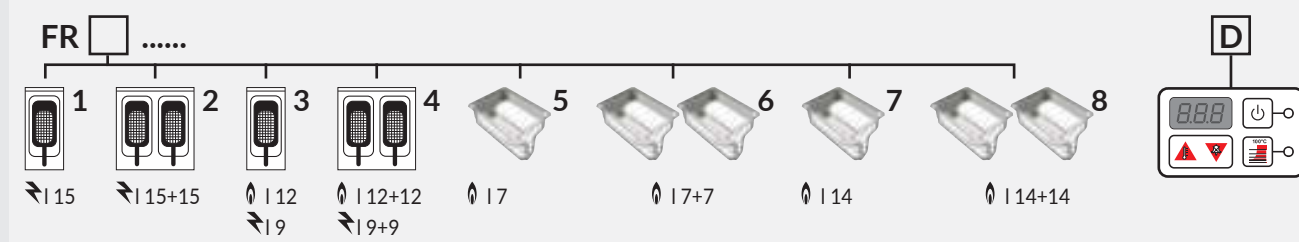
Мармит



GAMMA

КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ GAMMA

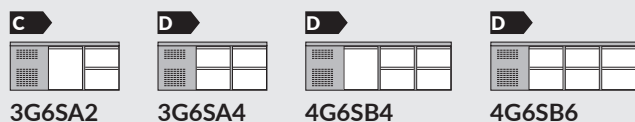
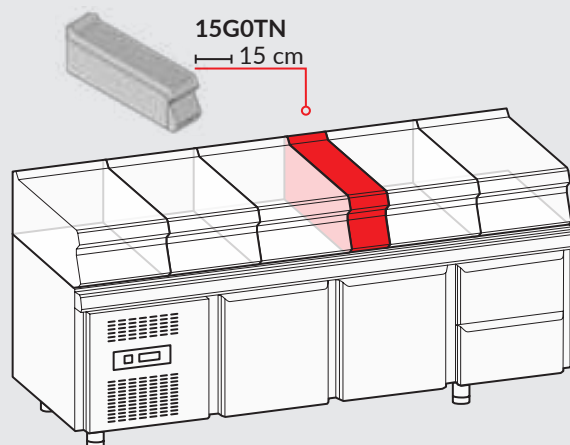
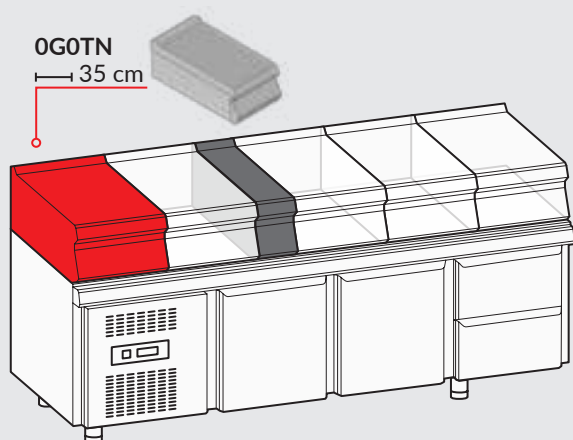
Фритюрницы



модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
OG0FR5G I 7	1G0FR6G I 7+7	KCFR7V	CFR7V
OG0FR3E OG0FR3ED I 9	1G0FR4E 1G0FR4ED I 9+9	KCFR9	CFR91214
OG1FR3G OG1FR3GD I 12	1G1FR4G 1G1FR4GD I 12+12	KCFR12	CFR91214
OG1FR7G I 14	1G1FR8G I 14+14	KCFR9	CFR91214
OG1FR1ED I 15	1G1FR2ED I 15+15	KCFR15	CFR15

Каждая ванна снабжена 1 корзиной в стандартной комплектации

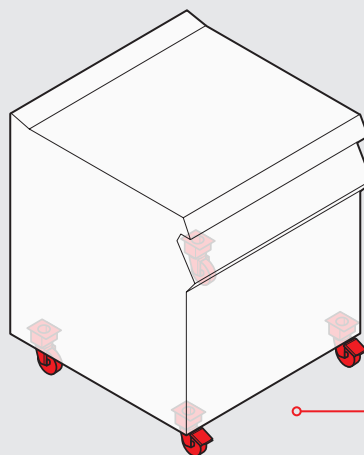
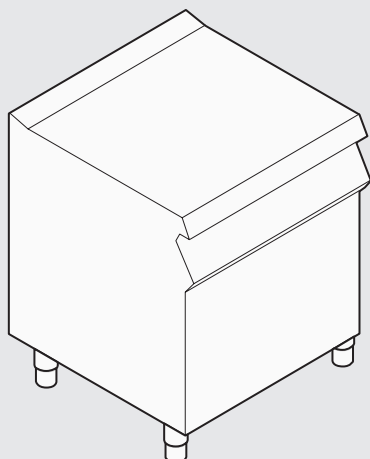
Холодильные столы



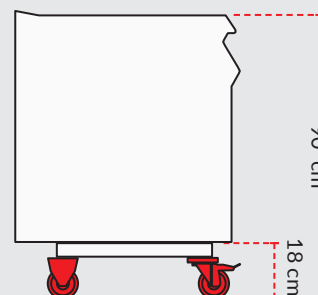
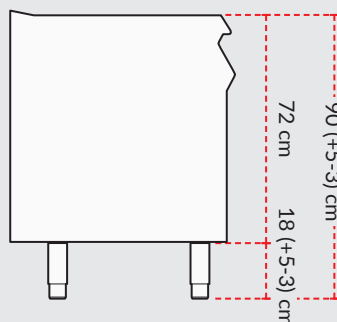
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: Ecodesign (EU 2015/1095) - Energy Labelling (EU 2015/1094)

Установочные ограничения под верхними элементами Gamma: не допускается установка верхних Gamma –элементов (газовые сплошные плиты, газовые жарочные поверхности, газовые грили, газовые фритюрницы и электрические грили). Для моделей с тремя холодильными камерами 4G6S.. рекомендуется установить верхний нейтральный элемент 15G0TN, что позволяет покрывать оставшиеся 15 см для максимальной функциональности.

Установка на ножки или на колеса

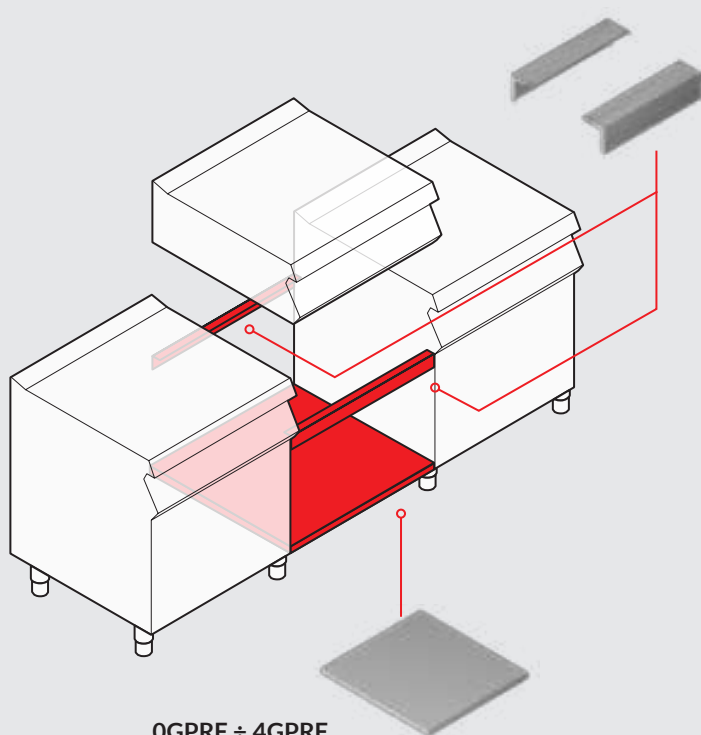


KRPRVX



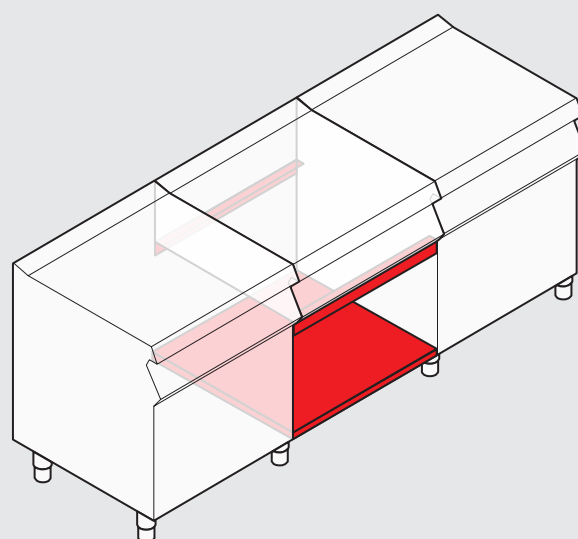
Стандартная комплектация: ножки

Установка «Мост»

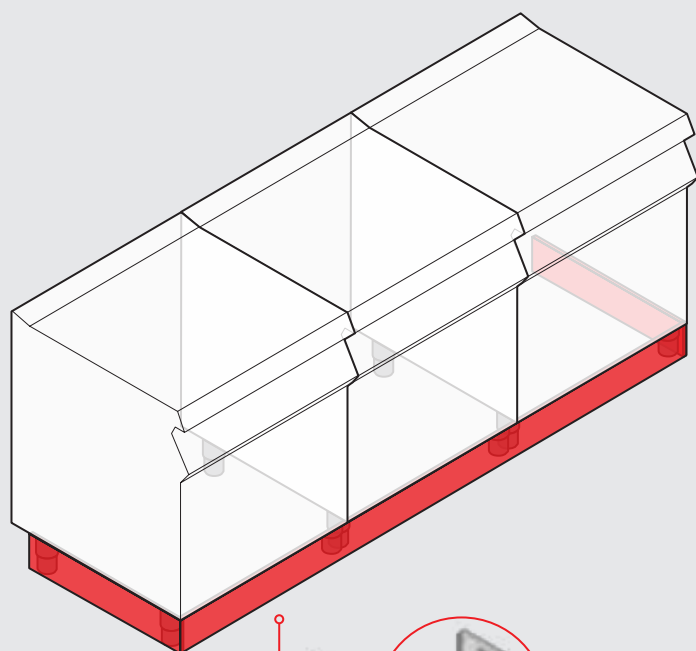


OGPSS 4GPSS
35 ÷ 175 cm

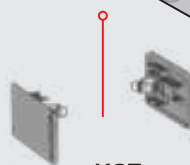
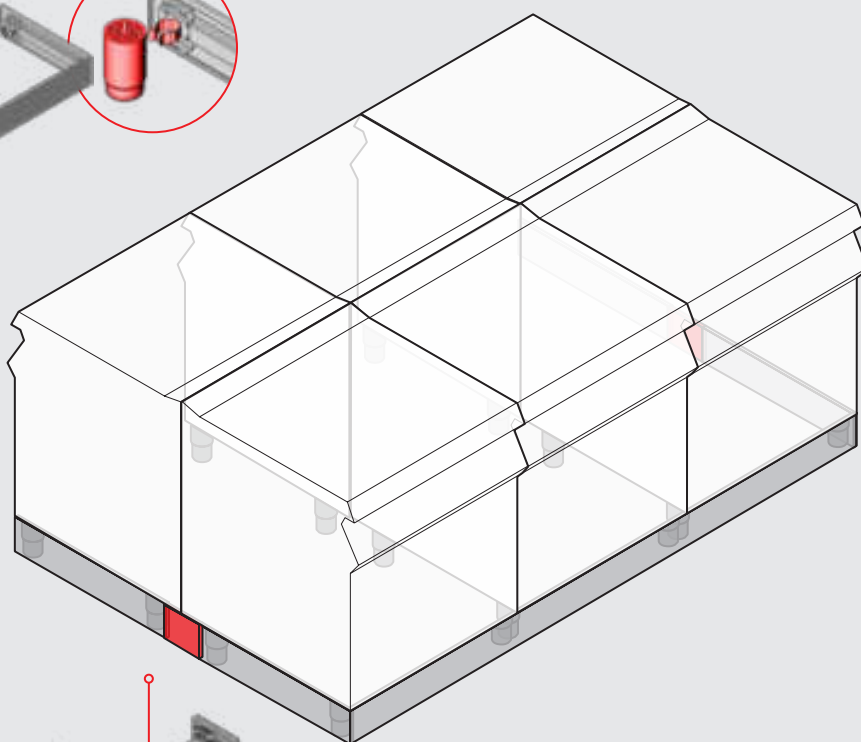
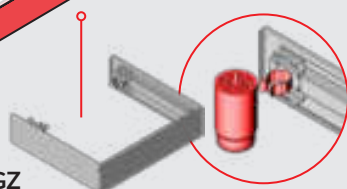
OGPRF ÷ 4GPRF
35 ÷ 175 cm



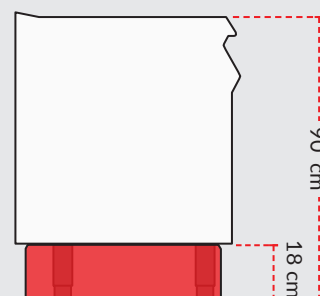
Плинтусы из нержавеющей стали



070GZ ÷ 280GZ
70 ÷ 280 cm



KGZ



С плинтусом высота поверхности - фиксированная - не регулируется

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Конфорки мощностью 6 кВт и Ø 110 мм или мощностью 4 кВт и Ø 80 мм. Таблица распределения конфорок представлена в вводном разделе главы. Герметичные и прессованные конфорки, крышки конфорок и подставки для кастрюль (размер 345x586 мм, 1 на

каждые две конфорки) из чугуна с полуглянцевой кислотостойкой черной эмалевой отделкой RAAF. Модель 1G1FAPG со вставкой для плиты из стали 16MO5 толщиной 15 мм, максимальная температура составляет 400 °C. Модели со стандартным газовым духовым

шкафом (... G = емкость 2/1 GN; ... GV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 160 °C до 280 °C. Модели со стандартным электрическим духовым шкафом (... E = емкость 2/1 GN ...EV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 80 °C до 300 °C.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	35X70X24	12		
	1G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	70X70X24	22		
	1G0FA0B	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	70X70X24	24		
	2G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	105X70X24	32		
	2G0FA0B	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	105X70X24	36		
	1G1FA0G	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	28		
	1G1FA0GV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	28	0,076	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1G1FA0E	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	22	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1G1FA0EV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	22	5,2	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1G1FAPG	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	23,5		

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	2G1FA0EV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	32	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2G1FA0G	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	38		
	2G1FA0GV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	38	0,076	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

	2G1FAPG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	35,5		
--	----------------	--	-----------	------	--	--

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PLSG	ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С ГЛАДКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И КАНАВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	32,4X28X3,2			
	PRSG	ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С РЕБРИСТОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И КАНАВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	32,4X28X3,2			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 MM				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Вставка для плиты из сверхпрочной стали 16MO5 толщиной 15 мм, которая гарантирует долговечность и отсутствие деформации. Центральная конфорка из нержавеющей стали, макс 10 кВт мин 4 кВт, контролируется предохранительным клапаном. Изотермические зоны

дифференцированы на плите, уменьшаясь от центра (450 ° C) до краев. Полезная площадь поверхности для приготовления 32,13 дм2.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G0TP0	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10		
	1G1TP0G	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ГАЗОВОЙ СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧИ	70X70X90	16		

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Электрические плиты имеют поверхности нагрева мощностью 2 и 2,6 кВт каждая, круглые или квадратные, изготовленные из чугуна с предохранительным термостатом. На рабочей поверхности имеется углубление для сбора жидкостей, а корпус плиты - водонепроницаемый.

Мощность регулируется 7-позиционным переключателем. Модели со стандартным электрическим духовым шкафом (... E = емкость 2/1 GN ...EV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 80 ° C до 300 ° C. Модели оснащены дистанционным

управлением максимальными мощностями: 0G1PE2, 1G1PE2.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0PE1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ	35X70X24	4,6	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	0G0PE2	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ	35X70X24	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	0G1PE2	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ И ШКАФом	35X70X90	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	1G0PE1	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ	70X70X24	9,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	1G0PE2	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ	70X70X24	10,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	1G1PE2	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	70X70X90	10,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	1G1PE1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	14,4	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	1G1PE1EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	14,4	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	1G1PE2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	15,6		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	2G1PE1EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 6 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	19,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

Высокопрочные стеклокерамические элементы для максимально легкой очистки. Нагрев осуществляется инфракрасными элементами (версии ..VTR), быстрый и точный контроль; классические версии индукции (... VT1I) или wok (... VT1IW).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	OG0PEVTR	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	35X70X24	4,2	400V 2N~ / 230V 3~ / 230V 1N~ / 50	
	1G0PEVTR	ИНФРАКРАСНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	70X70X24	8,4	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	OG0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	35X70X24	7	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	1G0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	70X70X24	14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	OG0VT1IW	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - WOK	35X70X24	5	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PW350	СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Линия Gamma предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом; с гладкой или ребристой поверхностью. Доступны в электрических или газовых версиях, все с термостатической рабочей

температурой. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0G1FT2E, 0G1FT4E, 0G1FT7E, 1G1FT4E, 1G1FT7E.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	1G0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X71X45	11		
	1G0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT6G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X54	11		
	1G0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	0G0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	0G0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	0G0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	0G0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	1G0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	1G0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	1G0FT3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	1G0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	1G0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2	400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ	
	0G1FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0G1FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0G1FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1G1FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	70X70X90	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1G1FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	70X70X90	10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GPS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 35 CM				
	1GPS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 70 CM				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KLR	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA ГРИЛИ

Газовый гриль: горелки из нержавеющей стали с тройным пламенем, управляемые предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. Газовые горелки нагревают поверхность керамической плитки, которая отражает тепло на

чугунные решетки. Электрический гриль: электрические нагревательные элементы, напрямую контактируют с чугунной решеткой. Грили оборудованы резервуаром с водой для сбора жиров и удаления дыма. Наклонная решетка (для обеих моделей) из чугуна со специальным

нанотехнологичным эмалированным покрытием. Ни одна из моделей не может быть установлена на установках с выдвижными ящиками. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 1G0GRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G0GRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	70X70X24	12		
	1G0GRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	70X70X24	7,7		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSFTGR	НАБОР ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ СЛИВНОЙ СИСТЕМЫ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Благодаря рабочей емкости 60 литров, наши пищеварочные котлы хорошо подходят для удовлетворения потребностей пользователя. Выберите между прямым газовым, косвенным газовым или косвенным электрическим нагревами.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G1PD1G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ ПРЯМОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90	12		
	1G1PI1G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90	12		
	1G1PI1E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90		9	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CPX6	ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ОДНОЙ ВАННОЙ	35X35X36			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

МАКАРОНОВАРКА

Предназначенные для оптимизации обслуживания «à la carte», они гарантируют высокую мощность, легкое пополнение водой и обеспечивают непревзойденную производительность. Резервуары и корзины изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L.

Вода подается в резервуар с помощью электромагнитного клапана с устройствами контроля безопасности, с автоматическим доливом до минимального уровня. Необходима дополнительная комплектация корзинами. Модели оснащены дистанционным

управлением максимальными мощностями: 0G1CP1EC.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G1CP1G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90	10	0,002	230V 1N~ / 50HZ
	0G1CP1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90		9	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	0G1CP1EC	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90		9	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1G1CP1G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	70X70X90	16	0,002	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1G1CP2G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 26 + 26 Л	70X70X90	20	0,002	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GCV26	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 26 Л				
	GCV40	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 40 Л				
	KCP26	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 26 Л.				
	KCP40G	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C3011	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5,5Л	11X30,6X19			
	C3023	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12Л	23X30,6X19			
	C0909	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	C1127	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5Л	11X26X20			
	C2427	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 11Л	23,8X26X20			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA СКОВОРОДЫ

Ассортимент линии Gamma представлен в виде опрокидывающихся сковород и сковород с фиксированной ванной (дно фиксированной ванны из комбинированной стали). Модели оснащены дистанционным управлением максимальными

мощностями: 1G1BR1E, 1G1BR3E.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G1BR1G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	70X70X90	12		
	1G1BR1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	70X70X90	9		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1G1BR3G	ГАЗОВАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА	70X70X90	14		
	1G1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА	70X70X90	10		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	B11M20	КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ФРИТЮРНИЦЫ

Линия Gamma представляет большой ассортимент фритюрниц: газовые/электрические фритюрницы, фритюрницы с одной/двумя V-образными ваннами. Газовые фритюрницы бывают с ванной на 7/12/14 литров, в то время как электрические фритюрницы

бывают с ваннами на 9/15 литров. Также в ассортимент линии Gamma входит электрический аппарат для картофеля фри. Стандартная комплектация: 1 ванна оснащена 1 корзиной. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями:

0G0FR3E, 0G0FR3ED, 1G0FR4E, 1G0FR4ED, 0G1FR1ED, 1G1FR2ED.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0FR5G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 7 Л	35X70X24	7		
	1G0FR6G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ "V" ОБРАЗНЫМИ ВАННАМИ 7+7 Л	70X70X24	14		
	0G1FR3G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л	35X70X90	11	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	0G1FR3GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X90	11	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	1G1FR4G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	22	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1G1FR4GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0G1FR7G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 14Л	35X70X90	14		
	1G1FR8G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ "V" ОБРАЗНЫМИ ВАННАМИ 14+14 Л	70X70X90	28		

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0FR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л	35X70X24	7,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0G0FR3ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X24	7,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1G0FR4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л	70X70X24	14,6	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1G0FR4ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X24	14,6	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0G1FR1ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X90	10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1G1FR2ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	21	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0G0SPE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	35X70X24	1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR7V	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 5/7 Л.	44X20X15			
	KCFR9	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 9/14 Л.	46X12X19			
	KCFR12	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR15	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	CFR7V	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 7 Л	22,5X28,8X9			
	CFR91214	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	CFR15	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

МАРМИТ

Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны оснащены канавками для сбора конденсата. Ванны предназначены для гасроемкостей 1/1 GN. Косвенный нагрев контролируется термостатом, который установлен в нижней части ванны.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0BME	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	35X70X24	1,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	1G0BME	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	70X70X24	3,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
---	---------------	----------------------	----------	-----	----------------------	--

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN16	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	BGN13	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	BGN12	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			
	BGN23	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	BGN11	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	TRA12	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TRA16	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	TRA11	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10, с отшлифованной поверхностью и полировкой scotchbrite.

Отдельностоящая конструкция подходит для инсталляции с любым оборудованием линии Gamma. Модели 15G0TN ... 30G0TN должны

быть установлены между двумя элементами.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	15G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	15X70X24
	20G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X70X24
	25G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	25X70X24
	30G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	30X70X24
	0G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	35X70X24
	0G0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ	35X70X24
	0G0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВОДOPPOBODHOTO KPAHA	35X70X24
	0G1L	PACOBINA HA WKAFY	35X70X90
	1G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	70X70X24
	1G0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ	70X70X24
	1G0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ OBOPODOBAH DLYA ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	70X70X24

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	CEMTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ				
	CEGTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ С КОЛЕНЧАТЫМ СОЕДИНЕНИЕМ				
	SUPA	ПОДСТАВКА ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	70X60X46,2			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA СТЕНДЫ

Стенд для установки поверхностей из линии Gamma. Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Существуют установочные ограничения для 1GIVBR под следующими элементами: индукционные и инфракрасные

керамические плиты, электрические фритюрницы, электрические грили.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	35X70X66			
	1GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	70X70X66			
	1GIVBR	ТЕПЛОВОЯЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	70X70X66	2		230V 1N~ / 50HZ
	2GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	105X70X66			
	0GIVC1	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ОДНИМ ЯЩИКОМ	35X70X66			
	0GIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ	35X70X66			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GAPBD	ОДНА ДВЕРЬ ДЛЯ ШКАФА ПЕТЛИ СПРАВА	34,4X4X46,5			
	0GAPBS	ОДНА ДВЕРЬ ДЛЯ ШКАФА ПЕТЛИ СЛЕВА	34,4X4X46,5			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	XGIGB	GN НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ НИЖНИХ УСТАНОВОК				
	KRPB	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильные столы снабжены рамой, подходящей для установки верхних модульных элементов Gamma. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Ребристый испаритель расположен снаружи холодильной камеры и вентилятора с приводом от двигателя. Автоматическое

испарение конденсата и воздушное размораживание. Цифровой термометр / термостат. Рабочая температура 0 / + 10 ° C. Температура в камере + 43 ° C (климат-класс 5, комната + 40 ° C и 40% R.H.). Каждое оборудование предполагает использование контейнеров GN

1/1. Версии с 1/2 выдвижными ящиками (размер 30x54x9,5 см). Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 1 пластифицированная решетка GN 1/1 и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	3G6SA2	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+/-10°C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	140X70X64	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	3G6SA4	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+/-10°C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	140X70X64	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	4G6SB4	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+/-10°C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	190X70X64	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	4G6SB6	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+/-10°C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	190X70X64	0,3	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CGXBR	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ GN 1/1 ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ				
	RGPBR	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X53X0,6			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	GRP70B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	14X46X0,8			
	C151	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПЕРЕКЛАДИНЫ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 35 СМ				
	1GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 70 СМ				
	2GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 105 СМ				
	3GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 140 СМ				
	4GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 175 СМ				
	0GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 35 СМ				
	1GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 70 СМ				
	2GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 105 СМ				
	3GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 140 СМ				
	4GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 175 СМ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

АКСЕССУАРЫ

При приобретении оборудования из ассортимента линии Gamma можно приобрести дополнительные аксессуары: удлинительные полки, соединительный набор для крепления крышки панели к задней поверхности, колеса и дымоходы. Плинтус на 3 стороны, изготовлен из

нержавеющей стали AISI304, должен быть закреплен на нижней части оборудования. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Плинтус можно использовать только на оборудовании, работающем на метановом газе; плинтус не подходит для оборудования, работающего на

LPG. А также не устанавливается на холодильных столах.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	0GPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 CM	33X7X6
	1GPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 70 CM	68X7X6
	2GPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 CM	103X7X6
	3GPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 CM	138X7X6
	9KFP5	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР	20X10X2
	KRPG	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	
	070GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 70 CM	70X62X17,5
	105GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 105 CM	105X62X17,5
	140GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 CM	140X62X17,5
	175GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 175 CM	175X62X17,5
	210GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 210 CM	210X62X17,5
	245GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 245 CM	245X62X17,5
	280GZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X62X17,5
	KGZ	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"	12X18X4



Arke Restaurant - Italy

ICON9000

Пространство становится трехмерным

Единственная модульная система приготовления пищи, которая обеспечивает оптимальное использование пространства благодаря своей **исключительной модульности**: она сочетается с традиционными бок о бок горизонтально сопутствующими модулями, новыми многофункциональными элементами выше и ниже поверхности приготовления, **что делает кухню менее тесной и более производительной**.

В электрических моделях система **Cooking-Pro** обеспечивает более быструю скорость подъема температуры, большую равномерность приготовления пищи, улучшенную энергоэффективность и большую мощность, благодаря специальной плите для приготовления пищи, включающую нагревательные элементы, **встроенные в инновационный многослойный материал**.

Чугунные решетки с нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует стоку кулинарных жиров, облегчают очистку и обеспечивают идеальные результаты приготовления. Решетки, плитки и конфорки легко и полностью

снимаются и могут быть вымыты в посудомоечных машинах.

ICON 9000 оснащена инновационной системой Chef Comfort-Pro, которая создает невидимый барьер между шеф-поваром и зоной приготовления. Chef Comfort-Pro уменьшает тепло, поступающее от поверхности приготовления, создавая тем самым более комфортную среду. В то же время, она эффективно направляет дым и запахи в зону вытяжки, так что вытяжка оптимизируется, а окружающая среда не перегревается, что приводит к сокращению потребления энергии.

Функциональный и обтекаемый дизайн **ИЗГОТОВЛЕН В ИТАЛИИ**: максимальное внимание к эргономике, материалам и отделке. **Гигиенический сертифицированный профиль CSQA**. Пародымовые вытяжки, полноразмерные задние бортики и прессованные поверхности. **Функция Easy-Wash (FT)**.

Правильное функционирование «верхних» элементов обеспечивается только в том случае, если они расположены на конструкциях из этого каталога. Их использование

на других рабочих поверхностях или конструкциях может поставить под угрозу их правильное функционирование.

Модули имеют поверхность из нержавеющей стали AISI 304 **толщиной 2 мм (... N ...)**; для экстремальной ударной вязкости, также имеется поверхность толщиной 3 мм (... T ...).

Многие элементы серии **ICON 9000** устанавливаются в стандартной комплектации на печи из нержавеющей стали **AISI 304, газовые или электрические, статические или конвекционные (с двойным вентилятором)**; печь имеет емкость 3x2 / 1 GN со съемными направляющими из нержавеющей стали, которые могут быть расположены на 3 уровнях.

Возможно размещение элементов на опорных ножках (не входят в состав модульных элементов, за исключением некоторых случаев), возможна установка на плинтус из нержавеющей стали или плинтус из кирпичной кладки или на опорную раму.



ICON9000

КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

Система COOKING-PRO



Энергосбережение



Гигиенично и
невероятно легко
чистить

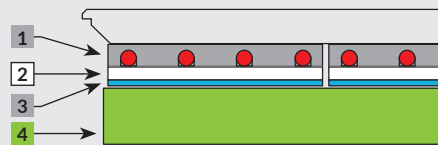


Равномерное
приготовление



Повышенная
производительность

На электрических моделях, система **Cooking-Pro** обеспечивает быструю скорость повышения температуры, большую равномерность приготовления пищи, повышение эффективности использования энергии, больше производительной мощности, благодаря специальной системе нагрева с нагревательными элементами, встроенными в инновационный многослойный материал рабочей плиты.

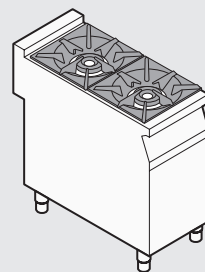


Многослойный материал, используемый в электрических жарочных поверхностях и сковородах

1. Нагревательные элементы, встроенные в алюминий
2. Изоляция из керамического волокна
3. Нержавеющая сталь AISI 441
4. Изоляция из минеральной ваты

Газовые Плиты

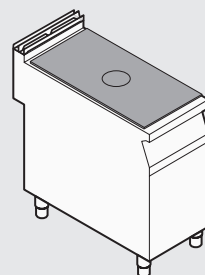
10 kW 7 kW 0N0FAA	7 kW 7 kW 7 kW 4 kW 1N0FAD • 1N1FADG • 1N1FADGV	10 kW 7 kW 7 kW 4 kW 1N0FA • 1N1FAG • 1N1FAGV	10 kW 7 kW 7 kW 10 kW 1N0FAA • 1N1FAAG • 1N1FAAGV • 1N1FAAE • 1N1FAAEV
10 kW 7 kW 1N0FAB	7 kW 10 kW 10 kW 7 kW 4 kW 2N0FA • 2N1FAGV	7 kW 10 kW 7 kW 4 kW 4 kW 2N1FAGF	7 kW 10 kW 10 kW 7 kW 7 kW 2N0FAA • 2N1FAAGV



* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

Сплошная Варочная Поверхность

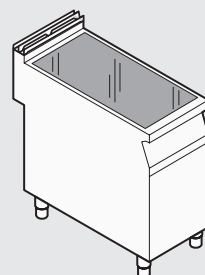
6,5 kW 0N0TPG	12,5 kW 1N0TPG • 1N1TPGV	3 kW 3 kW 0N0TPE	3 kW 3 kW 3 kW 3 kW 1N0TPE • 1N1TPEEV
-----------------------------	--	------------------------------------	---



* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

Стеклокерамические Поверхности Для Приготовления

 5 kW 5 kW 0N0VT1I	 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 1N0VT1I	 5 kW 5 kW 0N0VT2I	
 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 1N0VT2I	 5 kW 0N0VT1W	 3,4 kW 3,4 kW 0N0VTR	 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 1N0VTR

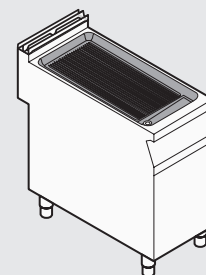
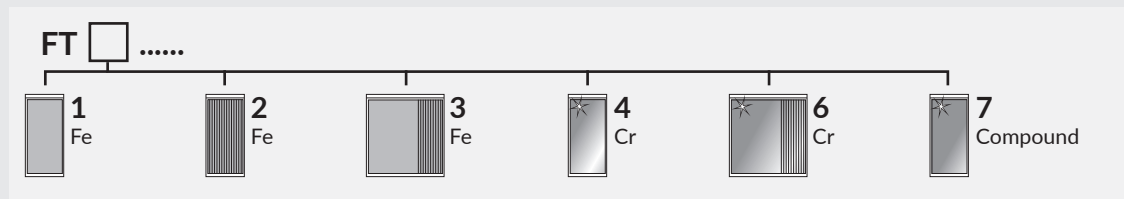


* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

ICON9000

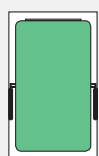
КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

Жарочные Поверхности - COOKING-PRO

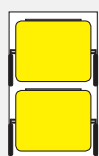


Макаронотварка - Корзины

Отдельные корзины



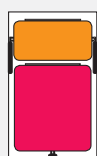
C4627



C2327



C2715



C2715
C2830



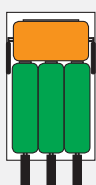
C2715
C0930
C1830



C2715
C0909
C1830

Наборы корзин

KCP40



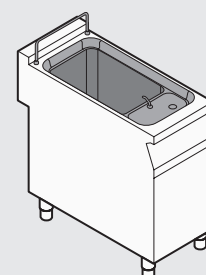
C2715 C0930

Наборы корзин для автоматического подъемного механизма

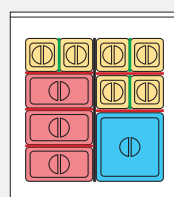
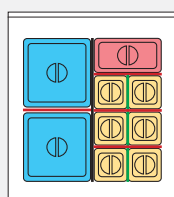
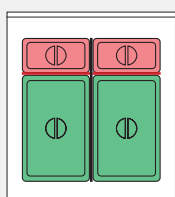
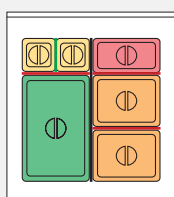
KSCP



KSCP6



Мармит



1/1 GN



2/3 GN



1/2 GN



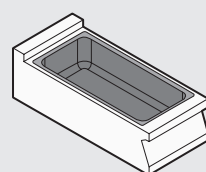
1/3 GN



1/6 GN



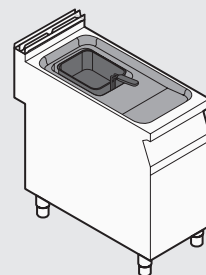
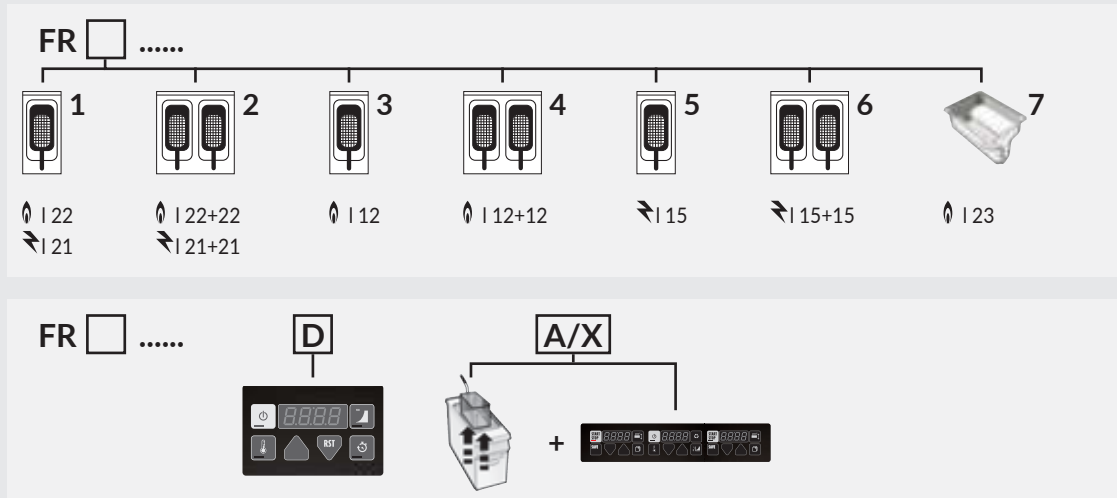
TRA16 TRA12 TRA11



ICON9000

КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

Фритюрницы



модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
ON1FR3G ON1FR3GD I 12	1N1FR4G 1N1FR4GD I 12+12	KCFR12	CFR91214
ON1FR5E ON1FR5ED I 15	1N1FR6E 1N1FR6ED I 15+15	KCFR15	CFR15
ON1FR1I • ON1FR1ID ON1FR1G I 22	1N1FR2I • 1N1FR2ID 1N1FR2G I 22+22	C3830AD	CFR221
ON1FR7I ON1FR7ID I 23		C3728N	CFR2123A
ON1FR1E ON1FR1ED I 21	1N1FR2E 1N1FR2ED I 21-21	C3830AD	CFR221
ON1FR7IX • ON1FR1EA • ON1FR1EX I 23/21			CFR2123A

Каждая 12/15 литровая ванна оснащена 1 корзиной
Каждая 21/22/23 литровая ванна оснащена 2 корзинами

АВТОМАТИЧЕСКИЕ Фритюрницы

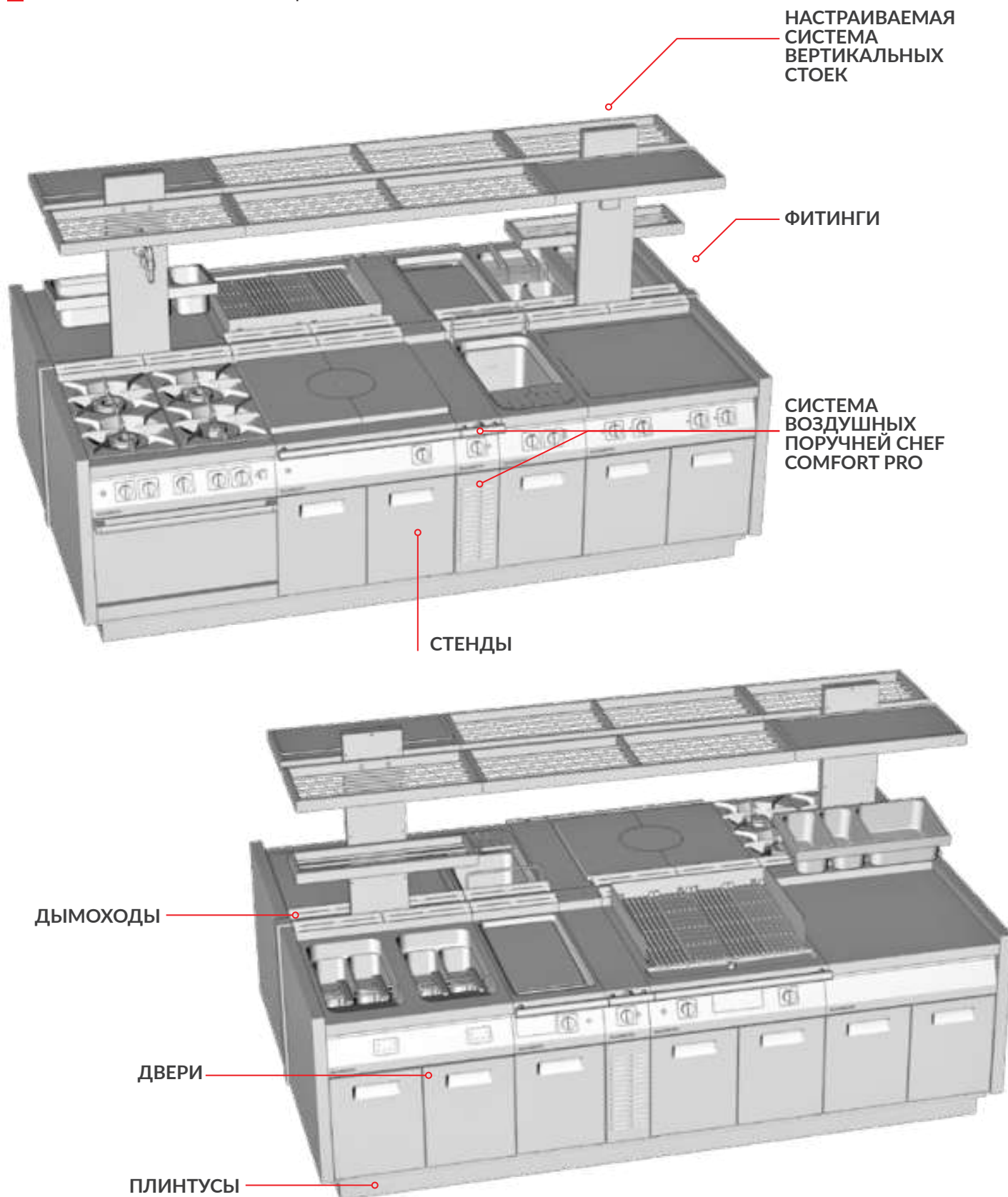
Основные функции	ON1FR7IX	ON1FR1EA	ON1FR1EX
Автоматический механизм для подъема корзин	✓	✓	✓
Цифровые элементы управления	✓	✓	✓
Плавное зажигание пламени системой ионизации	✓		
Каждая ванна поставляется с двумя корзинами и крышкой	✓	✓	✓
"V" образная ванна	✓		
Нагревательные элементы расположены в ванне		✓	✓
Система фильтрации и рециркуляции масла	✓		✓

Установка не допускается на балки или рамы для моделей «X».

