

# Блинные аппараты, фритюрницы



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагается жарочная поверхность. Блины выпекаются непосредственно на жарочной поверхности, которая изготовлена из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхности осуществляется газовой горелкой, расположенной снизу. Для поджига горелки на передней панели блинного аппарата предусмотрено отверстие. Регулировка уровня нагрева производится ручкой газового крана, установленной на панели управления аппарата. Блинный аппарат работает на сжиженном (баллонном) газе по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



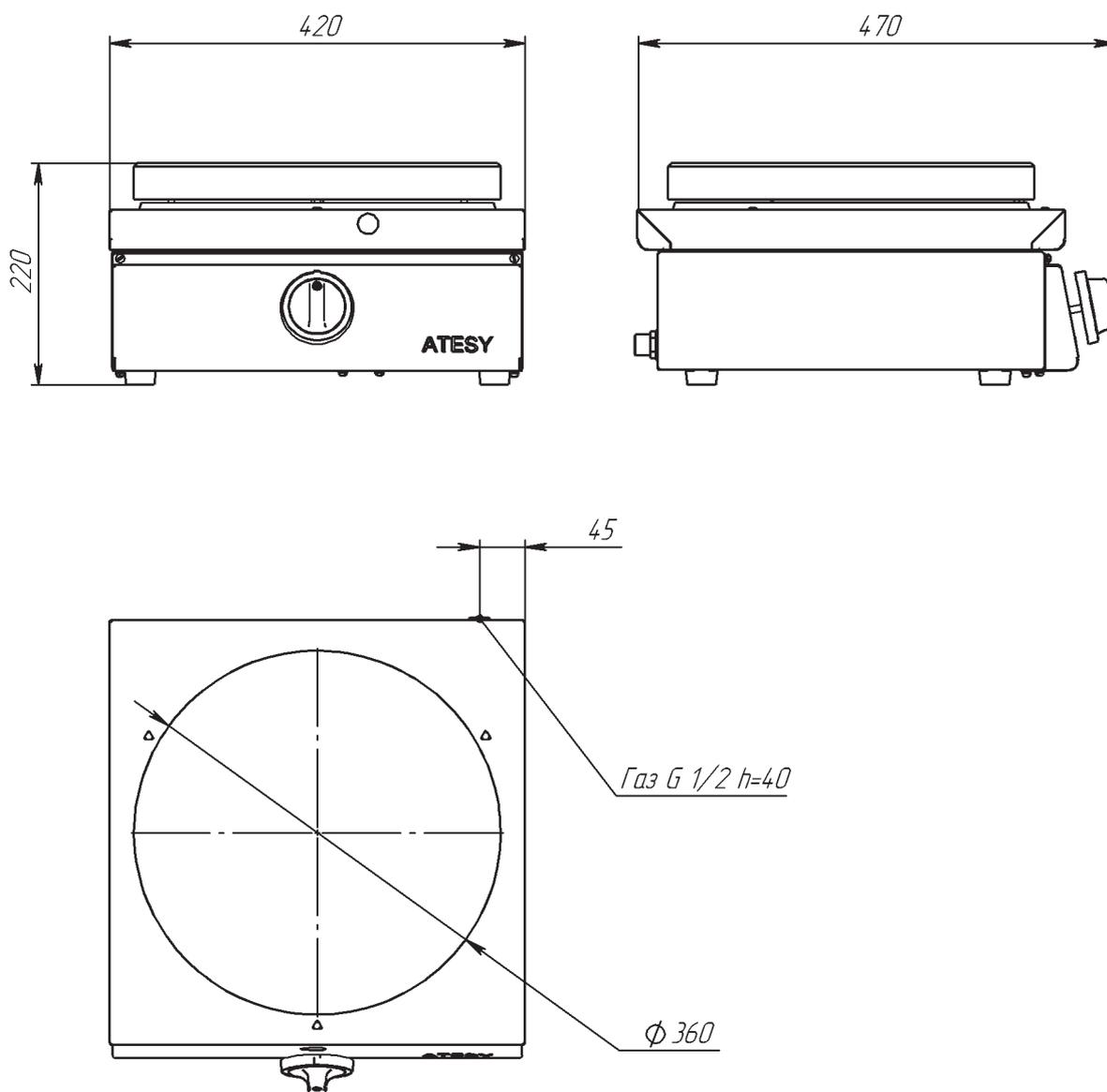
## БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-1 ГАЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	420×470×220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	3,8
Номинальное давление газа в магистрали	мбар	30+5
Расход газа	кг/ч	0,3
Производительность	блинов/час	30
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	20

