

Оборудование для фаст-фудов



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



НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная жарочная поверхность «Таверна»-2005 предназначена для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль
- Равномерное распределение температуры по всей поверхности обеспечивается специальной формой нагревательного элемента
- Плавная регулировка нагрева позволяет контролировать степень прожарки продукта

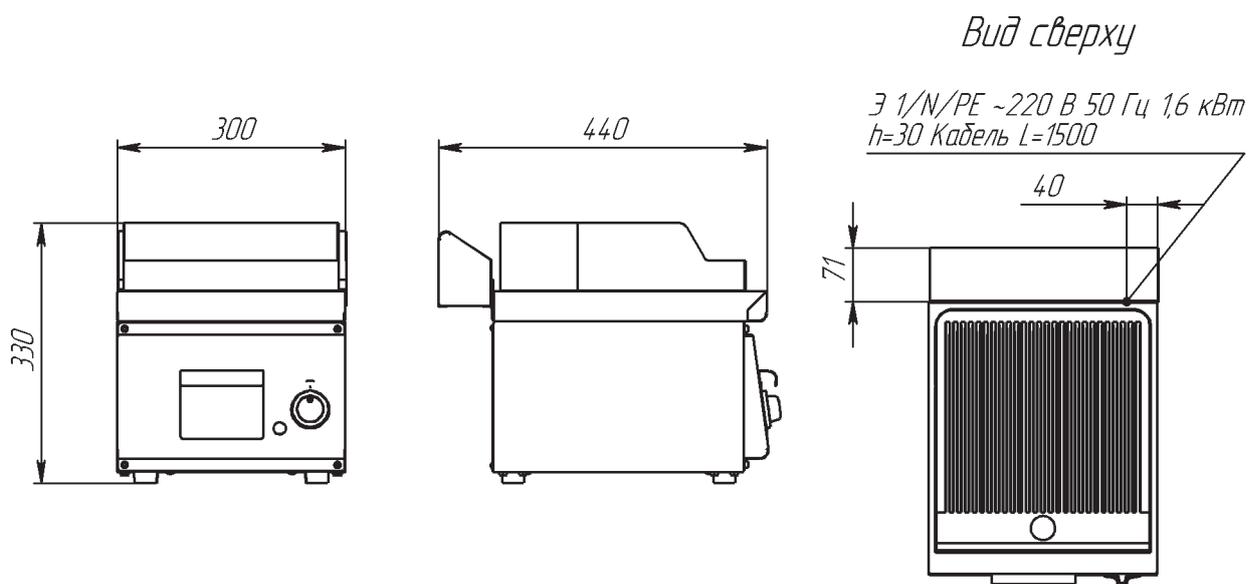
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус изделия выполнен из пищевой нержавеющей стали. Рифленая жарочная поверхность изготовлена из углеродистой стали. Для удобства работы жарочная поверхность с трех сторон имеет борт высотой 65 мм. Нагрев жарочной поверхности осуществляется ТЭНом, расположенным снизу. Плавная регулировка температуры производится встроенным терморегулятором, ручка управления которым расположена на передней панели. С фасадной стороны изделия имеется съемный лоток для сбора излишков жира.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330
Номинальная мощность	кВт	1,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+300
Размер жарочной поверхности (длина×ширина)	мм	275×320
Масса	кг	19

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная жарочная поверхность «Таверна»-2005 предназначена для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Две зоны для жарки – рифленая и гладкая
- Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль
- Равномерное распределение температуры по всей поверхности обеспечивается специальной формой нагревательного элемента
- Плавная регулировка нагрева позволяет контролировать степень прожарки продукта

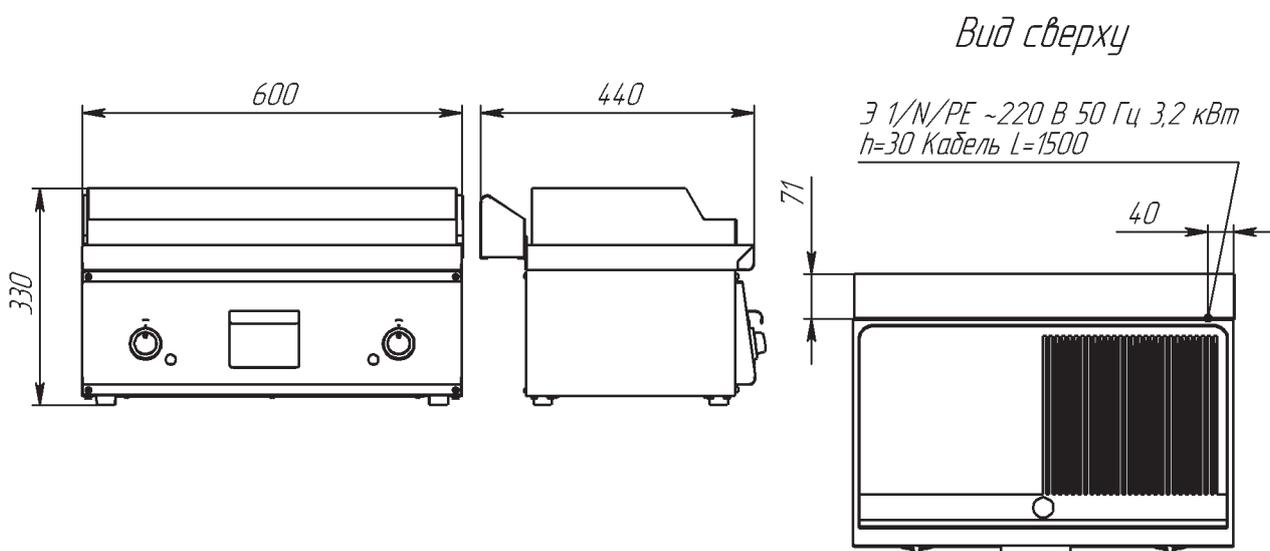
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус изделия выполнен из пищевой нержавеющей стали. Рифленая жарочная поверхность изготовлена из углеродистой стали. Для удобства работы жарочная поверхность с трех сторон имеет борт высотой 65 мм. Жарочная поверхность имеет две зоны нагрева: гладкую и рифленую. Нагрев каждой зоны осуществляется отдельными ТЭНами, расположенными под поверхностью. Плавная регулировка температуры каждой зоны производится встроенными терморегуляторами, ручки управления которыми расположены на передней панели. С фасадной стороны изделия имеется съемный лоток для сбора излишков жира.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	600×440×330
Номинальная мощность	кВт	3,2
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+300
Размер жарочной поверхности (длина×ширина)	мм	580×320
Масса	кг	35

