

Жарочные шкафы, КИПЯТИЛЬНИКИ



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**

Шкаф жарочный 3-секционный ШЖ-3Э предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

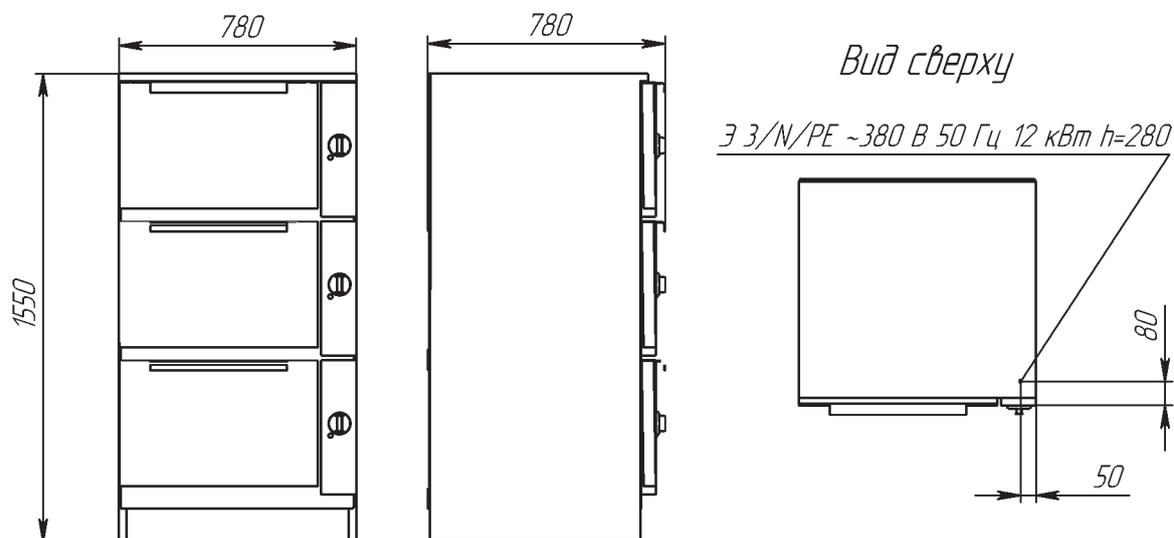
- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Гастронормированная камера (GN-2/1)
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа
- Проходит в стандартные дверные проемы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из трех камер с внутренним размером 675x560x365 мм. Все камеры гастронормированы. В комплект поставки входят гастроемкости GN-2/1x20 мм – 3 шт., GN-2/1x40 мм – 3 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры внутри камеры осуществляется одним терморегулятором. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Шкаф оснащен опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780x780x1550
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	4
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	675x560x365
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	4
Количество противней в камере	шт.	2
Размер противня (длина×ширина×высота)	-	GN-2/1
Масса	кг	110