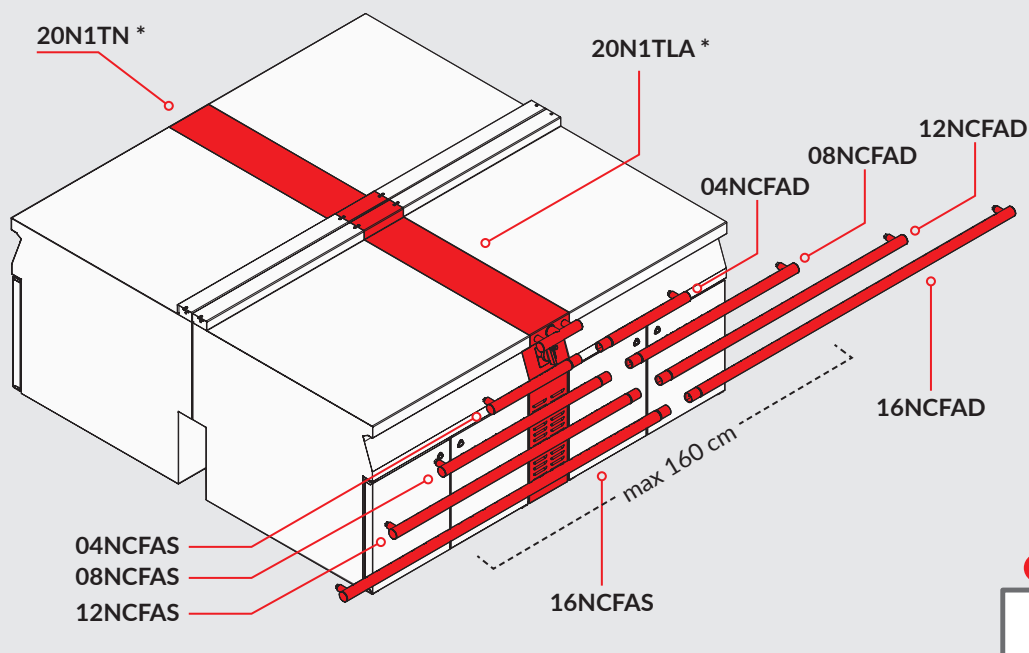
* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой T (см. раздел Icon9000 Plus)

ICON9000

Широкий ассортимент аксессуаров для завершения вашей линии приготовления ...

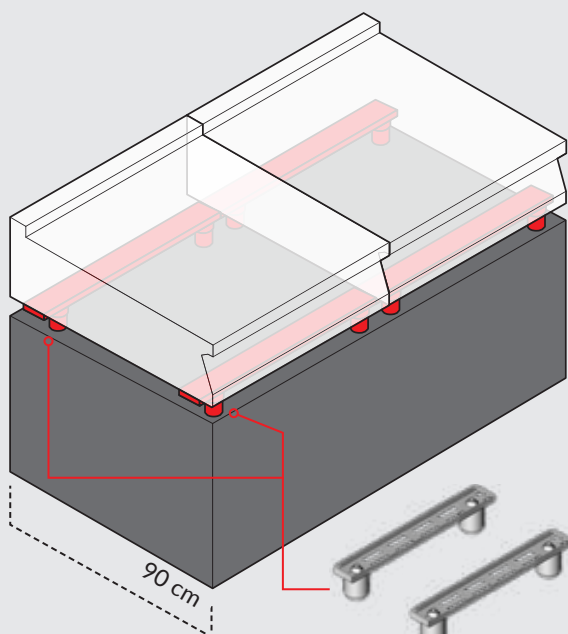


Воздушные ручки - CHEF COMFORT PRO

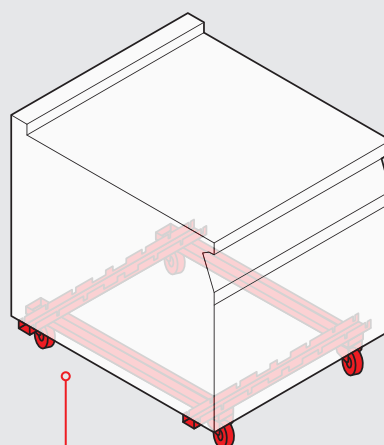


* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

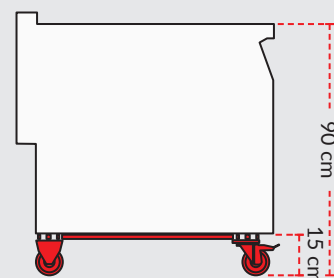
Установка на опорные поверхности и на колеса

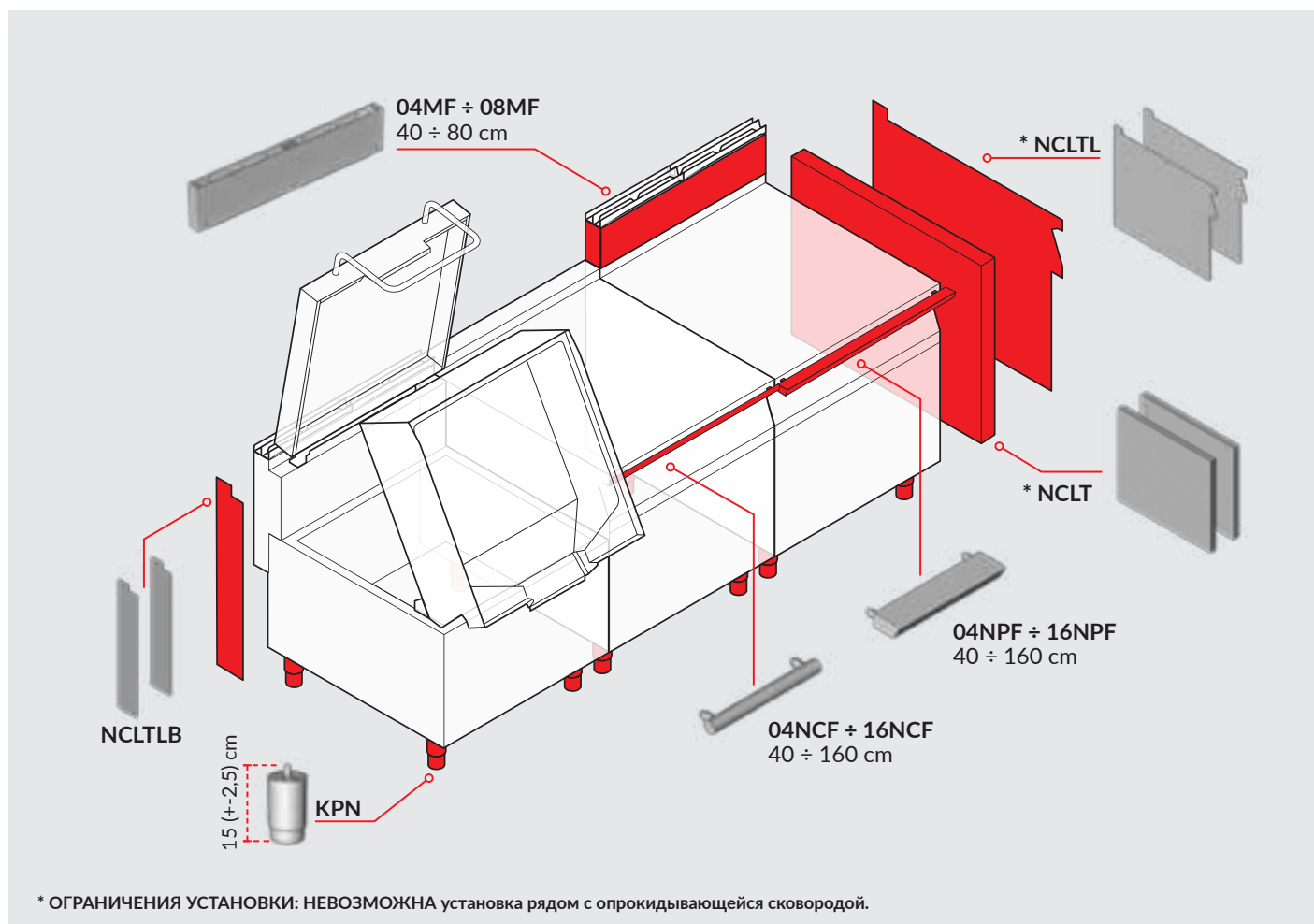


0KPT ÷ 2KPT
40 ÷ 120 cm

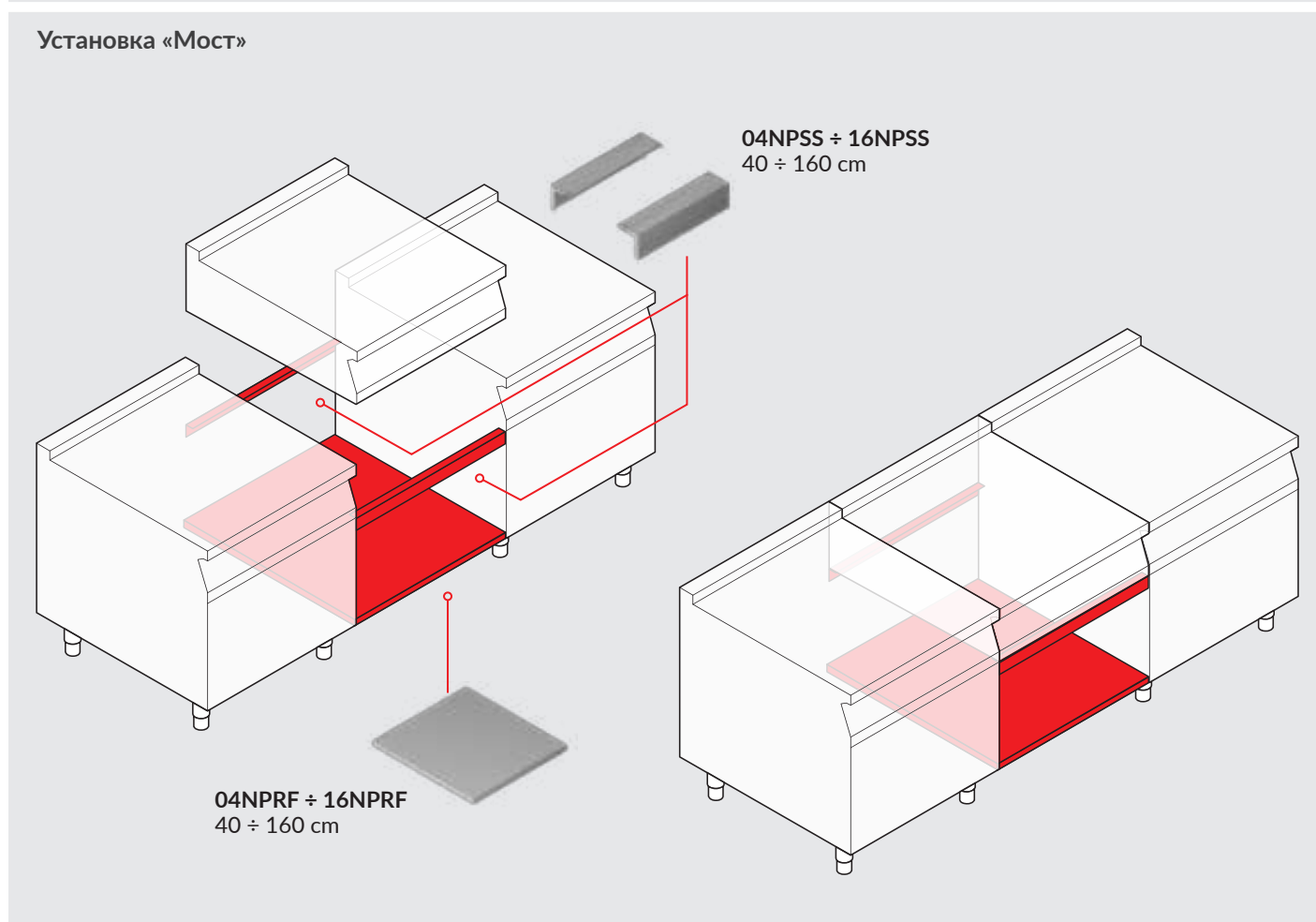


04NTR ÷ 12NTR
40 ÷ 120 cm



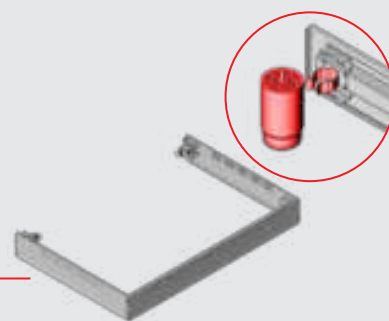
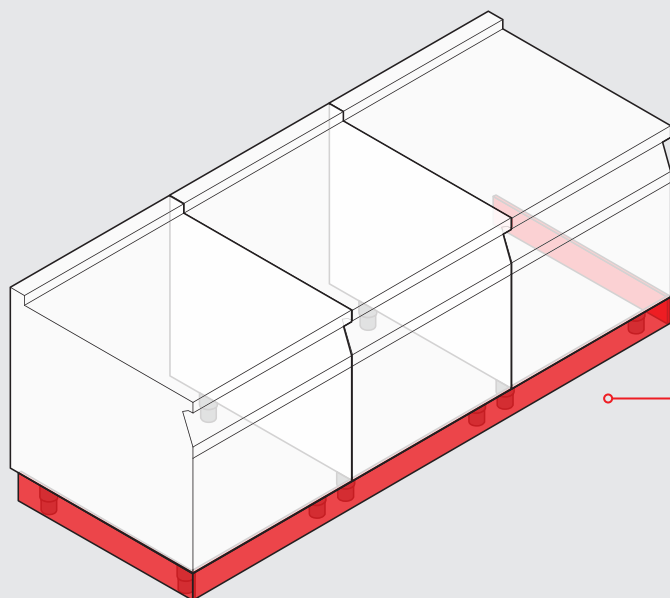


Установка «Мост»

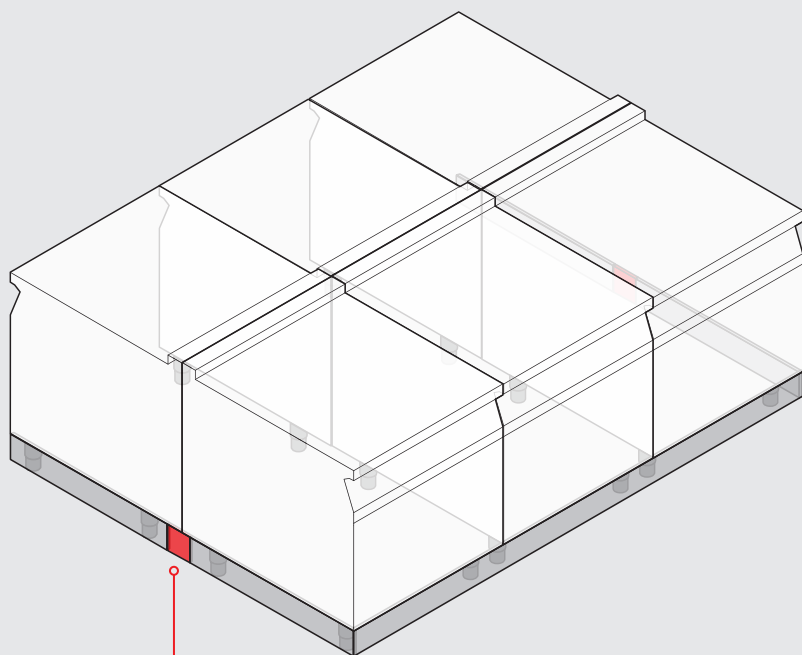


ICON9000

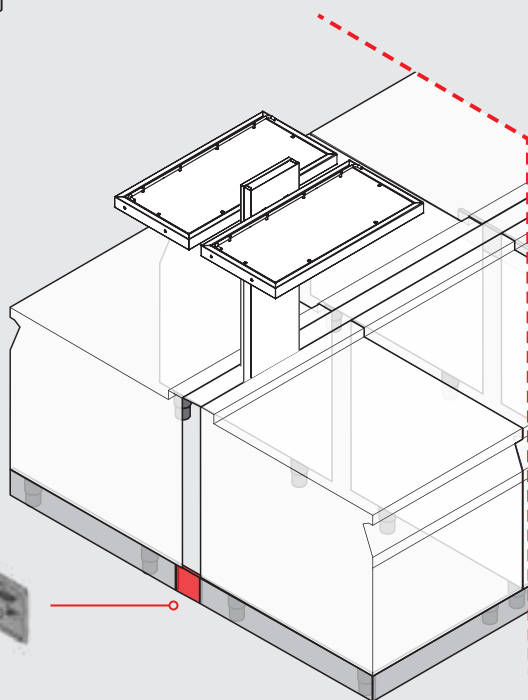
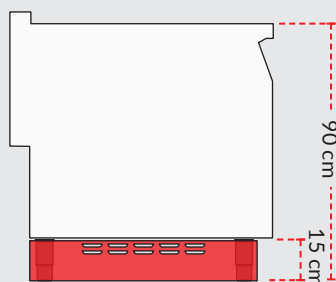
АКСЕССУАРЫ - ПЛИНТУСЫ



12NZC ÷ 28NZC
120 ÷ 280 cm



NZC

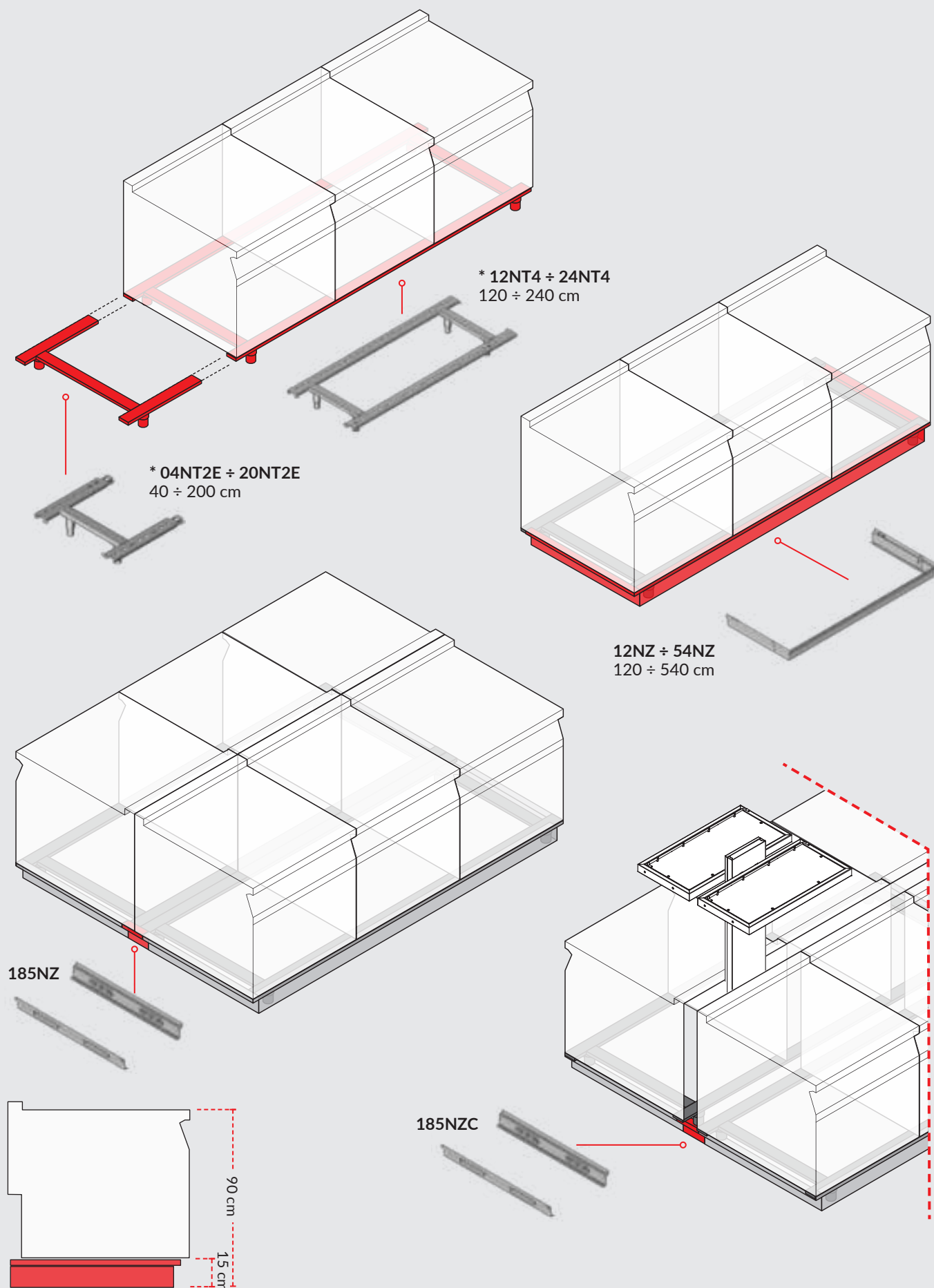


NZCC

С плинтусом высота поверхности для приготовления - фиксированная - не регулируется

ICON9000

УСТАНОВКА НА МНОГОЭЛЕМЕНТНУЮ ОПОРУ



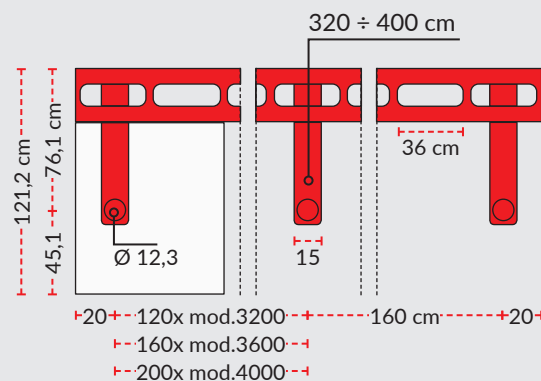
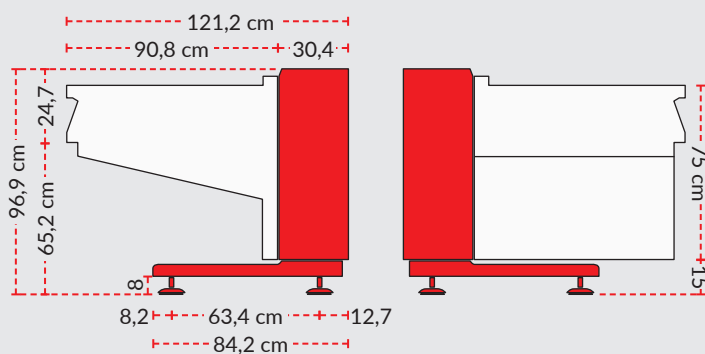
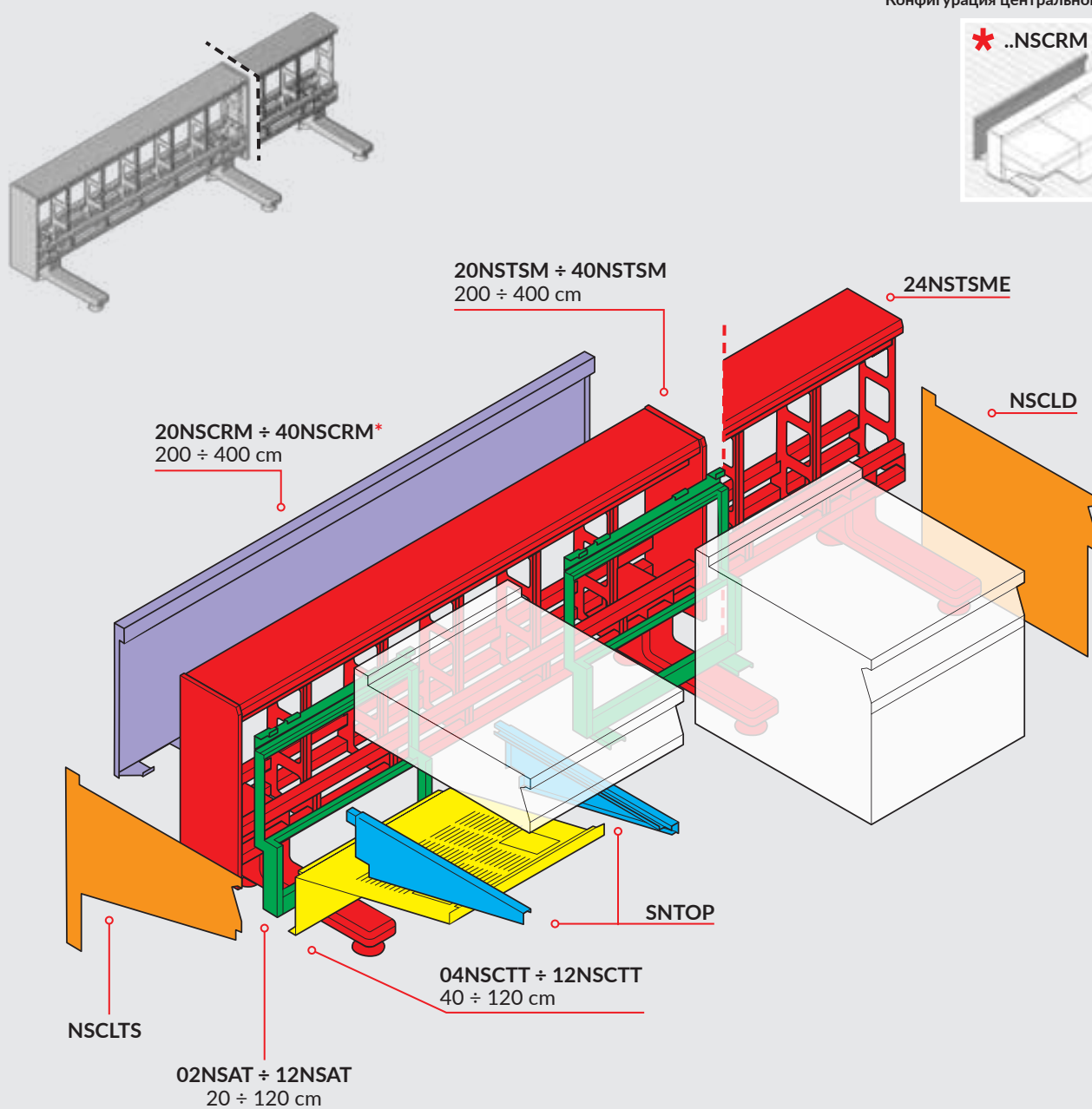
Высота поверхности для приготовления с плитусом - фиксированная, т.е. не регулируется.

* ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ: 14N1PI3G-0N1FR7IX-0N1FR1EX НЕ МОЖЕТ быть установлено в этой конфигурации.

ICON9000

УСТАНОВКА НА ОДНОСТОРОННЮЮ КОНСОЛЬНУЮ ОПОРУ

Конфигурация центральной комнаты

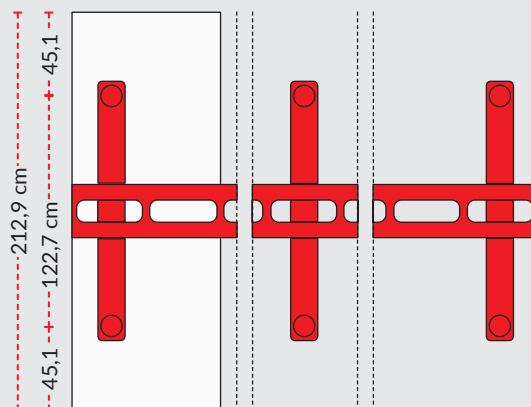
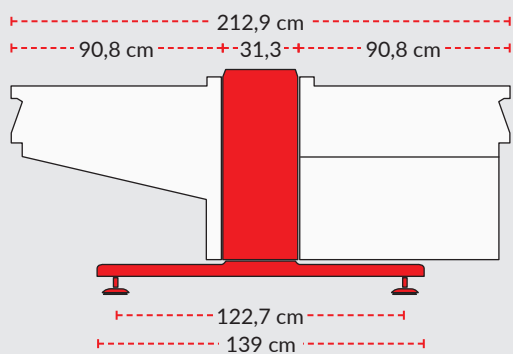
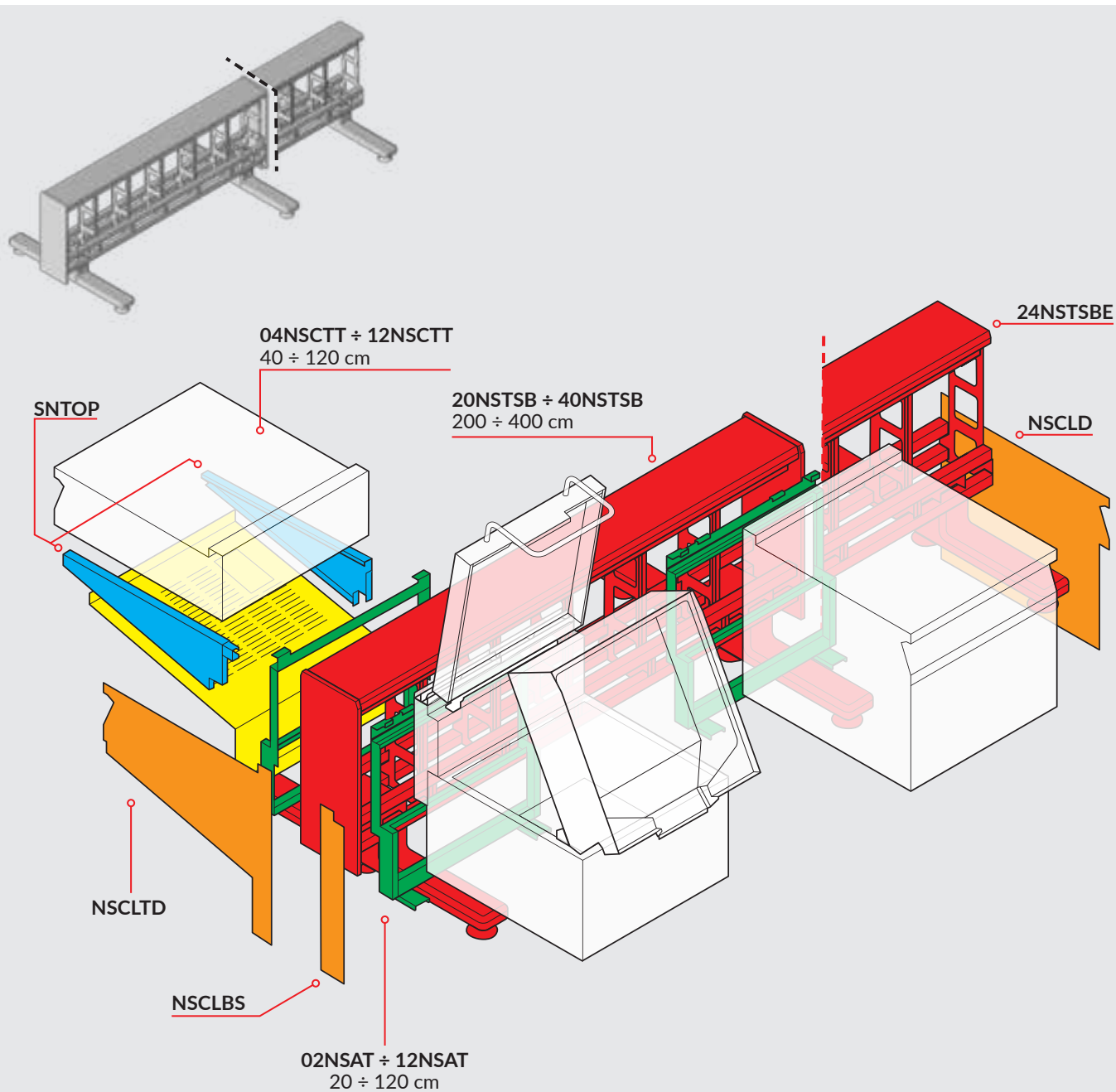


ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ

Приборы которые НЕ допускаются для установки на консольной опоре: фритюрницы 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, варочные котлы 14N1PI3G, автоматические макароноварки 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, холодильные столы 2NIBNC-2NIBBC, оборудованные вертикальные стойки

ICON9000

УСТАНОВКА НА ДВУХСТОРОННЮЮ КОНСОЛЬНУЮ ОПОРУ



ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ

Приборы которые НЕ допускаются для установки на консольной опоре: фритюрницы 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, варочные котлы 14N1PI3G, автоматические макароноварки 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, холодильные столы 2NIBNC-2NIBBC, оборудованные вертикальные стойки