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольный мармит-300 «Таверна»-2005 предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактный и малогабаритный настольный мармит экономит рабочее пространство
- Позволяет поддерживать температуру блюд до +70°C
- В комплект входят две гастроемкости GN-1/4 глубиной 150 мм

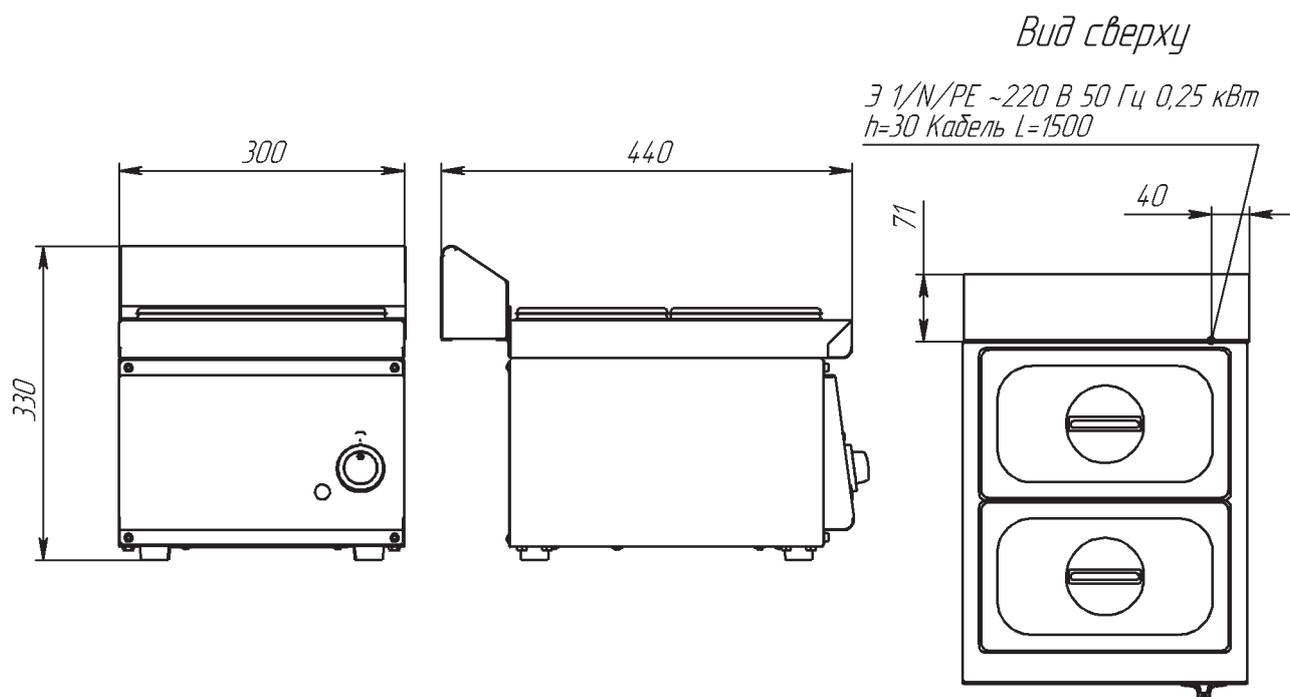
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мармита выполнен из пищевой нержавеющей стали. Мармит представляет собой ванну размером 265х320х200 мм, в которой расположен ТЭН. Тип подогрева – «сухой». Для регулировки температуры в мармите предусмотрен терморегулятор. Мармит предназначен для размещения в нем двух гастроемкостей GN-1/4 глубиной 150 мм. Гастроемкости с крышками входят в комплект поставки. Для установки гастроемкостей меньших размеров предусмотрена съемная перемычка из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300х440х330
Номинальная мощность	кВт	0,25
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+20...+70
Масса	кг	8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольный мармит-600 «Таверна»-2005 предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактный и малогабаритный настольный мармит экономит рабочее пространство
- Позволяет поддерживать температуру блюд до +70°C
- В комплект входят две гастроемкости GN-1/4 глубиной 150 мм

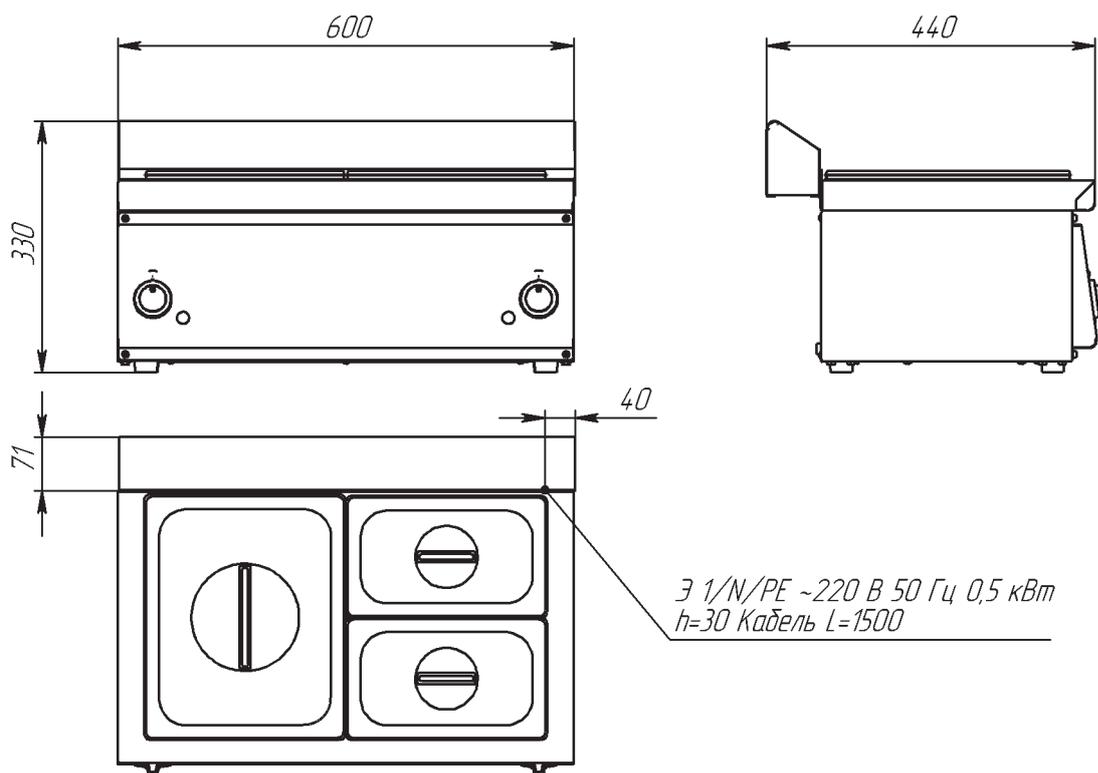
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мармита выполнен из пищевой нержавеющей стали. Мармит представляет собой ванну размером 530x320x200 мм, в которой расположены два ТЭНа. Тип подогрева – «сухой». Для регулировки температуры в мармите предусмотрены два терморегулятора. Мармит предназначен для размещения в нем гастроемкостей: GN-1/4x150 мм – 2шт., GN-1/2x150 мм – 1шт. Гастроемкости с крышками входят в комплект поставки. Для установки гастроемкостей меньших размеров предусмотрена съемная перемычка из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	600x440x330
Номинальная мощность	кВт	0,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+20...+70
Масса	кг	13