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

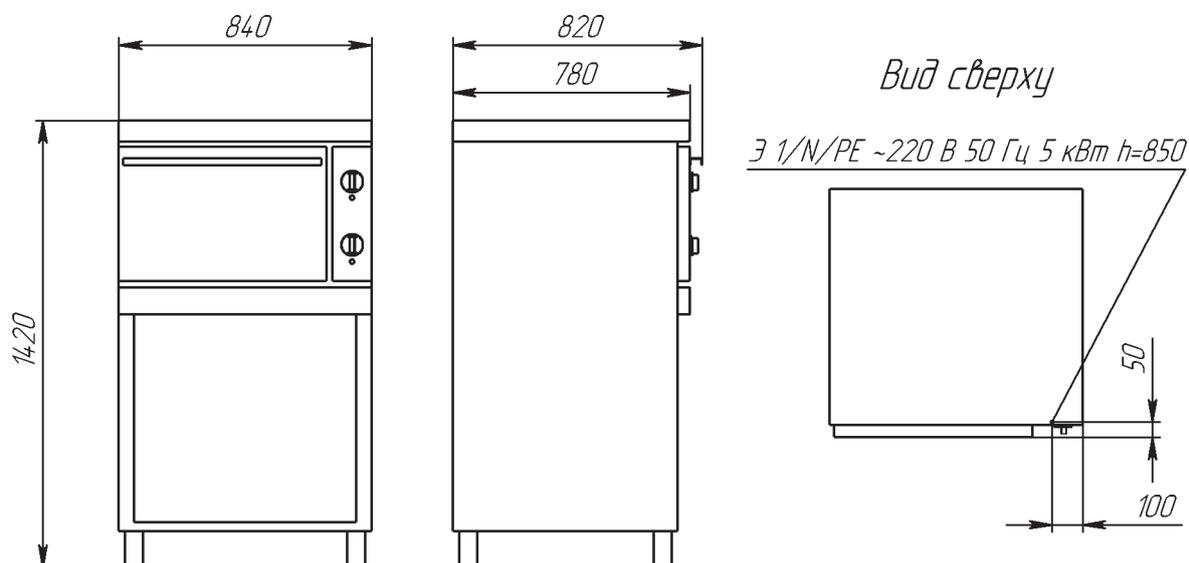
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из одной камеры с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 3 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры камеры осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф установлен на подставку из оцинкованной стали. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	840x820x1420
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	92

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

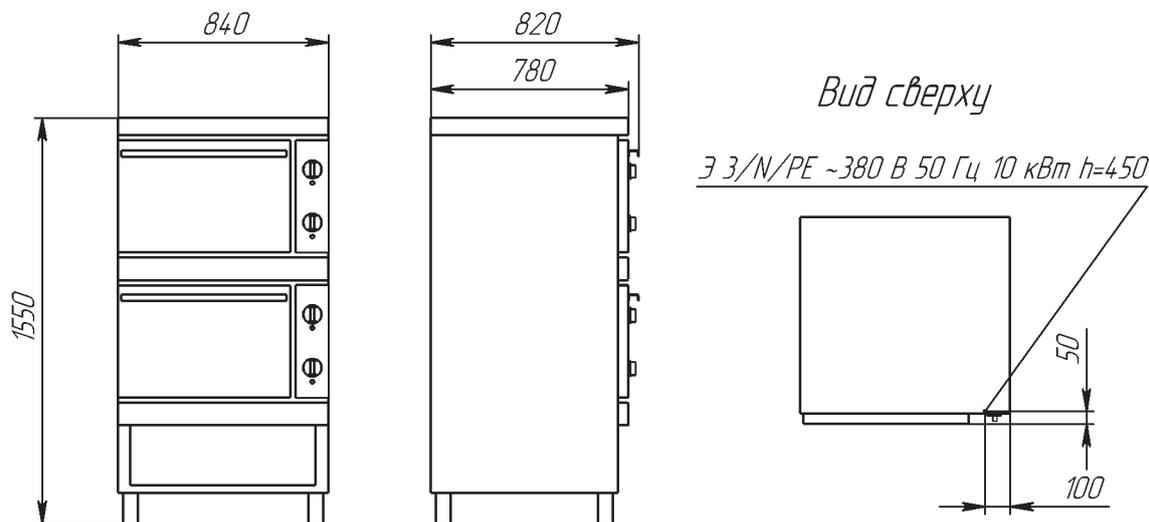
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из двух камер с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 6 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры в каждой камере осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф установлен на подставку из оцинкованной стали. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм..