ICON9000

ОБОРУДОВАННЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СТОЙКИ

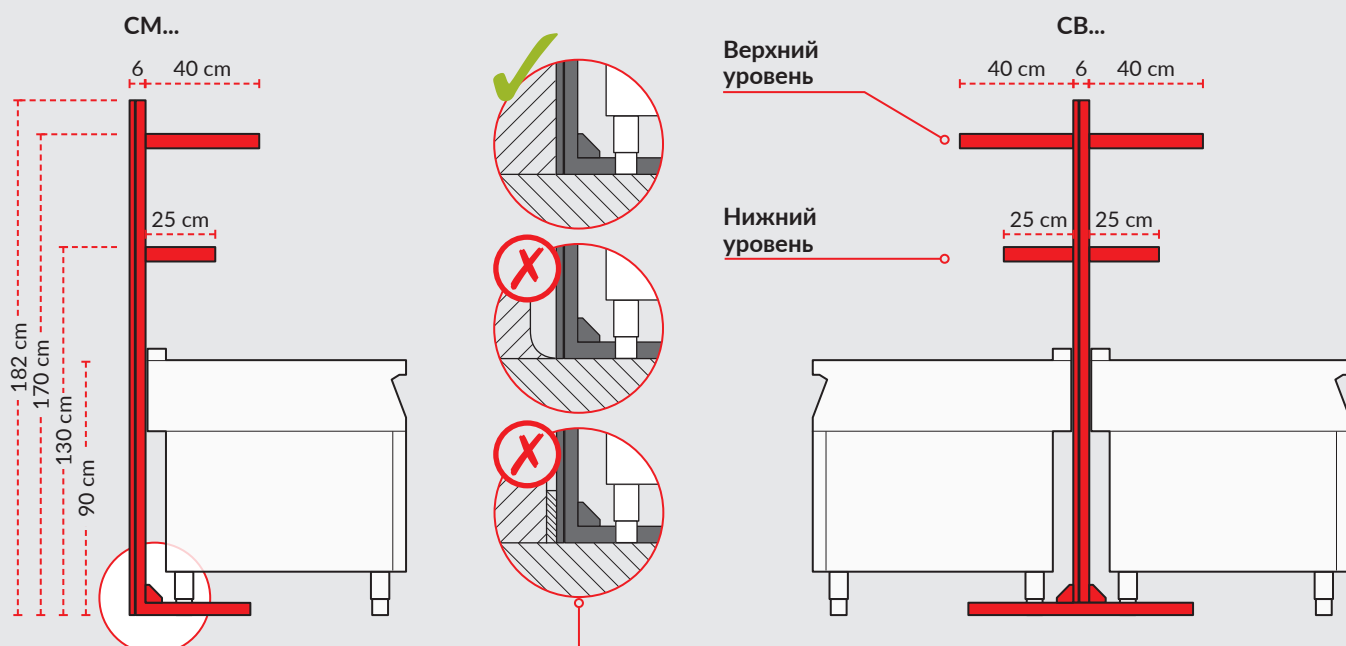
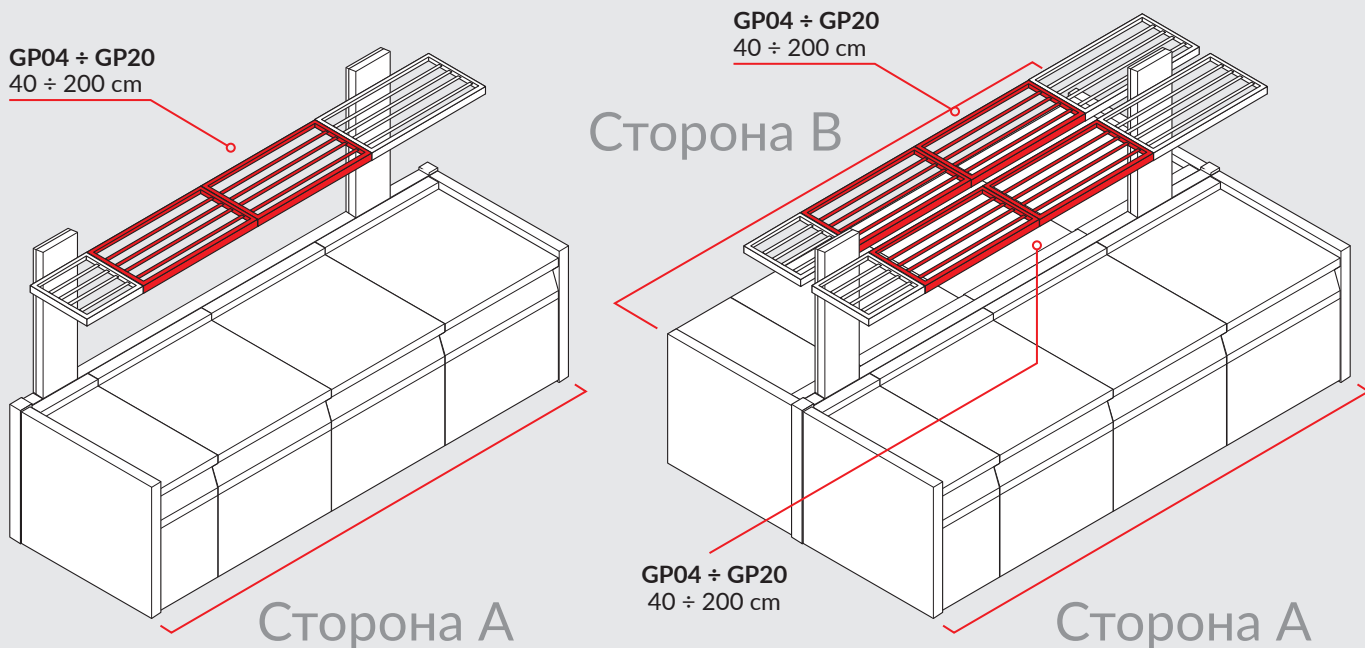
Они могут размещаться отдельно или попарно, с или без верхней соединительной решетки.

1. Для одностороннего блока выберите вертикальные стойки с коммерческим артикулом СМ ...

2. Для двухстороннего блока, выберите вертикальные стойки с коммерческим артикулом СВ ...

Вертикальные стойки могут быть оборудованы полками на верхнем уровне; они также могут быть

добавлены в блоки, установленные на мультиопоре после проверки положения опорных ножек и опоры колонн.



ICON9000

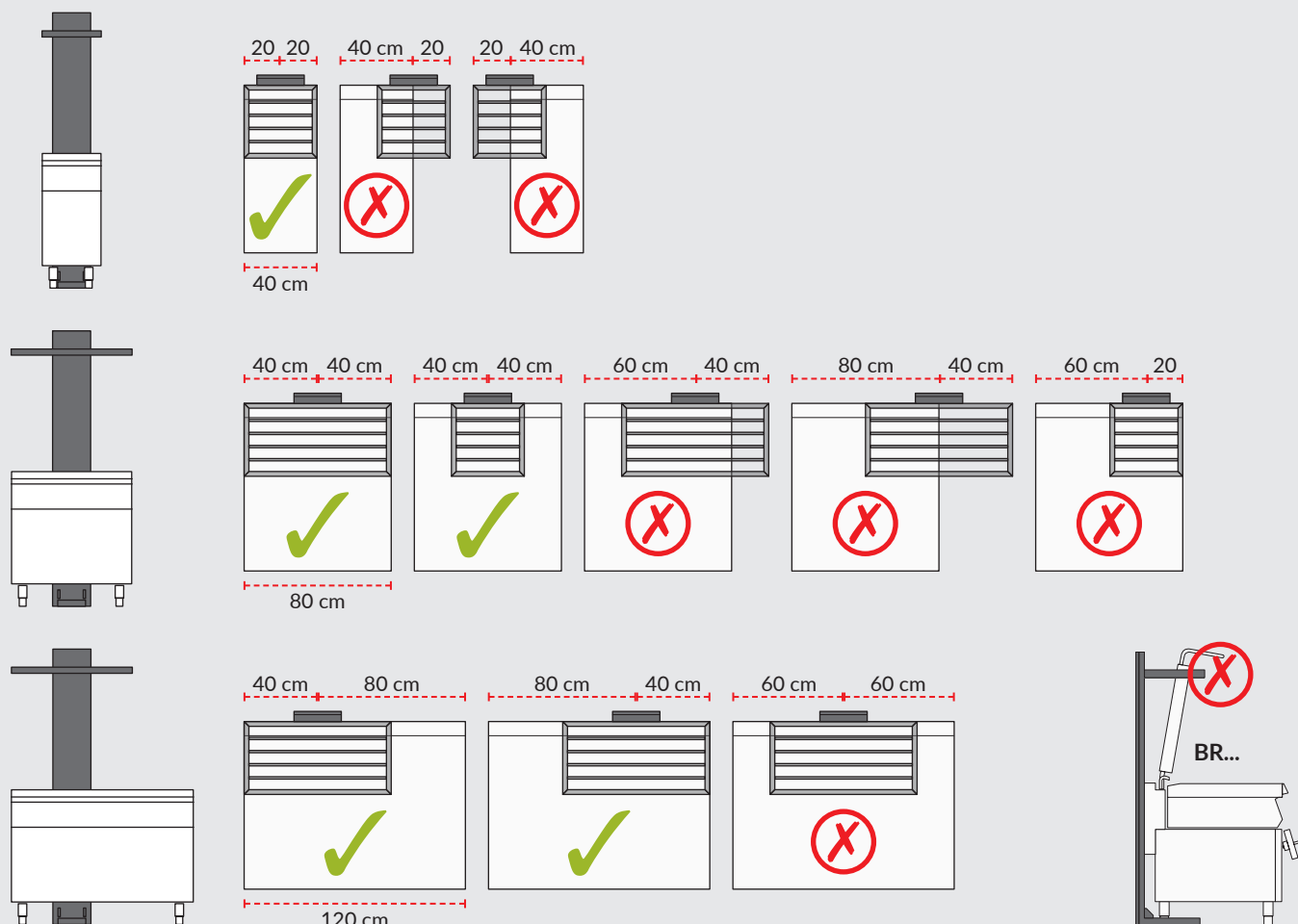
КАК ВЫБРАТЬ РАЗМЕР ВЕРТИКАЛЬНЫХ СТОЕК

Сопоставьте размер вертикальной стойки, шириной 40 или 80 см и ширину подключаемого устройства: таким образом, полка вертикальной стойки, не будет выходить за пределы размеров устройства. В конфигурации двухстороннего

блока выберите один из блоков для установки вертикальной стойки.

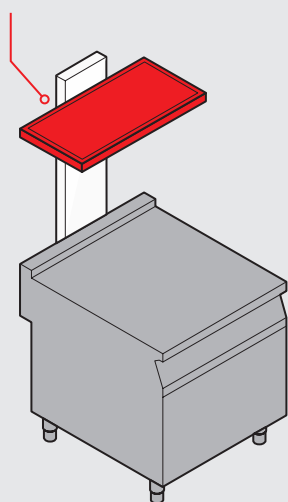
верхние соединительные решетки.

ОГРАНИЧЕНИЕ: опрокидывающаяся сковорода **НЕ МОЖЕТ** быть подсоединена к вертикальной стойке или, если для блока установлены



Вертикальная стойка со светодиодной подсветкой

C...L08



ГАЗОВОЕ оборудование	TPE диапазон сплошных электрических поверхностей	PE Электрические плиты	VPI Индукционное оборудование	VTIW Wok индукция	VTR Инфракрасное оборудование	FTE Электрические жарочные поверхности	GRE Электрические грили	PI/PDE Прямой и косвенный нагрев Варочные котлы	CPE Электрические макаронницы	FRE Электрические фритюрницы	SPE Электрический аппарат для чипсов	BME Электрический мармит	NE Электрическое оборудование под печь	EN Нейтральные элементы
(X)	(X)	(X)	✓	✓	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	(X)	✓	✓	(X)	✓

ICON9000

КАК ОБОРУДОВАТЬ УРОВНИ

УСТАНОВКА ВЕРХНЕГО УРОВНЯ:

две или более стойки могут быть соединены подставкой для кастрюль, от 40 до 200 см в ширину.

УСТАНОВКА НИЖНЕГО

УРОВНЯ: можно оборудовать вертикальные стойки на нижнем

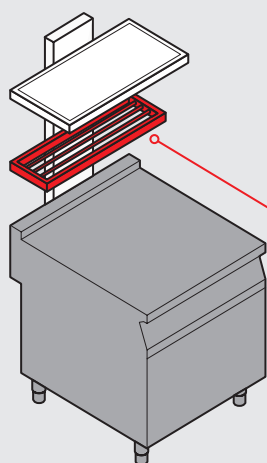
уровне несколькими аксессуарами: полками, решетками, краном для воды, держателем для контейнеров, электрическими розетками и тепловыми лампами.

Для кухонного блока : выберите аксессуары с коммерческой

артикулом **A**.

Для двухстороннего блока: обеспечьте первый блок только аксессуарами, имеющими коммерческий артикул **A**; для второго блока, выберите только аксессуары с коммерческим артикулом **B**.

Аксессуары НИЖНЕГО УРОВНЯ: одобренные для оборудования



R04IA/B R08IA/B Полка		Wok Индукция, Электрические грили, Электрические жарочные поверхности, Электрические макароноварки, Электрический аппарат для чипсов, Электрический мармит, Нейтральные элементы
G08IA/B Полка для гриля		Wok Индукция, Электрические грили, Электрические жарочные поверхности, Электрические макароноварки, Электрический аппарат для чипсов, Электрический мармит, Нейтральные элементы
TGNIA/B Опора		Рекомендуется только для нейтральных элементов
CRAIA/B¹ Кран		Газовые плиты, Нейтральный элемент, Электрические плиты, Сплошные электрические поверхности
RBE208IA/B¹² Розетки		Нейтральные элементы
PE1IA/B¹² Розетка		Нейтральные элементы
RPE104IA/B¹² RPE108IA/B¹² Розетка		Нейтральные элементы
CCIA/B Крышка		ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ

¹ В конфигурации двухсторонних блоков, в соответствии с этим аксессуаром, следующие приборы не могут быть установлены : **газовое оборудование с дымоходом, газовые грили.**

² IP44 РОЗЕТКА

- Сбоку нейтрального элемента, в соответствии с розеткой, только эти приборы могут быть размещены: нейтральные элементы, GRE / GRG, FTE, FTG, FR. Все приборы с ваннами запрещены

и все приборы косвенного нагрева.

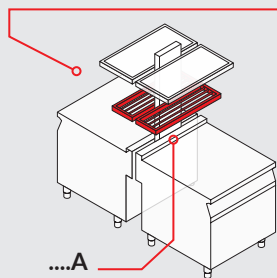
- Если линия для приготовления оборудована вертикальной стойкой с водопроводным краном, между водопроводным краном и электрической розеткой должно быть минимальное расстояние 140 см.

IP66 РОЗЕТКА

- Сбоку нейтрального элемента, в соответствии с розетками, любой прибор может быть

установлен, за исключением следующих: CP, BM, PD / PI, BR. Все приборы с ваннами запрещены.
- Если линия для приготовления оборудована вертикальной стойкой с водопроводным краном, между водопроводным краном и электрической розеткой должно быть минимальное расстояние 140 см.

Аксессуары НИЖНЕГО УРОВНЯ: предусмотрены для КОНФИГУРАЦИИ ДВУХСТОРОННИХ БЛОКОВ



		B	TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA							
CRAIA							
RBE208IA							
PE1IA							
RPE104IA RPE108IA							

ICON9000

ГОТОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СТОЙКИ

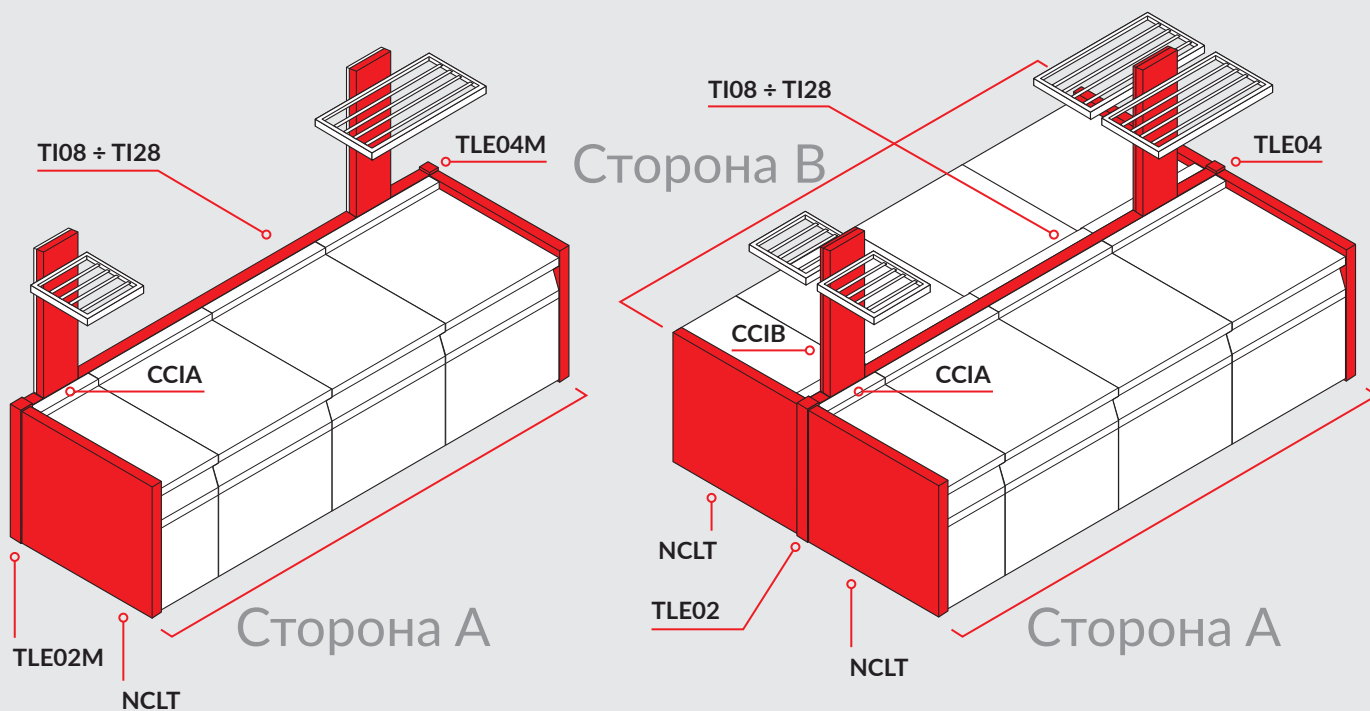
Если НИЖНИЙ уровень не оснащен аксессуарами, **необходимо** установить стойки с крышкой:

- CCIA на модуле приготовления.
- CCIA + CCIB в конфигурации двухсторонних блоков.

Верхние боковые закрытые установки:

- TLE02/TLE04 для размещения на двухсторонних блоках.
- TLE02M/TLE04M для установки на односторонний блок.

Боковые панели **NCTL** всегда должны входить в комплект блоков приготовления с оборудованными колоннами.



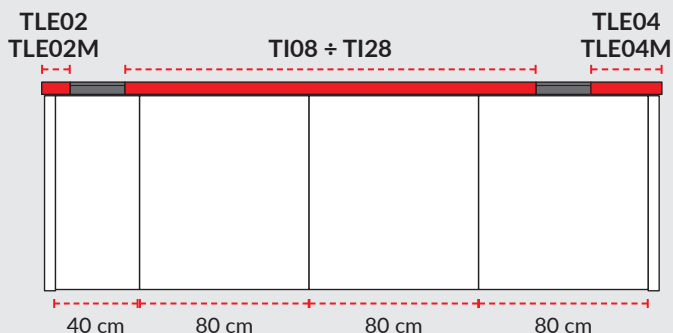
ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА: как выбрать длину в соответствии со стойками

ВЕРХНИЕ БОКОВЫЕ ЗАКРЫТЫЕ УСТАНОВКИ TLE...

	nr.2 40cm		nr.1=40cm nr.1=80cm		nr.2 80cm	
	TI08		TI10		TI12	
GP04 - 40 cm	TI08		TI10		TI12	
GP06 - 60 cm	TI10		TI12		TI14	
GP08 - 80 cm	TI12		TI14		TI16	
GP10 - 100 cm	TI14		TI16		TI18	
GP12 - 120 cm	TI16		TI18		TI20	
GP14 - 140 cm	TI18		TI20		TI22	
GP16 - 160 cm	TI20		TI22		TI24	
GP18 - 180 cm	TI22		TI24		TI26	
GP20 - 200 cm	TI24		TI26		TI28	

40 cm	80 cm	120 cm
TLE02 / TLE02M	TLE04 / TLE04M	TLE04 / TLE04M

Пример



МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Рабочая поверхность прессованная в единственном варианте Конфорки мощностью 4, 7 и 10 кВт. Таблица распределения конфорок представлена в вводном разделе главы. Решетки для конфорок из эмалированного чугуна. Нижний духовой шкаф: газовый СТАТИЧЕСКИЙ (... G), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... GV) или электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... EV). Камера духового шкафа

изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Боковой отсек духового шкафа с направляющими для контейнеров, емкостью 6xGN1/1. 2N1FAGF: модель с газовым статическим

духовым шкафом БОЛЬШОГО РАЗМЕРА; газовый статический духовой шкаф с функцией электрического гриля. Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня, емкость каждого уровня 1x1/1GN + 1x2/1GN, камера оснащена 1 решеткой, а также оборудована электронным искровым зажиганием.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	17		
	1N0FAD	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	25		
	1N0FA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	28		
	1N0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	34		
	1N0FAB	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ПЛИТА СПРАВА	80X92X25	23,5		
	2N0FA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	48		
	2N0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	51		
	1N1FADG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	33	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1FADGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	33	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1FAG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1FAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	36	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1FAAG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	42	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N1FAAEV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	34	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1N1FAAE	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	34	5,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2N1FAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	56	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N1FAGF	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И БОЛЬШОЙ СТАТИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	120X92X75	49	3,8	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NGA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	VSX4	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	PLS	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	PRS	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 MM				
	NCEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM FLEXI-PLATE

Оборудование с многофункциональной поверхностью, подходящей для прямого и косвенного приготовления пищи. Плита изготовлена из комбинированной стали с верхним слоем из нержавеющей стали AISI 430. 4 независимые зоны

приготовления, контролируемые температурным термостатом, регулируемые 110-360 °C. Нагрев с помощью нагревательных элементов с паяной сваркой. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 1NOFPE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1NOFPE	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЛИТА FLEXIPLATE	80X92X25	12	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

В газовых моделях плита нагревается с помощью центральной конфорки из нержавеющей стали; электронное непрерывное искровое зажигание. В электрических моделях плита нагревается с помощью нагревательных элементов, 4 рабочие зоны контролируются независимо

друг от друга. Нижний духовой шкаф: газовый PLURI-VENTILATED (... GV) или электрический PLURI-VENTILATED (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня

вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0TPG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0TPG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1TPGV	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	20,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0TPE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1N0TPE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1N1TPEEV	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	19,5		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Плита изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, полностью герметичная и водонепроницаемая поверхность. Передняя часть плиты оборудована углублением для сбора пролитой жидкости. 5-позиционный переключатель для настройки температуры. Нижний духовой

шкаф: электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЕ (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой

GN 2/1. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0NOPE4, 1NOPE4, 1N1PE4EV.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NOPE4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	8	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1NOPE4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С 4 КОНФОРКАМИ	80X92X25	16	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1N1PE4EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	24	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1N1PE4EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	21,4	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1N1PE2EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ- 230V	80X92X75	21,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

Плита из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность плиты из стеклокерамики. Плита нагревается с помощью индукции (... VT1I = одна зона, ... VT2I = все зоны и ... VT1W = wok индукция Ø см 30) или инфракрасный нагрев (... VTR). Для использования электромагнитной

индукции необходима посуда из подходящего материала. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0N0VT1R, 1N0VT1R.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	0N0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	1N0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	1N0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	0N0VT1W	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА WOK	40X92X25	5	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	0N0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	6,8	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	1N0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	13,6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PW350	СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Прессованная поверхность с углублением в передней части, для сбора и слива жидкости. Линия предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом. Независимый

контроль для каждой зоны приготовления, термостатический контроль температуры. Выдвижной лоток на передней панели для слива жира. Газовый нагрев с помощью трехпламенных конфорок, электронное искровое зажигание; электрический нагрев с помощью

защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT6G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	2N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
--	----------------	--	-----------	------	--	-------------------------------

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	09PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 40 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	19PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 80 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KLRA	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ГРИЛИ

Наклонная решетка изготовлена из эмалированного чугуна со специальной нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует сливу кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. В газовых моделях поверхность

керамической плитки нагревается горелкой с тройным пламенем из нержавеющей стали; горелка контролируется предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. В электрических моделях решетки нагреваются электрическими элементами, которые

напрямую контактируют с решеткой. Независимый контроль для каждой зоны приготовления. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0N0GRE, 1N0GRE, 2N0GRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0GRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	40X92X25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0GRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	80X92X25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N0GRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	120X92X25	27	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0GRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	40X92X25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0GRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	80X92X25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N0GRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	120X92X25		15,75	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				
	RGRG40	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (40 CM)				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	RGRG80	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (80 СМ)				
	MGGRG	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Поверхность котла оборудована канавкой для сбора конденсата. Крышка с ручкой на пружинах. Линия предлагает газовые/электрические пищеварочные котлы с прямым/косвенным нагревом. Котел изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Основание котла

изготовлено из нержавеющей стали AISI 316L. Прямоугольный контейнер для котла изготовлен из нержавеющей стали AISI 316L, емкость 3x 1/1 GN. Нельзя устанавливать на консоль: 14N1PI3G.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N1PI1G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (100Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PI2G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PD2G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ ПРЯМОГО НАГРЕВА (145Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	14N1PI3G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (270Л.)	140X92X90	44	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PI1E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (100Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1N1PI2E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CPX102	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 100 Л	50X50X41			
	CPX152	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 250 Л	50X50X48			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM МАКАРОНОВАРКА

Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна из полированной нержавеющей стали AISI 316L. Вода заливается через верхнюю часть: автоматическое (... Н) или ручной контроль на панели управления (... L). Газовые модели с электронным

непрерывным искровым зажиганием. Корзины являются обязательными аксессуарами. Аксессуар 20N1SCP совместим с любыми моделями линии с механизмом автоматического подъема корзин. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями:

0N1CP1EL, 0N1CP1EH, 1N1CP2EL, 1N1CP2EH.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N1CP1GL	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N1CP1GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	1N1CP2GL	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1CP2GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	0N1CP1EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	12		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	0N1CP1EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	12		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1N1CP2EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75	24		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1N1CP2EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75	24		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	20N1SCP	ПОДЪЕМНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОРЗИН МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л.	20X92X75	0,2		230V 1N~ / 50HZ
	KSCP	НАБОР ИЗ 3 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДЪЕМОМ КОРЗИН	27X13,7X20			
	KSCP6	НАБОР ИЗ 6 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ С МЕХАНИЗМОМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДЪЕМА КОРЗИН.	13X12X20			
	KCP40	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C0909	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	C2715	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 6,6 Л	27X13,7X20			
	C0930	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,8 Л	9,2X30,6X13,2			
	C1830	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10 Л	18,8X30,6X20			
	C2830	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 15 Л	26,6X30,6X20			
	C4627	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 23,5 Л	27X46X20			
	C2327	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12 Л	27X22X20			
	CV40	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 40Л				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

АВТОМАТИЧЕСКАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА

Автоматическая универсальная макаронварка с отдельной конструкцией из нержавеющей стали включает в себя: ванну из нержавеющей стали AISI 316, крышку и полностью выдвижную корзину с автоматическим подъемом. Автоматическое управление

электропитанием, программами подачи пищи и уровнем воды в резервуаре. Стандартная вытяжная душевая головка. В газовых моделях нагрев осуществляется конфорками, электронное управление зажиганием и ионизацией пламени. В электрических

моделях нагрев осуществляется тремя электронагревателями, погруженными в воду. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	10NCP1A	ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ВАННОЙ 150 Л	100X92X90	24	0,18	230V 1N~ / 50HZ
	12NCP1A	ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ВАННОЙ 200 Л	120X92X90	30	0,18	230V 1N~ / 50HZ
	20NCP2A	ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 150+150 Л	200X92X90	48	0,35	230V 1N~ / 50HZ
	10NCP1EA	УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА ВАННА 150 Л	100X92X90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	12NCP1EA	УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА ВАННА 200 Л	120X92X90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CC21	ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МАКАРОНОВАРКИ	77X83X117,5			
	B11M20	КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20			
	CCP150	КОРЗИНА ДЛЯ ТОНКОЙ ПАСТЫ ДЛЯ ВАННЫ 150Л				
	CCP200	КОРЗИНА ДЛЯ ТОНКОЙ ПАСТЫ ДЛЯ ВАННЫ 200Л				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ФРИТЮРНИЦЫ 12Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 12 Л.
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Электронная система непрерывного искрового зажигания

для газовых моделей. Температура контролируется при помощи термостата и предохранительного термостата. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка. Модели (FR ... D) с цифровым управлением.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N1FR3G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR3GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR4G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR4GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0N0SPE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	40X92X25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR12	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	CFR91214	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

ФРИТЮРНИЦЫ 15Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 15 Л.
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки.
Ванна оборудована сливной зоной.
Температура контролируется при помощи термостата и

предохранительного термостата.
Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка.
Модели (FR ... D) с цифровым управлением. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N1FR5E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л	40X92X75	10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	0N1FR5ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1N1FR6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л	80X92X75	21	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	1N1FR6ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	21	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR15	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	CFR15	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ

ФРИТЮРНИЦЫ 21-23Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 21-23 Л.
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели ... FR7 оборудованы ванной V-образной формы. Температура

контролируется при помощи термостата и предохранительного термостата. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более легкое обслуживание. Модели (FR ... D) с

цифровым управлением. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N1FR1I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR1ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR7I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л	40X92X75	25	0,035	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR7ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	25	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR2I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л	80X92X75	42	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR2ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	42	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	0N1FR1ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1N1FR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1N1FR2ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	C3728N	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ ... FR7..	27,8X36,8X13
	C3830AD	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12
	CFR221	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12
	CFR2123A	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА	
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ФРИТЮРНИЦЫ 22Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 22 Л.
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки.
Ванна оборудована сливной зоной.
Температура контролируется при помощи термостата и

предохранительного термостата.
Газовые модели с электронным непрерывным искровым зажиганием.
Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N1FR1G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR2G	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л	80X92X75	42	0,05	230V 1N~ / 50HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	C3830AD	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12			
	CFR221	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПОДЪЕМА КОРЗИН СО СТАНДАРТНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более

легкое обслуживание. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины. Модели ... FR7 оборудованы ванной V-образной формы. Система фильтрации и рециркуляции масла для моделей ... X. Модели «X» нельзя устанавливать на балки или рамы: ON1FR7IX,

ON1FR1EX. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: ON1FR1EX.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ON1FR7IX	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90	25	0,1	230V 1N~ / 50HZ
	ON1FR1EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	ON1FR1EX	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CFR2123A	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ СКОВРОДЫ

Сковорода ... BR2 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; ванна с дном из низкоуглеродной стали предоставляется по запросу. Сковорода ... BR3 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; дно ванны из комбинированной стали.

Сковорода с фиксированной сковородой (... F) из нержавеющей стали AISI 304 (без функции Cooking-Pro), емкостью 35 литров; дно ванны из комбинированной стали. Линия ICON9000 предлагает газовые/электрические сковороды с ручным (... BR2..A .. / ... BR3 ... A) или автоматическим подъемом ванны (... BR2 ... / ... BR3 ...).

Активный защитный термостат и микропереключатель отключают электропитание, когда ванна находится в поднятом состоянии. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N1BR2G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR2GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR2G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR2GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	2N1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	1N1BR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR2EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR2EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3EF	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВРОДА	80X92X75		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	CB21	ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	75,5X81,2X78
	B11M20	КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM МАРМИТ

Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна с закругленными углами. Ручное наполнение водой. Слив ванны осуществляется с помощью поворотного переключателя на передней части оборудования - способствует быстрому и

эффективному опустошению ванны. Температура контролируется термостатом и предохранительным термостатом. Ванна используется с емкостями GN. Ванны являются обязательными аксессуарами. Электрические модели оснащены дистанционным управлением

максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0BM1G	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	40X92X25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0BM1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	40X92X25	2,55		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0BM2G	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	80X92X25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0BM2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	80X92X25	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	OFFBM	ПЕРФОРИРОВАННОЕ ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВАННЫ МАРМИТА				
	TRA12	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	TRA16	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	TRA11	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	BGN11	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	BGN12	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN13	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	BGN16	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	BGN23	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ

ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ

CHEF COMFORT PRO. Система Chef Comfort Pro, применяемая для теплового блока, обеспечивает дополнительный комфорт и улучшает условия работы для шеф-повара. Система Chef Comfort Pro уменьшает тепловое излучение и эффективно направляет дым и запахи в сторону

вытяжного зонта. Чтобы установить систему воздушных поручней для блока приготовления, необходимо установить 20 см элемент с мотором, к которому подключаются специальные воздушные поручни, их можно разместить либо слева, либо справа на максимальном расстоянии

- 160 см. Примеры схем расстановок Chef Comfort Pro представлены в вводном разделе к главе. Поручни имеют отверстия из которых выходит воздушный поток; Кроме того, поток воздуха является направленным благодаря возможности поворачивать поручни.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20N1TLA	ЭЛЕМЕНТ С ДВИГАТЕЛЕМ ДЛЯ СИСТЕМЫ ВОЗДУШНЫХ ПОРУЧНЕЙ	20X92X75	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	20N1TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM DX	40X6,9X4			
	08NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM DX	80X6,9X4			
	12NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM DX	120X6,9X4			
	16NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM DX	160X6,9X4			
	04NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM SX	40X6,9X4			
	08NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM SX	80X6,9X4			
	12NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM SX	120X6,9X4			
	16NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM SX	160X6,9X4			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

НЕЙТРАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Дополнительные элементы из нержавеющей стали AISI 304:
нейтральные элементы с / без водяной колонкой, с / без ящиков, элемент со встроенной подставкой для salamander, элементы с выдвижным душем, розеткой и раковиной.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	20N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X25
	0N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40X92X25
	1N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	80X92X25
	0N0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ	40X92X25
	0N0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ/РАМОЙ	40X92X25
	1N0TC2	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	80X92X25
	0N0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ОБОРУДОВАН ДЛЯ ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	40X92X25
	1N0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	80X92X25
	20N1TND	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ	20X92X75

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20N1TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			
	0N1TC1P	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ РОЗЕТКАМИ	40X92X75			
	0N1L	РАКОВИНА НА ШКАФУ	40X92X75			
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				
	CEMTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ХОЛОДНОЙ ВОДЫ				
	CEGTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ХОЛОДНОЙ ВОДЫ С КОЛЕНЧАТЫМ СОЕДИНЕНИЕМ				
	NCEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильная нижняя установка из нержавеющей стали AISI 304 и внутренним выдвижным ящиком из материала ABS, емкость 4xGN 1/1, h = 100 мм. Рабочая температура: -22 ° / + 15 ° C. Модель 2NIBBC с функцией шокового охлаждения. Газообразный хладагент R600A. Энергетический

класс B (при использовании в режиме холодильника: A). Существуют установочные ограничения: допускается установка с любым электрическим оборудованием (кроме 0N0BM1E-1N0BM2E), возможна установка только с газовым оборудованием: 2N0FT1G-2N0FT7G-

2N0GRG.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	2NIBNC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА	120X80X50	0,28	230V 1N~ / 50HZ	
	2NIBBC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	120X80X50	0,32	230V 1N~ / 50HZ	

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ СТЕНДЫ

Отдельностоящая конструкция для установки столешниц из нержавеющей стали AISI 304. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние ящики без дна на выдвижных направляющих используются для GN 1/1 контейнеров с макс. высотой

- 100 мм. Модель 1NIVBR нельзя установить под следующими элементами: индукционные и инфракрасные стеклокерамические плиты, электрические грили и электрические плиты.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	40X80X50			
	1NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	80X80X50			
	2NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	120X80X50			
	0NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ПРАВОЙ ДВЕРЬЮ	40X85X50			
	1NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ДВЕРЯМИ	80X85X50			
	0NIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	40X85X50			
	1NIVBR	ТЕПЛОВАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	80X85X50	2		230V 1N~ / 50HZ
	PBND	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СПРАВА				
	PBNS	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СЛЕВА				
	TPV	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	34,8X45,5X32,6			
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

АКСЕССУАРЫ

Плнтус на 3 стороны, изготовленный из нержавеющей стали AISI304, закрепляется к ножкам оборудования с помощью зажимов. Плнтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плнтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа. Поручни из нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую

поверхность, используются в качестве поручней и опорной поверхности для посуды.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 40 CM				
	1KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 80 CM				
	2KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 120 CM	120X20X10			
	KPN	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	NCLT	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,53X92X79			
	NCLTL	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,2X92X79			
	NCLTLB	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ				
	04NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X75X15			
	08NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X75X15			
	10NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 100 CM	100X75X15			
	12NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X75X15			
	12NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X80X15			
	14NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 CM	140X80X15			
	16NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X80X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	18NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X80X15			
	20NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X80X15			
	22NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X80X15			
	24NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X80X15			
	26NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 CM	260X80X15			
	28NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X80X15			
	NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	NZCC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				
	04MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X20X10			
	08MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X20X10			
	04NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 CM	40X6,9X4			
	08NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 CM	80X6,9X4			
	12NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 CM	120X6,9X4			
	14NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 140 CM	140X6,9X4			
	16NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 CM	160X6,9X4			
	04NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 CM	40X15,1X5,4			
	08NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 CM	80X15,1X5,4			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 CM	120X15,1X5,4			
	16NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 CM	160X15,1X5,4			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