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Пончиковый аппарат «Гольфстрим»-1/1М-2 предназначен для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Дозатор теста позволяет:
 - формировать пончики правильной формы при любой густоте теста
 - обеспечить одинаковую массу формируемых пончиков
 - работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине
- Запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы.
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

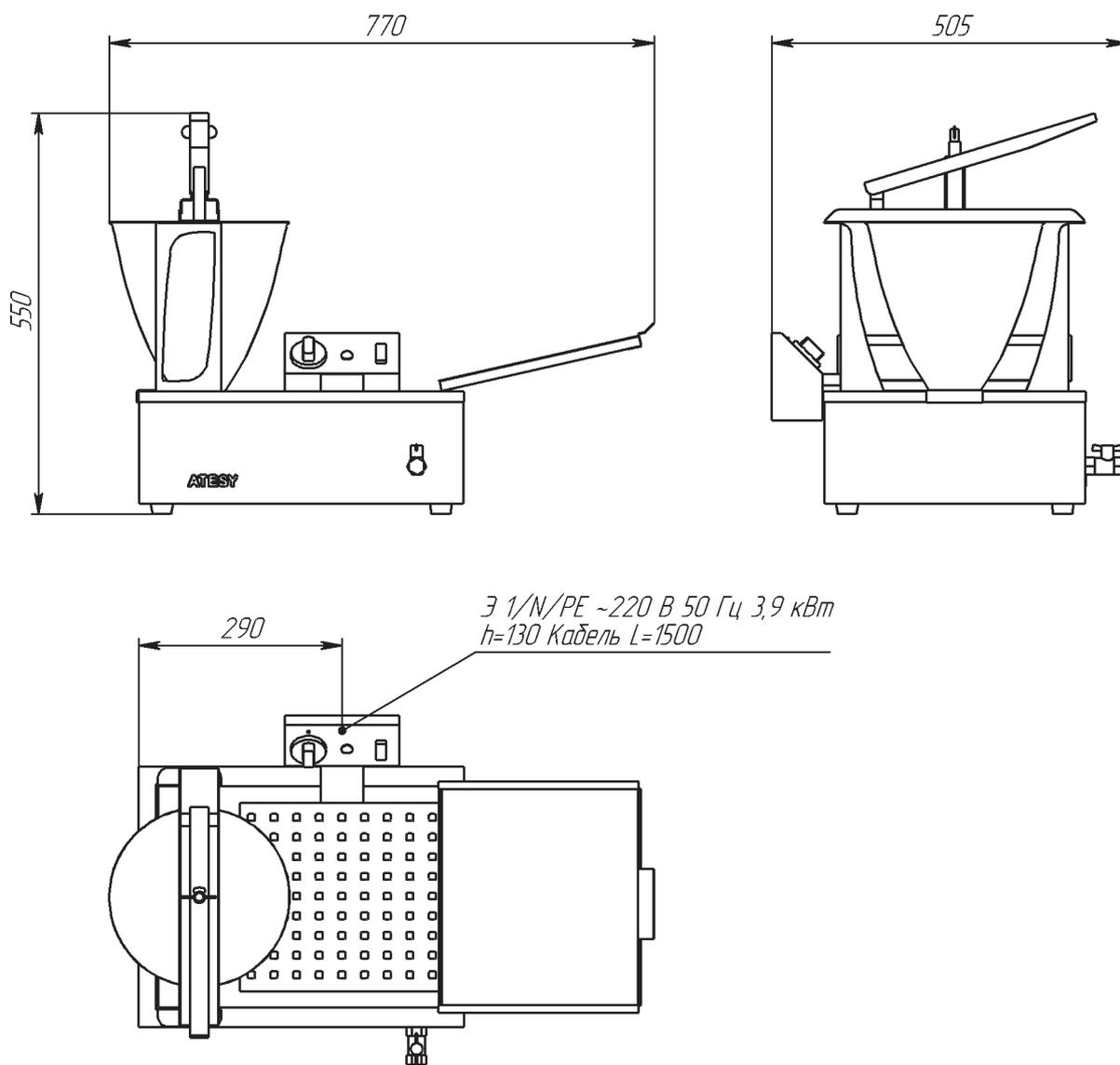
Все части пончикового аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Аппарат состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора теста, блока управления с электронагревателем и поддона для выкладки готовых пончиков. Ванна размером 400x315x115 мм имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 оС, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНом. Температура нагрева масла регулируется терморегулятором, находящимся в блоке управления нагревом. Ручной дозатор формирует пончик стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой. Готовность пончика определяется визуально. Признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика. После обжарки готовые пончики выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. Дозатор пончиков изготовлен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется в посудомоечной машине. Он имеет оригинальную конструкцию, запатентованную компанией «АТЕСИ» и способен формировать пончики правильной формы и одинаковой массы из теста любой консистенции.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	770x505x550
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,9
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	пончиков/ч	200
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	8
Объем дозатора	л	6
Время приготовления пончика	с	40
Диапазон регулировки массы пончика	грамм	20...40
Одновременное приготовление пончиков в ванне	шт.	15
Масса	кг	10

