



KOCATEQ
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 400 и 650.



Аккуратный и эстетичный внешний вид оборудования, на котором происходит тепловая обработка пищи – как составная часть успеха Вашего ресторана! Еще 10 лет назад, такое утверждение выглядело бы достаточно спорным. В наше непростое время посетители ресторанов все чаще обращают внимание на условия, в которых происходит приготовление блюд. Опросы, проведенные агентством **Gallup Media**

показывают, что посетители ресторанов предпочитают заведения с оригинальной атмосферой, где процесс приготовления происходит на их глазах (подобные предпочтения высказали 71% респондентов).

Типичная задача современного предприятия общественного питания небольшого размера – это организация презентабельного приготовления блюд, не важно будь то лобби пятизвездочного отеля, выездное облуживание, бар либо ресторан функционирующий в рамках food-court'a.

Внешний вид оборудования, аккуратность и стильность его изготовления подчеркнут кулинарные таланты Вашего повара, изысканность сервировки и архитектурных решений. Оригинальный, но не броский дизайн, будет одинаково уместен, как в интерьере модного кафе, так и в лобби респектабельного клуба или загородного дома.

Качество, производительность, современный технологический дизайн и доступность – стратегические составляющие, использованные при проектировании **тепловых линий 400 и 650**.

Новые серии модульного теплового модульного оборудования **KOCATEQ** скроены по итальянским лекалам. Производство базируется на основе автоматического металлообрабатывающего комплекса **TRUMPF** последней генерации. Сведение до минимума операций выполняемых вручную гарантирует исключительное качество металлообработки. Основным поставщиком комплектующих является международная корпорация **E.G.O - технологический лидер** в области производства традиционных, стеклокерамических и индукционных нагревательных элементов, коммутационных элементов. При производстве использованы электротехнические компоненты **Schneider Electric**.



Практичность и доступность, благодаря использованию комбинации материалов. Все рабочие поверхности и поверхности, соприкасающиеся с продуктами, изготовлены из нержавеющей стали **AISI304**. Боковые и задние поверхности изготовлены из нержавеющей стали **AISI201**. Завод сертифицирован на соответствие стандарту контроля качества производства **ISO9001**.

salva

KORECO
Korean Refrigeration Company

ПРАКТИКА



pavoni
ITALIA

SPAR MIXER
SPAR

ANGELO PO

117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2

oem

ENOFRIGO
MOBILI FRIGERANTI PER LA RESTORAZIONE

lincat

KOCATEQ
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

т./факс:(495) 921 3986

PADERNO

DIHR

e-mail: gabel@dol.ru www.PECTOPAH.ru



KOSATEQ
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 400 и 650.

ЛИНИЯ 400.

Основное назначение – бары, зоны приготовления в залах ресторанов, лобби-гостиниц, фронт-кукинг (front-cooking). Линия отличается унифицированными, компактными размерами функциональных элементов описываемых формулой:

Упрощенная подводка инженерных коммуникаций в месте установки, благодаря специальным стендам-стойкам в которых предустановлены все необходимые электротехнические компоненты для простого и безопасного включения любых функциональных элементов. Для подключения группы функциональных элементов, установленных на таком стенде нужен один вводной кабель. Стенд оборудован разводкой и предустановленными розетками. Все функциональные элементы поставляются с кабелем и вилок.

Если ранее дизайн тепловой линии было очень сложно совместить с дизайном зала, то теперь со специальными стендами-стойками для размещения **2, 3 или 4** стандартных функциональных модулей – это не составит большого труда.



4VTR



4B14



4VTIW5

Стенды изготовлены из нержавеющей стали. Вы можете самостоятельно декорировать фронт стойки любым отделочным материалом для полного соответствия дизайну Вашего зала.

Полный выбор традиционных функциональных элементов для тепловой обработки пищи: витрокерамические и индукционные плиты (в том числе в версии wok), фритюрница, грили-сковороды с гладкой и ребристой поверхностями, мармит, макаронотварка, Уникально высокая удельная мощность каждой единицы оборудования не заставит Ваших гостей ждать.



salva

KORECO
Korean Refrigeration Company

ПРАКТИКА



pavoni
ITALIA

SPAR MIXER
SPAR

ANGELO PO

117246, Россия, Москва, Научный проезд, 20, стр.2

oem

ENOFRIGO
MOBILI FRIGERANTI PER LA RESTAURAZIONE

lincat

KOSATEQ
Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

т./факс:(495) 921 3986
e-mail: gabel@dol.ru www.PECTOPAH.ru

PADERNO

DIHR

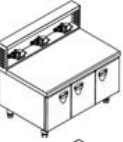
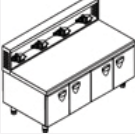


ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 400:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
4VTIM5 плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	5	360 * 600 * 250
4VTIM8 плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	8	360 * 600 * 250
4VTIW5 плита индукционная		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	5	360 * 600 * 250
4VTR плита стеклокерамическая		Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 1 зона нагрева.	2.3	360 * 600 * 250
4FR фритюрница		Одна ванна - 8 л, одна корзина. Регулировочный и защитный термостат. Не прямой нагрев. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	5	360 * 600 * 250
4CP макаронварка		Одна ванна - 10 л, четыре корзины: 2 шт - 240x120x120 мм + 2 шт - 120x120x120мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Не прямой нагрев.	5	360 * 600 * 250
4FTL гриль-сковорода		Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты.	5	360 * 600 * 250
4FTR гриль-сковорода		Рёбристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты.	5	360 * 600 * 250
4BR мармит		Непрямой нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/1x100 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат.	2	360 * 600 * 250
4TN рабочая поверхность		Рабочая поверхность	-	360 * 600 * 250
4PE1 плита электрическая		4-х позиционные регуляторы степени нагрева.	2 x 2	360 * 600 * 250



СТЕНДЫ:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
4В12 стенд		Стенд для 2-х электрических модулей, 2 двери, 2 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	720 * 720 * 600
4В13 стенд		Стенд для 3-х электрических модулей, 3 двери, 3 розетки, подключение к сети через одну точку ввода	1080 * 720 * 600
4В14 стенд		Стенд для 4-х электрических модулей, 4 двери, 4 розетки, подключение к сети через одну точку ввода.	1440 * 720 * 600

ЛИНИЯ 650.