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагаются жарочные поверхности. Блины выпекаются непосредственно на жарочных поверхностях, которые изготовлены из жаропрочного чугуна. Нагрев каждой поверхности осуществляется отдельной газовой горелкой, расположенной снизу. Для поджига каждой горелки на передней панели блинного аппарата предусмотрены отверстия. Регулировка уровня нагрева производится ручкой газового крана, установленной на панели управления аппарата. Блинный аппарат работает на сжиженном (баллонном) газе по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



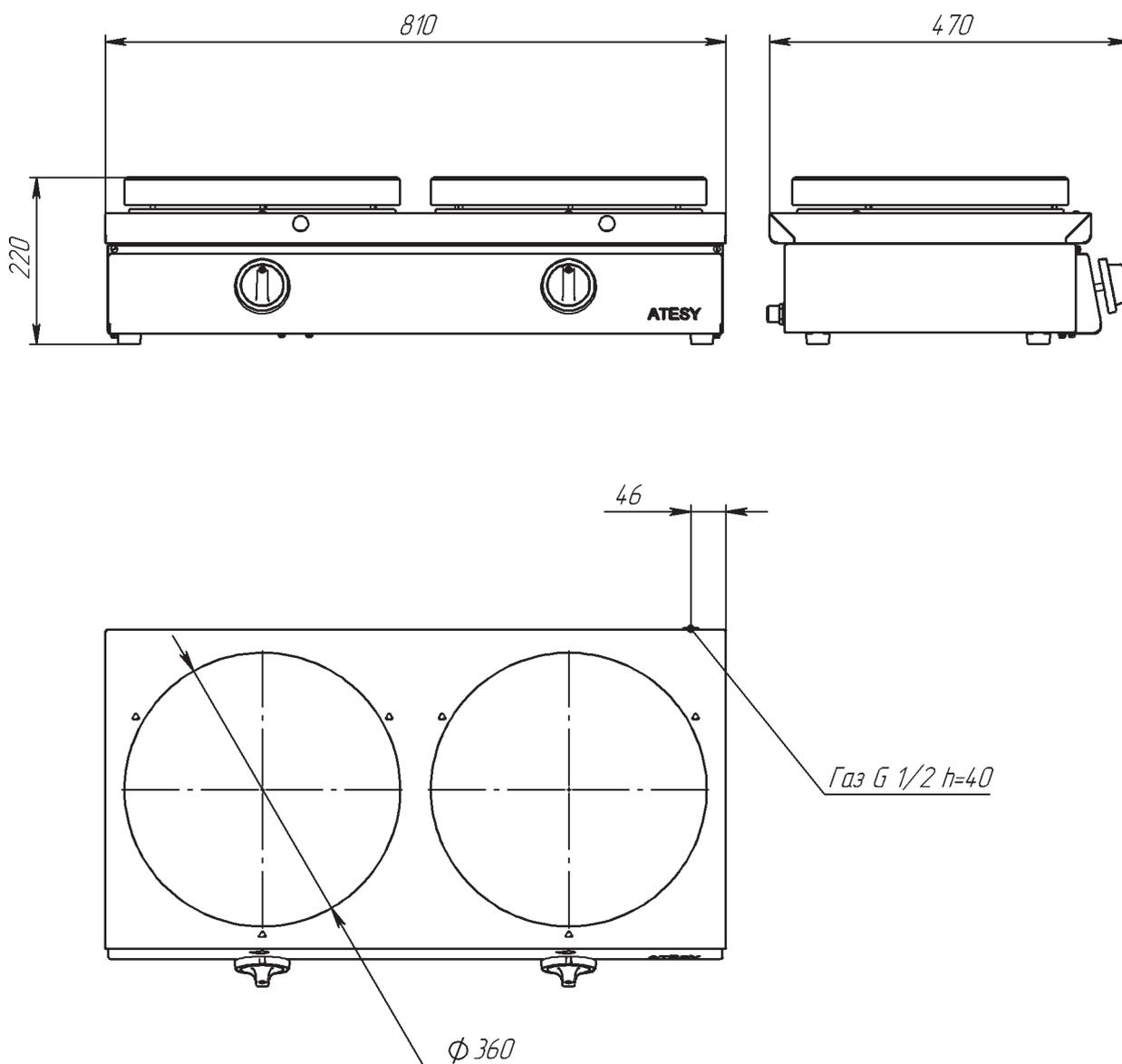
## БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-2 ГАЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	810×470×220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	7,6
Номинальное давление газа в магистрали	мбар	30+5
Расход газа	кг/ч	0,3
Производительность	блинов/час	60
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	36