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Пончиковый аппарат «Гольфстрим»-2М-2 предназначен для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Дозатор теста позволяет:
 - формировать пончики правильной формы при любой густоте теста
 - обеспечить одинаковую массу формируемых пончиков
 - работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине
- Запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы.
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНах
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

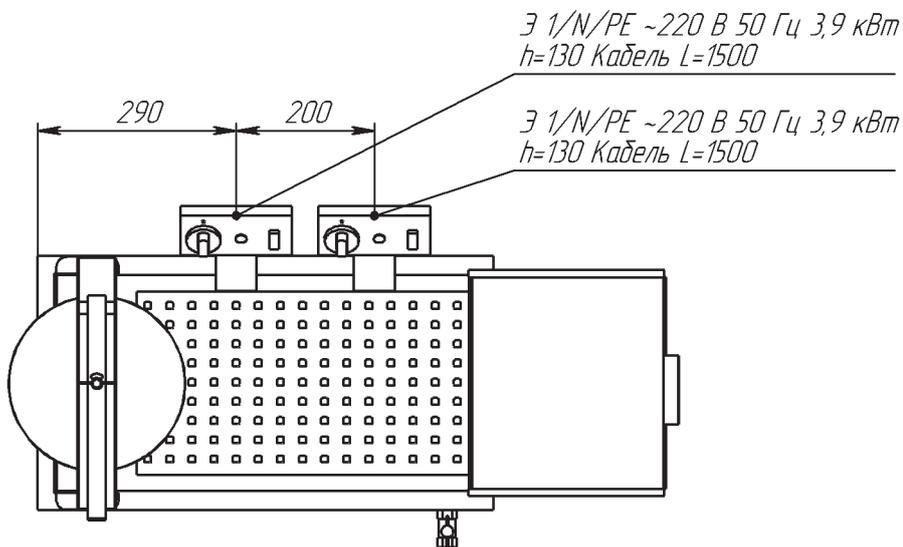
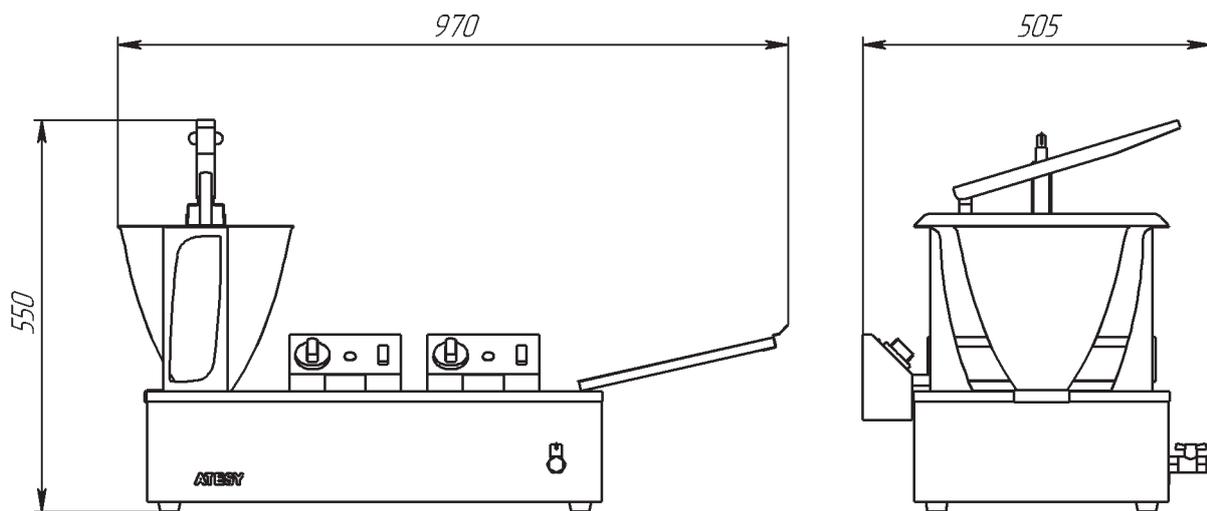
Все части пончикового аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Аппарат состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора теста, двух блоков управления с электронагревателем и поддона для выкладки готовых пончиков. Ванна размером 600x315x115 мм имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 оС, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНами. Температура нагрева масла регулируется терморегуляторами, находящимися в блоках управления нагревом. Ручной дозатор формирует пончик стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой. Готовность пончика определяется визуально. Признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика. После обжарки готовые пончики выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. Дозатор пончиков изготовлен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется в посудомоечной машине. Он имеет оригинальную конструкцию, запатентованную компанией «АТЕСИ» и способен формировать пончики правильной формы и одинаковой массы из теста любой консистенции.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	970×505×550
Номинальная электрическая мощность	кВт	7,8
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	пончиков/ч	300
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	10
Объем дозатора	л	6
Время приготовления пончика	с	40
Диапазон регулировки массы пончика	грамм	20...40
Одновременное приготовление пончиков в ванне	шт.	25
Масса	кг	17

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма»-2 (газовая) предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма) и жарки шашлыка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальные беспламенные горелки не гаснут при порывах ветра
- Нихромовая сетка горелок позволяет добиться равномерности пламени и обеспечивает автоматический их поджиг при кратковременном угасании
- Независимое включение и регулировка пламени горелок
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Может оснащаться ручным или электрическим приводом
- В комплекте имеется 8 шампуров для приготовления шашлыка

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около двух газовых горелок. Скорость приготовления мяса может (по желанию) регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и газовыми горелками, а также интенсивностью пламени газовых горелок. Вращение ножа с мясом осуществляется вручную или с помощью электропривода (в зависимости от модели). Данная установка может использоваться для приготовления шашлыка, так как в конструкции предусмотрены специальные планки-держатели. Высокая производительность установки (до 100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делают данную установку привлекательной для уличной торговли. Установка работает от баллона со сжиженным газом (в комплект не входит) и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции), либо на открытом воздухе.