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	840x820x1550
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	10
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	154

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

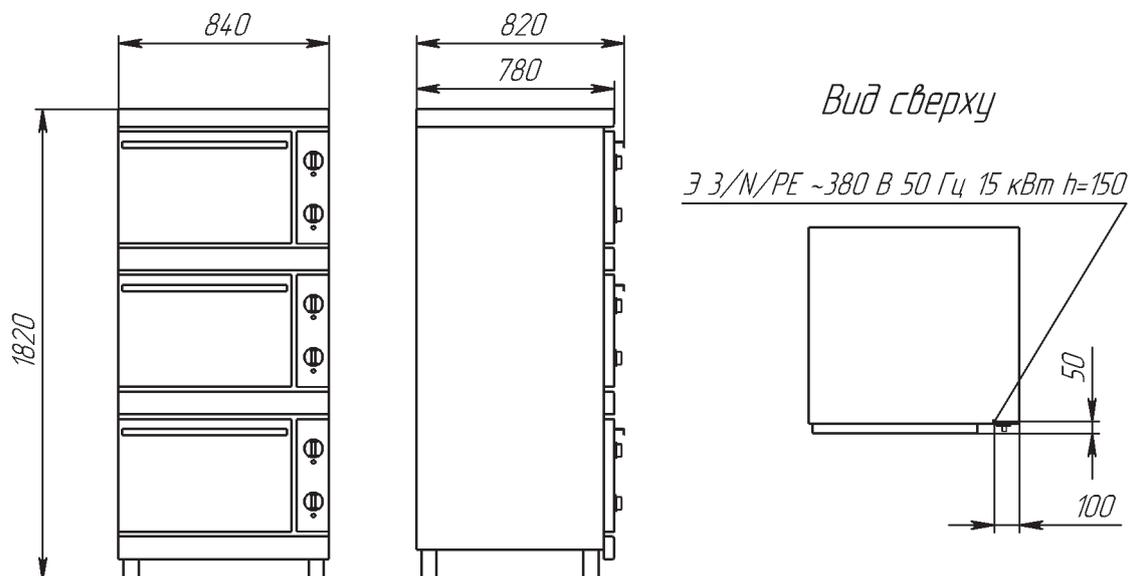
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из трех камер с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 9 шт. Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры в каждой камере осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°...+270°С. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф оснащен опорными ножками, которые изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	840x820x1820
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	15
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°С, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°С	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	206

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Кипятильник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипятильнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок,пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры 98°C
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника
- Обеспечивает 25 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

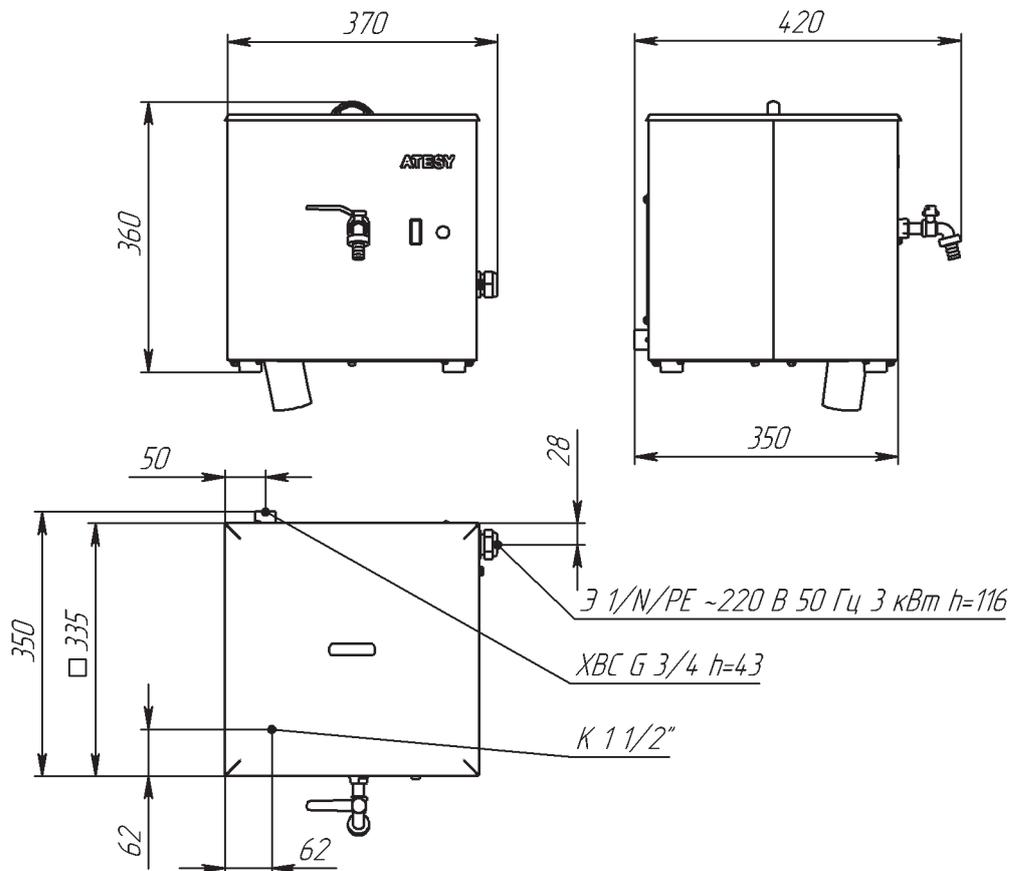
Корпус кипятильника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипятильника состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипятильный сосуд, где расположен ТЭН мощностью 3 кВт – 1шт. ТЭН осуществляет нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипятильника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипятильник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника. Кипятильник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370x420x360
Номинальная мощность	кВт	3
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Объем кипятильного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	25
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	10
Масса	кг	11