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагается жарочная поверхность. Блины выпекаются непосредственно на жарочной поверхности, которая изготовлена из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхности осуществляется ТЭНом, расположенным снизу. Регулировка температуры конфорки осуществляется с помощью терморегулятора, ручка которого расположена на передней панели аппарата. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



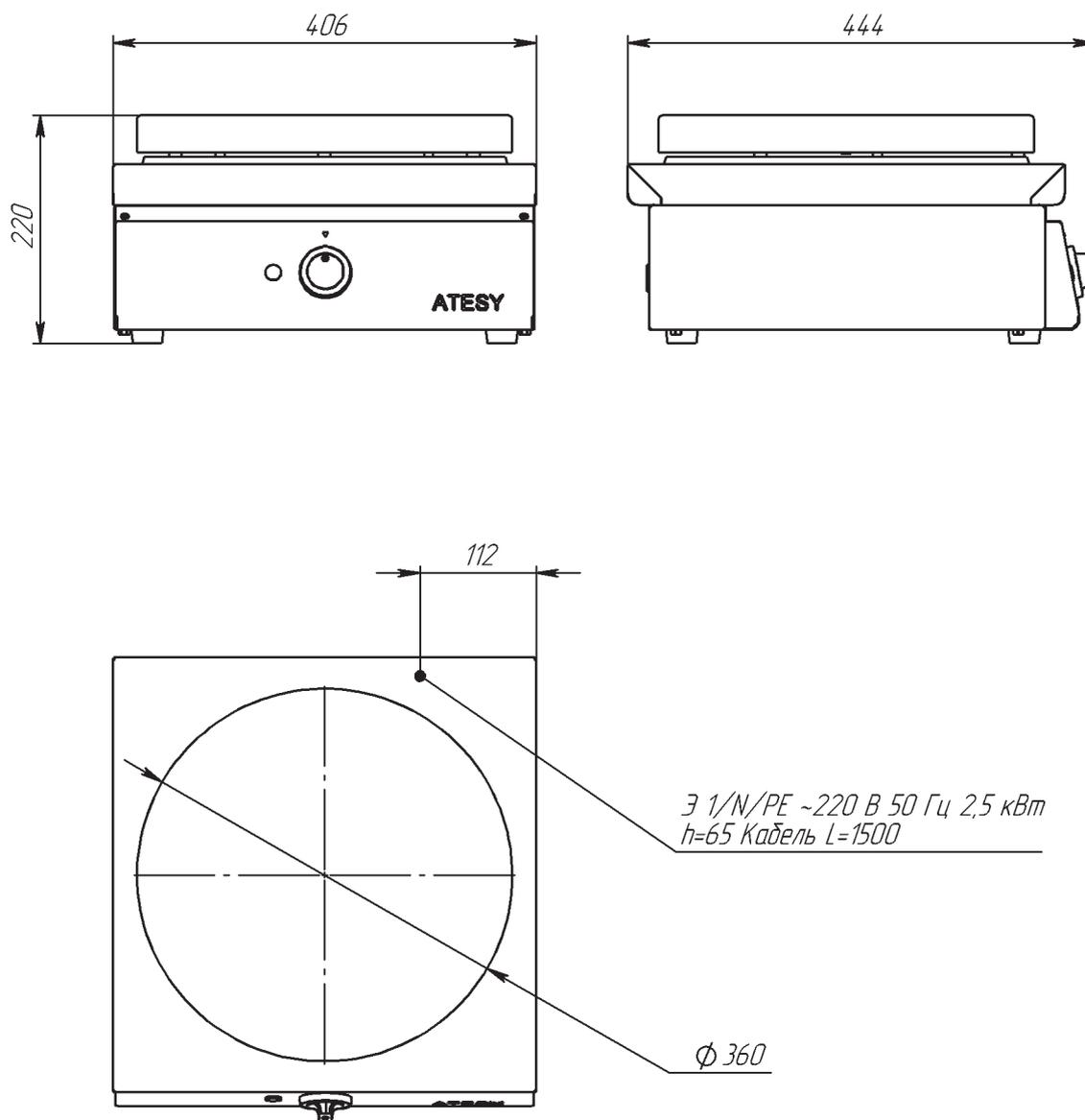
## БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-1/2.5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	406×444×220
Номинальная мощность	кВт	2,5
Номинальное напряжение	В	220
Производительность	блинов/час	60
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	17