УСТАНОВКА «ШАУРМА»-2 М (ГАЗОВАЯ)



УСТАНОВКА «ШАУРМА»-2 М (ГАЗОВАЯ)
С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

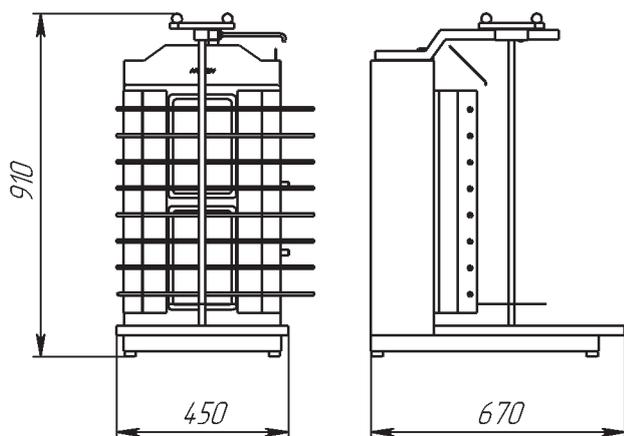


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

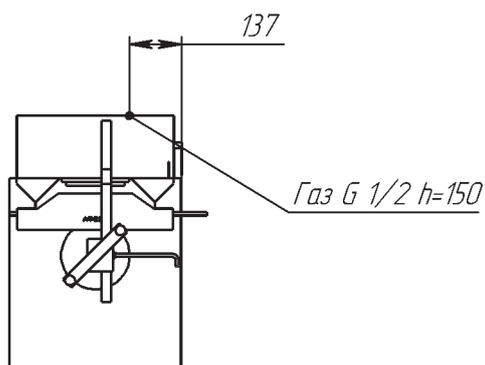
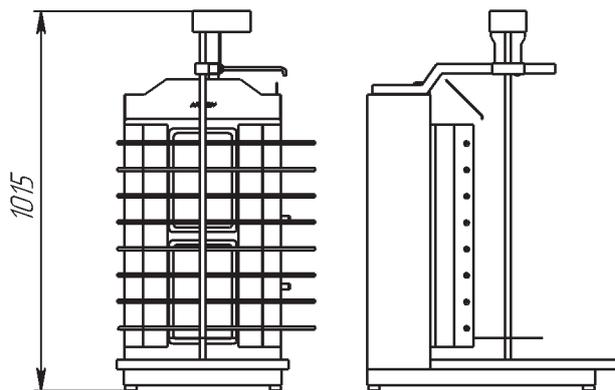
Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		«Шаурма»-2 М-Э (газовая)	«Шаурма»-2 М (газовая)	«Шаурма»-2 М (газовая) с электроприводом
Материал корпуса (сталь)	-	оцинкованная	нержавеющая	нержавеющая
Привод	-	ручной	ручной	электрический
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	450×670×950		450×670×1015
Номинальное напряжение	В	-		220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	-		7,3
Расход газа	м ³ /ч	-		0,276
Количество шампуров	шт.	-		8
Вместимость	кг	40		30
Масса	кг	20		21

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

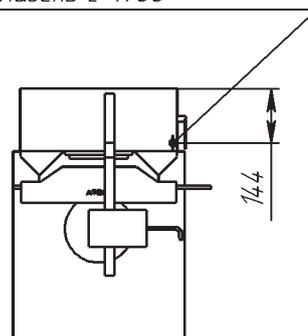
*Шаурма-2М,
Шаурма-2М-Э*



*Шаурма-2М с электроприводом
остальное - см. Шаурма-2М*



*Э 1/1N/PE ~220 В 50 Гц 0,05 кВт
h=805 Кабель L=1700*



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма»-3 (газовая) предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма) и жарки шашлыка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальные беспламенные горелки не гаснут при порывах ветра
- Нихромовая сетка горелок позволяет добиться равномерности пламени и обеспечивает автоматический их поджиг при кратковременном угасании
- Независимое включение и регулировка пламени горелок
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Может оснащаться ручным или электрическим приводом
- В комплекте имеется 12 шампуров для приготовления шашлыка

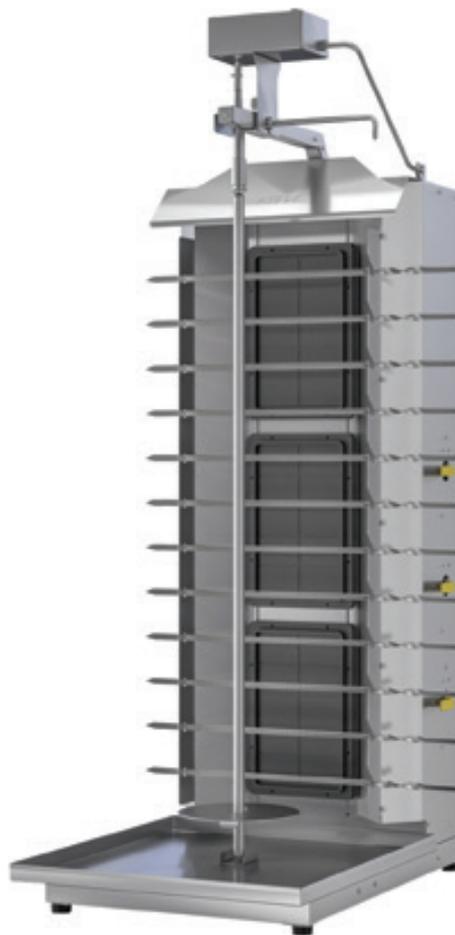
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около двух газовых горелок. Скорость приготовления мяса может регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и газовыми горелками, а также интенсивностью пламени газовых горелок. Вращение ножа с мясом осуществляется вручную или с помощью электропривода (в зависимости от модели). Данная установка может использоваться для приготовления шашлыка, так как в конструкции предусмотрены специальные планки-держатели. Высокая производительность установки (до 100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делают данную установку привлекательной для уличной торговли. Установка работает от баллона со сжиженным газом (в комплект не входит) и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции), либо на открытом воздухе. В установке предусмотрен быстрый съем и установка ножа и разборная конструкция ножа для облегчения мойки.