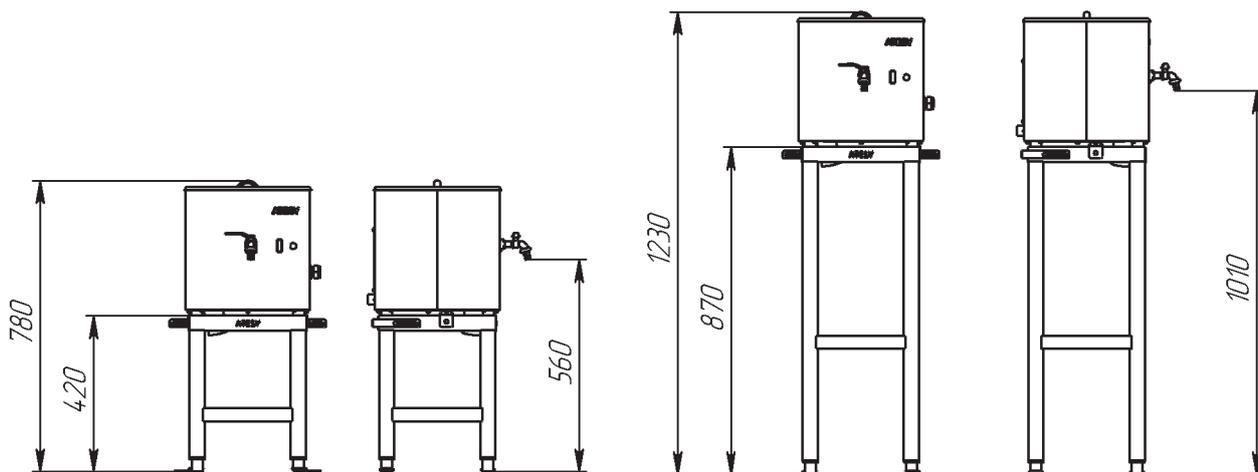
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипятильник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипятильник ПК-5
- Подставка под кипятильник ПК-3
- Подставка под кипятильник ПК

НАЗНАЧЕНИЕ

Кипятильник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипятильнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок,пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры +98°С
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника
- Обеспечивает 50 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