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагаются жарочные поверхности. Блины выпекаются непосредственно на жарочных поверхностях, которые изготовлены из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхностей осуществляется ТЭНами, расположенными снизу. Регулировка температуры каждой поверхности осуществляется с помощью отдельного терморегулятора. Ручки терморегуляторов расположены на передней панели аппарата. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



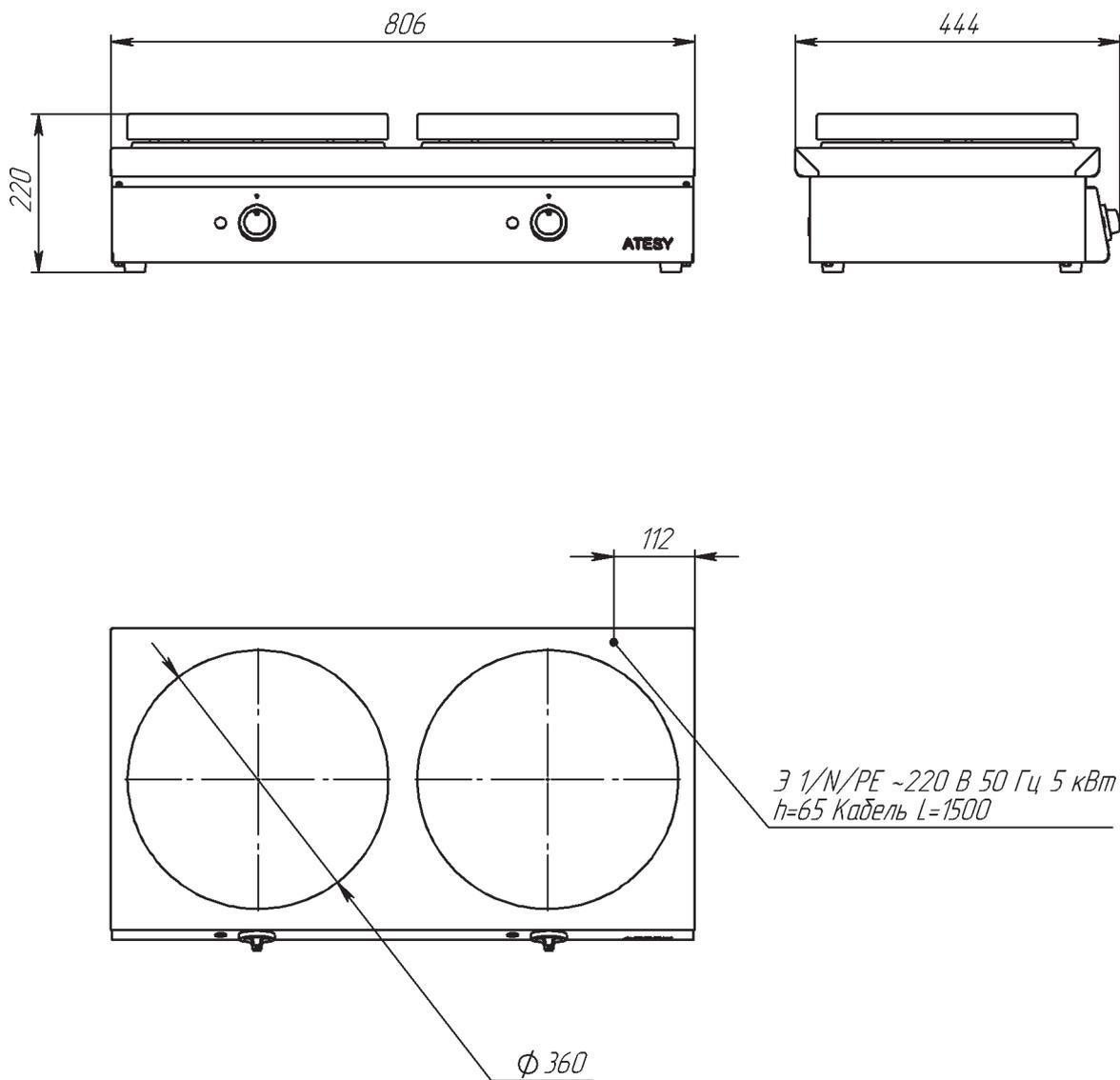
## БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-2/5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	806×444×220
Номинальная мощность	кВт	5
Номинальное напряжение	В	220
Производительность	блинов/час	120
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	31