УСТАНОВКА СПОСОБОМ “МОСТ”

Таблица с инструкциями по установке представлена в вводном разделе к главе.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X0X0			
	08NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X0X0			
	12NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X0X0			
	16NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 160 CM	160X0X0			
	04NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	40X0X0			
	08NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	80X0X0			
	12NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	120X0X0			
	16NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	160X0X0			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ

УСТАНОВКА НА ОПОРУ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Линию ICON9000 можно установить на плинтус из нержавеющей стали или на блок, используя многоэлементную подставку, на которой расположено оборудование. Многоэлементная опорная рама изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, она обеспечивает хорошую напольную опору с 4/6 регулируемыми по

высоте ножками из нержавеющей стали. С помощью расширения можно увеличить длину рамы. Удлинение из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм, закрепляется на многоэлементной опоре, таким образом улучшая опоры для пола с 2/4 регулируемыми по высоте ножками из нержавеющей стали. Многоэлементная опорная рама может

быть оснащена плинтусом из нержавеющей стали AISI 304, закрывающим опору с трех сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 120 CM	120X80X15			
	16NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X80X15			
	18NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X80X15			
	20NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X80X15			
	24NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X80X15			
	04NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	40X0X0			
	06NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
	08NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
	10NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
	12NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
	14NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
	16NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	12NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X86X15
	16NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X86X15
	18NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X86X15
	20NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X86X15
	22NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X86X15
	24NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X86X15
	26NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 CM	260X86X15
	28NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X86X15
	30NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 300 CM	300X86X15
	32NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 320 CM	320X86X15
	34NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 340 CM	340X86X15
	36NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 360 CM	360X86X15
	38NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 380 CM	380X86X15
	40NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 400 CM	400X86X15
	42NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 420 CM	420X86X15
	44NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 440 CM	440X86X15
	46NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 460 CM	460X86X15

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	48NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 480 CM	480X86X15			
	50NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 500 CM	500X86X15			
	52NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 520 CM	520X86X15			
	54NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 540 CM	540X86X15			
	185NZ	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	185NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ

УСТАНОВКА НА ПЕРЕКЛАДИНЕ

Подвесная установка на перекладине для одно- или двухсторонних расположений без каких-либо структурных ограничений, как верхние блоки, так и нижние шкафы / духовые шкафы, с большой гибкостью в различных моделях. Опорная перекладина имеет внутри

все необходимое для потребления оборудованием эл. питания / воды / и т.д. Консольная опора из стальной конструкции Fe360 с антикоррозионной эпоксидной покраской. В комплекте с парой опорных ножек, боковыми панелями и верхней крышкой из нержавеющей

стали AISI 304 с отшлифованной поверхностью.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 200CM	200X84X97			
	24NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 240CM	240X84X97			
	28NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 280CM	280X84X97			
	32NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 320CM	320X84X97			
	36NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 360CM	360X84X97			
	40NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 400CM	400X84X97			
	24NSTSME	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 CM				
	20NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 200 CM	200X139X97			
	24NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 240 CM	240X139X97			
	28NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 280 CM	280X139X97			
	32NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 320 CM	320X139X97			
	36NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 360 CM	360X139X97			
	40NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 400 CM	400X139X97			
	24NSTSBE	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ДВОЙНОЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 CM				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	02NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 20 CM ЭЛЕМЕНТОВ	20X16X76
	04NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 40 CM ЭЛЕМЕНТОВ	40X16X76
	08NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 80 CM ЭЛЕМЕНТОВ	80X16X76
	10NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 100 CM ЭЛЕМЕНТОВ	100X16X76
	12NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 120 CM ЭЛЕМЕНТОВ	120X16X76
	SNTOP	ОПОРА ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ НА КОНСОЛЬНОЙ ПЕРЕКЛАДИНЕ	92X4X25
	20NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 200CM	200X80X68
	24NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 240CM	240X80X68
	28NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 280CM	280X80X68
	32NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 320CM	320X80X68
	36NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 360CM	360X80X68
	40NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 400CM	400X80X68
	04NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X84X50
	08NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X84X50
	12NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X84X50
	NSCLD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79
	NSCLS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	NSCLTD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79
	NSCLTS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79
	NSCLBD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79
	NSCLBS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

ОБОРУДОВАНО ВЕРТИКАЛЬНЫМИ СТОЙКАМИ

Вертикальные стойки из нержавеющей стали AISI 304, установка 50x30 мм, толщина 2 мм, корпус из нержавеющей стали AISI 304, отшлифованная поверхность, толщиной 0,8 мм. Стойки предназначены для фиксации к полу с помощью штепселей и фиксации оборудования с помощью

винтов. Стойки на верхнем уровне, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304, включают в себя 1 полку (СМ ...) или 2 полки (СВ ..., по одну с каждой стороны). Чтобы выбрать аксессуары для вертикальной стойки, см. вводный раздел к главе. На верхнем уровне, между стойками, можно установить

соединительную решетку для посуды. Совместимость аксессуаров на нижнем уровне зависит от основных функциональных элементов. Если нижний уровень не имеет аксессуаров, вертикальная стойка должна быть обязательно оснащена крышкой CCIA-CCIB.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CMG04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 40 CM	40X46X182			
	CMG08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 80 CM	80X46X182			
	CMR04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 40 CM	40X46X182			
	CMR08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 80 CM	80X46X182			
	CML08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X46X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGG04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 40 CM	40X86X182			
	CBGG08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 80 CM	80X86X182			
	CBRR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 40 CM	40X86X182			
	CBRR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 80 CM	80X86X182			
	CBGR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 40 CM	40X86X182			
	CBGR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 80 CM	80X86X182			
	CBLL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,014	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBRL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GP04	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 40 СМ	40X40X5
	GP06	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 60 СМ	60X40X5
	GP08	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 80 СМ	80X40X5
	GP10	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 100 СМ	100X40X5
	GP12	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 120 СМ	120X40X5
	GP14	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 140 СМ	140X40X5
	GP16	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 160 СМ	160X40X5
	GP18	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 180 СМ	180X40X5
	GP20	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 200 СМ	200X40X5
	R04IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 40 СМ	40X25X5
	R04IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 40 СМ	40X25X5
	R08IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5
	R08IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5
	G08IA	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5
	G08IB	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5
	TGNIA	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА А	74X36X5
	TGNIB	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА В	74X36X5

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CRAIA	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА А				
	CRAIB	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА В				
	RBE208IA	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА А 80 CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RBE208IB	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА В 80 CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	PE1IA	РОЗЕТКА СТОРОНА А				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	PE1IB	РОЗЕТКА СТОРОНА В				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE104IA	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE104IB	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE108IA	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	RPE108IB	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CCIA	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А				
	CCIB	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В				
	TI08	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI10	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI12	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI14	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI16	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TI18	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI20	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI22	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI24	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI26	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI28	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI30	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TLE02	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE02M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				

ICON9000 PLUS

Для тех,
кто ищет безупречность

Оборудование Icon9000 Plus имеет
поверхность из нержавеющей стали
AISI 304 **толщиной 3 мм.**

Для конфигурации оборудования и
различных возможных установок см.
вводные страницы раздела Icon9000.



МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Рабочая поверхность прессованная в единственном варианте Конфорки мощностью 4, 7 и 10 кВт. Таблица распределения конфорки представлена в вводном разделе главы. Решетки для конфорки из эмалированного чугуна. Нижний духовой шкаф:

газовый СТАТИЧЕСКИЙ (... G), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... GV) или электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью

3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Боковой отсек духового шкафа с направляющими для контейнеров, емкостью 6xGN1/1.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	17		
	1T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	34		
	1T0FAB	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ПЛИТА СПРАВА	80X92X25	23,5		
	2T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	51		
	1T1FAG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAEV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	34	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2T1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NGA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	VSX4	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	PLS	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	PRS	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				
	NCEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. В газовых моделях плита нагревается с помощью центральной конфорки из нержавеющей стали; электронное непрерывное искровое зажигание. В электрических моделях плита нагревается с помощью нагревательных элементов, 4 рабочие

зоны контролируются независимо друг от друга. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0TPG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0TPG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0TRE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1T0TRE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Плита изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, полностью герметичная и водонепроницаемая поверхность. Передняя часть плиты оборудована углублением для сбора пролитой жидкости. 5-позиционный переключатель для настройки

температуры. Нижний духовой шкаф: электрический КОНВЕКЦИОННЫЙ (...EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1

решеткой GN 2/1. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0ТОРЕ4, 1ТОРЕ4, 1Т1РЕ4ЕV.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0ТОРЕ4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1ТОРЕ4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С 4 КОНФОРКАМИ	80X92X25	16	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1Т1РЕ4ЕV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	24	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Плита из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность плиты из стеклокерамики. Плита нагревается с помощью индукции (... VT1I = одна зона, ... VT2I = все зоны) или инфракрасный нагрев (... VTR). Для использования электромагнитной

индукции необходима посуда из подходящего материала. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0T0VT1R, 1T0VT1R.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	0T0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1T0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	1T0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	0T0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	6,8	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PW350	СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Прессованная поверхность с углублением в передней части, для сбора и слива жидкости. Линия предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом. Независимый

контроль для каждой зоны приготовления, термостатический контроль температуры. Выдвижной лоток на передней панели для слива жира. Газовый нагрев с помощью трехпламенных конфорок, электронное искровое зажигание; электрический нагрев с помощью

защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0T0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	1T0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2T0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	09PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 40 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	19PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 80 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KLRA	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ГРИЛИ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Наклонная решетка изготовлена из эмалированного чугуна со специальной нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует сливу кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. В

газовых моделях поверхность керамической плитки нагревается горелкой с тройным пламенем из нержавеющей стали; горелка контролируется предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. В электрических моделях решетки нагреваются

электрическими элементами, которые напрямую контактируют с решеткой. Независимый контроль для каждой зоны приготовления. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0TOGRE, 1TOGRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0TOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	40X92X25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1TOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	80X92X25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0TOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	40X92X25	5,25		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1TOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	80X92X25	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				
	RGRG40	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (40 CM)				
	RGRG80	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (80 CM)				
	MGGRG	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Поверхность котла оборудована канавкой для сбора конденсата. Крышка с ручкой на пружинах. Линия предлагает газовые/электрические пищеварочные котлы с косвенным нагревом. Котел изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Основание котла изготовлено из нержавеющей стали AISI 316L.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1T1PI2G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1PI2E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CPX102	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 100 Л	50X50X41			
	CPX152	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 250 Л	50X50X48			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

МАКАРОНОВАРКА

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна из полированной нержавеющей стали AISI 316L. Автоматическая заливка воды с помощью крана сверху. Газовые модели с электронным непрерывным искровым зажиганием.

Корзины являются обязательными аксессуарами. Аксессуар 20T1SCP совместим с любыми моделями линии с механизмом автоматического подъема корзин. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0T0VTR, 1T0VTR.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1CP1GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	1T1CP2GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	0T1CP1EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75		12	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1T1CP2EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75		24	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20T1SCP	ПОДЪЕМНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОРЗИН МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л.			0,2	230V 1N~ / 50HZ
	KSCP	НАБОР ИЗ 3 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДЪЕМОМ КОРЗИН	27X13,7X20			
	KSCP6	НАБОР ИЗ 6 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С МЕХАНИЗМОМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДЪЕМА КОРЗИН.	13X12X20			
	KCP40	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C0909	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	C2715	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 6,6 Л	27X13,7X20			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	C0930	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,8 Л	9,2X30,6X13,2			
	C1830	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10 Л	18,8X30,6X20			
	C2830	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 15 Л	26,6X30,6X20			
	C4627	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 23,5 Л	27X46X20			
	C2327	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12 Л	27X22X20			
	CV40	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 40Л				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ФРИТЮРНИЦЫ 12Л

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 12 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Электронная система непрерывного искрового зажигания

для газовых моделей. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным термостатом. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1FR3GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR4GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T0SPE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	40X92X25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR12	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	CFR91214	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ФРИТЮРНИЦЫ 15Л

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 15 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным

термостатом. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	0T1FR5ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T1FR6ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	KCFR15	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	CFR15	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ФРИТЮРНИЦЫ 21-23Л

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 21-23 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным

термостатом. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более легкое обслуживание. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки.

Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1FR1ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR2ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	42	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T1FR1ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	1T1FR2ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ±60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	C3830AD	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12			
	CFR221	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ.
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА
ПОДЪЕМА КОРЗИН СО
СТАНДАРТНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ. В газовых
моделях электронная система
непрерывного искрового зажигания
осуществляется ионизацией, которая

обеспечивает безопасное и более
легкое обслуживание. Каждая
ванна оснащена стандартной
комплектацией: 2 корзины. Модели ...
FR7 оборудованы ванной V-образной
формы. Система фильтрации и
рециркуляции масла для моделей ...
X. Модели «X» нельзя устанавливать

на балки или рамы: OT1FR7IX

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	OT1FR7IX	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90	25	0,1	230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CFR2123A	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS СКОВОРОДЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Сковорода ... BR3 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; дно ванны из комбинированной стали. ванна с дном из низкоуглеродной стали предоставляется по запросу. Линия ICON9000 PLUS предлагает газовые/

электрические сковороды с ручным (... BR3 ...) или автоматическим подъемом ванны (... BR3 ... A ...). Активный защитный термостат и микропереключатель отключают электропитание, когда ванна находится в поднятом состоянии. Электрические модели оснащены

системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1T1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1T1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	2T1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2T1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	1T1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2T1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВороДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	СВ21	ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	75,5X81,2X78			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

МАРМИТ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна с закругленными углами. Ручное наполнение водой. Слив ванны осуществляется с помощью поворотного переключателя на передней части оборудования - способствует

быстрому и эффективному опустошению ванны. Температура контролируется термостатом и предохранительным термостатом. Ванна используется с емкостями GN. Ванны являются обязательными аксессуарами. Электрические модели оснащены дистанционным

управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0BM1G	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	40X92X25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0BM1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	40X92X25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0BM2G	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	80X92X25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0BM2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	80X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	OFFBM	ПЕРФОРИРОВАННОЕ ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВАННЫ МАРМИТА				
	TRA12	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	TRA16	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	TRA11	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	BGN11	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	BGN12	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN13	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	BGN16	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	BGN23	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. CHEF COMFORT PRO. Система Chef Comfort Pro, применяемая для теплового блока, обеспечивает дополнительный комфорт и улучшает условия работы для шеф-повара. Система Chef Comfort Pro уменьшает тепловое излучение и эффективно направляет дым и

запахи в сторону вытяжного зонта. Чтобы установить систему воздушных поручней для блока приготовления, необходимо установить 20 см элемент с мотором, к которому подключаются специальные воздушные поручни, их можно разместить либо слева, либо справа на максимальном расстоянии

- 160 см. Примеры схем расстановок Chef Comfort Pro представлены в ввводном разделе к главе. Поручни имеют отверстия из которых выходит воздушный поток; Кроме того, поток воздуха является направленным благодаря возможности поворачивать поручни.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20T1TLA	ЭЛЕМЕНТ С ДВИГАТЕЛЕМ ДЛЯ СИСТЕМЫ ВОЗДУШНЫХ ПОРУЧНЕЙ	20X92X75	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	20T1TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM DX	40X6,9X4			
	08NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM DX	80X6,9X4			
	12NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM DX	120X6,9X4			
	16NCFAD	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM DX	160X6,9X4			
	04NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM SX	40X6,9X4			
	08NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM SX	80X6,9X4			
	12NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM SX	120X6,9X4			
	16NCFAS	ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM SX	160X6,9X4			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

НЕЙТРАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ.

Дополнительные элементы из нержавеющей стали AISI 304:
нейтральные элементы с / без водяной колонкой, с / без ящиков, элемент со встроенной подставкой для salamander, элементы с выдвижным душем.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	20T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X25			
	0T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40X92X25			
	1T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	80X92X25			
	0T0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ	40X92X25			
	0T0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ/РАМОЙ	40X92X25			
	1T0TC2	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	80X92X25			
	0T0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ОБОРУДОВАН ДЛЯ ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	40X92X25			
	1T0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	80X92X25			
	20T1TND	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ	20X92X75			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20T1TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР Н= 100				
	NCEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильная нижняя установка из нержавеющей стали AISI 304 и внутренним выдвижным ящиком из материала ABS, емкость 4xGN 1/1, h = 100 мм. Рабочая температура: -22 ° / + 15 ° C. Модель 2NIBBC с функцией шокового охлаждения. Газообразный хладагент R600A. Энергетический

класс B (при использовании в режиме холодильника: A). Существуют установочные ограничения: допускается установка с любым электрическим оборудованием (кроме 0T0BM1E-1T0BM2E), возможна установка только с газовым оборудованием: 2T0FT7G.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	2NIBNC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА	120X80X50	0,28	230V 1N~ / 50HZ	
	2NIBBC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	120X80X50	0,32	230V 1N~ / 50HZ	

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS СТЕНДЫ

Отдельностоящая конструкция для установки столешниц из нержавеющей стали AISI 304. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние ящики без дна на выдвижных направляющих используются для GN 1/1 контейнеров с макс. высотой

- 100 мм. Модель 1NIVBR нельзя установить под следующими элементами: индукционные и инфракрасные стеклокерамические плиты, электрические грили и электрические плиты.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	40X80X50			
	1NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	80X80X50			
	2NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	120X80X50			
	0NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ПРАВОЙ ДВЕРЬЮ	40X85X50			
	1NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ДВЕРЯМИ	80X85X50			
	0NIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	40X85X50			
	1NIVBR	ТЕПЛОВАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	80X85X50	2		230V 1N~ / 50HZ
	PBND	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СПРАВА				
	PBNS	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СЛЕВА				
	TPV	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	34,8X45,5X32,6			
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

АКСЕССУАРЫ

Плнтус на 3 стороны, изготовленный из нержавеющей стали AISI304, закрепляется к ножкам оборудования с помощью зажимов. Плнтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плнтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа. Поручни из нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую

поверхность, используются в качестве поручней и опорной поверхности для посуды.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 40 CM				
	1KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 80 CM				
	2KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 120 CM	120X20X10			
	KPN	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	NCLT	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,53X92X79			
	NCLTL	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,2X92X79			
	NCLTLB	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ				
	04NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X75X15			
	08NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X75X15			
	10NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 100 CM	100X75X15			
	12NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X75X15			
	12NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X80X15			
	14NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 CM	140X80X15			
	16NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X80X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	18NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X80X15
	20NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X80X15
	22NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X80X15
	24NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X80X15
	26NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 CM	260X80X15
	28NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X80X15
	NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"	
	NZCC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ	
	04MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X20X10
	08MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X20X10
	04NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 CM	40X6,9X4
	08NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 CM	80X6,9X4
	12NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 CM	120X6,9X4
	14NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 140 CM	140X6,9X4
	16NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 CM	160X6,9X4
	04NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 CM	40X15,1X5,4
	08NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 CM	80X15,1X5,4

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 СМ	120X15,1X5,4			
	16NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 СМ	160X15,1X5,4			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

УСТАНОВКА СПОСОБОМ “МОСТ”

Таблица с инструкциями по установке представлена в вводном разделе к главе.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X0X0			
	08NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X0X0			
	12NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 СМ	120X0X0			
	16NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 160 СМ	160X0X0			
	04NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	40X0X0			
	08NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	80X0X0			
	12NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	120X0X0			
	16NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	160X0X0			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

УСТАНОВКА НА ОПОРУ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Линию ICON9000 можно установить на плинтус из нержавеющей стали или на блок, используя многоэлементную подставку, на которой расположено оборудование. Многоэлементная опорная рама изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, она обеспечивает хорошую напольную опору с 4/6 регулируемыми по

высоте ножками из нержавеющей стали. С помощью расширения можно увеличить длину рамы. Удлинение из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм, закрепляется на многоэлементной опоре, таким образом улучшая опоры для пола с 2/4 регулируемые по высоте ножками из нержавеющей стали. Многоэлементная опорная рама может

быть оснащена плинтусом из нержавеющей стали AISI 304, закрывающим опору с трех сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	12NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 120 CM	120X80X15			
	16NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X80X15			
	18NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X80X15			
	20NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X80X15			
	24NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X80X15			
	04NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	40X0X0			
	06NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
	08NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
	10NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
	12NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
	14NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
	16NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	12NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X86X15			
	16NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X86X15			
	18NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X86X15			
	20NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X86X15			
	22NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X86X15			
	24NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X86X15			
	26NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 CM	260X86X15			
	28NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X86X15			
	30NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 300 CM	300X86X15			
	32NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 320 CM	320X86X15			
	34NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 340 CM	340X86X15			
	36NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 360 CM	360X86X15			
	38NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 380 CM	380X86X15			
	40NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 400 CM	400X86X15			
	42NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 420 CM	420X86X15			
	44NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 440 CM	440X86X15			
	46NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 460 CM	460X86X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	48NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 480 CM	480X86X15			
	50NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 500 CM	500X86X15			
	52NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 520 CM	520X86X15			
	54NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 540 CM	540X86X15			
	185NZ	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	185NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

УСТАНОВКА НА ПЕРЕКЛАДИНЕ

Подвесная установка на перекладине для одно- или двухсторонних расположений без каких-либо структурных ограничений, как верхние блоки, так и нижние шкафы / духовые шкафы, с большой гибкостью в различных моделях. Опорная перекладина имеет внутри

все необходимое для потребления оборудованием эл. питания / воды / и т.д. Консольная опора из стальной конструкции Fe360 с антикоррозионной эпоксидной покраской. В комплекте с парой опорных ножек, боковыми панелями и верхней крышкой из нержавеющей

стали AISI 304 с отшлифованной поверхностью.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 200CM	200X84X97			
	24NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 240CM	240X84X97			
	28NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 280CM	280X84X97			
	32NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 320CM	320X84X97			
	36NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 360CM	360X84X97			
	40NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 400CM	400X84X97			
	24NSTSME	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 CM				
	20NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 200 CM	200X139X97			
	24NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 240 CM	240X139X97			
	28NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 280 CM	280X139X97			
	32NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 320 CM	320X139X97			
	36NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 360 CM	360X139X97			
	40NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 400 CM	400X139X97			
	24NSTSBE	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ДВОЙНОЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 CM				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	02NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 20 CM ЭЛЕМЕНТОВ	20X16X76
	04NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 40 CM ЭЛЕМЕНТОВ	40X16X76
	08NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 80 CM ЭЛЕМЕНТОВ	80X16X76
	10NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 100 CM ЭЛЕМЕНТОВ	100X16X76
	12NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 120 CM ЭЛЕМЕНТОВ	120X16X76
	SNTOP	ОПОРА ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ НА КОНСОЛЬНОЙ ПЕРЕКЛАДИНЕ	92X4X25
	20NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 200CM	200X80X68
	24NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 240CM	240X80X68
	28NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 280CM	280X80X68
	32NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 320CM	320X80X68
	36NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 360CM	360X80X68
	40NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 400CM	400X80X68
	04NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X84X50
	08NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X84X50
	12NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X84X50
	NSCLD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79
	NSCLS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NSCLTD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79			
	NSCLTS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79			
	NSCLBD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79			
	NSCLBS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ОБОРУДОВАНО ВЕРТИКАЛЬНЫМИ СТОЙКАМИ

Вертикальные стойки из нержавеющей стали AISI 304, установка 50х30 мм, толщина 2 мм, корпус из нержавеющей стали AISI 304, отшлифованная поверхность, толщиной 0,8 мм. Стойки предназначены для фиксации к полу с помощью штепселей и фиксации оборудования с помощью

винтов. Стойки на верхнем уровне, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304, включают в себя 1 полку (СМ ...) или 2 полки (СВ ..., по одну с каждой стороны). Чтобы выбрать аксессуары для вертикальной стойки, см. вводный раздел к главе. На верхнем уровне, между стойками, можно установить

соединительную решетку для посуды. Совместимость аксессуаров на нижнем уровне зависит от основных функциональных элементов. Если нижний уровень не имеет аксессуаров, вертикальная стойка должна быть обязательно оснащена крышкой CCIA-CCIB.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CMG04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 40 CM	40X46X182			
	CMG08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 80 CM	80X46X182			
	CMR04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 40 CM	40X46X182			
	CMR08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 80 CM	80X46X182			
	CML08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X46X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGG04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 40 CM	40X86X182			
	CBGG08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 80 CM	80X86X182			
	CBRR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 40 CM	40X86X182			
	CBRR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 80 CM	80X86X182			
	CBGR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 40 CM	40X86X182			
	CBGR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 80 CM	80X86X182			
	CBLL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,014	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBRL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 CM	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GP04	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 40 CM	40X40X5
	GP06	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 60 CM	60X40X5
	GP08	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 80 CM	80X40X5
	GP10	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 100 CM	100X40X5
	GP12	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 120 CM	120X40X5
	GP14	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 140 CM	140X40X5
	GP16	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 160 CM	160X40X5
	GP18	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 180 CM	180X40X5
	GP20	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 200 CM	200X40X5
	R04IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 40 CM	40X25X5
	R04IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 40 CM	40X25X5
	R08IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 CM	80X25X5
	R08IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 CM	80X25X5
	G08IA	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 CM	80X25X5
	G08IB	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 CM	80X25X5
	TGNIA	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА А	74X36X5
	TGNIB	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА В	74X36X5

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CRAIA	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА А				
	CRAIB	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА В				
	RBE208IA	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА А 80 CM	80X25X34		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	RBE208IB	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА В 80 CM	80X25X34		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	PE1IA	РОЗЕТКА СТОРОНА А			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	PE1IB	РОЗЕТКА СТОРОНА В			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	RPE104IA	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	40X25X5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	RPE104IB	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	40X25X5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	RPE108IA	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	80X25X5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	RPE108IB	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	80X25X5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CCIA	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А				
	CCIB	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В				
	TI08	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI10	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI12	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI14	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI16	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TI18	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI20	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI22	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI24	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI26	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI28	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TI30	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TLE02	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE02M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				



Tajè Risto Self Bar - Italy

OMEGA

Идеально подходит для размещения в середине помещения для работы на двух сторонах, OMEGA охватывает широкий ассортимент модульных элементов, к которым можно получить доступ с обеих сторон кухни.

Модули имеют поверхность лазерной резки из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 мм. Таким образом, все элементы могут быть идеально сопоставлены и плотно закрыты.

Газовые и электрические грили были улучшены: новые чугунные решетки с нанотехнологической обработкой

поверхности, которая способствует стоку кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. Решетки, плитка и конфорки легко и полностью снимаются и могут быть вымыты в посудомоечной машине.

Резервуары для макаронярок и фритюрниц имеют формованную периметрическую окантовку в соответствии с рекомендациями UNI-EN 1672-2 (Оборудование для пищевой промышленности - Требования безопасности и гигиены).

Предельный гигиенический уход, также во время установки; возможность размещения элементов на опорных ножках (не входят в состав модульных элементов); возможность установки на плинтус из нержавеющей стали или плинтус из кирпичной кладки или на многоэлементную опорную раму из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, которая предлагает различные решения с 4 или 6 ножками из нержавеющей стали.

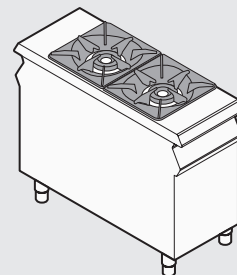
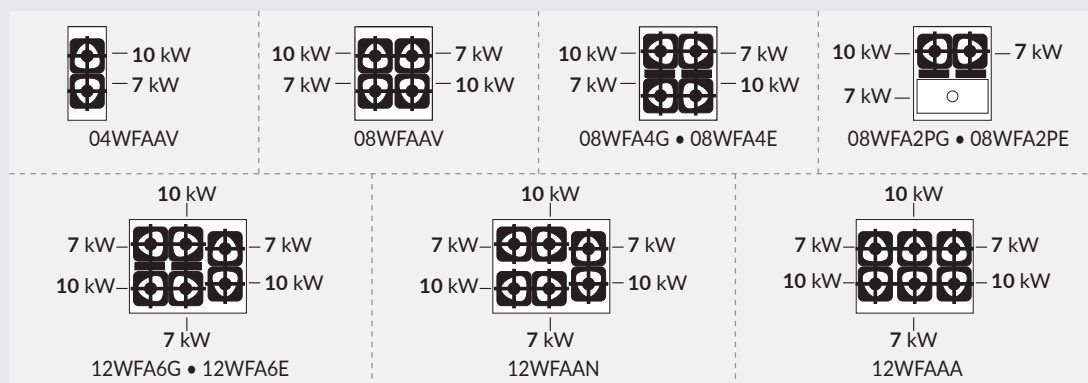
Все наши продукты сертифицированы CE.



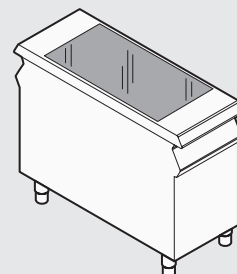
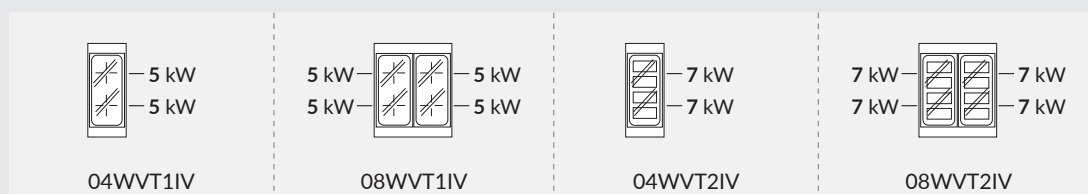
OMEGA

КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ OMEGA

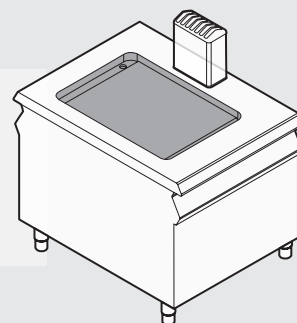
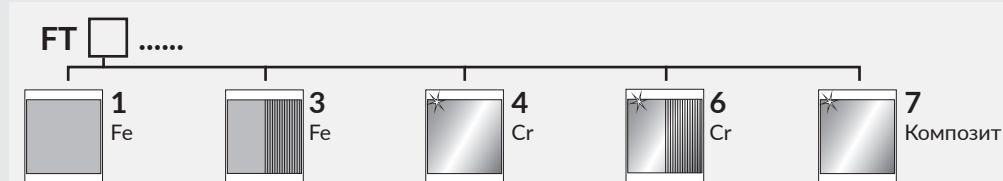
Газовые плиты



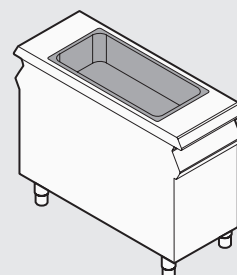
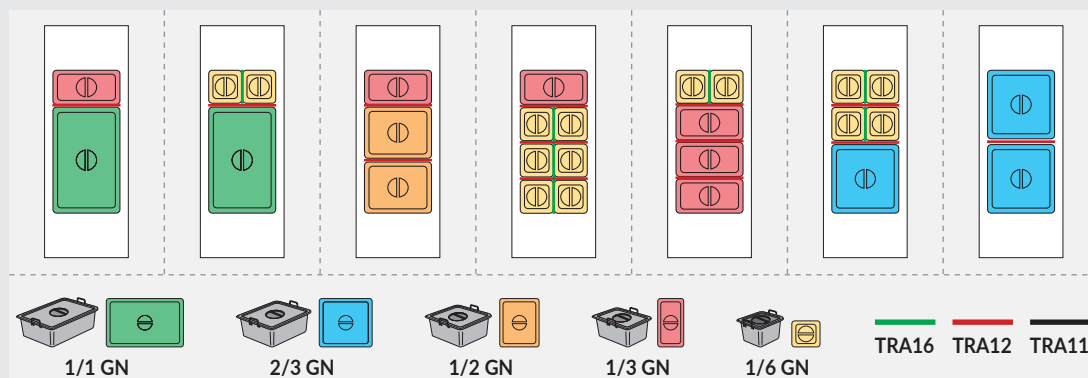
Элементы со стеклокерамической поверхностью



Жарочные поверхности

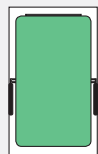


Мармит

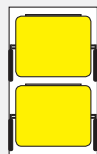


Макароноварка - Корзины

Отдельные корзины



● C4627



C2327



 C2715



 C2715

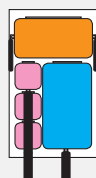
● C2830



C2715

C0930

● C1830



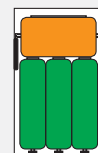
 C2715

C0909

● C1830

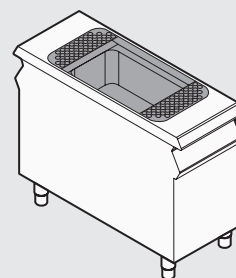
Наборы корзин

KCP40

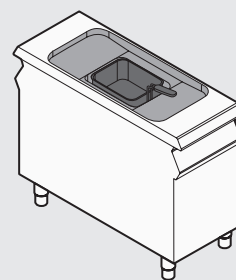
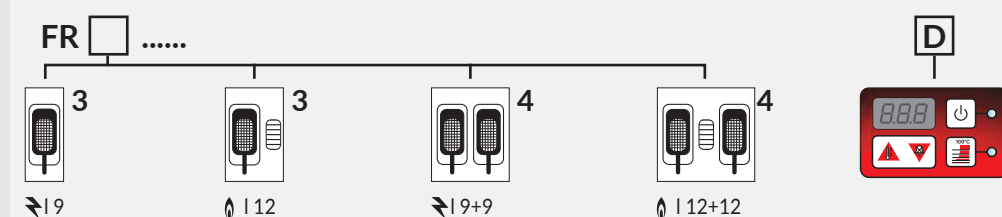


 C2715

 C0930



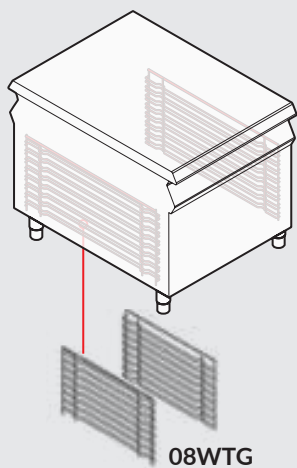
Фритюрницы



модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
04WFR3ED I 9	08WFR4ED I 9+9	KCFR9 	CFR91214 
06WFR3GD I 12	10WFR4GD I 12+12	KCFR12 	CFR91214 

Каждая ванна снабжена 1 корзиной в стандартной комплектации

GN 1/1 контейнерная стойка для 80 см шкафов

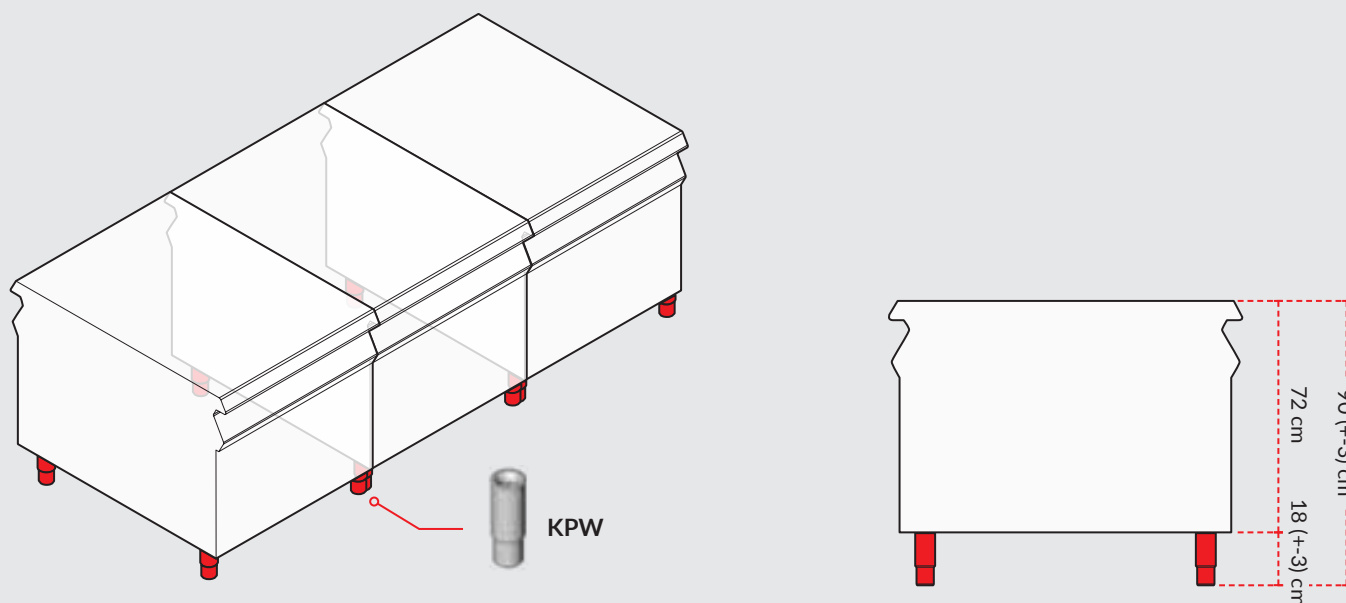


Газовые плиты	08WFAAV	✓
Сплошные варочные поверхности	08WTPEV • 10WTPGV	✓
Индукционные элементы	08WVT1IV • 08WVT2IV	✓
Электрические плиты	08WPE4V	✓
Грили	08WGRGV • 08WGREV	✓
Жарочные поверхности	ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ	✓
Фритюрницы		✗
Нейтральные элементы	08WPCV • 08WPNV	✓