Основное назначение – рестораны, бары средних размеров, кухни фуд-кортов. Изящное решение для рестораторов с ограниченным бюджетом. Два типоразмера функциональных модулей, отличающихся

шириной (600 или 360 мм): 600*650*320 мм, 360*650*320 мм. Глубина 650 мм позволяет устанавливать оборудование серии 650 в помещениях с ограниченными проходами.



Для установки функциональных элементов имеется возможность использовать стенды с дверями шириной 600 и 360 мм, а также мостовые соединения с нижней полкой.

Широкий выбор традиционных функциональных элементов для тепловой обработки пищи в модулях шириной 600 и 360 мм: витрокерамические и индукционные плиты (в том числе в версии wok),



фритюрницы, грили-сковороды с гладкой и ребристой поверхностями, мармит, макаронотварки. Высокая производительность достигается путем использования нагревательных элементов с большой удельной мощностью.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 650:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
OM0VT5 Плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0VT8 Плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Half	8	360 * 650 * 250
OM0VT5W Плита индукционная		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0PEVTR Плита стеклокерамическая		Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 2 зоны нагрева.	Half	2,3 x 2	360 * 650 * 250
OM0FR3E Фритюрница		Одна ванна, 8 л, 2 корзины, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Кран слива масла во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы, холодная зона.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0CP1E Макароноварка		Одна ванна, 10 л, 3 корзины: 2 шт 130x130x150 мм + 1 шт 130x260x150 мм. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы. Защитный термостат.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0FT1E Гриль сковорода		Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0FT2E Гриль сковорода		Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Шторки для защиты от брызг.	Half	5	360 * 650 * 250
OM0BME Мармит		Нагрев через водяную баню, в комплекте GN1/2+GN1/4 глубиной 100 мм, слив воды через кран во фронтальной поверхности, защитный термостат.	Half	3	360 * 650 * 250
OM0TN Рабочая поверхность		Рабочая поверхность	Half	-	360 * 650 * 250
OM0PE1 Плита электрическая		Круглые нагревательные элементы 2 кВт+2,3 кВт. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева.	Half	2x2,3	360 * 650 * 250



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 650:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
1M0PE1 Плита электрическая		Круглые нагревательные элементы 2 кВт x 2 + 2,3 кВт x 2. 4-х позиционные регуляторы степени нагрева.	Full	4x2	600 * 650 * 250
1M0VT5 Плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Full	5	600 * 650 * 250
1M0VT8 Плита индукционная		Индукционная плита с плоской поверхностью Schott, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева.	Full	8	600 * 650 * 250
1M0VT5W Плита индукционная		Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съёмный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.	Full	8	600 * 650 * 250
1M0PEVTR Плита стеклокерамическая		Стеклокерамическая плита с плоской поверхностью Schott, нагревательный элемент EGO. Датчик наличия посуды. 4 зоны нагрева.	Full	2,3 x 4	600 * 650 * 250
1M0FR3E Фритюрница		Две ванны, 2x8 л, 2 корзины в ванне, размер корзины: 285x110x90 мм. Регулировочный и защитный термостат. Погружные ТЭНы, холодная зона. Кран слива масла во фронтальной поверхности.	Full	5 x 2	600 * 650 * 250
1M0CP1E Макаронварка		Одна ванна, 2x10 л. 2 больших + 4 маленьких корзины. Кран слива воды во фронтальной поверхности. Погружные ТЭНы. Защитный термостат.	Full	10	600 * 650 * 250
1M0FT1E Гриль сковорода		Плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	600 * 650 * 250
1M0FT2E Гриль сковорода		Ребристая поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	600 * 650 * 250
1M0FT3E Гриль сковорода		1/2 ребристая, 1/2 плоская поверхность. Толщина жарочной поверхности 16 мм, регулирующий и защитный термостаты. Две зоны нагрева. Шторки для защиты от брызг.	Full	10	600 * 650 * 250
1M0BME Мармит		Термостатированный нагрев на водяной бане + 30 + 90 Градусов. В комплекте поставки гостроемкости GN1/2 + GN1/4 + GN1/3 + GN1/6 глубиной 100 мм. Защитный термостат. Кран для слива воды во фронтальной поверхности.	Full	6	600 * 650 * 250



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ЛИНИИ 650:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Размер модуля (half = 1/2, full = полный)	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм
1M0TN Рабочая поверхность		Рабочая поверхность	Full	-	600 * 650 * 250

СТЕНДЫ И АКСЕССУАРЫ:

Модель	Название, внешний вид	Краткое описание	Габаритные размеры, мм
0MITG стенд		Однодверный стенд для функционального элемента шириной 360 мм	360 * 650 * 600
1MITG стенд		Двухдверный стенд для функционального элемента шириной 600 мм	600 * 650 * 600
0MPSS мостовое соединение		Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 360 мм	360 * 650 * 600
1MPSS мостовое соединение		Мостовое соединение и нижняя полка для функционального элемента шириной 600 мм	600 * 650 * 600
2MPSS мостовое соединение		Мостовое соединение и нижняя полка для 2-х функциональных элементов шириной 360 мм	720 * 650 * 600