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-1Х1/1



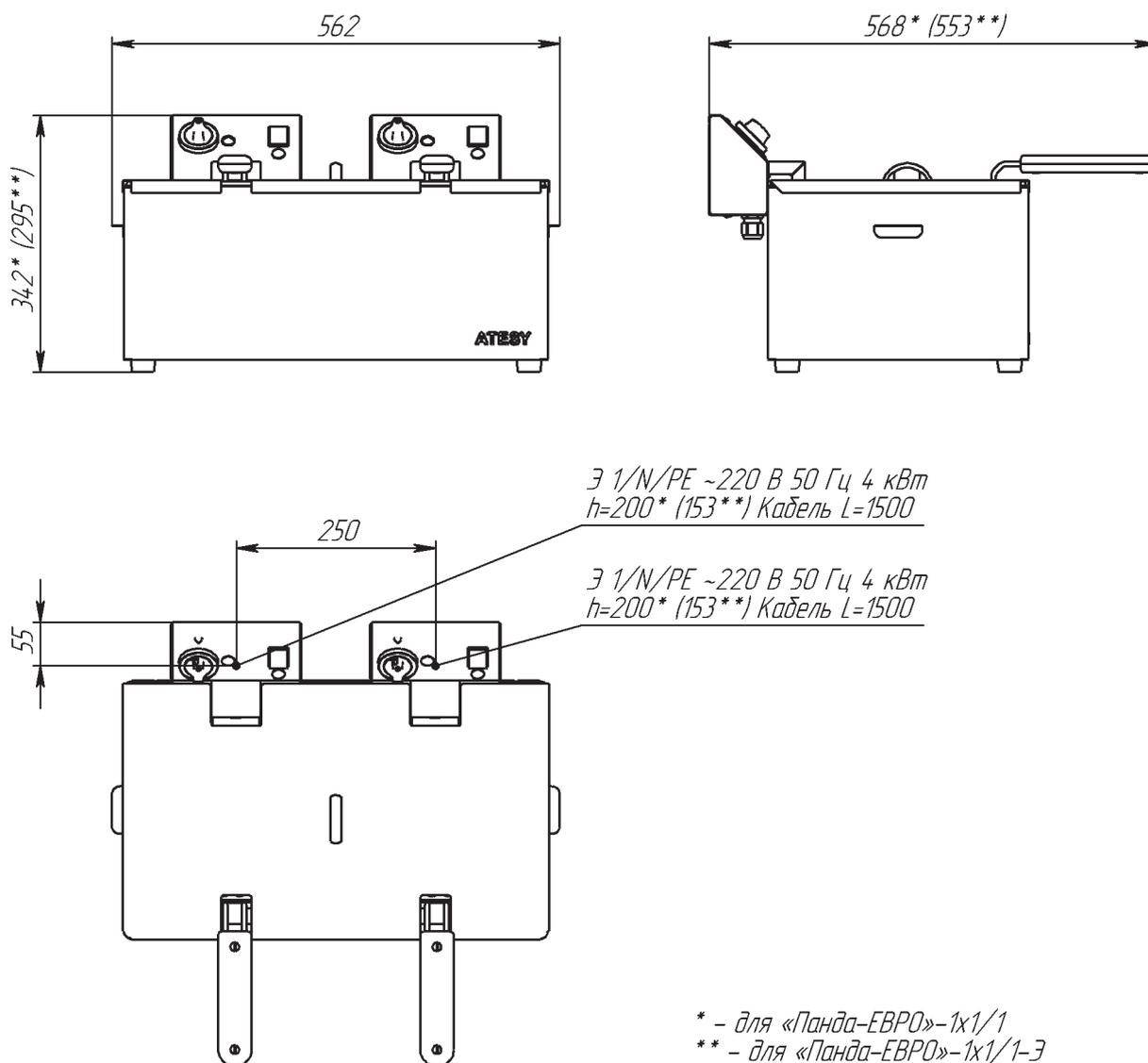
ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-1Х1/1-Э



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		«Панда-ЕВРО»-1х1/1	«Панда-ЕВРО»-1х1/1-Э
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	562х568х342	562х553х295
Номинальная мощность	кВт	2х4	
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	GN-1/1х200	GN-1/1х150
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	15	10
Объем фритюрной сетки	л	12	7,6
Время разогрева масла до 190°С	мин.	12	
Масса	кг	11,3	

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гастроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/2