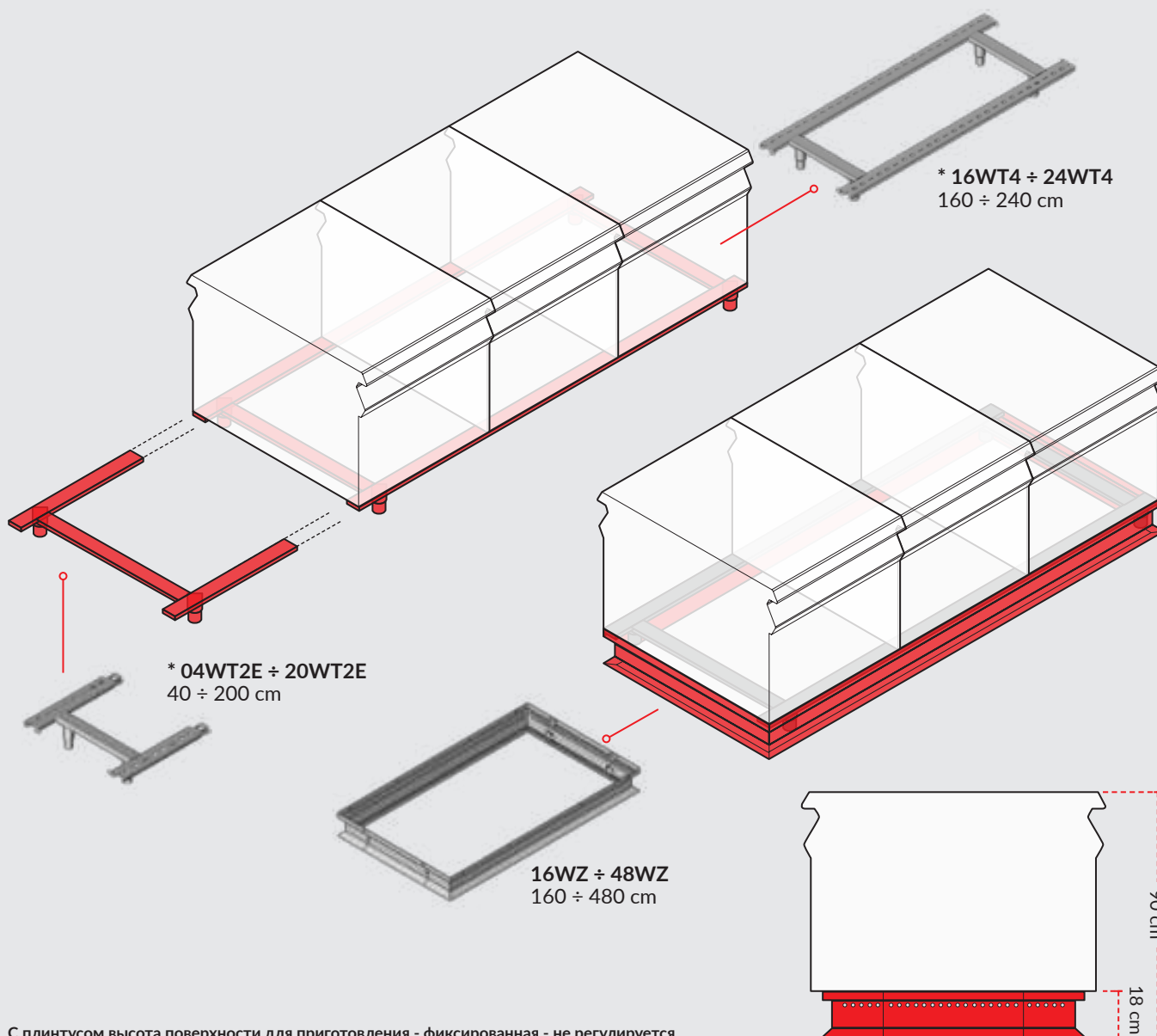
OMEGA

УСТАНОВКА НА МНОГОЭЛЕМЕНТНУЮ ОПОРУ

Установка на ножки



Установка на несколько элементную основу, с / без плинтуса из нержавеющей стали



С плинтусом высота поверхности для приготовления - фиксированная - не регулируется

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Возможность выбора среди газовых плит с 2/4/6 конфорками в сочетании с нижней установкой или с духовым шкафом. Сквозной газовый или электрический статический духовой шкаф с изолированными дверцами с обеих сторон, рабочие размеры для контейнеров 2/1 или

1/1 GN. Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали AISI 430 со съемными направляющими для контейнеров с тремя навесными опорами. Сквозной шкаф в моделях с 6 конфорками и электрическим духовым шкафом может быть оборудован направляющими стойками 1/1 GN в

комплекте с распашными дверцами с обеих сторон. Модель с 6 конфорками и тепловым шкафом (под варочной панелью) оборудован изолированными раздвижными дверцами с обеих сторон и подогревом, который контролируется вентилятором с термостатическим управлением.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WFAAV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	40X110X72	17	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFAAV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72	34	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFA4G	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	44	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFA4E	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	34	6,5	400V 3N~ / 50HZ
	08WFA2PG	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	34		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFA2PE	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	24	6,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	12WFA6G	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	120X110X72	61	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	12WFA6E	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ СО ШКАФОМ	120X110X72	51	6,5	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12WFAAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ТЕПЛОВМ ШКАФУ	120X110X72	51	2,5	230V 1N~ / 50HZ
	12WFAAN	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	120X110X72	51	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	9GA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (1 РЕШЕТКА ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ)	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	VSX4	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	PLS	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	PRS	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 СМ				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Идеально подходит для приготовления пищи косвенным нагревом, плита из стали 16MO5 толщиной 15 мм. Специальная горелка под плитой из нержавеющей стали мощностью 12 кВт и электронным непрерывным искровым зажиганием (максимальная

температура 500 ° C); - электрическая версия: плита нагревается элементами с защитным покрытием под плитой из нержавеющей стали AISI 309 (контактная система) и независимым электронным контролем температуры на 4 рабочих зонах (максимальная температура 450 ° C). В случае, если

сквозной электрический статический духовой шкаф с изолированными дверцами с обеих сторон, то рабочие размеры лотков должны быть 2/1 + 1/1 GN. Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали AISI 430 со съемными направляющими для контейнеров из нержавеющей стали.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTRPV	СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72	12	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	10WTRPGV	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ШКАФУ	100X110X72	12	0,006 230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	10WTRPGE	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	100X110X72	12	6,5 400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KRW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА ИНДУКЦИЯ

Поверхность плиты из стеклокерамики с независимыми зонами приготовления, мощностью 5 или 7 кВт каждая - двустороннее управление. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из одного цельного куска материала, изолированные распашные двойные

двери. Генераторы помещаются в холодильную зону, оптимизируя работоспособность оборудования.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WVT1IV	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	10	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	04WVT2IV	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	08WVT1IV	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	80X110X72	20	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	08WVT2IV	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	80X110X72	28	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ИНФРАКРАСНЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Инфракрасная керамическая плита: инфракрасная стеклокерамическая поверхность, 2 зоны нагрева, 3,4 кВт каждая. Двусторонние элементы управления. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из одного цельного куска материала, с изолированной распашной дверью

и термостойкими хромированными ручками. Электрические плиты: полностью загерметизированные плиты из чугуна, по 4 кВт каждая, управляются 5-позиционным переключателем, устройство тепловой защиты. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из

одного цельного куска материала, с изолированной распашной дверью и термостойкими хромированными ручками. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WVT3RV	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	6,8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	04WPE4V	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ И ШКАФОМ	40X110X72	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	08WPE4V	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72	16	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ГРИЛИ И РЕЗЕРВУАРЫ ДЛЯ ТУШЕНИЯ

Газовый гриль: нагрев осуществляется двумя конфорками, управляемыми контрольным поджигом и термопарой. Устройство искрового поджига. Электрический гриль: электрические нагревательные элементы, напрямую контактируют с чугунной решеткой. Грили

оборудованы резервуаром с водой для сбора жира и удаления дыма. Для обеих моделей наклонная решетка из чугуна со специальной эмалировкой для высоких температур. Электрическая фиксированная сковорода : 2/1 GN емкость для приготовления

из нержавеющей стали AISI 304 и «Комбинированный слой» (AISI 316L + FE) в основании, толщина 15 мм. Термостатический контроль температуры. Нижний шкаф с дверью. Поставляется с контейнером из нержавеющей стали 1/1 GN H = 200.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WGRGV	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WGREV	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72	11,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WBR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА НА ШКАФУ.	60X110X72	10		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Жарочная поверхность Omega расположена в герметичном углублении (740x510 мм). Жарочная поверхность имеет две независимые зоны приготовления - по одной на каждой рабочей стороне, и термостатический контроль температуры. В газовых моделях

нагрев осуществляется с помощью двух групп трехпламенных конфорок, каждая из нержавеющей стали с номинальной мощностью 7 кВт; зажигание осуществляется электронным образом, контролируется непрерывной искровой системой. В электрических моделях нагрев

осуществляется с помощью двух комплектов независимых, защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WFT1GV	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFT4GV	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFT7GV	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WFT6GV	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	06WFT1EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WFT7EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WFT4EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WFT3EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WFT6EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KLR	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

МАКАРОНОВАРКА

Резервуар 40 литров, из нержавеющей стали AISI 316L, герметичная состыковка к поверхности. Вода подается в резервуар с помощью электромагнитного клапана с устройствами контроля безопасности, с автоматическим дозаправкой до минимального уровня. В газовых

моделях нагрев осуществляется напрямую с помощью конфорок из нержавеющей стали, управляемых предохранительными клапанами, контрольным поджигом и термопарой. Блок пилотного пламени зажигается с помощью электронной непрерывной искровой системы. В электрических

моделях нагрев осуществляется с помощью элементов из нержавеющей стали, установленных внутри ванны. Корзины являются обязательными аксессуарами. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 04WCP1EM.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WCP1EM ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л И ШКАФОМ	40X110X72	12		400V 3~ / 50HZ

	06WCP1GM ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л И ШКАФОМ	60X110X72	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ
--	--	-----------	----	-------	-----------------

АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CW40L КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 40 Л	39,5X77,5X4,9			
	KCPW40 НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C0909 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	CW2715 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5,8Л				
	CW0930 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,5Л				
	CW1830 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 9,8Л	40X60X20			
	CW2830 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 14Л				
	CW4627 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 22Л				
	CW2327 КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10Л				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ФРИТЮРНИЦЫ

Модели оснащены емкостями для приготовления, приваренными к поверхности, с двумя передними углублениями для расширения масла. Все модели оснащены предохранительным термостатом и электронным управлением температурой и дисплеем (0-190°C с точностью +/-1°C), функцией запрограммированного плавления

и удержания 100°C для оптимального плавления твердых жиров. В газовых моделях нагрев осуществляется с помощью теплообменных труб из нержавеющей стали AISI 304, нагреваемых газовыми горелками. Блок пилотного пламени зажигается с помощью электронной непрерывной искровой системы. Электрические модели

нагреваются с помощью элементов, полностью погруженные в ванну, с поворотом на 90°. Стандартная комплектация: 1 ванна оснащена 1 корзиной. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 04WFR3ED, 08WFR4ED.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WFR3ED ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X110X72	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WFR3GD ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	60X110X72	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	08WFR4ED ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X110X72	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	10WFR4GD ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	100X110X72	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR9 2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 9/14 Л.	46X12X19			
	KCFR12 2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	CFR91214 КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	KPW НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

МАРМИТ

Ванна из нержавеющей стали AISI 304, с герметичным соединением с варочной панелью, прессованной с широкой канавкой. Подача воды осуществляется с помощью электромагнитного клапана, который контролируется с помощью кнопки без фиксатора. Сливное устройство

в шкафу. Термостатический нагрев для оптимизации потребления энергии и поддержания постоянной температуры на заданном уровне. Предохранительный термостат для обеспечения тепловой защиты. Ванна разработана, чтобы вмещать 1/1 GN + 1/3 GN контейнеры. Макс.

H = 150 мм. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04WBMEV	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ НА ШКАФУ	40X110X72	3	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KRW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	TRA11	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	TRA12	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	TRA16	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	BGN11	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	BGN12	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			
	BGN13	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	BGN16	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	BGN23	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, H 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, H 40 ММ	53X32,5X4			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Конструкция из звукоизолирующего материала и нержавеющей стали AISI304, толщиной 20/10. Модель шириной 80 см может быть оборудована стойкой для установки контейнеров 1/1 и 2/1 GN.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	02WPN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X110X72
	02WPNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ОТВЕРСТИЕМ	20X110X72
	02WPNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ	20X110X72
	04WPNV	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ	40X110X72
	04WPNCLV	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ И ШКАФОМ	40X110X72
	04WPN4C	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ С ЯЩИКАМИ	40X110X72
	08WPCV	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72
	08WPNV	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ	80X110X72

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР Н= 100				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

МНОГОЭЛЕМЕНТНЫЕ И УДЛИНИТЕЛЬНЫЕ ОПОРЫ

Опора из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм. Используется для всех элементов Omega. В комплекте 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте для выравнивания. Многоэлементная подставка расширения с 2/4 ножками, регулируемые по высоте,

из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм. Используется для всех элементов Omega.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	16WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			
	22WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 220 CM	220X0X0			
	24WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X0X0			
	04WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	20X95X40			
	06WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
	08WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
	10WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
	12WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
	14WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
	16WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА БОРТИК

Плинтус из нержавеющей стали AISI 304. Фиксируется на опору для нескольких элементов и закрывает его с 4 сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	16WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X0X0
	18WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X40X40
	20WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X0X0
	22WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X0X0
	24WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X0X0
	26WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 260 CM	22X260X12
	28WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X0X0
	30WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 300 CM	300X0X0
	32WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 320 CM	320X0X0
	34WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 340 CM	340X0X0
	36WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 360 CM	360X0X0
	38WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 380 CM	380X0X0
	40WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 400 CM	400X0X0
	42WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 420 CM	420X0X0

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	44WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 440 CM	440X0X0
	46WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 460 CM	460X0X0
	48WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 480 CM	240X30X14

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ПОРУЧНИ / РАСШИРЕНИЯ / ПОЛКИ

Передние поручни выполнены из трубчатой нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую поверхность, используются в качестве

поручней и опорной поверхности для посуды. 11WCL: боковые панели для верхних и боковых элементов Omega из нержавеющей стали AISI 304. НЕ допускается установка передних поручней и полки для расширения на ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ жарочных поверхностях.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	04CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 CM	40X0X0
	08CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 CM	80X0X0
	12CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 CM	120X0X0
	16CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 CM	160X8X8
	20CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 200 CM	200X10X10
	22CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 220 CM	220X4X4
	04CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 CM	40X0X0
	08CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 CM	80X0X0
	12CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 CM	120X0X0
	16CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 CM	160X0X0
	20CPF	ПОЛКА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 200 CM	200X0X0
	22CPF	ПОЛКА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 220 CM	
	11WCL	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	7,5X110X72

МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ

Подставка для кастрюль из нержавеющей стали AISI 304; рама по периметру 50x25 мм из трубчатой нержавеющей стали AISI 304, трубчатые перекладины Ø 15 мм; 2 трубчатых опорных колонны Ø 100 мм. Подставка для кастрюль может быть установлена только

на специальный нейтральный элемент (02WPNRG). Подставка оснащена крепежными винтами для поверхности.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GP1670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	160X70X70
	GP1870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	180X70X70
	GP2070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	200X70X70
	GP2270	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	220X70X70
	GP2470	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	240X70X70
	GP2670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	260X70X70
	GP2870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	280X70X70
	GP3070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	300X70X70
	GPS1670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	160X70X70
	GPS1870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	180X70X70
	GPS2070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	200X70X70
	GPS2270	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	220X70X70
	GPS2470	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	240X70X70
	GPS2670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	260X70X70
	GPS2870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	280X70X70
	GPS3070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	300X70X70

MONOLITHE

Производительность
и красота созданные вместе

Кухонный блок с единой рабочей поверхностью MONOLITHE является продуктом более чем 90-летнего опыта Angelo Po в индустрии общественного питания.

MONOLITHE - идеальное решение для тех, кто ищет непревзойденную силу, гигиену и красоту как для скрытых, так и для открытых кухонь.

Самонесущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304, толщина 3 мм, хромированные алюминиевые

ручки и ручки управления, рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304.

Все преимущества модульной кухни с цельной стальной столешницей толщиной 3 мм без стыков и без ограничений по длине.

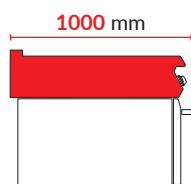
MONOLITHE доступен в трех версиях: односторонняя или двусторонняя, сквозная или с двумя встроенными и противоположными блоками.

Панель управления, двери и боковые панели могут быть окрашены в любой цвет RAL по выбору заказчика.

Идеальное сочетание между исполнением и стилем, красотой и индивидуальностью.

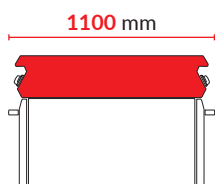
100% СДЕЛАНО В ИТАЛИИ.

ОДНОСТОРОННЯЯ



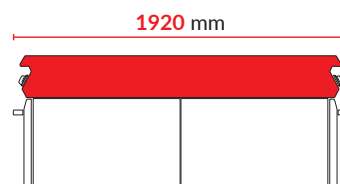
с задним бортом

СКВОЗНАЯ



остров с возможностью контроля с обеих сторон и сквозной нижней установкой

ДВУСТОРОННЯЯ



остров с двумя независимыми линиями приготовления



MONOLITHE

ВЫБИРЕТЕ ВАШ MONOLITHE

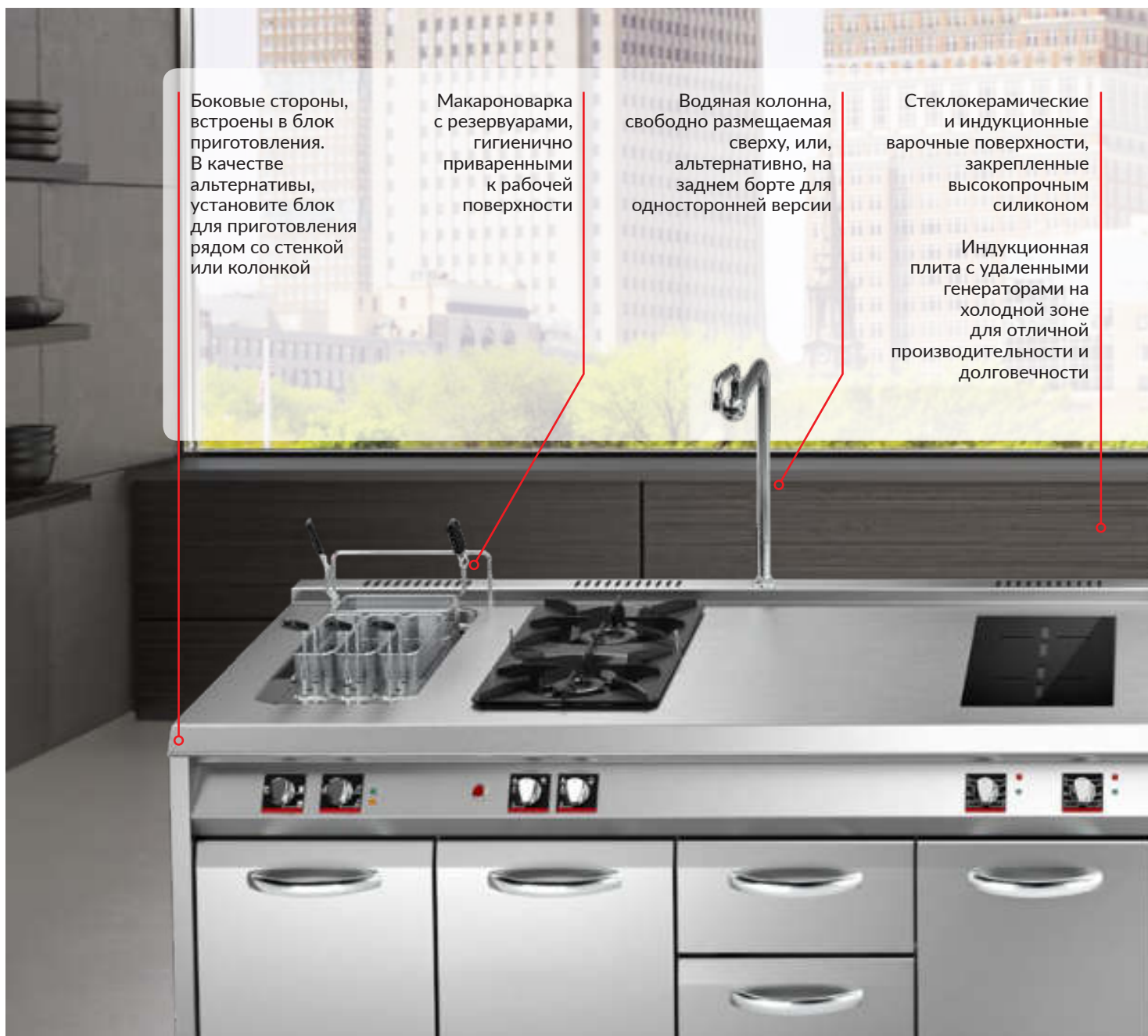
Боковые стороны, встроены в блок приготовления. В качестве альтернативы, установите блок для приготовления рядом со стенкой или колонкой

Макаронировка с резервуарами, гигиенично приваренными к рабочей поверхности

Водяная колонна, свободно размещаемая сверху, или, альтернативно, на заднем борте для односторонней версии

Стеклокерамические и индукционные варочные поверхности, закрепленные высокопрочным силиконом

Индукционная плита с удаленными генераторами на холодной зоне для отличной производительности и долговечности



Система COOKING-PRO



Энергосбережение



Максимальная очищаемость и гигиеничность

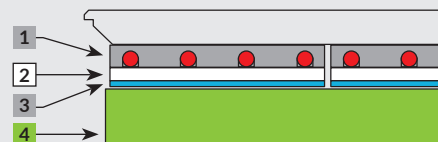


Равномерность приготовления



Это повышает производительность

В электрических моделях система «Cooking-Pro» обеспечивает более быструю скорость подъема температуры, большую равномерность приготовления пищи, улучшенную энергоэффективность и большую мощность, благодаря специальной плите для приготовления, включающей нагревательные элементы, встроенные в инновационный многослойный материал.



Многослойный материал, используемый в электрических жарочных поверхностях и сковородах

1. Нагревательные элементы, встроенные в алюминий
2. Изоляция из керамического волокна
3. Нержавеющая сталь AISI 441
4. Изоляция из минеральной ваты

Электрические фритюрницы среднего объема и фритюрница версии 9 л, гигиенично приварены к поверхности

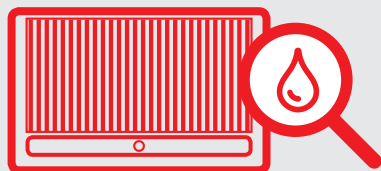
Электрическая жарочная поверхность с углублением, которое может быть заполнено водой, и сливной пробкой

ЕС сертифицированный газовый Wok с широким углублением, приваренным к рабочей поверхности, которое может быть заполнено водой, решеткой для пищевых остатков, вытяжным душем с холодной водой и выдвижным ящиком

В качестве нижних установок могут быть выбраны статические или вентилируемые, газовые и электрические печи, нейтральные или тепловые шкафы, холодильные столы или шкаф для сохранения постоянной температуры. Горизонтальные и вертикальные ящики



ГРИЛЬ С НАНОТЕХНОЛОГИЯМИ

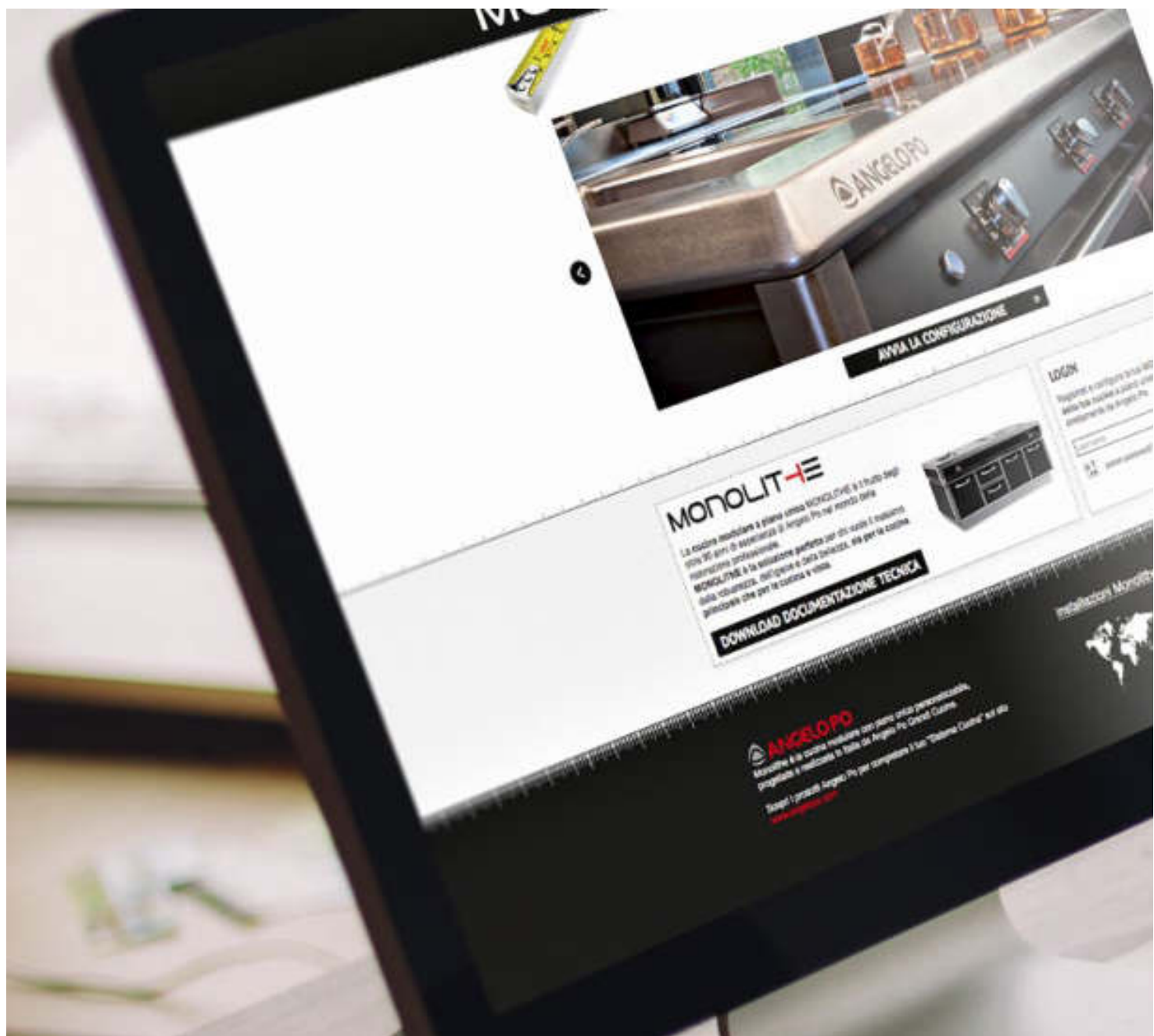


Способствует стоку жиров, так что его легче очищать, в то же время получая идеальное приготовление

Решетки для приготовления, изготовленные из чугуна с нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует стоку кулинарных жиров на 8% больше *.

Кроме того, новый профиль решетки в газовой версии способствует стоку жиров в направлении передней точки слива. Решетки, наклонные элементы и конфорка легко снимаются и могут быть вымыты в посудомоечной машине.

* по сравнению с предыдущей моделью



1 Настройте на сайте
www.monolithe.it



Создайте свою кухню с помощью нескольких простых шагов

2  Создайте свой
персонализированный документ

3 Получите ценовую
информацию





Angelo Po Showroom - Italy

ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Angelo Po предлагает полную серию пароконвектоматов, отвечающих всем требованиям профессионального питания. Выберите модель, соответствующую вашей производственной потребности, среди электрических и газовых версий, различные настройки, производительность - до 550 блюд в день.

COMBISTAR FX

Первоклассная тепловая линия обеспечивает наилучшее качество приготовления пищи, преимущества ECO-nomic и ECO-logic - простота использования, настройка; как таковой, он создает новый стандарт на рынке пароконвектоматов. Долговечный и мощный, он обеспечивает максимальную надежность.

Автоматическое сохранение специальных программ приготовления: копчение, пастеризация, вакуум (низкотемпературная готовка), сушка, BT и Delta T. Организация банкетов и обслуживание.

COMBISTAR BX

Многофункциональный пароконвектомат, который обеспечивает лучшее соотношение цена / производительность, для стандартов превосходства Angelo Po

COMBIFIT

Это первый многофункциональный пароконвектомат Angelo Po, предназначенный для размещения в небольших пространствах: шириной всего 52 см, обеспечивает эффективное, удобное приготовление с экономией кухонного пространства. Пароконвектоматы Angelo Po рассчитаны на широкий ассортимент специальных лотков для приготовления гриля, жареных и тушеных блюд, приготовления на вертеле, приготовления ребер и отбивных, целых цыплят, пиццы, яичниц, пирогов и багетов, приготовления мягких продуктов с зондом для измерения температуры, приготовления десертов и выпечки.

Angelo Po Combi-Ovens, незаменимые партнеры для вашей «Кулинарной системы».

SALAMANDER

Доступен как в газовых, так и в электрических версиях, Salamander объединяет вашу кухню, поджаривая или поддерживая температуру небольших порций за раз - решетка для приготовления 57x34 см.

MARKER

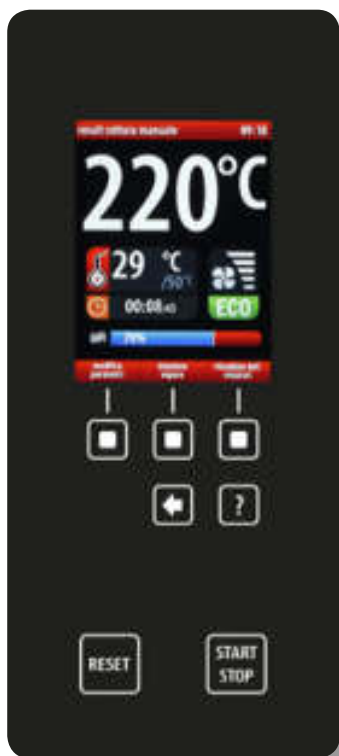
Продукт, которого вы ждали: с Mark легко маркировать еду, даже самые трудоемкие продукты для гриля, т.к. он дает возможность отделить маркировку от приготовления пищи.



COMBISTAR FX

ФУНКЦИИ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

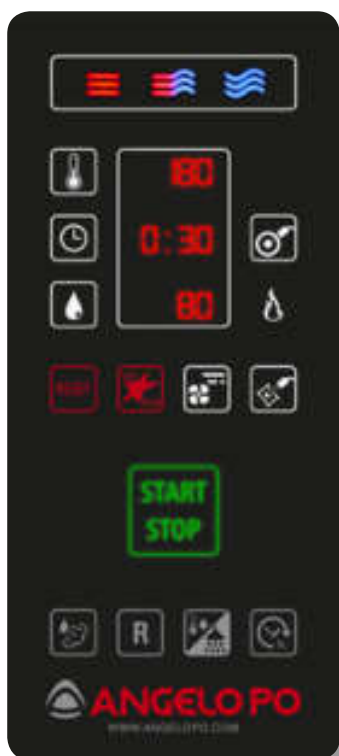
ВЕРХНЯЯ МОДЕЛЬ – УРОВЕНЬ 3



- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, цветным графическим дисплеем EVC и интерактивным интерфейсом.
- Режим конвекции от 10 °C до 300 °C и % влажности от 0 до 100 / Комбинированный режим от 30 °C до 250 °C и % пара от 10 до 90 / Режим пар от 30 °C до 125 °C.
- Различные режимы приготовления с автоматическим программированием. Кулинарная библиотека СЗ, хранящаяся и программируемая библиотека кулинарных процессов. Функции CF3, CMP, ИЗБРАННОЕ и ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЕ из ручного выбора.
- Можно сохранить персонализированные программы приготовления в предварительно загруженной библиотеке или с помощью функции SaveCooking.
- Функции приготовления: Сохранение, Дельта Т, Подогрев, Банкет, Низкая температура, Пастеризация, Копчение, Вакуум, Сушка.
- Предварительная установка для копчения с аксессуаром SMOK для пастеризации с аксессуаром FMP.
- Функция **мультиприготовления** для приготовления с помощью мультитаймера с 20 контейнерами, **Multieasy** для одновременного использования совместимых программ приготовления, Multicore для одновременного использования двух основных зондов, **BE-1** для одновременного управления FX и Blitz с встроенными автоматическими программами Cook & Chill, **помощь на линии (UMB)** с отображаемым руководством пользователя на дисплее.
- Функция **ЕСО** для сокращения потребления электроэнергии во время приготовления пищи и мойки.

- **Автоматические программы мойки** с трехкратной автоматической санацией камеры TAS, автоматической очисткой канализационной трубы ADC, длительное ополаскивание камеры TMC и короткое ополаскивание SPLASH. Программа удаления накипи.
- Панель управления с интерактивным интерфейсом, активным дисплеем EVC. Ручка управления для выбора данных, сенсорные клавиши с подсветкой.
- **Просмотр функций рецептов с фотографиями и видео через USB.**
- RDC парогенератор с низкими затратами на управление. Возможность ручной подачи пара.
- Оптимизация генерации пара EVOS.
- Функции для активного управления: мощностью APM, влажностью DCR, управлением AOC в камере приготовления с избыточным давлением, автоматическим реверсом вентилятора AWC, 6 скоростями вентилятора MFC (со статической функцией), температурой PTM, дополнительной мощностью PLUS (для газовых моделей) двойного уровня генерации пара (DSG), управления временем приготовления в секундах (SBS).
- Кнопка сброса сигналов тревоги. Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **Многоточечный температурный зонд** с прогрессивной плотностью PDP.
- Загрузка и обновление информации (НАССР, приготовления, ...) через **USB**.
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.

МОДЕЛИ PLUS – УРОВЕНЬ 2



- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, светодиодный дисплей (7 сегментов).
- Режим конвекции от 10 °C до 300 °C и % влажности от 0 до 100 / Комбинированный режим от 30 °C до 250 °C и % пара от 10 до 90 / Режим пар от 30 °C до 125 °C.
- Режимы приготовления: ручной или программируемый выбор, 20 программ с 4 этапами, 3 Стандартные программы повторного нагрева, 5 программ для копчения, 4 программы для низкой температуры и 1 программа Delta T.
- Предварительная настройка для копчения с аксессуаром SMOK.
- Функция **ЕСО** для сокращения потребления электроэнергии во время приготовления пищи и мойки.
- **SC2 Двукратная полуавтоматическая санация камеры** с дезинфицирующим эффектом двойного действия в камере для приготовления пищи.
- Ручка управления выбора данных, сенсорные клавиши с подсветкой.

- RDC парогенератор с низкими затратами на управление. Возможность ручной подачи пара.
- Оптимизация генерации пара EVOS.
- Функции для активного управления: мощностью APM (газовые модели), AOC управлением в камере приготовления с избыточным давлением, контролем влажности UR2, автоматическим реверсом вентилятора AWC, 3 скоростями вентилятора (со статической функцией), температурой PTM, дополнительной мощностью PLUS (газовые модели), двойного уровня генерации пара (DSG).
- Кнопка сброса сигналов тревоги. Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **Одноточечный температурный зонд.**
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.