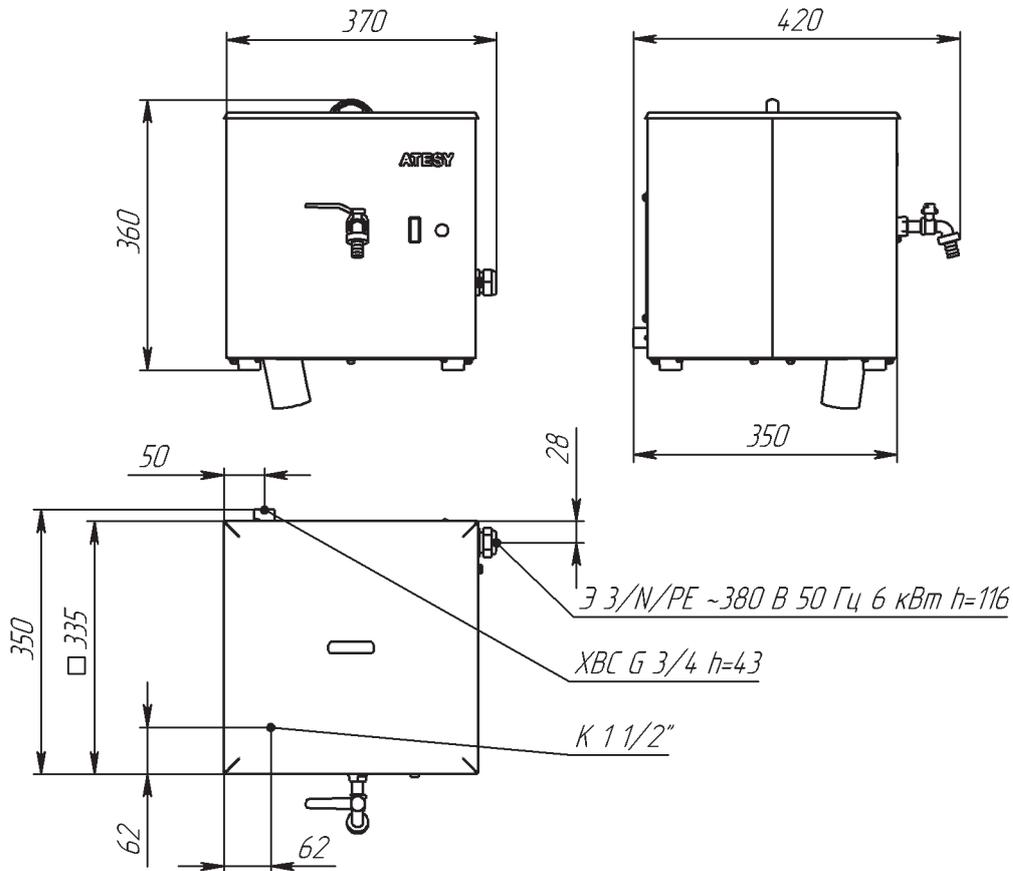
Корпус кипятильника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипятильника состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипятильный сосуд, где расположены ТЭНы мощностью 2 кВт – 3шт. ТЭНы осуществляют нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипятильника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипятильник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника. Кипятильник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370×420×360
Номинальная мощность	кВт	6
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Объем кипятильного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	50
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	6
Масса	кг	12