УСТАНОВКА «ШАУРМА»-3 М (ГАЗОВАЯ)



УСТАНОВКА «ШАУРМА»-3 М (ГАЗОВАЯ)
С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД
УСТАНОВКИ ДЛЯ ШАУРМЫ
УСТАНОВКА «ШАУРМА»-3 М (ГАЗОВАЯ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

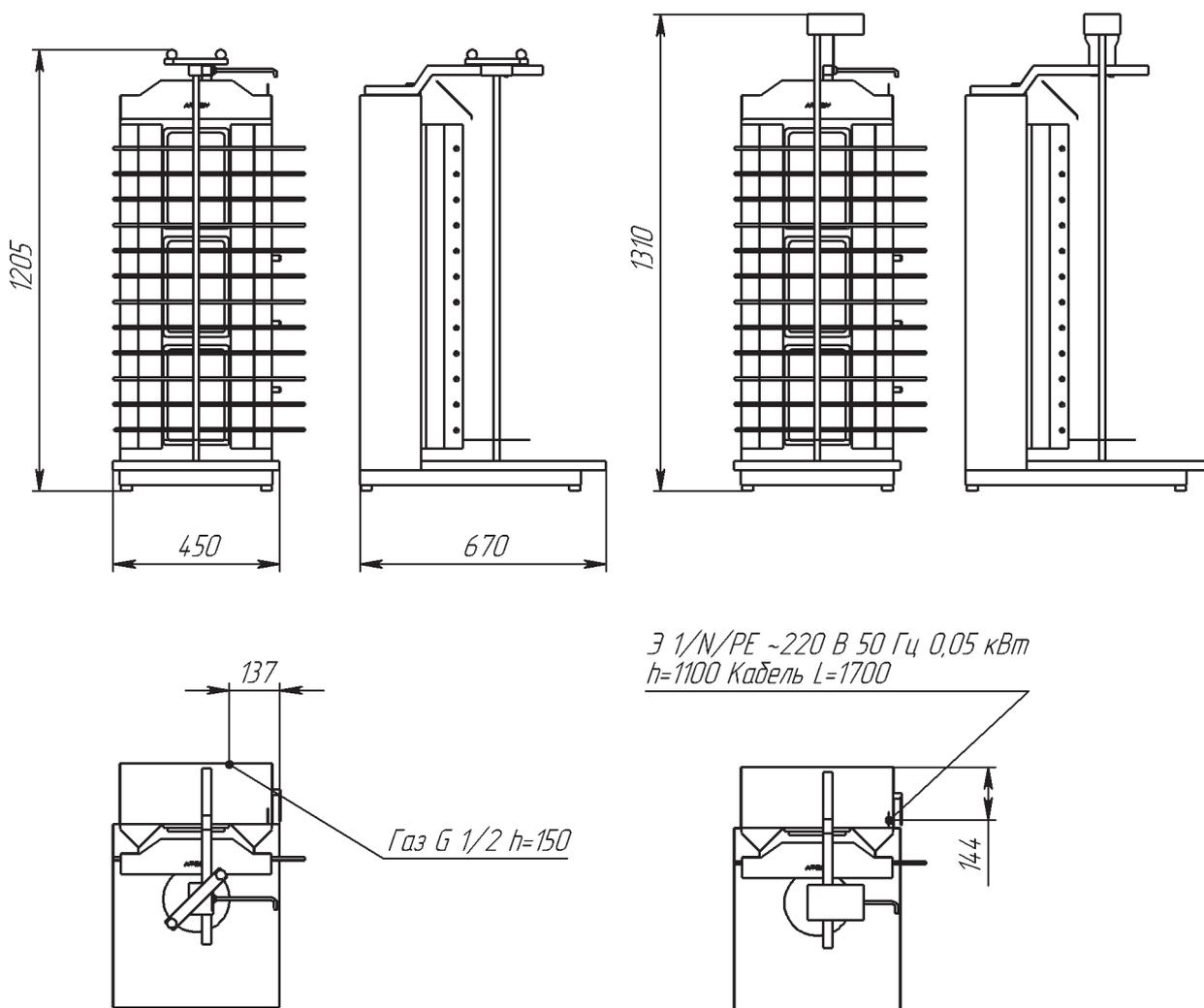
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		«Шаурма»-3 М-Э (газовая)	«Шаурма»-3 М (газовая)	«Шаурма»-3 М (газовая) с электроприводом
Материал корпуса (сталь)	-	оцинкованная	нержавеющая	нержавеющая
Привод	-	ручной	ручной	электрический
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	450×670×1205		450×670×1310
Номинальное напряжение	В	-		220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	-		11
Расход газа	м ³ /ч	-		0,414
Количество шампуров	шт.	-		12
Вместимость	кг	60		30
Масса	кг	25,4		26,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

*Шаурма-3М,
Шаурма-3М-Э*

*Шаурма-3М с электроприводом
остальное - см. Шаурма-3М*



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма» электрическая предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Равномерное приготовление продукта обеспечивается за счет:
 - специальной изогнутой формы ТЭНов
 - оптимальной скорости вращения ножа
 - наличия отражателей тепла
- Отдельное включение нагрева каждого ТЭНа
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Защитный козырек препятствует перегреву электропривода, увеличивая срок его службы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который при помощи мотора-редуктора вращается вокруг своей оси около изогнутых ТЭНов. Инфракрасное излучение ТЭНов усиливается специальными отражателями, что существенно ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию. Приводом для вращения цилиндра с мясом служит электрический мотор-редуктор. Скорость вращения ножа оптимальна для качественного приготовления продукта. Скорость приготовления мяса может регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и ТЭНами. Защитный козырек препятствует перегреву мотора и увеличивает срок его службы. В установке предусмотрено отдельное включение каждого ТЭНа, быстрый съем и установка ножа, разборная конструкция ножа для облегчения мойки.