	LEV.	3	2
ECO энергосберегающие функции при приготовлении и мойке		•	•
Функция дополнительной мощности PLUS (газ)		•	•
Функция модуляции мощности APM (газ)		•	•
Функция модуляции мощности APM (электрическая)		•	
Функция Multieasy, одновременное использование совместимых программ приготовления		•	
Функция Мультиприготовление, мультитаймер для одновременного приготовления		•	
Функция Multicore, одновременное использование двух температурных зондов		•	
Система BE-1, панель управления пароконвектомата управляет аппаратом шокового охлаждения/заморозки		•	
Функция Cook & Chill для автоматического приготовления и охлаждения		•	
Возможность обращения к руководству пользователя на панели управления пароконвектомата		•	
Выбор времени запуска		•	•
100% автоматическая мойка с трехкратной санацией камеры TAS		•	
Автоматическая мойка с двукратной санацией камеры SC2			•
Автоматическая мойка с очисткой слива ADC		•	
Длительное ополаскивание TMC и короткое ополаскивание		•	
100% автоматические программы С3 для приготовления		•	
Библиотека 18-фазных программ приготовления, CF3 (150 уже сохраненных программ)		•	
Страница СМР для персонализированного приготовления		•	
Рекомендации по использованию аксессуаров ACA		•	
Поваренная книга с картинками		•	
Отображение установленных и текущих значений приготовления		•	•
Библиотека 4-фазных программ приготовления (99 уже сохраненных программ)			•
Многоточечный температурный зонд с прогрессивной плотностью PDP		•	
Одноточечный температурный зонд			•
Низкотемпературный пар и высокотемпературный пар		•	•
Прямой контроль влажности DCR + генерация пара двойного уровня DSG при приготовлении		•	
Регулятор влажности UR2 + генерация пара двойного уровня DSG при приготовлении			•
АОС активная система управления с избыточным давлением		•	•
Система генерации пара RDC + EVOS		•	•
Программы регенерации продуктов питания		•	•
Программы с низкой температурой, Delta T и Копчением		•	•
Программы для банкетов, сохранения, сушки и вакуума		•	
Функция сохранения для персонализированного приготовления		•	
6-скоростной вентилятор MCF со статической функцией		•	
3-скоростной вентилятор со статической функцией			•
Функция автоматического обратного вращения вентилятора AWC		•	•
Интерактивный графический дисплей EVC		•	
Автоматический предварительный нагрев и охлаждение		•	•
Ручная подача пара		•	•
Контроль времени приготовления и подача пара SBS в секунду		•	
Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей		•	•
Контроль температуры дренажа и конденсата пара		•	•
Защита от попадания воды IPX5		•	•
Дверь с дойным закаленным стеклом		•	•
Дверь с промежуточным положением блока		•	•
Галогенное освещение		•	•
Моющие средства		•	
Съемные опорные рамы		•	•
150 мм ножки, регулируемые по высоте		•	•
Соединительные трубы для воды		•	•
Справочник с рекомендациями по приготовлению		•	•
USB интерфейс для загрузки и выгрузки (НАССР, различные режимы приготовления пищи ...)		•	
Шелкография логотипа Angelo Po		•	o
АКСЕССУАРЫ			
ССМ персонализированный логотип		o	o
SMOK комплект для копчения		o	o
Комплект для пастеризации FMP		o	
Второй температурный зонд KSFMS для вакуумной упаковки		o	o
Соединительный кабель для печати данных приготовления		o	o
Душ		o	o
Жировой фильтр		o	o

COMBISTAR FX

CHICKENSTAR

CHICKENSTAR - это пароконвектомат, для приготовления целых цыплят.

Технические характеристики диапазона COMBISTAR FX LEVEL 3 обогащены специальными функциями CHICKENSTAR, которые позволяют выгодно, легко управлять процессами приготовления домашней птицы.

Благодаря системе сбора кулинарных жиров CHICKENSTAR, пароконвектомат и рабочая среда остаются чистыми. Система CHICKENSTAR уменьшает

присутствие кулинарных жиров в духовке, улучшая, таким образом, **результат приготовления, очистку и надежность**

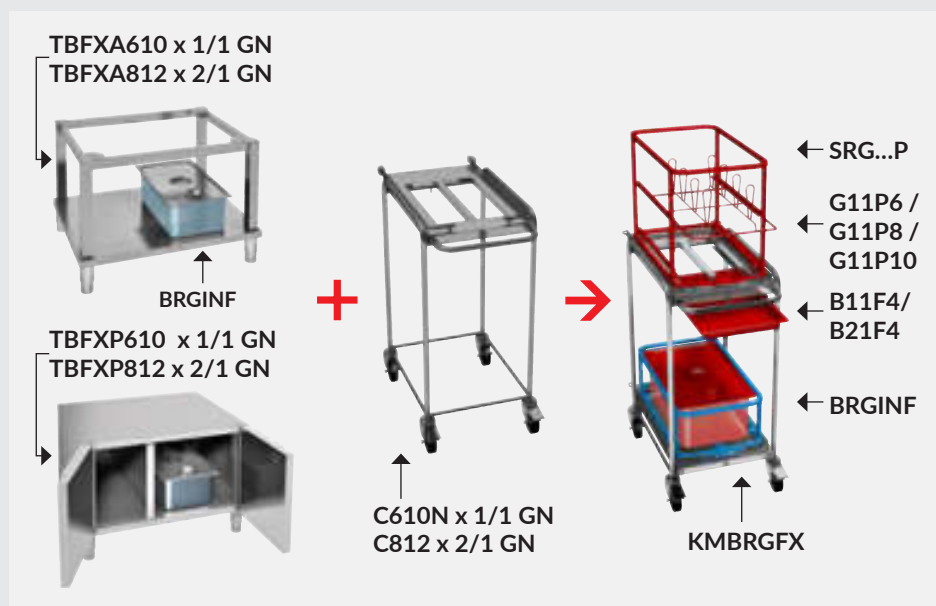
Версия COMBISTAR FX CHICKENSTAR - единственный пароконвектомат, который автоматически управляет всеми рабочими фазами: **сбором кулинарных жиров, приготовлением и мойкой.**

С CHICKENSTAR рентабельность продаж улучшается с первого дня: его процессы приготовления сохраняют продукт (уменьшая потерю веса).

Кулинарные жиры автоматически собираются в нижнем контейнере, расположенном на открытой подставке; впоследствии они без усилий удаляются оператором простым и чистым способом..

CHICKENSTAR может использоваться для любого процесса приготовления путем замены внутренней съемной опорной рамы для контейнеров.

Укомплектованный CHICKENSTAR со специальными аксессуарами для размещения и транспортировки контейнеров и решеток, быстро и чисто, внешний контейнер для сбора жиров и жидкости.



НАСТРОЙКИ

	TSFRM11	TSRFX21	SRG2P	SRG3P	SRG4P21	BRGINF
FX61E3C	o	-	o	-	-	o
FX101E3C	o	-	-	o	-	o
FX12E3CT	-	•	-	-	•	o

Эксклюзивная система CHICKENSTAR автоматически и непрерывно удаляет кулинарные жиры из камеры пароконвектомата.

Модели CHICKENSTAR HE поставляются с решетками для цыплят; они должны быть приобретены отдельно.

Модель	FX61E3C	FX101E3C	FX12E3CT
Емкость в контейнерах GN	6 + 1 x 1/1	10 + 1 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Емкость GN 1/1 решеток для цыплят	2	3	8
Количество цыплят на цикл приготовления	16 ÷ 20	24 ÷ 30	64

• = стандартно

o = Дополнительно

COMBISTAR BX

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

НАСТРОЙКИ BX

- Многофункциональный пароконвектомат с цифровой панелью управления и светодиодным дисплеем (7 сегментов).
- Режим конвекции от 10 °C до 300 °C и % влажности от 0 до 100.
- Комбинированный режим от 30 °C до 250 °C и % пара от 10 до 90.
- Режим пар от 30 °C до 125 °C.
- Режимы приготовления: ручная или программируемая настройка, 6 программ в 3 этапа (стандартные 3 программы повторного нагрева и 3 программы приготовления, все редактируемые).
- Предварительная установка для вакуумного температурного зонда и SMOK аксессуаров для копчения.
- Полуавтоматическая программа мойки с двукратной санацией камеры для приготовления SC2.
- Ручка управления выбора данных, кнопки выбора.
- Парогенератор RDC + EVOS с низкой стоимостью управления. Ручная подача пара.
- Активные функции управления: управление мощностью APM (газовые модели), автоматическое контроль приготовления AOC.

- Системы с избыточным давлением, контроль влажности UR2, автоматический реверс вентилятора AWC, 2-скоростной вентилятор (1 прерывистый), температурное состояние PTM, двойной уровень генерации пара (DSG).
 - Кнопка сброса аварийных сигналов. Самодиагностика с аварийными сигналами. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
 - Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
 - Выбор времени запуска.
- Для моделей BX61 .. и BX101 .. установлены опорные рамы для контейнеров GN и 60x40 см.**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Температурный зонд (KSBX11L1, KSBX21L1).
- Вакуумный температурный зонд (только вместе с температурным зондом для приготовления) (KSFMS).



	BX
Функция модуляции мощности APM (газ)	•
SC2 Полуавтоматическая мойка	•
SMOK аппарат для копчения	o
Отображение установленных и текущих значений приготовления	•
6 программ: 3 повторного нагрева и 3 программы приготовления в 3 этапа	•
Одноточечный температурный зонд	o
Дополнительный температурный вакуумный зонд KSFMS	o
Низкотемпературный пар и высокотемпературный пар	•
Контроль влажности при приготовлении UR2 + двухуровневое парообразование (DSG)	•
AOC активная система управления с избыточным давлением	•
Система генерации пара RDC + EVOS	•
Программы для подогрева	•
2-скоростной вентилятор	•
AWC автореверс направления вращения вентилятора	•
Цифровые элементы управления	•
Ручка выбора данных с функцией push для подтверждения данных	•
Автоматический предварительный нагрев и охлаждение	•
Ручная подача пара	•
Установка температуры °C или °F	•
Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей	•
Контроль температуры слива и конденсатора пара	•
Защита от попадания воды IPX5	•
Дверь с двойным закаленным стеклом	•
Галогенное освещение	•
Душ и фильтр для жира	o
Съемная опорная рама для контейнеров	•
Ножки 150 мм, регулируемые по высоте	•
Трубы для подключения воды	•
Справочник с рекомендациями по приготовлению	•
Соединительный кабель для печати данных приготовления	o
Информация о технической помощи	•
Выбор времени запуска	•

• = стандартно

o = Дополнительно

COMBIFIT

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ



FIT НАСТРОЙКИ

- Цифровая панель управления с сенсорным экраном, программированием (500 программ - до 9 фаз приготовления), выбор данных с помощью ручки и кнопок (назад, меню, свет, старт / стоп).
- Многоязычная настройка.
- Режим Конвекции от 10 до 300 °C, Режим пар от 30 до 120 °C и Комбинированный режим от 50 до 300 °C.
- Время приготовления от 1 'до 120' с функцией бесконечности.
- Быстрая, энергосберегающая генерация пара.
- Контроль и модуляция пара с

помощью системы ASG.

- Библиотека сохраненных программ.
- Delta T и программы с низкой температурой (от 30 °C).
- Программа регенерации.
- Программа сохранения.
- Система ESC для активного управления влажностью в камере приготовления.
- Контейнерная стойка MultiRail для размещения переменного количества контейнеров h.65 ÷ 20 мм.
- Функция автореверса вентилятора в зависимости от продолжительности цикла приготовления.
- 6 скоростей вращения вентилятора.

- Остановка вентилятора при открытии двери.
- 100% автоматическая мойка.
- 4 программы стирки: нежная, стандартная, интенсивная и ополаскивание.
- Автоматическое отключение в конце цикла.
- Охлаждение во время приготовления и при открытой дверце.
- Одноточечный температурный зонд с внешним подключением в стандартной комплектации.
- USB-порт для загрузки программ приготовления и обновления программного обеспечения.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Модель	FX61... 2/3	FX101... 2/3	FX82... 2/3	FX122... 2/3	FX201... 2/3	FX202... 2/3
Камера приготовления.(мм)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Емкость в контейнерах GN (клиренс контейнеров мм)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX..P Емкость EN 60x40 см. (клиренс контейнеров мм)	5 (92)	8 (85)			15 (85)	
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	85	140	223	335	280	560

Модель	BX61...	BX101...	BX82...	BX122...
Камера приготовления. (мм)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Емкость в контейнерах GN (клиренс контейнеров мм)	6 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)
Емкость EN 60x40 см. (клиренс контейнеров мм)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	85	140	223	335

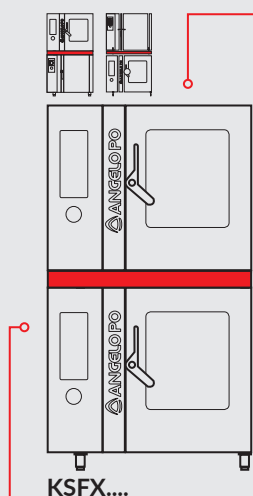
Модель	CF623E	CF61E	CF101E
Камера приготовления. (мм)	380x365x370	380x540x370	380x540x610
Емкость в контейнерах GN h 40 мм (зазор контейнера мм)	6 x 2/3 (60 min.)	6 x 1/1 (60 min.)	10 x 1/1 (60 min.)
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	45	60	80

Специальное напряжение и частота по запросу. • * Рисунок относится к пароконвектомам с емкостью GN. • Водозаборная труба: 3/4 " • Канализационный слив: 40 мм • Давление воды: 2 бар.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

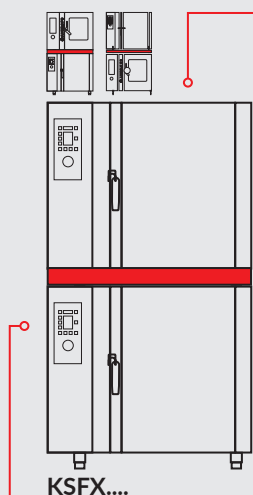
КОНФИГУРАЦИЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

COMBISTAR FX / BX



FX....	FX....	KSF....	 *
FX61E...	FX61E...	KSF11E	92X94X159
FX61E...	FX61G...		
FX61G...	FX61E...	KSF11G	
FX61G...	FX61G...		
FX101E...	FX61E...	KSF11E	92X94X183,5
FX101E...	FX61G...		
FX101G...	FX61E...	KSF11G	
FX101G...	FX61G...		
FX82E...	FX82E...	KSF82E	122,5X117X189
FX82E...	FX82G...		
FX82G...	FX82E...	KSF82G	
FX82G...	FX82G...		

* Высота включая 150 мм ножки для нижней печи и вентиляционных отверстий

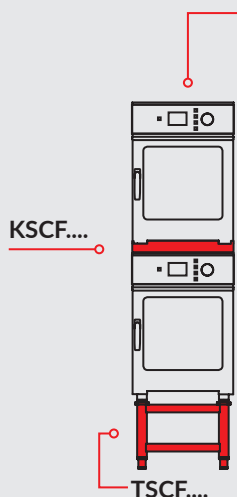


BX....	BX....	KSF....	 *
BX61E...	BX61E...	KSF11E	92X94X159
BX61E...	BX61G...		
BX61G...	BX61E...	KSF11G	
BX61G...	BX61G...		
BX101E...	BX61E...	KSF11E	92X94X183,5
BX101E...	BX61G...		
BX101G...	BX61E...	KSF11G	
BX101G...	BX61G...		
BX82E...	BX82E...	KSF82E	122,5X117X189
BX82E...	BX82G...		
BX82G...	BX82E...	KSF82G	
BX82G...	BX82G...		

* Высота включая 150 мм ножки для нижней печи и вентиляционных отверстий

 CHICKENSTAR VERSION: Нет возможности разместить другую печь или аппарат шокового охлаждения/заморозки под этой моделью. Все модели COMBISTAR BX и COMBISTAR FX взаимозаменяемы.

COMBIFIT



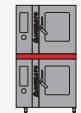
CF....	CF....	KSCF....	TSCF....	 *
CF623E	CF623E	KSCF23	TSCF23	51,9X75,1X189,6
CF61E	CF61E	KSCF11	TSCF11	51,9X92,4X189,6
CF101E	CF61E	KSCF11		51,9X92,4X189,6

* высота в комплекте с ножками / подставкой / дымоходом / вентиляционными отверстиями

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

COMBISTAR FX LEVEL 3: совместимость с душевым распылителем /емкостями

		LDR610	KSAS	KSAS21	LDR610 + KSAS	LDR610 + KSAS21
						
FX61...3		✓	✓		✗	
FX101...3		✓	✓		✗	
FX61...3		✓	✓		✗	
FX101...3		✓	✓		✗	
FX82...3		✓		✓		✗

Характеристики специальных аксессуаров



CCM: настройка индивидуального логотипа для COMBISTAR FX / BX. Пожалуйста, отправьте векторный файл с нужным текстом / логотипом. Факсимиле будет отправлено клиенту для подтверждения.

KGRHFR: набор для управления данными между пароконвектоматом и компьютером. Это дает возможность создавать программы для приготовления, писать рецепты с картинками, загружать / скачивать данные HACCP. Только для COMBISTAR FX LEVEL 3. Он включает в себя компакт-диск с программным обеспечением и руководством пользователя + защищенный USB.

KPCM: полезный аксессуар для фиксации температурного зонда, вставленного в мягкие продукты (пудинги, ризотто, соусы, суфле, ..) с различными вариантами позиционирования, чтобы контролировать приготовление пищи путем считывания внутренней температуры. Для пароконвектоматов 1/1 или 2/1 GN. **Заявка на патент.**

KPSD: 1/1 GN сетка для приготовления на вертеле, с изменяемой длиной (от 5 до 55 см)

и диаметром (от 2 до 5 см). В том числе 2 промежуточных опоры для длинной стороны, 2 опоры для короткой стороны. Пазы с модульным шагом: 30 на длинной стороне (расстояние 1,4 см), 18 на короткой стороне (расстояние 1,3 см). Включая футляр для температурного зонда. Изготовлено из нержавеющей стали, подходящей для лучшего поджаривания. **Заявка на патент.**

GRIBS11: 1/1 GN-решетка, из нержавеющей стали AISI 304 со специальной формой, для приготовления ребер и отбивных, расположенных вертикально вдоль трех параллельных рядов: сухой режим при 265 ° C и влажность 30%.

GR11AL: Решетка из сплава 3003, идеально подходит для гриля мяса, рыбы и овощей. Сухой режим при 240 ° C с влажностью 0%.

TSPG11: Двухсторонний 1/1 GN лоток с антипригарным алюминиевым покрытием: гладкая сторона идеально подходит для пиццы и ребристая сторона, идеально подходит для тонконарезанной пиццы. Используйте гладкую сторону для пиццы / фокача (свежей или

размороженной): сухой режим при 260 ° C или 230 ° C с влажностью от 30 до 60%. Используйте ребристую сторону для эскалопов, мелко нарезанных овощей, мелкой рыбы: сухой режим при 240 ° C с влажностью 0%.

BFR11F4/BFR21F4: Изготовлено из нержавеющей стальной сетки, идеально подходит для жарки: сухой режим при 215 ° C с влажностью 0%.

T6S11/T4S23: Лоток с антипригарным покрытием 3003 алюминиевый сплав. Формы Ø 12,5 см, идеально подходят для жареных яиц и тортов: сухой режим при 220 ° C и влажность 20%.

TM11ALA2: 1/1 GN лоток; h = 20 мм, мелкая сетка с антипригарным покрытием, из сплава 3003. Идеально подходит для печенья и хлебобулочных изделий: сухой режим при 225 ° C с влажностью 0%.

T11FE20/T11FE40/T23FE20
Прямоугольный железный эмалированный лоток, идеально подходит для тушения: комбинированный режим при 145 ° C и влажность 40%.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ FX/VX

РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

Подключение воды

Оборудование должно быть снабжено питьевой водой, соответствующей параметрам, указанным в таблице. В случае не соблюдения параметров оборудование может получить повреждения; поэтому необходима установка водоочистителя.

Параметры, подлежащие проверке	Величина
Давление	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)
Расход воды (л / ч)	9 l/h (FX 61) (*) 12 l/h (FX 101) (*) 17,5 l/h (FX 82) (*) 17,5 l/h (FX 122) (*) 24 l/h (FX 201) (*) 32 l/h (FX 202) (*)
pH	7÷8.5
TDS - общее количество растворенных твердых веществ	40÷150 ppm
Hardness	3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Индекс Лангелле (рекомендуется) (**)	>0.5
Содержание ионов соли и металла	
Запрошенный	Хлор Хлориды Сульфаты
	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Рекомендуется (**)	Железо Медь Марганец
	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) Значение относится к количеству воды, необходимой для производства пара внутри камеры для приготовления.

(**) Значения, отличающиеся от этих параметров, могут вызвать коррозию в сочетании с неправильным использованием и окружающей средой.

Оператор / покупатель / владелец этого оборудования несет исключительную ответственность, в том, что подаваемая вода, обработанная или не находящаяся выше по течению от водопроводной сети, входит в стандартные значения, опубликованные в этом документе. Несоблюдение этих значений может привести к повреждению оборудования и аннулированию гарантии изготовителя.

Рекомендации по очистке

Поскольку прибор используется для приготовления продуктов для потребления человеком, следует уделять особое внимание всему, что связано с гигиеной, а устройство и окружающая среда должны постоянно оставаться чистыми.

Таблица чистящих средств

Для мойки и полоскания	Питьевая вода при комнатной температуре
Для очистки и сушки	Неабразивная ткань, которая не оставляет ни одной ворсинки
Рекомендуемые моющие средства	Моющие средства, содержащие макс. 5% каустической соды, 5% калия
Продукты для устранения неприятных запахов	Полимеры, содержащие лимонную кислоту, уксусную кислоту

Автоматические мойки - FX Combistar Top / Level 3

Используйте очистители рекомендованные производителем для получения наилучших результатов, Химический состав продуктов, упомянутых выше очистителей, выглядит следующим образом:

- Очиститель: каустическая сода, концентрация менее 20%.
- Дезинфицирующие средства: содержащие цитраты и органические комплексообразователи (секверстанты), менее 15%.
- Использование продуктов с различными составами может повредить систему и стены духовки, а любые остатки, могут загрязнять продукты.

Удаление накипи - Combistar FX Top / Level 3

Не забудьте установить среди настроек пользователя «Время предупреждения удаления накипи» (по умолчанию = OFF): это время, по истечении которого прибор предупреждает пользователя, для проверки духовки и при необходимости начать программу очистки для удаления накипи.

Комплект воздушного фильтра (KAFX11 / KAFX21)

Фильтр для применения в зоне входа охлаждающего воздуха для компонентов технической коробки. Опционально рекомендуется в кухонных помещениях, где воздух сильно загрязнен от кулинарного жира. Его можно периодически промывать в посудомоечной машине. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Стандарт на FX-пароконвектоматах. Подходит для VX61 / 101 - VX82 / 122.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА COOK&CHILL

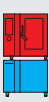
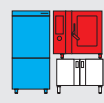
Выберите Angelo Po профессиональное оборудование для приготовления и шокового охлаждения.

Все пароконвектомы и аппараты шоковой охлаждения/заморозки в прейскуранте подходят для работы программы Cook&Chill.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ COOK&CHILL

Автоматические программы Cook&Chill, которые работают как с пароконвектомами, так и с аппаратами шокового охлаждения от одной панели управления, возможны при использовании системы BE-1. Система BE-1 может быть активирована на всех пароконвектомах COMBISTAR FX level 3 для использования единой BE-1 шокового охлаждения.



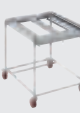
COMBISTAR FX ...3	BE•1	Расположение	Аксессуары
 FX61... FX101...	 B151H		-
 FX82...	 B152M		TBA81290
 FX61... FX101... FX82... FX122...	 B151M B152M	 *	-
 FX61... FX101...	 B1101S	 **	Совместимость с системой Cook&Chill с контейнерами, которые транспортируются на тележке
 FX61... • FX101... • FX82... • FX122... • FX201... • FX202...	 B1101S/L		-

* Максимальное расстояние между пароконвектолом и аппаратом шокового охлаждения 12 м (оснащен 12-метровым кабелем).

** Совместимость с системой Cook&Chill с контейнерами, которые транспортируются на тележке.

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ НА ТЕЛЕЖКЕ

Транспортировка контейнера из духового шкафа в аппарат шокового охлаждения, и наоборот, возможна благодаря пароконвектомату, аппарату шокового охлаждения и совместимости с тележкой. В таблице ниже указана совместимость оборудования и необходимых аксессуаров.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	BLITZ	NEW CHILLSTAR	Тележка для вкатной стойки	Аксессуары для пароконвектоматов	Аксессуары
 FX61... • BX61...	 BF101S	 XA101S • XS101S	 C610N*	 TSRFM11	 TSRIF11
 FX101... • BX101...	 BF101S	 XA101S • XS101S	 C610N*	 TSRFM11	 TSRIF11
 FX82... • BX82...	-	 XS72S • XA72S	 C812*	 TSRFX21	 TSRIF21
 FX122...	-	 XS102S • XS102SR	 C812*	 TSRFX21	 TSRIF21
 FX201...	 BFR201R	-	Тележка идет в комплекте с пароконвектоматом	-	-
 FX201... FX202...	 BFR202R BFP202R	-	Тележка идет в комплекте с пароконвектоматом	-	-

* При использовании с аксессуаром KMBRGFX - Выдвижной комплект для слива масла - совместимость прекращается.

СИСТЕМА ШТАБЕЛЬНОЙ УКЛАДКИ ПЕЧИ И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ



Система штабельной укладки пароконвектомата и аппарата шокового охлаждения позволяет готовить и охлаждать на кухне всего на расстоянии 1 м². Система штабельной укладки совместима с системой BE-1, но только для пароконвектоматов Combistar FX level 3 и аппаратов шокового охлаждения BE-1 (см. таблицу AUTOMATIC COOK&CHILL).

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	BLITZ - BE•1	NEW CHILLSTAR	Аксессуары
 FX61... • BX61... • FX101... • BX101...	 BF51H B151H	 VS351H • XS51H	-
 FX82... • BX82...	 B152M	 XS52M	 TBA81290

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

FX61

Пароконвектоматы емкостью 6 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX61 доступен в версии

CHICKENSTAR для приготовления куриц гриль - это модели ... С (емкостью 16-20 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери

(модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX61E3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1 GN	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX61G3	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX61E3R	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1 GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX61G3R	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX61E3C	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 16÷20 ШТ.КУРИЦ/CYCLE	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX61E2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX61G2	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX61E2R	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX61G2R	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBFXA610	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85			
	TBFXA61V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM				
	TBAFX690	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД (90 CM Н) ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 6X1 / 1GN	87X70X84			
	TBAFX69V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 24X1/1GN ИЛИ 12X 60X40 CM	21X65,1X66,5			
	TBFXC610	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5			
	TBFXP610	СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR 1/1GN	89,4X75,6X69,8			
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	KSTBFX	КОМПЛЕКТ ЕМКОВ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP- LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	KSAS	КОМПЛЕКТ ЕМКОВ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP- LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	52,8X71,8X12,1			
	CART2	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОВ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP- LEVEL	43,1X49,5X36,3			
	C610N	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94			
	KMBRGFX	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОСТИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	BRGINF	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	RGP5FM	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 5 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	57X45X12			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	TSRFM11	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4
	TRG61	ВКАТНАЯ РАМА 6X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	36,5X68X43,5
	SRT5P	ВКАТНАЯ РАМА 5 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 СМ	33X68X44
	SP61	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 18 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	36X67X44
	SRG2P	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 2 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯМИ	69X37X44
	CT61	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 6 X 1/1 GN	38X64X43
	SC61	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X63
	KSFX11E	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	
	KSFX11G	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	
	TRKSFX11	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМатов FX61+61 ИЛИ FX101+61	

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

FX101

Пароконвектоматы емкостью 10 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX101 доступен в версии

CHICKENSTAR для приготовления куриц гриль - это модели ... С (емкостью 24-30 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери (модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX101E3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX101G3	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1	92X90,1X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX101E3R	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX101G3R	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX101E3C	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 24÷30 ШТ. КУРИЦ/CYCLE	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX101E2	ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX101G2	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1	92X90,1X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX101E2R	ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX101G2R	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBFXA610	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85			
	TBFXA61V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM				
	TBFXC610	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5			
	TBFXP610	СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR 1/1GN	89,4X75,6X69,8			
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	KSTBFX	КОМПЛЕКТ ЕМКОВЕИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	KSAS	КОМПЛЕКТ ЕМКОВЕИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	52,8X71,8X12,1			
	CART2	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОВЕИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL	43,1X49,5X36,3			
	C610N	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94			
	KMBRGFX	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОВЕИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	BRGINF	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	RGP8FM	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 8 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	66X45X12			
	TSRFM11	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4			
	TRG101	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕИ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X65			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	SRT8P	ВКАТНАЯ РАМА 8 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	43X69X66
	SP101	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 28 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X65
	SRG3P	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 3 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯТАМИ	37X69X65
	CT101	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 10 X 1/1 GN	38X64X67
	SC101	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,5X20X87,5
	KSFX11E	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	
	KSFX11G	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	
	TRKSFX11	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМатов FX61+61 ИЛИ FX101+61	

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

FX82

Пароконвектоматы емкостью 8 лотков 2/1 GN или 16 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Доступна версия с реверсивным

открытием двери (модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX82E3T	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX82G3T	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX82E3TR	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX82G3TR	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX82E2T	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX82G2T	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	FX82E2TR	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX82G2TR	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	TBFXA812	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2X86,5X58,7
	TBFXA82V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85X113X40
	TBFXC812	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7X92,8X58,9
	TBFXP812	СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR С ДВЕРЯМИ И КОНТЕЙНЕРОМ	121,5X92,7X60,1
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ	
	KSTBFX21	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ	
	KSAS21	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	50,6X73,5X21,2
	CART2	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОСТЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL	43,1X49,5X36,3
	C812	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7X100,2X83,5
	KMBRGFX	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОСТИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26
	BRGINF	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20
	TSRFX21	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5X81,3X4,6
	TRG82	ВКАТНАЯ РАМА 8X2/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 72 ММ	57X70,4X56,8
	SPX82	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 42 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	61X80X62
	CT82	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 8X2/1 GN	62,7X80,6X56,8
	SC82	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X78
	KSF82E	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSFX82G	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			
	TRKSFX82	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДВУХ ПАРОКОНВЕКТОМОВ FX82				

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

FX122

Пароконвектоматы емкостью 12 лотков 2/1 GN или 24 лотка 1/1 со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX122 доступен также в

версии CHICKENSTAR куриц гриль - это модели ... С (емкостью 64 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX122E3T	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	FX122G3T	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	32	0,95	230V 1N~ / 50HZ
	FX12E3CT	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 64 ШТ.КУРИЦ/CYCLE	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	FX122E2T	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	FX122G2T	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	32,5	0,95	230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBFXA812	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2X86,5X58,7			
	TBFXA82V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85X113X40			
	TBFXC812	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7X92,8X58,9			
	TBFXP812	СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR С ДВЕРЯМИ И КОНТЕЙНЕРОМ	121,5X92,7X60,1			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	KSTBFX21	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	KSAS21	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	50,6X73,5X21,2			
	C812	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7X100,2X83,5			
	KMBRGFX	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОСТИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	BRGINF	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	TSRFX21	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5X81,3X4,6			
	TRG122	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ. ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	85,7X58,8X85,3			
	SPX122	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 68 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	80X61X86			
	SRG4P21	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 8 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯМИ	58X80X80			
	SC122	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X104			
	CT122	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 12X2/1 GN	62,7X80,6X82,8			

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

FX201 - FX202

Пароконвектоматы емкостью 20 лотков 1/1 GN / FX201), 20 лотков 2/1GN или 40 лотков 1/1 GN (FX202) со стандартной тележкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	FX201E3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	34,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX201G3	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	40	1,5	230V 1N~ / 50HZ
	FX201E2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	34,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	FX201G2	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	40	1,5	230V 1N~ / 50HZ
	FX202E3	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	FX202G3	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55	1,6	230V 1N~ / 50HZ
	FX202E2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 2/1	122,7X112X185,5	55,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	FX202G2	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55	1,6	230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	R201TXN	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 20X1/1GN, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 66 ММ	59X74X170
	R201TPXN	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 15ШТ 60X40 СМ, ЗАЗОР 85 ММ.	59X75X170
	R201PXN	ВКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК 60 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	59X74X167
	CT2011	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКИ 20 X GN 1/1	64,6X38,6X130,9
	SC201	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X157,5
	R202TXN	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 20X2/1GN, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 66 ММ	80X90X171
	R202PXN	ВКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК 120 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	82X92X170
	CT2021	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКИ 20 X GN 2/1	63,2X79,6X130,9
	SC202	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X157,5

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR BX

BX61 - BX101

Пароконвектоматы Combistar BX61 емкостью 6 лотков 1/1 GN или 6 лотков EN 60x40 см; Пароконвектоматы BX101 емкостью 10 лотков 1/1 GN или 10 лотков EN 60x40 см, оба со стандартной съемной опорной стойкой. Таблицу функциональных возможностей

см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери (модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BX61E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	92X90,6X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	BX61G	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	92X90,6X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	BX61ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN- С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X73	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	BX61GR	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X73	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	BX101E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	92X90,6X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	BX101G	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	92X90,6X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	BX101ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN - С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	BX101GR	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	TBFXA610	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85
	TBFXA61V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM	
	TBAFX690	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД (90 CM Н) ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 6X1 / 1GN	87X70X84
	TBAFX69V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 24X1/1GN ИЛИ 12X 60X40 CM	21X65,1X66,5
	TBFXC610	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ	
	RGP5BX	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 5 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	57X45X12
	RGP8BX	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 8 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	66X45X12
	C610N	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94
	TSRFM11	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4
	TRG61	ВКАТНАЯ РАМА 6X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X43,5
	TRG101	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X65
	SRT5P	ВКАТНАЯ РАМА 5 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	33X68X44
	SRT8P	ВКАТНАЯ РАМА 8 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	43X69X66
	SP61	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 18 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X44
	SP101	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 28 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X65
	CT61	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 6 X 1/1 GN	38X64X43

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	CT101	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 10 X 1/1 GN	38X64X67
	SC61	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X63
	SC101	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,5X20X87,5
	KAFX11	ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ КОРОБА	24,2X18X7,2
	KSBX11L1	НАБОР ОДНОТОЧЕЧНОГО ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ ПЕЧЕЙ 1/1GN	10X60X4
	KSFX11E	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	
	KSFX11G	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR BX

BX82 - BX122

Пароконвектоматы Combistar BX82 емкостью 8 лотков 2/1 GN или 16 лотков 1/1 GN; Пароконвектоматы BX122 емкостью 12 лотков 2/1 GN или 24 лотка 1/1 GN, оба со стандартной съемной опорной стойкой. Таблицу функциональных возможностей см. в ввводном разделе

этой главы.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BX82E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X2/1GN	117,8X109,5X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	BX82G	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X2/1GN	117,8X109,5X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	BX122E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X2/1GN	117,8X109,5X119,5	27,5		400V 3N~ ~ 50 ÷60 HZ
	BX122G	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X2/1GN	117,8X109,5X119,5	32	0,95	230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBFXA812	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2X86,5X58,7			
	TBFXA82V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85X113X40			
	TBFXC812	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7X92,8X58,9			
	KRTB610	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	C812	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7X100,2X83,5			
	TSRFX21	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5X81,3X4,6			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TRG82	ВКАТНАЯ РАМА 8X2/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 72 ММ	57X70,4X56,8			
	TRG122	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	85,7X58,8X85,3			
	SPX82	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 42 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	61X80X62			
	SPX122	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 68 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	80X61X86			
	CT82	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 8X2/1 GN	62,7X80,6X56,8			
	CT122	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 12X2/1 GN	62,7X80,6X82,8			
	SC82	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X78			
	SC122	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X104			
	KAFX21	ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ КОРОБА	34,5X18X6,6			
	KSBX21L1	НАБОР ОДНОТОЧЕЧНОГО ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ ПЕЧЕЙ 2/1GN	92X5X5			
	KSFX82E	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			
	KSFX82G	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBIFIT

CF: ШИРИНА 52 CM

Пароконвектоматы CF623 емкостью 6 лотков 2/3 GN, пароконвектоматы CF101 емкостью 6 лотков 1/1 GN и пароконвектоматы CF101 емкостью 10 лотков 1/1 GN.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CF623E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X2/3GN	51,9X62,8X77	4,7		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF623ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X2/3GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X62,8X77	4,7		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF61E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	51,9X80,3X77	6,9		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF61ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X80,3X77	6,9		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF101E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	51,9X80,3X101	13,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	CF101ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X80,3X101	13,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSCF23	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN FIT				
	KSCF11	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3 GN FIT				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TACF23	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД. ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3GN	47X45X80			
	TACF23V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 2/3GN				
	TACF11	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД. ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	47X62,3X80			
	TACF11V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	48X24X60			
	TSCF23	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД. ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3GN С ФИКСАТОРАМИ				
	TSCF11	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД. ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN С ФИКСАТОРАМИ				
	LDLCF	ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ FIT				
	KFACF	ФИЛЬТР ДЛЯ ВПУСКА ВОДЫ				
	KSFTCF	НАБОР КРЕПЛЕНИЙ ДЛЯ НОЖЕК ПАРОКОНВЕКТОМАТА COMBIFIT				
	KFMSXCF	НАБОР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	CACF11	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ	30X73,6X102	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	CACF11C	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С КОНДЕНСАТОРОМ	102,2X73,6X30	0,3	230V 1N~ / 50HZ	

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

АКСЕССУАРЫ

НОВИНКА ДЛЯ 2018 Набор для копчения SMOK гарантирует долговечность и однородность в процессах горячего или холодного копчения. Три уровня копчения: стандартный, мягкий и сильный. Автоматическое отключение. Совместимость с COMBISTAR FX,

COMBISTAR VX и COMBIFIT (с аксессуаром KFMSXCF).