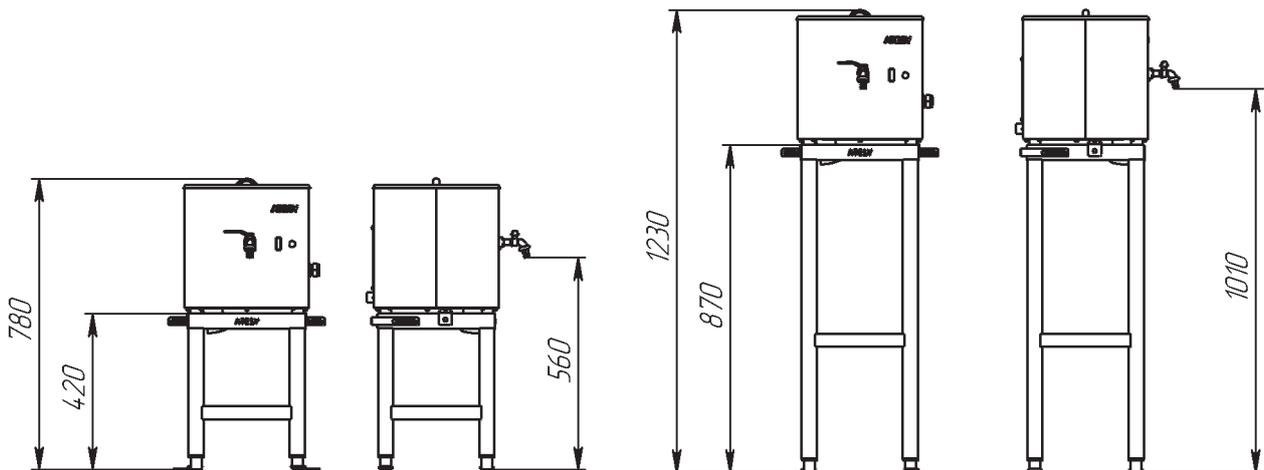
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипятильник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипятильник ПК-5
- Подставка под кипятильник ПК-3
- Подставка под кипятильник ПК

НАЗНАЧЕНИЕ

Кипятильник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипятильнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок,пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры +98°С
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника
- Обеспечивает 100 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

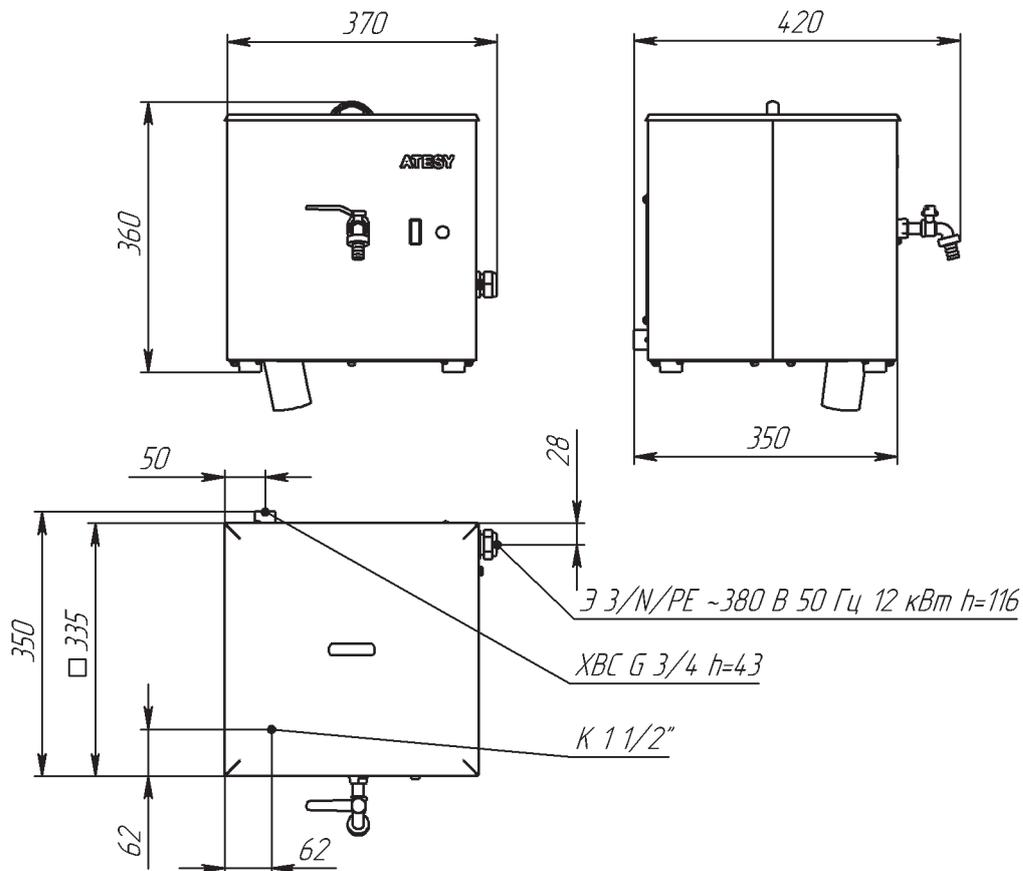
Корпус кипятильника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипятильника состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипятильный сосуд, где расположены ТЭНы мощностью 4 кВт – 3шт. ТЭНы осуществляют нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипятильника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипятильник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника. Кипятильник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370×420×360
Номинальная мощность	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Объем кипятильного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	100
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	3
Масса	кг	13