УСТАНОВКА ШАУРМА-2 ЭЛ М



УСТАНОВКА ШАУРМА-3 ЭЛ М



УСТАНОВКА ШАУРМА-4 ЭЛ М

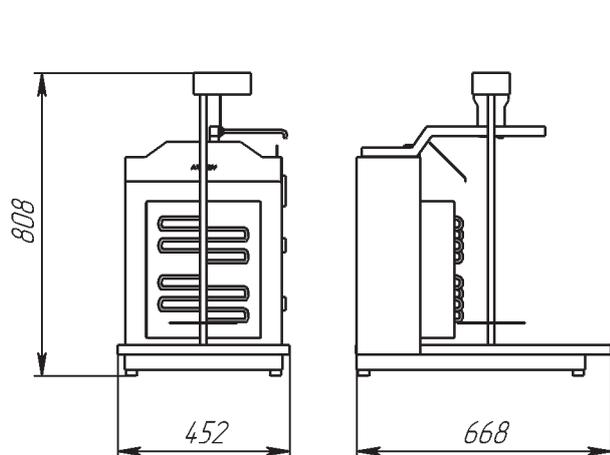


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

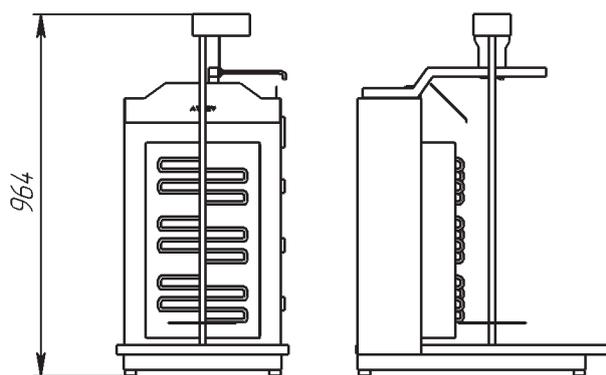
Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра				
		«Шаурма»-2 ЭЛ М-Э	«Шаурма»-2 ЭЛ М	«Шаурма»-3 ЭЛ М-Э	«Шаурма»-3 ЭЛ М	«Шаурма»-4
Материал корпуса (сталь)	-	оцинк.	нерж.	оцинк.	нерж.	нерж.
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	452×670×785		452×670×940		452×670×1120
Потребляемая электрическая мощность	кВт	3		4,5		6
Номинальное напряжение	В	220				
Вместимость	кг	20		30		30
Время приготовления при полной загрузке	мин.	45				
Масса	кг	16		18,2		20,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

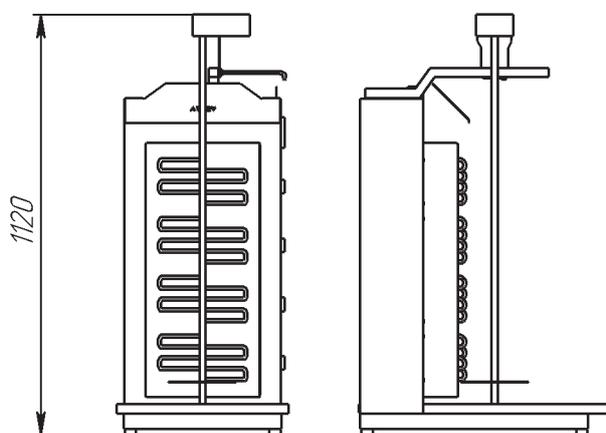
*Шаурма-2 ЭЛ М,
Шаурма-2 ЭЛ М-Э*



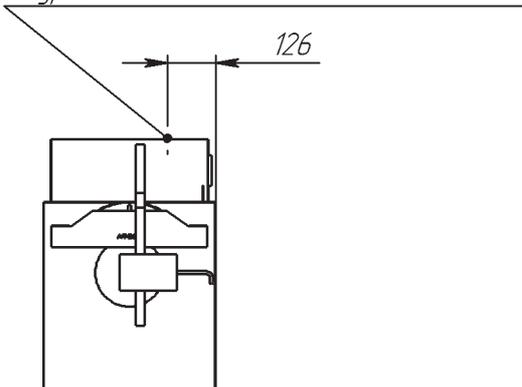
*Шаурма-3 ЭЛ М, Шаурма-3 ЭЛ М-Э
остальное - см. Шаурма-2 ЭЛ М*



*Шаурма-4 ЭЛ М
остальное - см. Шаурма-2 ЭЛ М*



*Э 1/1N/PE ~220 В 50 Гц h=70 Кабель L=1500
Шаурма-2 - 3 кВт
Шаурма-3 - 4,5 кВт
Шаурма-4 - 6 кВт*



НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная электроплита «Таверна»-2005 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ступенчатый регулятор температуры определяет шесть уровней нагрева конфорки
- Термоограничитель конфорки предотвращает ее перегрев и выход из строя
- Корпус из пищевой нержавеющей стали позволяет производить чистку любыми моющими средствами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, выполнена из пищевой нержавеющей стали. На поверхности столешницы расположены одна или две конфорки диаметром 180 мм и мощностью 2,5 кВт. Регулировка нагрева каждой конфорки осуществляется шестипозиционным переключателем. На конфорках установлена система автоматического отключения нагрева, что обеспечивает их защиту от перегревания.

ЭЛЕКТРОПЛИТА-300 «ТАВЕРНА»-2005



ЭЛЕКТРОПЛИТА-600 «ТАВЕРНА»-2005

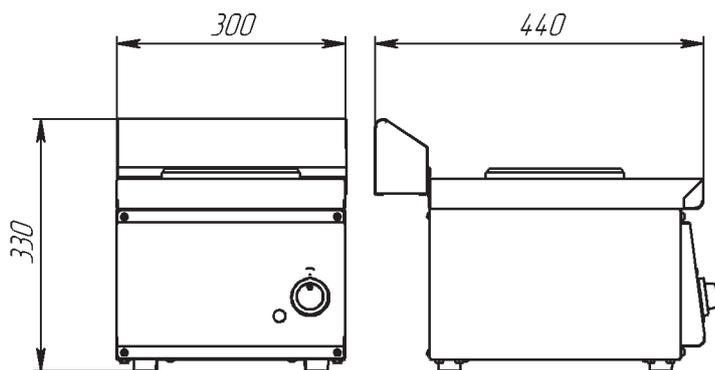


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

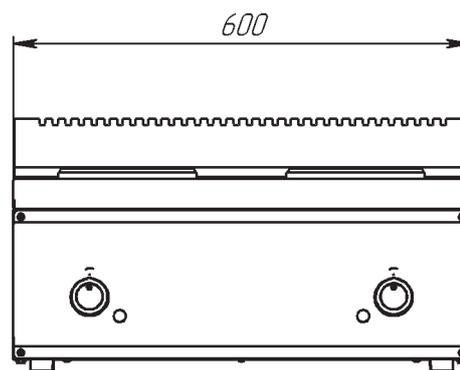
Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Электроплита-300 «Таверна»-2005	Электроплита-600 «Таверна»-2005
Количество конфорок	-	1	2
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330	600×440×330
Потребляемая электрическая мощность	кВт	2,5	5
Номинальное напряжение	В	220	
Рабочая температура на поверхности конфорки	°С	+20...+300	
Масса	кг	8	15