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KGRHFR	НАБОР РЕЦЕПТОВ И НАССР УПРАВЛЕНИЯ	0,15X0,15X0,15			
	KSFMS	ВАКУУМНЫЙ ТЕРМОЗОНД				
	SMOK	НАБОР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (0,3 kW)	27X37,2X16	0,235	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	S412F2	МЕШОК БУКОВОЙ СТРУЖКИ, 2 KG, 4-12 MM				
	S412Q2	МЕШОК ДУБОВОЙ СТРУЖКИ, 2 KG, 4-12 MM				
	FMP	НАБОР ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ				
	KPCM	НАБОР ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ МЯГКОЙ ПИЩИ 1/1 GN	30X8X5			
	KPSD	НАБОР ДЕРЖАТЕЛЕЙ ДЛЯ ВЕРТЕЛА	53X32,5X8			
	LDL	ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ				
	LDR610	ВЫТЯЖНОЙ ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ	45X23X10			
	CCM	ПАНЕЛЬ С ЛОГОТИПОМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ FX				
	PND	ДОЗАТОР МОЮЩИХ СРЕДСТВ 1,5 L				
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G241X	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/1 GN	65X53X3,5			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	G23X	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN	32,5X35X0
	G11P6	РЕШЕТКА ДЛЯ 6 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7
	G11P8	РЕШЕТКА ДЛЯ 8 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7
	G11P10	РЕШЕТКА ДЛЯ 10 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7
	GRIBS11	РЕШЕТКА ДЛЯ РЕБЕР И ОТБИВНЫХ 1/1 GN	53X32,5X13,1
	GR11AL	РЕШЕТКА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ГРИЛЯ 1/1 GN	53X32,5X1,2
	TSPG11	ПРОТИВЕНЬ 1/1 GN, ДВОЙНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПИЦЦА/ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	53X32,5X4
	BFR11F4	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖАРКИ 1/1 GN, ВЫСОТА 4 CM	53X32,5X4
	BFR21F4	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖАРКИ 2/1 GN, ВЫСОТА 4 CM	65X53X4
	T6S11	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 6 ФОРМ 1/1 GN	53X32,5X4
	T4S23	НЕПРИГОРАЮЩИЙ КОНТЕЙНЕР 4 ФОРМЫ 2/3 GN	32,5X35X4
	T64BA	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ 5 БАГЕТОВ 60X40 CM	60X40X3
	T11AL20	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 2 CM	53X32,5X2
	T11ALA2	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN, ВЫСОТА 2 CM	53X32,5X2
	T23ALA2	НЕПРИГОРАЮЩИЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 CM	32,5X35X2
	T11ALA4	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN, ВЫСОТА 4 CM	53X32,5X4
	TM11AL2	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN	53X32,5X2

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	TM11ALA2	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	53X32,5X2
	TM23ALA2	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X35X2
	T11FE20	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 2 CM	53X32,5X2
	T23FE20	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 CM	32,5X35X2
	T11FE40	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 4 CM	53X32,5X4
	T6040AL	АЛЮМИНИЕВЫЙ КОНТЕЙНЕР 60X40 CM, ВЫСОТА 3 CM	60X40X3
	TM64ALA	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 60X40 CM С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	60X40X2
	B23F2	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 2 CM	32,5X35,4X2
	B23F4	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 4 CM	32,5X35,4X40
	B23F6	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 6,5 CM	32,5X35,4X65
	B12F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 MM	32,5X26,5X2
	B12F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 MM	32,5X26,5X4
	B12F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 MM	32,5X26,5X6,5
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 MM	53X32,5X2
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 MM	53X32,5X4
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 MM	53X32,5X6,5
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 MM	65X53X2

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	BF23F2	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 СМ	32,5X35,4X2			
	BF23F4	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 4 СМ	32,5X35,4X40			
	BF23F6	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 6,5 СМ	32,5X35,4X65			
	BF11F2	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 20 ММ	53X32,5X2			
	BF11F4	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 40 ММ	53X32,5X4			
	BF11F6	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 60 ММ	53X32,5X6,5			
	BF11F10	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN, ВЫСОТА 100 ММ, С РУЧКАМИ	53X32,5X10			
	BF11F20	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN, ВЫСОТА 20 СМ, С РУЧКАМИ	53X32,5X20			
	BRG11	ЕМКОСТЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ 1/1 GN	53X32,5X4			
	BRG	ЕМКОСТЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ 2/1 GN	65X53X4			
	FGX	ФИЛЬТР ДЛЯ ЖИРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ	50X40X5			
	KCFXG	ДЫМООТВОДНЫЙ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПАРОКОНВЕКТОМатов	32X24X12			
	KVCX610E	КОНДЕНСАТОР ПАРА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМатов	25X32X20			
	KVCX610G	КОНДЕНСАТОР ПАРА ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПАРОКОНВЕКТОМатов	25X32X20			
	CAFORNOX	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С МОТОРНЫМ И УГЛЕРОДНЫМ ФИЛЬТРОМ	92X71,5X65	0,42	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	CAFX11	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С МОТОРОМ	92X71,5X50		0,42	230V 1N~ / 50HZ
	CFMX11	ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ БЕЗ МОТОРА ДЛЯ ПЕЧИ	92X71,5X50			
	FCA	ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ ФИЛЬТРАЦИИ ДЛЯ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА МОДЕЛИ SAFORNOX	50X50X10			

MARKER

ГРИЛЬ БЕЗ ГРИЛЯ

НОВИНКА ДЛЯ 2018 Mark - это оборудование для колеровки сырых или приготовленных продуктов. В комплекте со специальной 1/6 GN-резервуаром со съемным скребком для очистки нагревательных элементов и для поддержки теплового элемента, когда он не

используется Устанавливается на настенные нейтральные элементы. Идеальный дизайн для комбинации с ICON9000. Кабель 1,5 м с разъемом Schuko в стандартной комплектации. Встроенный предохранительный трансформатор. Степень защиты воды IPX5.

Рекомендуется для использования с гладкой жарочной поверхностью или с пароконвектоматом (низкая температура, вакуум и т.д.).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	MARK1D	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ MARKER ДЛЯ КОЛЕРОВКИ ПРОДУКТОВ С ЭФФЕКТОМ ГРИЛЯ	35X32X36	0,56	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSMARK	НАСТЕННЫЙ ПОДВЕСНОЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ MARKER				

ГРИЛЬ SALAMANDER

ГРИЛИ SALAMANDER

Доступны как в электрической, так и в газовой версиях. Решетка для приготовления 57х34 см. Регулируемая высота нагрева от 5 до 23 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	60SM	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ SALAMANDER	64X50X47	5,25		

	60SME	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ SALAMANDER	64X50X47	3,9	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 HZ	
---	-------	--------------------------------	----------	-----	--------------------------------	--

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSM	НАСТЕННЫЙ ПОДВЕСНОЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ SALAMANDER	60X13X44			

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, поддержание ритма кухни, постоянное снижение эксплуатационных расходов, большое количество клиентов теперь могут быть удовлетворены благодаря предложению Angelo Po для аппаратов шокового охлаждения/заморозки.

Blitz • Blitz BE-1 • Новый ChillStar • Новый ChillStar Eco

Основные характеристики:
Конструкция из нержавеющей

стали AISI 304 • Реверсивная дверь во время установки на месте (исключая модели Blitz и все модели ... H) • Охлаждающая камера с закругленными углами и отверстие для слива конденсата на дне • Навесные и открывающиеся панели закрывающие вентилятор • Съемная рама для контейнеров из нержавеющей стали AISI 304 (рама и 5 направляющих для моделей B151H, XS51H и VS351H) • электрическое (Blitz / BE1) или воздушное (New Chill Star Eco) размораживание •

регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304.

Основные характеристики серии

- Roll-in: конструкция из сборных панелей из нержавеющей стали AISI 304 • дно нержавеющей стали AISI 304, подходящее для вкатных тележек. Трап поставляется в стандартной комплектации • самозакрывающаяся дверь с внешней ручкой и замком; кнопка безопасности для открытия изнутри • электрическое размораживание.



АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



BLITZ

+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Многофункциональный аппарат шокового охлаждения заморозки: охлаждение, замораживание, оттаивание, расстойка...
- LCD -панель управления
- Светодиодное освещение Easy-View позволяет пользователю проверять работу на расстоянии
- USB-порт для загрузки данных и обновления программного обеспечения
- Многоточечный зонд.

BLITZ BE•1

+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Многофункциональный аппарат шокового охлаждения заморозки: охлаждение, замораживание, оттаивание, расстойка...
- **Эксклюзивная работа в сочетании с пароконвектоматом 3-го уровня COMBISTAR FX**
- Светодиодное освещение Easy-View позволяет пользователю проверять работу на расстоянии
- Многоточечный зонд.



NEW CHILLSTAR

+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- LCD -панель управления
- Многоточечный зонд.

NEW CHILLSTAR ECO

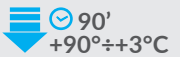
+90° ÷ -18°C 240'
 +90° ÷ +3°C 90'

- Панель управления с сегментным дисплеем
- Одноточечный зонд (за исключением моделей VA ...).



АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BLITZ = BF...		BLITZ BE•1 = B1...		NEW CHILLSTAR = XA... • XS...		NEW CHILLSTAR ECO = VA... • VS...	
		BF...	B1...	XA...	XS...	VA...	VS...
	ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ – ЗАМОРОЗКА по времени и / или в режиме зонда	✓	✓		✓		✓
	ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ , по времени и / или в режиме зонда	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	ЗАПАТЕНТОВАННАЯ система I.F.R. «Интеллектуальная система распознавания пищевых продуктов» с многоточечным зондом. Она разумно изменяет вентиляцию и охлаждение, чтобы адаптироваться к любому виду пищи	✓	✓	✓	✓		
	Цикл INFINITY продолжает работать безостановочно для охлаждения и / или замораживания	✓	✓	✓	✓		
	SMART ON Автоматическая активация функции шокового охлаждения	✓	✓	✓	✓		
	MULTY установки от 5 до 20 таймеров, с возможностью считывания зондом	✓	✓	✓	✓		
	СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ возможность запомнить 10 циклов охлаждения и 10 циклов замораживания	✓	✓	✓	✓		
	ИЗБРАННЫЕ. Возможность запоминания в папке ИЗБРАННЫЕ популярных программ.	✓	✓	✓	✓		
	АВТОМАТИЧЕСКАЯ с выбором загрузки - минимальная, средняя, максимальная - по категории продуктов (рыба, мясо, макароны, десерты, мороженое ...); по времени и / или в режиме зонда	✓	✓	✓	✓		
	ANISAKIS 24 и ANISAKIS 15-часовые автоматические циклы замораживания для превентивного и полного восстановления морской рыбы	✓	✓	✓	✓		
	OPISTORKIS 24-часовой автономный цикл замораживания для превентивного и полного восстановления пресноводной рыбы	✓	✓	✓	✓		
	YOGURT BOX автоматический цикл для приготовления йогурта	✓	✓				
	PROVING И RETARDER PROVING расстойка для дрожжевых продуктов, запрограммированная или ручная	✓	✓				
	Контролируемое размораживание пищи. ОТТАИВАНИЕ по времени и / или в режиме зонда.	✓	✓				
	ОХЛАЖДЕННОЕ ХРАНЕНИЕ после каждого цикла, продукт остается в фазе хранения в режиме безопасной температуры (режим холодильника и морозильника).	✓	✓	✓	✓	✓	✓

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

MOD.												 +90°→+3°C	 +90°→-18°C		I.F.R. ● ● ●	 (*) °C	
BLITZ - BE•1	BF51H		N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	16 KG	10 KG		✓	4								
	BF51M		N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	22 KG	13 KG		✓	4								
	BF101L BF101S		N° 10 GN 1/1 60X40	Электрическое	45 KG	27 KG		✓	4								
	B151H		N° 5 GN 1/1	Электрическое	16 KG	10 KG		✓	4								
	B151M		N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	22 KG	13 KG		✓	4								
	B152M		N° 5 GN 2/1	Электрическое	25 KG	15 KG		✓	4								
	B1101S		N° 10 GN 1/1 40X60	Электрическое	45 KG	27 KG		✓	4								
	BFR201R		GN 1/1 60X40	Электрическое	120 KG	72 KG		✓	5								
	BFR202R		GN 2/1 60X80	Электрическое	210 KG	144 KG		✓	5								
	BFP202R		GN 2/1 60X80	Электрическое	210 KG	144 KG		✓	5								
NEW CHILLSTAR	XA51 XA51M		N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	18 KG			✓	4								
	XA101L XA101S		N° 10 GN 1/1 60X40	Воздушное	36 KG			✓	4								
	XA72S		N° 10 GN 2/1	Воздушное	60 KG			✓	4								
	XS51H		N° 5 GN 1/1	Воздушное	16 KG	10 KG		✓	4								
	XS51 XS51M		N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	22 KG	13 KG		✓	4								
	XS101L XS101S		N° 10 GN 1/1 60X40	Воздушное	45 KG	27 KG		✓	4								
	XS52M		N° 5 GN 2/1	Воздушное	25 KG	15 KG		✓	4								
	XS72S		N° 10 GN 2/1	Воздушное	70 KG	35 KG		✓	4								
	XS102S		N° 10 GN 2/1	Воздушное	100 KG	50 KG		✓	4								
	XS102SR		N° 10 GN 2/1	Воздушное	100 KG	50 KG		✓	5								

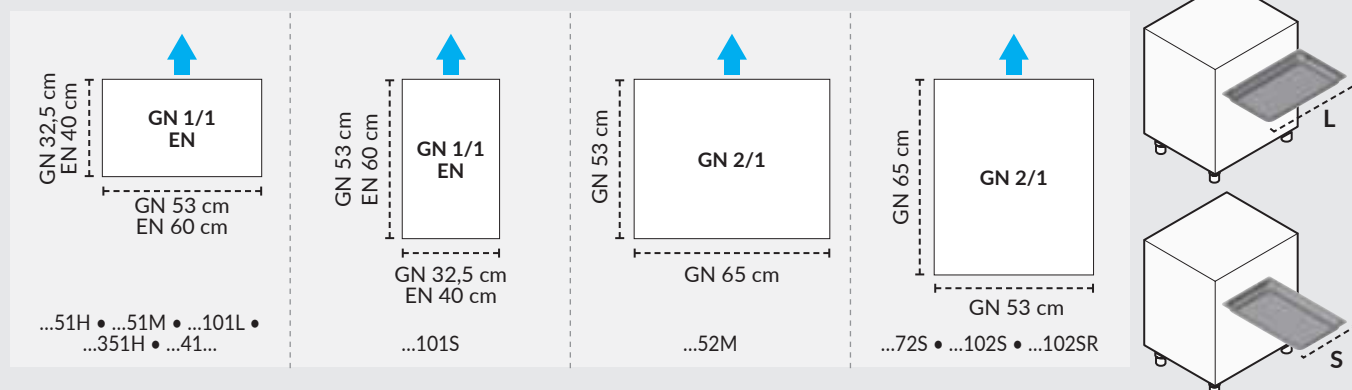
АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

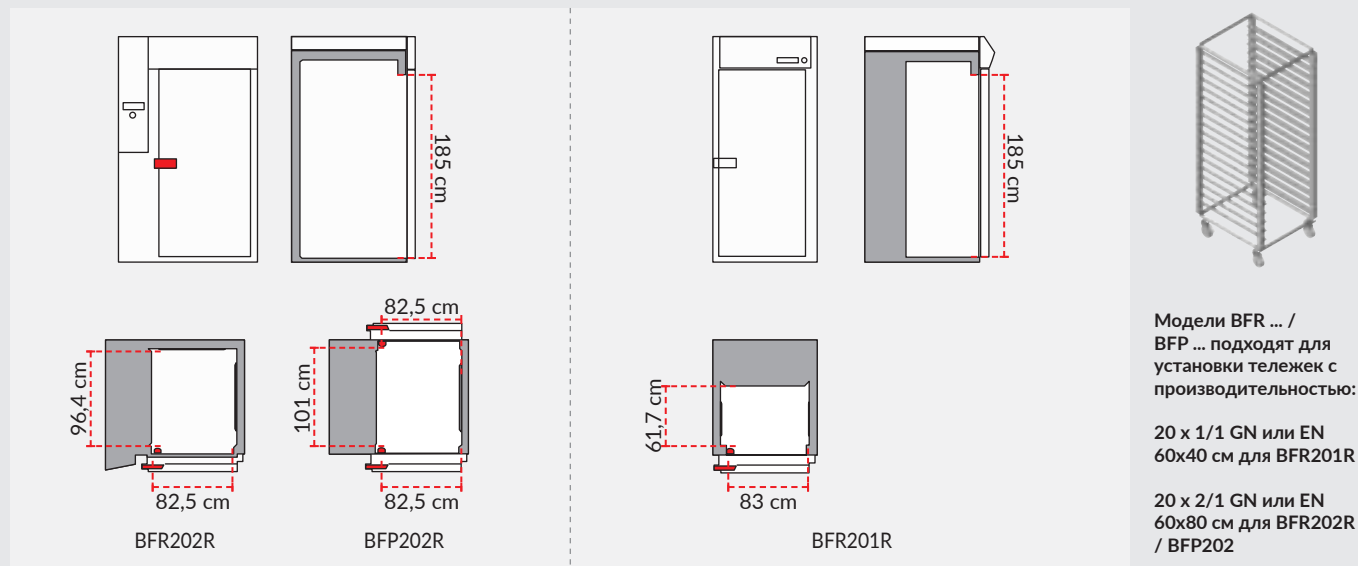
MOD.								
			$+90^{\circ} \rightarrow +3^{\circ}\text{C}$	$+90^{\circ} \rightarrow -18^{\circ}\text{C}$			I.F.R. •••	(*)
NEW CHILLSTAR ECO	VA51 VA51M	N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	12 KG				4
	VS351H	N° 5 GN 1/1	Воздушное	10,8 KG	3,6 KG	✓		4
	VS41M	N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	15 KG	8 KG	✓		4
	VS51 VS51M	N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	20 KG	12 KG	✓		4
	VS101L	N°10 GN 1/1 60X40	Воздушное	42 KG	25 KG	✓		4

Жидкость хладагента: R404A • Производственные характеристики относятся к спецификациям CNEVA-LERPAC N.2, проверенным на контейнерах из нержавеющей стали GN 1/1 h 40 mm • (*) Климатический класс 5: температура в помещении + 40 °C, относительная влажность 40%. Эффективность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C. Климатический класс 4: комнатная температура + 30 °C, относительная влажность 55%. Эффективность гарантируется до комнатной температуры + 32 °C.

Загрузка контейнера



Сквозные модели и модели для вкатных тележек



АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ BLITZ

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. В моделях ... 52M верхняя часть из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 - 60x40. В моделях ... 101L / 101S емкость камеры 10 контейнеров GN

1/1 или 60x40 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	BF51H	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	100X81X68	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	BF51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	BF101L	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	BF101S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

BLITZ-BE1

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. Модели Blitz-BE1 предназначены для работы только с моделями пароконвектоматов COMBISTAR FX LEVEL 3. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80

мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях ... 52M поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40. В моделях B151H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. В моделях ... 52M емкость

камеры 5 контейнеров GN 2/1. В моделях 101S емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	B151H	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	1,4	230V 1N~ / 50HZ	
	B151M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4	230V 1N~ / 50HZ	
	B152M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 25/15 KG/CYCLE	87,1X90,6X87	1,52	230V 1N~ / 50HZ	
	B1101S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBA81290	СТЕНД ДЛЯ СОВМЕЩЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ МОДЕЛЬ ...52M	120X95X92,5			
	KEX21	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...52M				

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ BLITZ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. BFR201R: для тележки емкостью 20 x GN 1/1 и / или EN 60x40. BFR202R: для тележки емкостью 20 x GN 2/1 и / или EN 60x80. BFP202R: сквозной, для тележки емкостью 20 x GN

2/1 и / или EN 60x80. Модели ... R предполагают настройку для использования с блоком удаленного охлаждения. Оборудование может быть заказано и отправлено по запросу в разобранном виде; пожалуйста, укажите это в заказе.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BFR201R	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК 120/72 KG/CYCLE ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	105X125X226	3,6	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	BFR202R	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК 210/144 KG/CYCLE ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	140X125X226	5,3	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	
	BFP202R	СКВОЗНОЙ АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 210/144 KG/CYCLE ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	140X135X226	5,3	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GR7AU	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..201R АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	150X91X86	5,5	400V 3N~ / 50HZ	
	GR14AU	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..202R.. АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	150X91X86	10,7	400V 3N~ / 50HZ	
	CRG2021	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ 18 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1	65X72X171			

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ BLITZ-BE1

TS01U записывает и печатает внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованиями. Только для моделей ХА-XS. ST02 замеряет и фиксирует на печати

температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSRIF ... позволяет управлять вкатной стойкой между аппаратом шокового охлаждения/

заморозки и пароконвектоматом. Колеса KRPRVX предназначены для моделей емкостью 10 х GN 1/1 и моделей ... 1Н (без использования тележки C610N).

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KEBE1	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...Н				
	TS01U	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 5 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛИ ...Н)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ...101L		0,035	230V 1N~ / 50HZ	
	KFSL	КРЕПЕЖНЫЙ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ЖИДКОСТИ	12X33X4			
	TSRIF11	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	KEN51	СТОЙКА И 5 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...41/51 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...Н)				
	KEN301L	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101L				
	KEN301S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G64C	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	B12F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	32,5X26,5X2			
	B12F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	32,5X26,5X4			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	B12F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	32,5X26,5X6,5			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			
	KRPAВ90	4 КОЛЕСА ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ С 5 ЛОТКАМИ (ИСКЛЮЧЕНИЕ МОДЕЛИ ...Н)				
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

NEW CHILLSTAR

Аппараты шокового охлаждения от +90°C до +3°C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 - 60x40. Емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или

60x40 см для моделей ... 101L / 101S. Емкость камеры 10 контейнеров GN 2/1 для моделей ... 72.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	XA51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 18 KG/CYCLE	74,5X72X84	1		230V 1N~ / 50HZ
	XA51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 18 KG/CYCLE	74,5X72X90	1		230V 1N~ / 50HZ
	XA101L	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 36 KG/CYCLE	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XA101S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 36 KG/CYCLE	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XA72S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 60 KG/CYCLE	104X101X198	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

NEW CHILLSTAR

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80 мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях

... 52M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. Емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40 для моделей ... 51. В моделях ... 51H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. В моделях... 52M емкость камеры 5 контейнеров GN 2/1. В моделях

101L / 101S емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см. В моделях ... 72/102 емкость камеры 10 контейнеров GN 2/1. Модели ... R предполагают настройку для использования с блоком удаленного охлаждения.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	XS51H	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	XS51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X70X84	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	XS51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	XS101L	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS101S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS52M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 25/15 KG/CYCLE	87,1X90,6X87	1,52		230V 1N~ / 50HZ
	XS72S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 70/35 KG/CYCLE	104X101X198	5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	XS102S	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 100/50 KG/CYCLE	104X101X198	6,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	XS102SR	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 100/50 KG/CYCLE ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	104X101X198	0,95	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TBA81290	СТЕНД ДЛЯ СОВМЕЩЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ МОДЕЛЬ ...52M	120X95X92,5			
	KEX21	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...52M				
	GR4AU	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...102SR АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	96X91,5X55	6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ. NEW CHILLSTAR ECO

VA ...: Аппараты шокового охлаждения от + 90 ° C до + 3 ° C VS ...: Аппараты шокового охлаждения - заморозки от + 90 ° C до + 3 ° C и от + 90 ° C до -18 ° C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. Модели ... 51M с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI 304 h = 80

мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях ... 41/51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см. В моделях ... H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. Модели ... 101L: емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	VA51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 12 KG/CYCLE	74,5X70X84	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VA51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 12 KG/CYCLE	74,5X72X90	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS351H	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10.8/3.6 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS41M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 15/8 KG/CYCLE	74,5X70X86,5	1		230V 1N~ / 50HZ
	VS51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 20/12 KG/CYCLE	74,5X70X84	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 20/12 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS101L	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 42/25 KG/CYCLE	80X83X185	3,2		400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ

АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ NEWCHILLSTAR И NEWCHILLSTAR ECO

TS01U записывает и печатает внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованиями; только для моделей ХА-ХS. ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два

датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSRIF ... позволяет управлять вкатной стойкой между аппаратом шокового охлаждения/заморозки и пароконвектоматом. УФ стерилизаторы LUV ... предназначены

только для моделей ХА-ХS; колеса KRPRVX предназначены для моделей ХА-ХS. Колеса KRPRVX предназначены для моделей емкостью 10 х GN 1/1 и моделей ... 1Н (без использования тележки С610N). Решетка G785X предназначена только для моделей ...72S/102S.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PA51	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ Н=6 СМ С ЗАДНИМ БОРТОМ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...51..	74,5X70X14,5			
	TS01U	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 5 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛИ ...Н)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2F	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 101L		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV4F	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 72S/102S		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	KFSL	КРЕПЕЖНЫЙ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ЖИДКОСТИ	12X33X4			
	TSRIF11	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	TSRIF21	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...72S/102S				
	KEN51	СТОЙКА И 5 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...41/51 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...Н)				
	KEN301L	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101L				
	KEN301S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	KEN72S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 И/ИЛИ 60X80 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...72S				
	KEN102S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 И/ИЛИ 60X80 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...102S				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G785X	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3			
	G64C	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	B12F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	32,5X26,5X2			
	B12F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	32,5X26,5X4			
	B12F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	32,5X26,5X6,5			
	B11F2	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	B11F4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	B11F6	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	KRPAВ90	4 КОЛЕСА ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ С 5 ЛОТКАМИ (ИСКЛЮЧЕНИЕ МОДЕЛИ ...Н)				
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

ХОЛОДИЛЬНИКИ

Решение
любой потребности

Холодильники Angelo Po заботятся о любых видах продуктов и блюд, обеспечивая максимальную свежесть и качество: выбор лучших ингредиентов на кухне и правильное их сохранение, для поддержания их свежести каждый день, чтобы придать уникальный вкус любому блюду.

Модели **X-Cel** были разработаны для обеспечения максимальной надежности и экономии энергии. Кроме того, с диапазонами **X-Cel** и **X-Tra** можно очень легко получить идеальную гигиену за короткое время. Такая гигиена является синонимом качества и безопасности пищевых продуктов: в камере для хранения имеются формованные боковые стенки из нержавеющей стали AISI 304.

Модели **Free-Go** позволяют удовлетворить любые требования по хранению в дополнение к высокой гибкости применения.



ХОЛОДИЛЬНИКИ

X-CEL • X-TRA



X-CEL

Высокая энергоэффективность

- Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, включая основание, заднюю стенку и потолок
- Камера хранения изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, с внутренними формованными боковыми стенками, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R600a для моделей с режимом холодильника и R290 для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположен снаружи холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T)
- Панель управления с электронной платой и сигналами НАССР
- **Высокоэнергетический энергоблок**
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 4 решетки из нержавеющей стали AISI 304

X-TRA

Максимальная гигиена

- Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304,
- Камера хранения изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, с внутренними формованными боковыми стенками, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R134a для моделей с режимом холодильника и R452a для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположенный внутри холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

A



XL70L

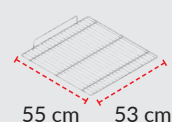
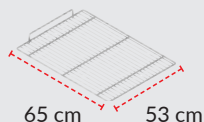


XT70LT

ХОЛОДИЛЬНИКИ

FREE-GO

→ | ← 75mm



Толщина изоляции

Реверсивность двери
во время установки
на месте (кроме
стеклянной двери)

Освещение и замок с
ключом

Mod. ... 70 и ... 150
решетки и лотки GN
2/1

Mod. ...60 and ...130
решетки и лотки

FREE-GO

Удобство умножается

EX...

Цельная конструкция, внутри и снаружи,
изготовлена из нержавеющей стали **AISI 304**

EF...

Цельная конструкция, внутри и снаружи,
изготовлена из специальной **ANTI-FINGERPRINT**
стали не оставляющей отпечатков

- Камера хранения оборудована полками из нержавеющей стали AISI 304, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R134a с режимом холодильника и R452a для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположен внутри холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T) (кроме моделей ... PV)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 3 пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и 3 решетки с пластиковым покрытием.


AISI 304

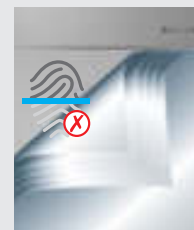


EX70L



EF70T

Специальная сталь
Anti-fingerprint
не оставляющая
отпечатков



Всегда чисто

- Устойчивость к отпечаткам для более легкой очистки и блестящих поверхностей в любое время
- Устойчивость к коррозии и высоким температурам.

ROLL-IN

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Конструкция из панелей
изготовленных из
нержавеющей стали AISI 304



Пол из нержавеющей стали
AISI 304

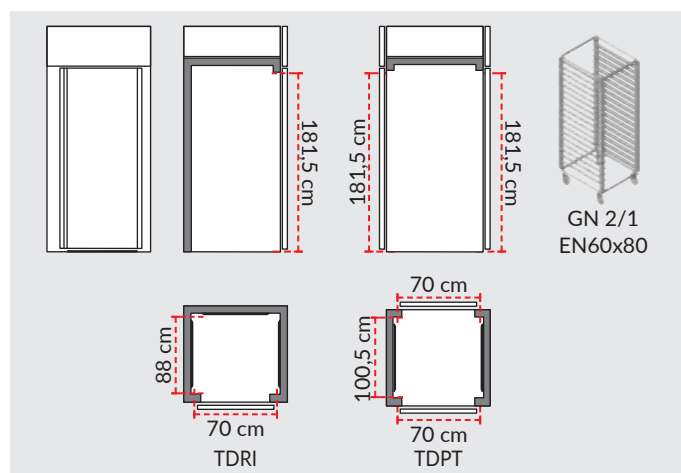


Ревверсивность двери во
время установки на месте



Освещение и замок с ключом

- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R404A
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T)
- Панель управления с электронной платой и специальные функции: функция Hyper Cold, обеспечивающая быстрое охлаждение камеры, энергосберегающая система, обеспечивающая большую экономию энергии и сигналы НАССР.



TDRI



TDPT

ХОЛОДИЛЬНИКИ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

MOD.		 *	 **	 ***
X-Cel	XL70L	Электрическое	A	5
	XL70B	Горячий газ	C	
	XL150L	Электрическое	A	
	XL150B	Горячий газ	C	
X-Tra	XT70L	Электрическое	D	
	XT70B	Электрическое	E	
	XT70LR	Электрическое	N/A	
	XT70BR	Электрическое	N/A	
	XT150L	Электрическое	D	
	XT150B	Электрическое	G	
	XT150LR	Электрическое	N/A	
	XT150BR	Электрическое	N/A	
Free-Go Anti-fingerprint	EF70T	Воздушное	D	5
	EF70B	Электрическое	F	
	EF150T	Воздушное	D	
	EF150B	Электрическое	G	
Free-Go AISI 304	EX70L	Электрическое	D	5
	EX70B	Электрическое	F	
	EX150L	Электрическое	D	
	EX150B	Электрическое	G	
Free-Go AISI 304	EX60L	Электрическое	D	5
	EX60B	Электрическое	F	
	EX130L	Электрическое	D	
	EX130B	Электрическое	G	
Free-Go AISI 304 Special	EX70TPV	Воздушное	F	4
	EX150TPV	Воздушное	E	
	EX70CP	Электрическое	G	5
	EX70LL	Электрическое	E	
	EX70LB	Электрическое	N/A	
	EX150BL	Электрическое	N/A	
Roll-In	TDRI	Горячий газ	N/A	5
	TDPT	Горячий газ	N/A	

* Размораживание и автоматическое испарение конденсата.

** ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: 1 июля 2016 года, законодательство Ecodesign (EU Regulation 2015/1095) и Energy Labelling (EU Regulation 2015/1094), Европейская энергетическая классификация для профессиональных вертикальных / холодильных шкафов, продаваемых в Европейском союзе, вступает в силу. • N/A Не применимо

*** Климатический класс 5: комнатная температура + 40 ° C и относительная влажность 40%; Климатический класс 4: комнатная температура + 30 ° C и относительная влажность 55%.

ХОЛОДИЛЬНИКИ

ХОЛОДИЛЬНИКИ X-CEL GN 2/1

Холодильники с цельной конструкцией, внутренней и наружной, задней частями, дном и потолком из нержавеющей стали AISI 304. Прессованные боковые стенки. Емкость GN 2/1. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 4 решетки из

нержавеющей стали AISI 304.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	XL70L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4X80X204	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	XL70B	МОРОЗИЛЬНИК -22°C ÷ -15°C GN 2/1	68,4X80X204	0,67		230V 1N~ / 50HZ
	XL150L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139X80X204	0,54		230V 1N~ / 50HZ
	XL150B	МОРОЗИЛЬНИК -22°C ÷ -15°C GN 2/1	139X80X204	1,35		230V 1N~ / 50HZ

ХОЛОДИЛЬНИКИ

ХОЛОДИЛЬНИКИ X-TRA GN 2/1

Холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Прессованные боковые стенки. Емкость GN 2/1. Модели ... R предполагают настройку для использования с блоком удаленного охлаждения. Оборудование

поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	XT70L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4X83,5X204	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	XT70B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1	68,4X83,5X204	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	XT70LR	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	68,4X83,5X204	0,4	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	XT70BR	ХОЛОДИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	68,4X83,5X204	0,4	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	XT150L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139X83,5X204	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	XT150B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1	139X83,5X204	0,95	230V 1N~ / 50HZ	
	XT150LR	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	139X83,5X204	0,8	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	XT150BR	ХОЛОДИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	139X83,5X204	0,8	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	

ХОЛОДИЛЬНИКИ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ X-CEL И X-TRA

ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель

для последовательной передачи данных к панели управления оборудованием. Только для моделей X-CEL и Roll-in. Блок удаленного охлаждения GR70AL для холодильников с одной колонкой, режим холодильника. Блок удаленного охлаждения GR70AB для морозильников с одной колонкой, режим морозильника. Блок удаленного охлаждения

GR150AB для холодильников с 2 колонками, режим холодильника. Блок удаленного охлаждения GR150AB для морозильников с 2 колонками, режим морозильника. TTLINK ...совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлен на холодильных шкафах X-TRA.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 °C ÷ + 8 °C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	GP21B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 2/1 GN ДЛЯ БУТЫЛОК	53X65X6			
	G785X	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	GXRFS	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304				
	GRPFS	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ				
	BP21	ПЛАСТИКОВЫЙ КОНТЕЙНЕР GN 2/1 БЕЗ КРЫШКИ	53X65X20			
	BGN11P	2 ПИЩЕВЫХ ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 БЕЗ КРЫШКИ				
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CGXME	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ПРЕССОВАННЫМИ СТЕНАМИ	1,3X63X2,3			
	GC80X	ПОЛКА 2/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С 4 КРЮЧКАМИ ДЛЯ МЯСА	65X53,4X1,5			
	PPRX140	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ НОЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ 2-Х СЕКЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ЗАГРУЗКОЙ 200 KG	10X10X15			
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	GR70AL	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -2 °C ÷ + 8 °C	48X60X30	0,54	230V 1N~ / 50HZ	
	GR70AB	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -20°C ÷ -10°C	48X60X33	0,68	230V 1N~ / 50HZ	
	GR150AL	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -2 °C ÷ + 8 °C	48X60X31	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	GR150AB	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -20°C ÷ -10°C	48X60X35	1,6	230V 1N~ / 50HZ	
	KCGR	КРЫШКА ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ				

ХОЛОДИЛЬНИКИ

FREE-GO GN 2/1

Модели EF ...: холодильники с цельной конструкцией внутри и снаружи из специальной стали, НЕ ОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОТПЕЧАТКОВ.

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Емкость GN 2/1. Оборудование

поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	EF70T	ХОЛОДИЛЬНИК 0°C ÷ +10°C GN 2/1 СПЕЦИАЛЬНАЯ СТАЛЬ ANTI-FINGERPRINT, НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ	75X83,5X204	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	EF70B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 СТАЛЬ НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ	75X83,5X204	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	EF150T	ХОЛОДИЛЬНИК 0°C ÷ +10°C GN 2/1 СПЕЦИАЛЬНАЯ СТАЛЬ ANTI-FINGERPRINT, НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ	150X83,5X204	0,42	230V 1N~ / 50HZ	
	EF150B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 СТАЛЬ НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ	150X83,5X204	0,95	230V 1N~ / 50HZ	
	EX70L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	75X83,5X204	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	EX70B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1	75X83,5X204	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	EX150L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	150X83,5X204	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	EX150B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1	150X83,5X204	0,95	230V 1N~ / 50HZ	

ХОЛОДИЛЬНИКИ

FREE-GO 2/1 GN ОСОБАЯ СЕРИЯ

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Емкость GN 2/1. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием и 3 пары направляющих. Модели

.... CP оборудованы стандартной комплектацией: 5 пар выдвижных направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и 10 пластиковых контейнеров GN 1/1 h = 150 мм. Модели ... LL / LB оборудованы стандартной комплектацией: 2 решетки с пластиковым покрытием и

2 пары направляющих. Модели ... PV: установка разрешена на высоту до 800 метров над уровнем моря.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	EX70TPV	ХОЛОДИЛЬНИК СО СТЕКЛЯНОЙ ДВЕРЬЮ 0°C ÷ +10°C GN 2/1	75X83,5X204	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	EX70CP	ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ РЫБЫ -6°C ÷ +6°C GN 2/1	75X83,5X204	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	EX70LL	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C / -2°C ÷ +8°C GN 2/1	75X81,5X204	0,8	230V 1N~ / 50HZ	
	EX70LB	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C/-22°C ÷ -15°C GN 2/1	75X81,5X204	1,08	230V 1N~ / 50HZ	
	EX150BL	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C / -20°C ÷ -10°C GN 2/1	150X83,5X204	1,05	230V 1N~ / 50HZ	
	EX150TPV	ХОЛОДИЛЬНИК СО СТЕКЛЯНОЙ ДВЕРЬЮ 0°C ÷ +10°C GN 2/1	150X83,5X204	0,45	230V 1N~ / 50HZ	

ХОЛОДИЛЬНИКИ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ FREE-GO

ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TTLINK ... совместим с устройствами Android

4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлена холодильных шкафах FREE-GO (модели ..CP и ... LB исключены).