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/2-Э



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/3



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/3-Э



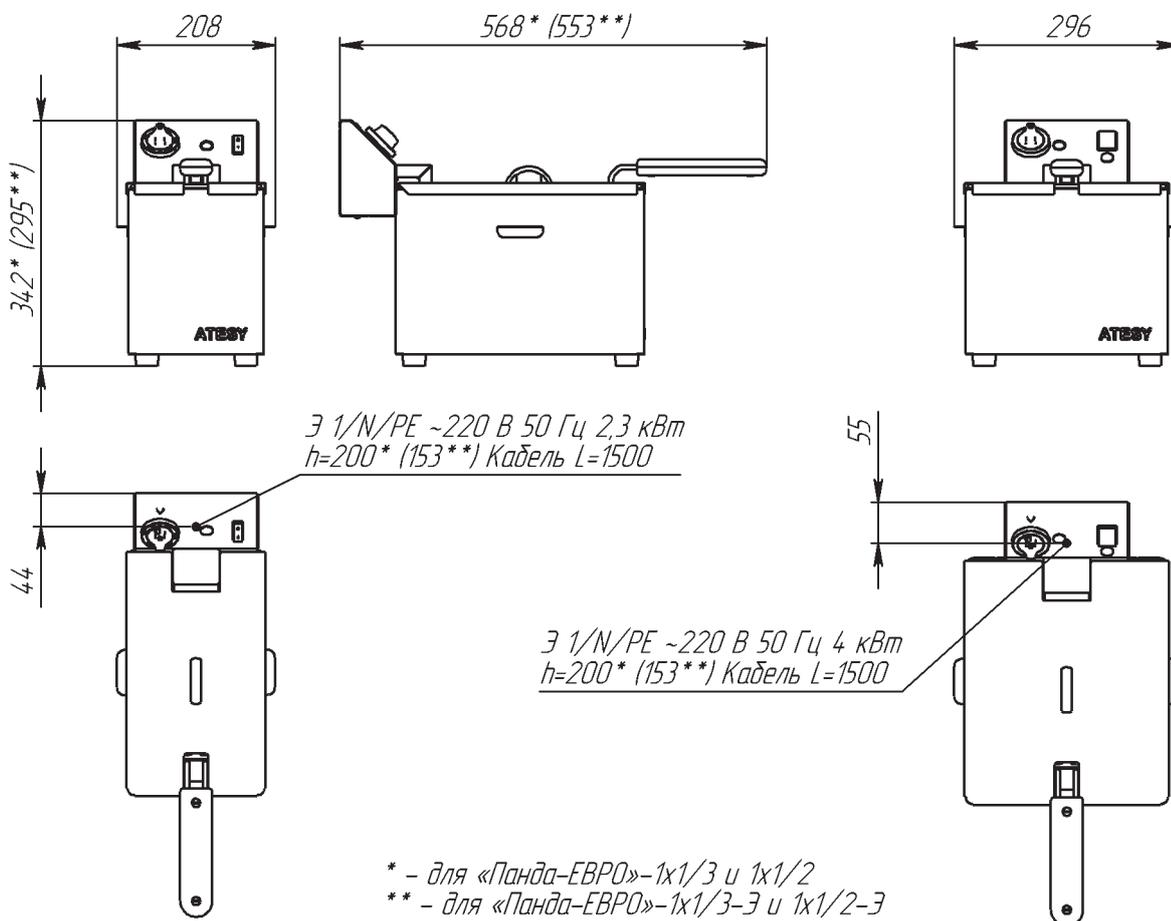
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра			
		«Панда-ЕВРО»-1x1/2	«Панда-ЕВРО»-1x1/2-Э	«Панда-ЕВРО»-1x1/3	«Панда-ЕВРО»-1x1/3-Э
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300x568x342	296x553x295	208x568x342	208x553x295
Номинальная мощность	кВт	4		2,3	
Номинальное напряжение	В	220			
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190			
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	GN-1/2x200	GN-1/2x150	GN-1/3x200	GN-1/3x150
Объём заливаемого масла (фритюра)	л	7	4,5	4	2,5
Объём фритюрной сетки	л	5	3	2,5	1,6
Время разогрева масла до 190°С	мин.	12			
Масса	кг	6,5		5,5	

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

«Панда-ЕВРО»-1x1/3,  
«Панда-ЕВРО»-1x1/3-Э

«Панда-ЕВРО»-1x1/2,  
«Панда-ЕВРО»-1x1/2-Э  
остальное -  
см. «Панда-ЕВРО»-1x1/3



### НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-2Х1/2



ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-2Х1/3



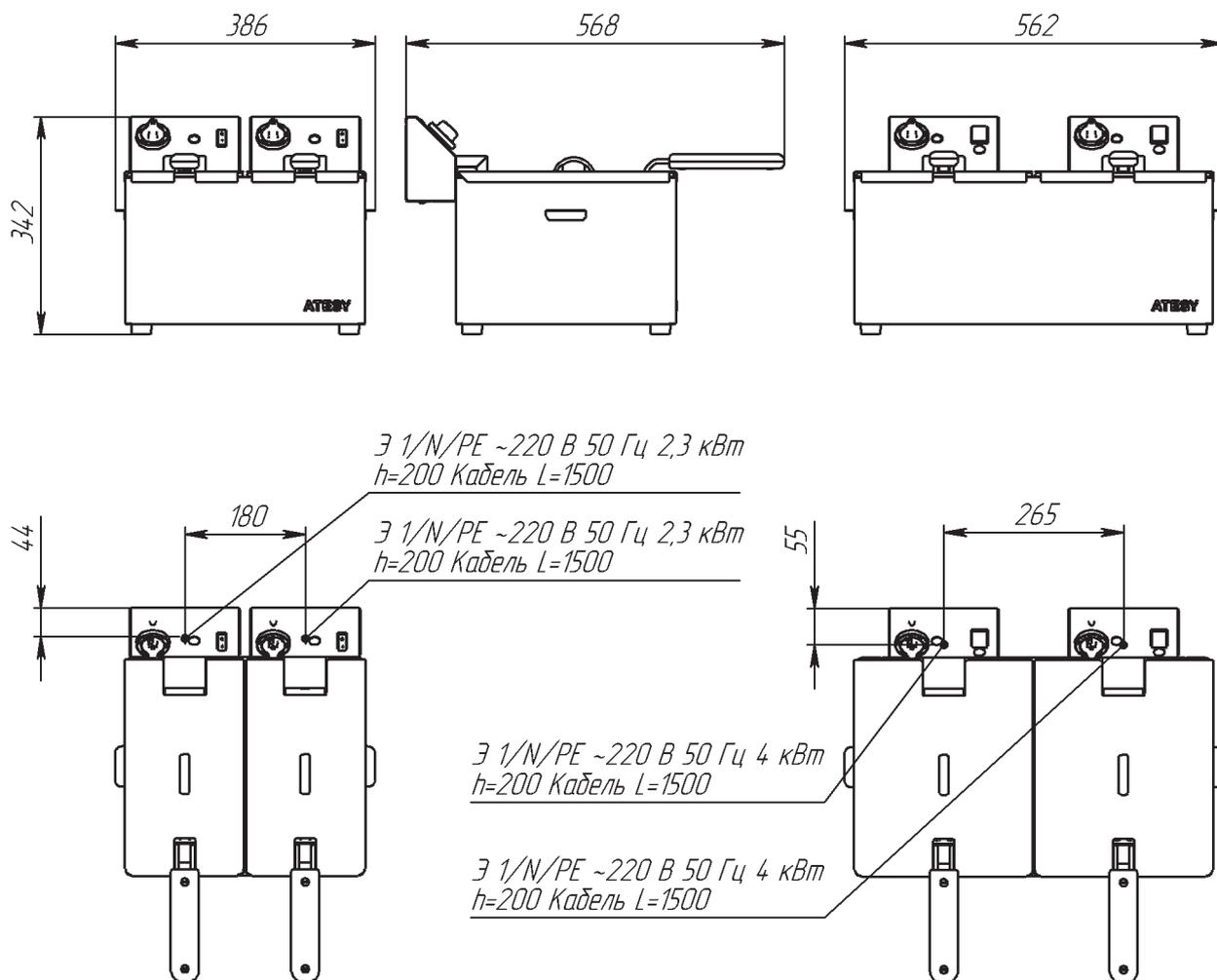
### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Панда-ЕВРО-2х1/2	Панда-ЕВРО-2х1/3
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	562×568×342	562×568×342
Номинальная мощность	кВт	2х3,9	2х2,3
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	2хGN-1/2х200	2хGN-1/3х200
Объём заливаемого масла (фритюра)	л	2х7,0	2х4,0
Объём фритюрной сетки	л	2х5,0	2х2,8
Время разогрева масла до 190 °С	мин.	12	
Масса	кг	12	10

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

«Панда-ЕВРО»-2х1/3

«Панда-ЕВРО»-2х1/2  
остальное –  
см. «Панда-ЕВРО»-2х1/3



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)