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

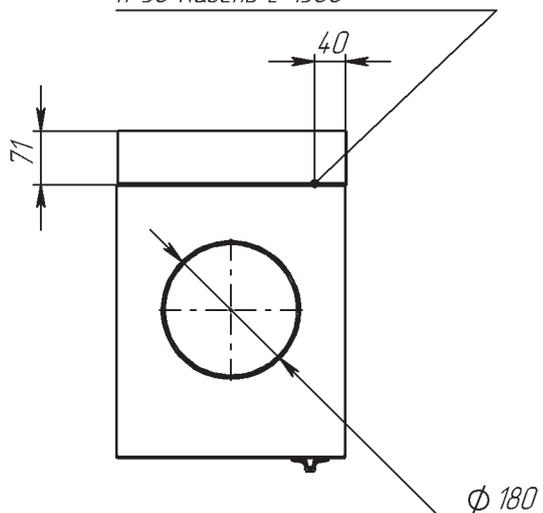
Электроплита-300



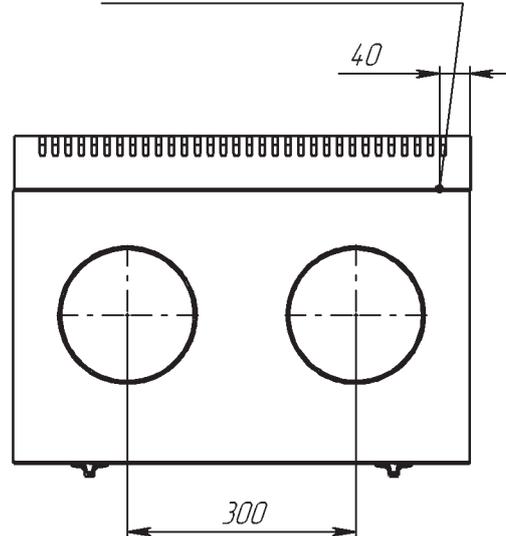
*Электроплита-600
остальное -
см. Электроплита-300*



*Э 1/Н/РЕ ~220 В 50 Гц 2,5 кВт
h=30 Кабель L=1500*



*Э 1/Н/РЕ ~220 В 50 Гц 5 кВт
h=30 Кабель L=1500*



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница «Таверна»-2005 предназначена для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобную ручку с «холодной» пластиковой накладкой
- Съёмный блок управления дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны
- Ванна оснащена краном для слива масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все элементы фритюрницы выполнены из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электропотребление 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.

ФРИТЮРНИЦА-300



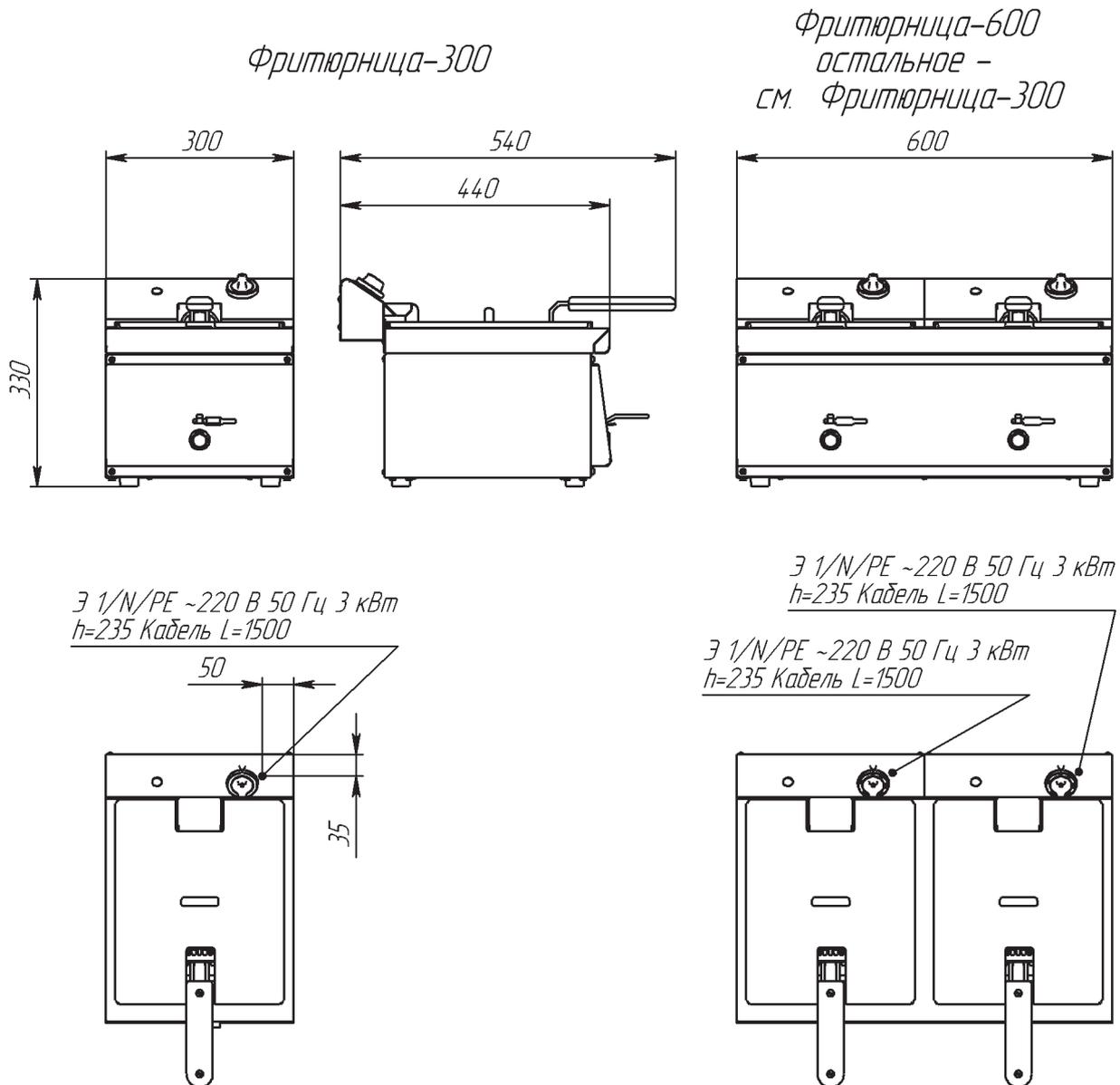
ФРИТЮРНИЦА-600



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Фритюрница-300	Фритюрница-600
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330	600×440×330
Номинальная мощность	кВт	3	2×3
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250	
Внутренний размер ванны (длина×ширина×высота)	мм	230×295×200	
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	9	2×9
Размер сетки	мм	200×200×100	200×200×100
Масса	кг	11	20

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



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