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 °C ÷ + 8 °C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	GP21	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 2/1 ЯВЛЯЕТСЯ БЕЗВРЕДНЫМ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	53X65X6,3			
	GP21B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 2/1 GN ДЛЯ БУТЫЛОК	53X65X6			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G785X	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3			
	BGN11P	2 ПИЩЕВЫХ ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 БЕЗ КРЫШКИ				
	BP21	ПЛАСТИКОВЫЙ КОНТЕЙНЕР GN 2/1 БЕЗ КРЫШКИ	53X65X20			
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			
	C151	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GPR	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	25,5X54X2,3
	GXR	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304	25,5X54X2,3
	CGX	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ПОЛОК И КОНТЕЙНЕРОВ	
	CGPS	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ	
	MAFPS4	СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ	11X120X9
	GC80X	ПОЛКА 2/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С 4 КРЮЧКАМИ ДЛЯ МЯСА	65X53,4X1,5
	PPRX140	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ НОЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ 2-Х СЕКЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ЗАГРУЗКОЙ 200 KG	10X10X15
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	
	KPAF	ПЕДАЛЬ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ	8X26X11,5

ХОЛОДИЛЬНИКИ

FREE-GO GN ГЛУБИНА 73,5 CM

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием. TTLINK ... совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth

4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	EX60L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C	75X73,5X204	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	EX60B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C	75X73,5X204	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	EX130L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C	150X73,5X204	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	EX130B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C	150X73,5X204	0,95	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	GP70	РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ ПИЩЕВАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	53X55X6,3			
	G70X	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКА ГЛУБИНОЙ 73.5 CM	53X55X6,3			
	GPR70	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	25,5X48X2			
	CGX70	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ПОЛОК И КОНТЕЙНЕРОВ				

ХОЛОДИЛЬНИКИ

СКВОЗНЫЕ МОДЕЛИ И МОДЕЛИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

Холодильники с конструкцией, изготовленной из панелей нержавеющей стали AISI 304. Модель TDRI для тележек. Модель TDPT - сквозная, для тележек. ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в

холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через серийный кабель к плате управления оборудованием. Только

для моделей "X-CEL" и "Roll-in".

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TDRI	ХОЛОДИЛЬНИК +2°C ÷ +10°C ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК	105,5X105,5X225,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ	
	TDPT	ХОЛОДИЛЬНИК +2°C ÷ +10°C СКВОЗНОЙ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК	105X113X225	0,8	230V 1N~ / 50HZ	
АКСЕССУАРЫ						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CRG2021	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ 18 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1	65X72X171			



Versò - Italy

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Большое предложение холодильных столов удовлетворяет любые требования по хранению и консервации, степени гибкости применения.

Модели **Diva** синтезируют наивысшую эффективность использования энергии, для значительного снижения потребления энергии и обеспечения высокой экономии.

Линия **Melodies** удовлетворяет любые требования по хранению, доступные с двумя разными размерами глубины.

Voice модели гарантируют безупречную поверхность благодаря их современной anti-fingerprint специальной стальной поверхности!

Модели, работающие в режиме морозильника и версиями, предварительно настроенными для удаленного блока охлаждения с уменьшенными габаритами, дополняют наш широкий диапазон.



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

DIVA • MELODIES



Цельная конструкция, внутри и снаружи изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

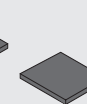
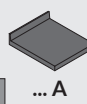
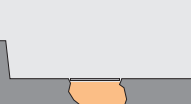


«U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность



Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания

85 mm
54 mm



Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

DIVA

Высокая энергоэффективность

 **-2 ÷ +10°C**

- Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления с электронной платой и сигналами НАССР
- Высокоэнергетический энергоблок
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

MELODIES

Удовлетворение любых потребностей

 **0 ÷ +10°C**

- Полиуретановая изоляция без CFC, толщина 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Доступна с **60 см глубиной для контейнеров 46x32,5 см, или с 70 см глубиной для контейнеров GN1/1**
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

A



5DBA



5MB2M

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

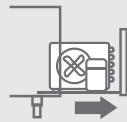
VOICE



Цельная конструкция, внутри и снаружи изготовлена из специальной стали "anti-fingerprint", не оставляющей отпечатков.

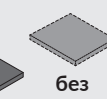


«U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность



Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания

85 mm
54 mm



без столешницы

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

VOICE

Инновационный материал

 $0 \div +10^{\circ}\text{C}$

- Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

Специальная сталь Anti-fingerprint не оставляющая отпечатков



Всегда чисто

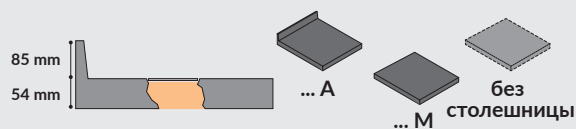
- Устойчивость к отпечаткам - более легкая очистка и блестящая поверхность в любое время.
- Устойчивость к коррозии и высокой температуре.



5VC4A

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

ЗАМОРОЗКА И УДАЛЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали **AISI 304**

Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

5E...B...

Стол для заморозки

❄️ **-24 ÷ -12°C**

- «U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность
- Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R452A
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.



5EABA

5ER

Стол, предварительно настроенные для удаленного блока охлаждения

❄️ **-2 ÷ +8°C • -24 ÷ -12°C**

- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R404A
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Конденсационный дренаж под техническим отсеком
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.



5ERB4M



ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MOD.	 *	 **	 ***
DIVA 5D...	5DA / ...A / ...M	A	5
	5DA2 / / ...A / ...M	B	
	5DB / ...A / ...M	A	
	5DB2 / ...A / ...M	B	
	5DC / ...A / ...M	B	
	5DC2 / ...A / ...M	C	
MELODIES 5M...	5MA / ...A / ...M	C	5
	5MA2 / ...A / ...M	C	
	5MA13 / ...A / ...M	D	
	5MB / ...A / ...M	C	
	5MB2 / ...A / ...M	C	
	5MB4 / ...A / ...M	D	
	5MB13 / ...A / ...M	D	
	5MC / ...A / ...M	D	
	5MC2 / ...A / ...M	D	
	5MC4 / ...A / ...M	D	
MELODIES 5MJ...	5MJA / ...A / ...M	C	5
	5MJB / ...A / ...M	C	
VOICE 5V...	5VA / ...A / ...M	C	5
	5VA2 / ...A / ...M	C	
	5VB / ...A / ...M	C	
	5VB2 / ...A / ...M	C	
	5VB4 / ...A / ...M	D	
	5VC / ...A / ...M	D	
	5VC2 / ...A / ...M	D	
	5VC4 / ...A / ...M	D	
-24°±-12°C 5E...B...	5EAB / ...A / ...M	G	5
	5EBB / ...A / ...M	G	
-2°÷+8°C • -24°±-12°C 5ER...	5ERA / ...A / ...M	N/A	5
	5ERA2 / ...A / ...M	N/A	
	5ERB / ...A / ...M	N/A	
	5ERB2 / ...A / ...M	N/A	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MOD.	 *	 **	 ***
-2°/+8°C • -24°/+12°C 5ER...	5ERB4 / ...A / ...M	N/A	5
	5ERC / ...A / ...M	N/A	
	5ERC2 / ...A / ...M	N/A	
	5ERC4 / ...A / ...M	N/A	
	5ERAB / ...A / ...M	N/A	5
	5ERBB / ...A / ...M	N/A	
	5ERCB / ...A / ...M	N/A	

* Оттаивание и автоматическое испарение конденсата. 5ER ...: Конденсационный дренаж под техническим отсеком

** ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: 1 июля 2016 года, законодательство Ecodesign (EU Regulation 2015/1095) и Energy Labelling (EU Regulation 2015/1094), Европейская энергетическая классификация для профессиональных вертикальных / холодильных шкафов, продаваемых в Европейском союзе, вступает в силу.

*** Климатический класс 5: комнатная температура + 40 °C и относительная влажность 40%.

Примеры композиций выдвижных ящиков с дополнительными наборами

Можно компоновать холодильные столы в соответствии с вашими потребностями, используя имеющиеся дополнительные наборы выдвижных ящиков*.

DIVA - MELODIES - УДАЛЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Установки рядом с моторным отсеком можно переделать в выдвижные ящики только с помощью комплекта CBR2F. Наборы ящиков не могут быть установлены на столах для заморозки.

CBR2F



— 30x54x15h cm
— 30x54x20h cm

CBR11F

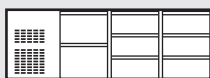
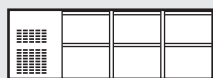


— 30x54x10h cm
— 30x54x30h cm

CBR13F



— 30x54x10h cm
— 30x54x10h cm
— 30x54x10h cm



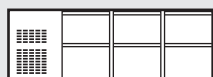
VOICE



KCBR2E



— 30x54x15h cm
— 30x54x20h cm



* В случае переделки двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, обратитесь к производителю: в соответствии с регламентами Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

DIVA ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа

от установки для заливки, может поворачиваться в выдвижных ящиках только с аксессуарами CBR2F. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на

требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5DAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	140X70X84	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	140X70X84	0,24	230V 1N~ / 50HZ	
	5DBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	190X70X84	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	190X70X84	0,37	230V 1N~ / 50HZ	
	5DCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	230X70X98,5	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	5DCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	5DC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	230X70X84	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	5DC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	230X70X98,5	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	5DC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	5DC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	230X70X84	0,38	230V 1N~ / 50HZ	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

MELODIES ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094). Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа от установки

для заливки, может поворачиваться в выдвижных ящиках только с аксессуарами CBR2F.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5MAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA13A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA13M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MA13	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB13A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB13M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MB13	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5MB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

MELODIES ГЛУБИНА 60 CM

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304.
 Модели ... М с рабочей поверхностью.
 Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5MJAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X60X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MJAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X60X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MJA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X60X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5MJBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X60X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MJBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X60X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5MJB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X60X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	CGXBRJ	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 60 CM				
	RGPBRJ	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 60 CM.	32,5X46X0,6			

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

VOICE ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, из специальной стали ANTI-FINGERPRINT, не оставляющей отпечатков. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5VAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	5VBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5VC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	5VC4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	KITP	ДВЕРНОЙ ЗАМОК				
	KCBR2E	2 ЯЩИКА 1/2 ИЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ СТАЛИ, НЕ ОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОТПЕЧАТКОВ.				

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304.
 Модели ... М с рабочей поверхностью.
 Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. Нельзя переделать двери в ящики.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5EABA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	5EABM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	5EAB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 60 CM GN 1/1 БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	5EBBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,9	230V 1N~ / 50HZ	
	5EBBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,9	230V 1N~ / 50HZ	
	5EBB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°С ÷ -12°С ГЛУБИНОЙ 60 CM GN 1/1 БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,9	230V 1N~ / 50HZ	

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ для использования с блоком удаленного охлаждения

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094). Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа от установки

для заливки, может поворачиваться в выдвижных ящиках только с аксессуарами CBR2F.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5ERAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	115X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	115X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	115X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	115X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	5ERC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5ERC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERC4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERC4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERC4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERABA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	115X70X98,5	0,62	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERABM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,62	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERAB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	115X70X84	0,62	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	160X70X98,5	0,65	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,65	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	160X70X84	0,65	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	205X70X98,5	0,68	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,68	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,68	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GR70AL	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ - РЕЖИМ ХОЛОДИЛЬНИКА	48X60X30	0,54	230V 1N~ / 50HZ	
	GR65BT	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -24°C ÷ -12°C	48X60X33	0,68	230V 1N~ / 50HZ	
	GR135BT	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -24°C ÷ -12°C	48X60X35	1,6	230V 1N~ / 50HZ	
	KCGR	КРЫШКА ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ				
	KRCBR	ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА				

ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1

ST02 считывает и печатает температуру установки. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и функции ПП. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованием; только для моделей

5D ... и с режимом морозильника. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

TTLINK ... совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлен на холодильных столах 5M ..., 5MJ ..., 5V ..., 5R при -2 ° C / + 8 ° C.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 ° C ÷ + 8 ° C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CGXBR	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ GN 1/1 ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ				
	RGPBR	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X53X0,6			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	GRP70B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	14X46X0,8			
	C151	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			
	CBR2F	2 ЯЩИКА 1/2 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM.				
	CBR11F	2 ЯЩИКА 1/3 + 2/3 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ 70 CM.				
	CBR13F	3 ЯЩИКА 1/3 ИЗГОТОВЛЕННЫХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304, ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM				
	KRPBR4	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	32X32X16			

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ



Панели из пищевого нетоксичного пластикового покрытия со специальной антимикробной обработкой. Активность обработки покрытия является постоянной для всего срока эксплуатации холодильной камеры, и ее не нужно восстанавливать. Толщина панели: 60 мм (от 0 до + 5 ° C) и 100 мм (от -20 до + 5 ° C).

Специальные пластиковые закругленные углы. Легкая сборка обеспечивается запатентованной системой соединения панелей, конструкция может быть демонтирована и расширена.

Крепкие и нескользящие полы (точная нагрузка 100 кг.), с микро-ребристой поверхностью. Холодильные комнаты

с 10 см панелями всегда поставляются в комплекте с полом.

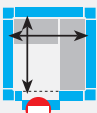
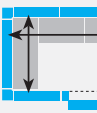
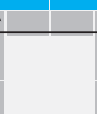
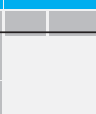
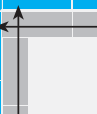
Дверной клиренс 700x1900 h мм, с замком, ключ с внутренней ручкой безопасности.



ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

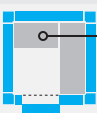
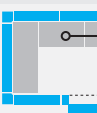
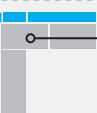
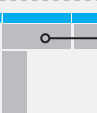
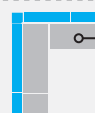
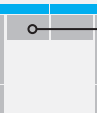
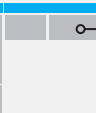
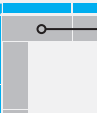
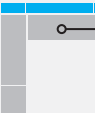
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение настенного охлаждения

 N3103.. N3743.. ↖ 1230x1230 mm	 N4103.. N4943.. ↖ 1230x1630 mm	 N5103.. N6143.. ↖ 1230x2030 mm	 N6103.. N7343.. ↖ 1230x2430 mm
 N5403.. N6443.. ↖ 1630x1630 mm	 N6703.. N8043.. ↖ 1630x2030 mm	 N8003.. N9643.. ↖ 1630x2430 mm	 N8403.. N10043.. ↖ 2030x2030 mm
 N10003.. N12043.. ↖ 2030x2430 mm	 N11703.. N14043.. ↖ 2030x2830 mm	 N12003.. N14343.. ↖ 2430x2430 mm	 N14003.. N16743.. ↖ 2430x2830 mm

⊖ Стена не подходит для размещения холодильного агрегата.

Комплект алюминиевого стеллажа

 KSA1212 ↖ 1230x1230 mm	 KSA1216 ↖ 1230x1630 mm	 KSA1220 ↖ 1230x2030 mm	 KSA1224 ↖ 1230x2430 mm
 KSA1616 ↖ 1630x1630 mm	 KSA1620 ↖ 1630x2030 mm	 KSA1624 ↖ 1630x2430 mm	 KSA2020 ↖ 2030x2030 mm
 KSA2024 ↖ 2030x2430 mm	 KSA2028 ↖ 2030x2830 mm	 KSA2424 ↖ 2430x2430 mm	 KSA2428 ↖ 2430x2830 mm

Алюминиевые стеллажи глубиной 400 мм и высотой 1700 мм • Глубина полки 37 см.

Половина утепленной двери

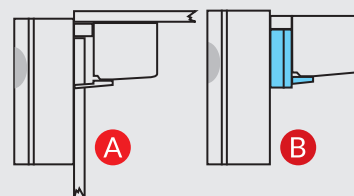


У половины утепленной двери есть след в коридор всего 4 см. Достоинствами этого типа дверей являются: меньшее занимаемое пространство, меньший объем для охлаждения в той же емкости, герметичное уплотнение, созданное более широкой магнитной дверной прокладкой.

Установка настенных охлаждающих устройств

Поперечный тип установки настенного блока замораживания / охлаждения (А).

Тип установки штепсельной вилки (В) со штекером KTGRP1- KTGRP2- KTGRP3.



	KTGRP1	KTGRP2	KTGRP3
GRP34 - GRP46 - GRP710 - GRP3BT	✓		
GRP1117 - GRP47BT - GRP813BT		✓	
GRP1419B			✓

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ

Без пола: снабжены «U» образными держателями полок.

...Р: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.



МОД.

ОПИСАНИЕ



N3103

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 3,1 М³

135X135X209

N3103P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 3,1 М³ С ПОЛОМ

135X135X215

N4103

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 4,1 М³

175X135X209

N4103P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 4,1 М³ С ПОЛОМ

175X135X215

N5103

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,1 М³

215X135X209

N5103P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 5,1 М³ С ПОЛОМ

215X135X215

N6103

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,1 М³

255X135X209

N6103P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 6,1 М³ С ПОЛОМ

255X135X215

N5403

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,4 М³

175X175X209

N5403P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 5,4 М³ С ПОЛОМ

175X175X215

N6703

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,7 М³

215X175X209

N6703P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 6,7 М³ С ПОЛОМ

215X175X215

N8003

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8 М³

255X175X209

N8003P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 8 М³ С ПОЛОМ

255X175X215

N8403

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8,4 М³

215X215X209

N8403P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 8,4 М³ С ПОЛОМ

215X215X215

N10003

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 10 М³

255X215X209

N10003P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 10 М³ С ПОЛОМ

255X215X215

N11703

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 11,7 М³

295X215X209

N11703P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
203 СМ, 11,7 М³ С ПОЛОМ

295X215X215

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	N12003	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 12 М³	255X255X209			
	N12003P	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 12 М³ С ПОЛОМ	255X255X215			
	N14003	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 14 М³	295X255X209			
	N14003P	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 14 М³ С ПОЛОМ	295X255X215			

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM

Без пола: снабжены «U» образными держателями полок.

...P: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.



МОД.

ОПИСАНИЕ



N3743

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 3,7 M³

135X135X249

N3743P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 3,7 M³ С ПОЛОМ

135X135X255

N4943

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 4,9 M³

175X135X249

N4943P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 4,9 M³ С ПОЛОМ

175X135X255

N6143

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 6,1 M³

215X135X249

N6143P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 6,1 M³ С ПОЛОМ

215X135X255

N7343

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 7,3 M³

255X135X249

N7343P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 7,3 M³ С ПОЛОМ

255X135X255

N6443

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 6,4 M³

175X175X249

N6443P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 6,4 M³ С ПОЛОМ

175X175X255

N8043

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 8 M³

215X175X249

N8043P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 8 M³ С ПОЛОМ

215X175X255

N9643

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 9,6 M³

255X175X249

N9643P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 9,6 M³ С ПОЛОМ

255X175X255

N10043

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 10 M³

215X215X249

N10043P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 10 M³ С ПОЛОМ

215X215X255

N12043

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 12 M³

255X215X249

N12043P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 12 M³ С ПОЛОМ

255X215X255

N14043

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 CM,
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 CM, 14 M³

295X215X249

N14043P

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 6 CM, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА
243 CM, 14 M³ С ПОЛОМ

295X215X255

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	N14343	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М ³	255X255X249			
	N14343P	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М ³ С ПОЛОМ	255X255X255			
	N16743	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М ³	295X255X249			
	N16743P	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М ³ С ПОЛОМ	295X255X255			

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10 СМ

...Р: с нескользящим мелко-
ребристым пластиковым полом.



МОД.

ОПИСАНИЕ



N3103PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 143Х143Х223
203 СМ, 3,1 М³ С ПОЛОМ

N4103PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 183Х143Х223
203 СМ, 4,1 М³ С ПОЛОМ

N5103PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 223Х143Х223
203 СМ, 5,1 М³ С ПОЛОМ

N5403PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 183Х183Х223
203 СМ, 5,4 М³ С ПОЛОМ

N6103PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 263Х143Х223
203 СМ, 6,1 М³ С ПОЛОМ

N6703PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 223Х183Х223
203 СМ, 6,7 М³ С ПОЛОМ

N8003PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 263Х183Х223
203 СМ, 8 М³ С ПОЛОМ

N8403PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 223Х223Х223
203 СМ, 8,4 М³ С ПОЛОМ

N10003PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 263Х223Х223
203 СМ, 10 М³ С ПОЛОМ

N11703PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 303Х223Х223
203 СМ, 11,7 М³ С ПОЛОМ

N12003PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 263Х263Х223
203 СМ, 12 М³ С ПОЛОМ

N14003PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА
ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 303Х263Х223
203 СМ, 14 М³ С ПОЛОМ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10 СМ

...Р: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.



МОД.

ОПИСАНИЕ



N3743PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 3,7 М³ С ПОЛОМ 143X143X263

N4943PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 4,9 М³ С ПОЛОМ 183X143X263

N6143PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 6,1 М³ С ПОЛОМ 223X143X263

N7343PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 7,3 М³ С ПОЛОМ 263X143X263

N6443PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 6,4 М³ С ПОЛОМ 183X183X263

N8043PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 8 М³ С ПОЛОМ 223X183X263

N9643PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 9,6 М³ С ПОЛОМ 263X183X263

N10043PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 10 М³ С ПОЛОМ 223X223X263

N12043PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 12 М³ С ПОЛОМ 263X223X263

N14043PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14 М³ С ПОЛОМ 303X223X263

N14343PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М³ С ПОЛОМ 263X263X263

N16743PB

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М³ С ПОЛОМ 303X263X263

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

АКСЕССУАРЫ

Глубина полки : 37см.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSA1212	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X123 CM				
	KSA1216	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X163 CM				
	KSA1220	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X203 CM				
	KSA1224	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X243 CM				
	KSA1616	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 163X163 CM				
	KSA1620	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 163X203 CM				
	KSA1624	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 163X243 CM				
	KSA2020	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X203 CM				
	KSA2024	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X243 CM				
	KSA2028	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X283 CM				
	KSA2424	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 243X243 CM				
	KSA2428	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 243X283 CM				
	SRCA532	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	59,6X37,3X174			
	SRCA620	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	68,4X37,3X174			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	SRCA708	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	77,2X37,3X174
	SRCA798	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	86,2X37,3X174
	SRCA886	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	95X37,3X174
	SRCA974	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	103,8X37,3X174
	SRCA106	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	112,6X37,3X174
	SRCA115	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	121,6X37,3X174
	SRCA124	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	130,4X37,3X174
	SRCA133	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	139,4X37,3X174
	SRCA150	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	156,9X37,3X174
	RCA532	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	53,2X37,3X4,6
	RCA620	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	62X37,3X4,6
	RCA708	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	70,8X37,3X4,6
	RCA798	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	79,8X37,3X4,6
	RCA886	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	88,6X37,3X4,6
	RCA974	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	97,4X37,3X4,6
	RCA106	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	106,2X37,3X4,6
	RCA115	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	115,2X37,3X4,6

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	RCA124	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	124X37,3X4,6
	RCA133	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	133X37,3X4,6
	RCA150	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	150,5X37,3X4,6
	TSC	СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ПОЛОК	
	C1512	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 6 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	120X2X5
	C1516	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 8 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	160X2X5
	C1520	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 10 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	200X2X5
	C1524	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 12 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	240X2X5
	GA	СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УГЛОВОЙ ПОЛКИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР	
	PS7	ЛЕНТОЧНЫЙ ЗАНАВЕС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	75X12X190
	MPC	ДВЕРНОЙ МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	
	RAMP7	ТРАП ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ С ТОЛЩИНОЙ ПАНЕЛИ 6 СМ И ПОЛОМ	98X80X7,5
	RAMP7B	ТРАП ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ С ТОЛЩИНОЙ ПАНЕЛИ 10 СМ И ПОЛОМ	98X80X11,5

ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ АГРЕГАТЫ

Комбинация объема холодильного агрегата / холодильной камеры была рассчитана при работе с температурой окружающей среды макс. 40 °C.

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GRP34	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,4 ДО 4,1 М³	40X79X73,5	0,6	230V 1N~ / 50HZ	
	GRP46	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,9 ДО 6,7 М³	40X79X73,5	0,6	230V 1N~ / 50HZ	
	GRP710	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 7,3 ДО 10 М³	40X79X73,5	0,9	230V 1N~ / 50HZ	
	GRP1117	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 11,7 ДО 16,7 М³	62X79X83	1,6	400V 3N~ / 50HZ	
	GRP3BT	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,1 ДО 4,1 М³	40X79X73,5	0,7	230V 1N~ / 50HZ	
	GRP47BT	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,1 ДО 7,3 М³	62X79X83	1,1	230V 1N~ / 50HZ	
	GRP813BT	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 8 ДО 12 М³	62X79X83	1,5	400V 3N~ / 50HZ	
	GRP1419B	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 14 ДО 16,7 М³	62X98,2X83	1,7	400V 3N~ / 50HZ	
	GRS25	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ 3,1 М³	43X77X52,5	0,5	230V 1N~ / 50HZ	
	GRS47H	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,7 ДО 6,4 М³	62X72X50,6	0,9	230V 1N~ / 50HZ	
	GRS814H	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 6,4 ДО 14,3 М³	82X81X54	1,3	400V 3N~ / 50HZ	
	GRS1520H	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ 16,7 М³	83X83X64,5	2,1	400V 3N~ / 50HZ	
	GRS26BH	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,1 ДО 4,1 М³	62X72X50,6	0,9	230V 1N~ / 50HZ	
	GRS613BH	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,9 ДО 9,6 М³	82X81X54	1,4	400V 3N~ / 50HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GRS1014B	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 10 ДО 16,7 М³	82X83X64,5	1,9		400V 3N~ / 50HZ
	KTGRP1	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				
	KTGRP2	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				
	KTGRP3	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				



Antica Cagliari Bistrot - Italy

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Внешняя часть из нержавеющей стали, термоформированная пластиковая внутренняя часть.

Выдвижной воздушный фильтр:

- легко выдвигается, без необходимости снимать переднюю панель;
- предотвращает образование пыли на воздушных конденсаторах.

Система удаления накипи:

Резиновый контейнер легко удаляется, собирает известковые отложения и остатки, которые образуются в водяном контуре; он обеспечивает легкий доступ к фильтру насоса для удаления накипи.

Антибактериальное покрытие

Все модели льдогенераторов защищены от бактерий, используя AGION соединение, содержащее порошкообразное серебро.

Все пластмассы, контактирующие с водой, содержат AGION, резко уменьшая образование бактерий и плесени.



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

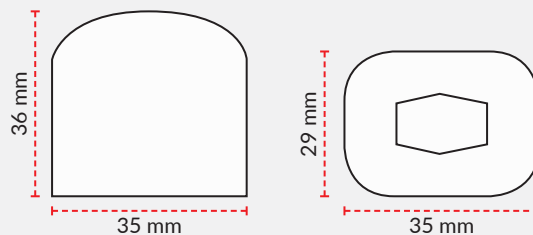
ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Тип льда

Полый куб



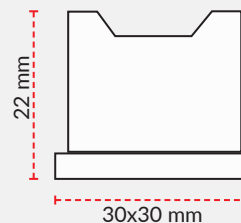
21 g.



Целый куб



20 g.



Гранулы



Остаточное содержание воды 25%

Производительность

ПОЛЫЙ КУБ	Kg/24h	Загрузка kg
PGC18A	18	4
PGC18W	15	4
PGC25A	24	6
PGC25W	22,5	6
PGC35A	32	10
PGC35W	28	10
PGC45A	47	17
PGC45W	45	17
PGC65A	63	20
PGC65W	60	20
PGC90A	82	30
PGC90W	90	30
PGC170A	171	50
PGC170W	171	50

ЦЕЛЫЙ КУБ	Kg/24h	Загрузка kg
PCC20A	19	6
PCC20W	19	6
PCC35A	34	17
PCC35W	37	17
PCC45A	42	20
PCC45W	46	20
PCC65A	65	33
PCC65W	68	33
PCC140A	135	50
PCC140W	137	50

ГРАНУЛЫ	Kg/24h	Загрузка kg
PGR85A	70	25
PGR85W	73	25
PGR120A	120	55
PGR120W	120	55
PGR200A	200	55

Льдогенераторы для кубикового льда

PGG...: полые кубики. PCC...: целые кубики. ...W: водяное охлаждение. ...A: воздушное охлаждение.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PGC18A	Льдогенератор - полые кубики 18 кг/24 ч	33,4X45,7X55,2	0,28	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC18W	Льдогенератор - полые кубики 15 кг/24 ч	33,4X45,7X55,2	0,28	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC25A	Льдогенератор - полые кубики 24 кг/24 ч	33,4X45,7X59,7	0,31	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC25W	Льдогенератор - полые кубики 22 кг/24 ч	33,4X45,7X59,7	0,2	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC35A	Льдогенератор - полые кубики 32 кг/24 ч	37,7X55,5X63,7	0,36	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC35W	Льдогенератор - полые кубики 28 кг/24 ч	37,7X55,5X63,7	0,25	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC45A	Льдогенератор - полые кубики 47 кг/24 ч	48,5X57,5X81	0,43	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC45W	Льдогенератор - полые кубики 45 кг/24 ч	48,5X57,5X81	0,38	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC65A	Льдогенератор - полые кубики 63 кг/24 ч	48,5X57,5X90,5	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC65W	Льдогенератор - полые кубики 60 кг/24 ч	48,5X57,5X90,5	0,47	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC90A	Льдогенератор - полые кубики 82 кг/24 ч	67X59,5X98,1	0,62	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC90W	Льдогенератор - полые кубики 90 кг/24 ч	67X59,5X98,1	0,5	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC170A	Льдогенератор - полые кубики 171 кг/24 ч	104,2X57,5X98,1	1,2	230V 1N~ / 50HZ	
	PGC170W	Льдогенератор - полые кубики 171 кг/24 ч	104,2X57,5X98,1	1,2	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC20A	Льдогенератор - целые кубики 19 кг/24 ч	33,4X45,7X59,7	0,33	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC20W	Льдогенератор - целые кубики 19 кг/24 ч	33,4X45,7X59,7	0,31	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC35A	Льдогенератор - целые кубики 34 кг/24 ч	48,5X57,5X81	0,33	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC35W	Льдогенератор - целые кубики 37 кг/24 ч	48,5X57,5X81	0,33	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC45A	Льдогенератор - целые кубики 42 кг/24 ч	48,5X57,5X90,5	0,58	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC45W	Льдогенератор - целые кубики 46 кг/24 ч	48,5X57,5X90,5	0,46	230V 1N~ / 50HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	PCC65A	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 65 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,67	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC65W	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 68 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,52	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC140A	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 135 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2	230V 1N~ / 50HZ	
	PCC140W	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 137 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2	230V 1N~ / 50HZ	

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ДЛЯ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

...W: водяное охлаждение. ...A:
воздушное охлаждение.



МОД.

ОПИСАНИЕ



PGR85A

ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ
70КГ/24 Ч

52,9X62,9X88

0,34

230V 1N~ /
50HZ

PGR85W

ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 73
УГ/24 Ч

52,9X62,9X88

0,3

230V 1N~ /
50HZ

PGR120A

ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 120
КГ/24 Ч

92X59,4X86,7

0,5

230V 1N~ /
50HZ

PGR120W

ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 120
КГ/24 Ч

92X59,4X86,7

0,5

230V 1N~ /
50HZ

PGR200A

ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 200
КГ/24 Ч

92X59,4X86,7

0,79

230V 1N~ /
50HZ



Bellariva Restaurant - Italy

EMPIRE COLLECTION

Великолепные витрины

В разных цветовых вариантах - Белый, Черный и Серый - Коллекция Empire - уникальный, элегантный стиль, который отлично вписывается в любой контекст.

Предназначен для демонстрации продукта в кондитерских магазинах, кафе-мороженого, ресторанах, барах и т.д., он подчеркивает содержание в контексте престижа и исключительности.

Витрина изготовлена из закаленного стекла, с инновационной системой поддержки полки, которая повышает видимость под любым углом.

Элегантные размеры и тонкая структура с единой «невидимой» ручкой нескольких витрин и оптимизацией видимости от первой до последней полки.

Светодиодная подсветка витрины освещает внутреннюю часть, делая ее привлекательной.

Коллекция Empire - идеальное, волшебное сочетание производительности и элегантности для великолепных витрин.



EMPIRE COLLECTION

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



... V

... X

... A

Витрина изготовлена из закаленного стекла, внешняя сторона витрины оформлена в шелкографической технике

Светодиодная подсветка высокой яркости расположена на потолке витринной установки и на двери

Нижняя конструкция из специальной нержавеющей стали с колесами

Цифровая панель управления с электронной печатной платой, сигналами HACCP

Доступны различные цвета



P8Q...

Элегантный и светлый

 **+2°C ÷ +10°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 закаленными стеклянными полками (70 x 47 см, максимальная загрузка каждой - 12 кг), задняя опорная стойка из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с помощью испарителя, расположенного в нижней части
- Размораживание воздухом, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 °C и относительная влажность 55%)
- Встроенные колеса скрыты в конструкции
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



G8Q...

Витрина с классом

 **-25°C ÷ -15°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 испарительными решетками (65 x 46 см) и 1 витринной полкой
- Статическая система охлаждения с помощью испарительных решеток
- Антиконденсационные электрические элементы на стекле
- Нижняя конструкция витрины с отверстием для слива конденсатора
- Ручная разморозка, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 °C и относительная влажность 55%).
- Встроенные колеса скрыты в конструкции.
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



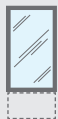
P8QV



G8QX

EMPIRE COLLECTION

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Витрина изготовлена из закаленного стекла, внешняя сторона витрины оформлена в шелкографической технике



Светодиодная подсветка высокой яркости расположена на потолке витринной установки и на двери



Нижняя конструкция из специальной нержавеющей стали с колесами



Цифровая панель управления с электронной печатной платой, сигналами НАССР



... V



... X



... A

Доступны различные цвета



Отличный внешний вид и технология

 **-22°C ÷ +5°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 закаленными стеклянными полками (70 x 47 см, максимальная загрузка каждой - 12 кг), задняя опорная стойка из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с помощью испарителя, расположенного в ящике из нержавеющей стали AISI 304 на потолке витринной установки
- Антиконденсационные электрические элементы на стекле
- Размораживание горячим газом, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 °C и относительная влажность 55%)
- Встроенные колеса скрыты в конструкции
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



D8QA

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

КОЛЛЕКЦИЯ EMPIRE

Вертикальные холодильные витрины с нижней конструкцией из специальной нержавеющей стали, установка для витрины из закаленного высокопрочного стекла, внешняя сторона оформлена рисунком в шелкографической технике, освещение с помощью

светодиода высокой яркости, цифровая панель управления с электронными печатными платами и емкостными клавишами, сигнал НАССР. В моделях P / D ...: холодильники с 5 полками (максимальная нагрузка 12 кг). В моделях G ...: 5 испарительных

решеток и 1 опорная полка. Установка разрешена на высоту до 800 метров над уровнем моря (для верхней установки обратитесь к производителю).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	P8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА + 2 ÷ +10°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	D8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	2	230V 1N~ / 50HZ	
	G8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	1,05	230V 1N~ / 50HZ	
	P8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА +2 ÷ +10°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	D8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	2	230V 1N~ / 50HZ	
	G8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	1,05	230V 1N~ / 50HZ	
	P8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА + 2 ÷ +10°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	0,65	230V 1N~ / 50HZ	
	D8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	2	230V 1N~ / 50HZ	
	G8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	1,05	230V 1N~ / 50HZ	

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	RV70	ЗАКАЛЕННАЯ СТЕКЛЯННАЯ ПОЛКА ДЛЯ P8Q / D8Q	71X47X6			
	KRVS	5 СТЕКЛЯННЫХ ПОЛОК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ВИТРИНЫ G ...	65X42X0,6			
	KSR25KGP	2 ПЕРЕДНИХ ПОДШИПНИКА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ P8 ...	106,6X3,8X1,7			
	KSR25KGD	2 ПЕРЕДНИХ ПОДШИПНИКА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ D8 ...	106,6X3,8X1,7			

ЗАМЕТКИ

Handwriting practice lines consisting of 40 horizontal dotted lines.

100

100



A Marmon / Berkshire Hathaway Company

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
41012 CARPI (MO) - ITALY - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411 - Fax +39 059 642499
angelopo@angelopo.it



Защита окружающей среды и контроль качества являются постоянными и ключевыми задачами для Angelo Po. Продукция Компании отвечает требованиям безопасности, стоимости, долговечности и производительности во всем мире.