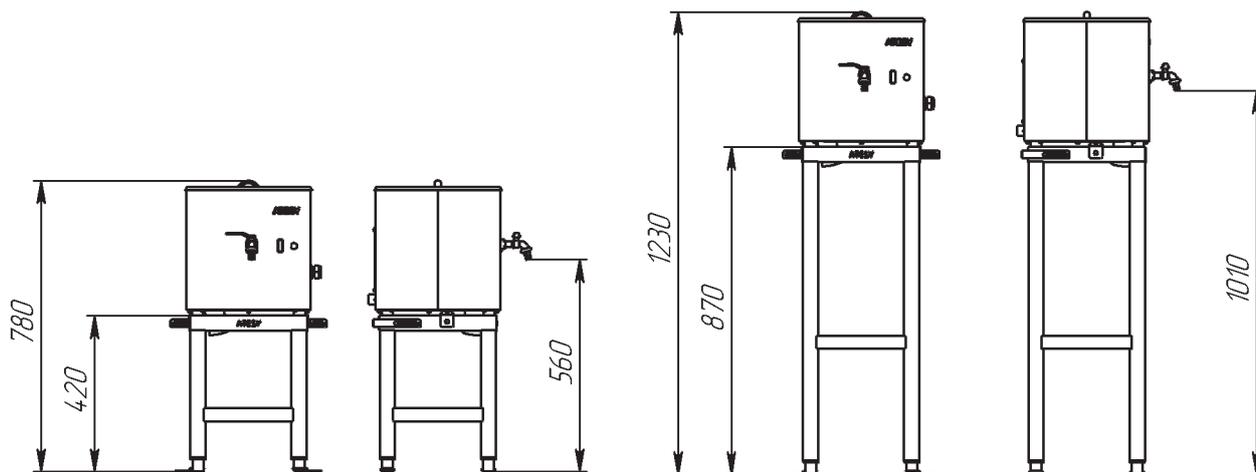
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипятильник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипятильник ПК-5
- Подставка под кипятильник ПК-3
- Подставка под кипятильник ПК

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Кипяtilьник наливного типа КН-20А предназначен для кипячения воды и поддержания температуры кипяченой воды в диапазоне +40°C...+100°C.

ПРЕИМУЩЕСТВА

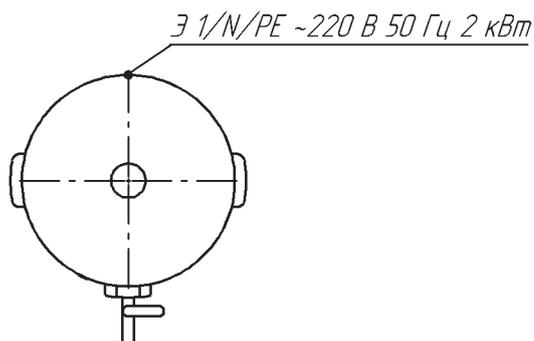
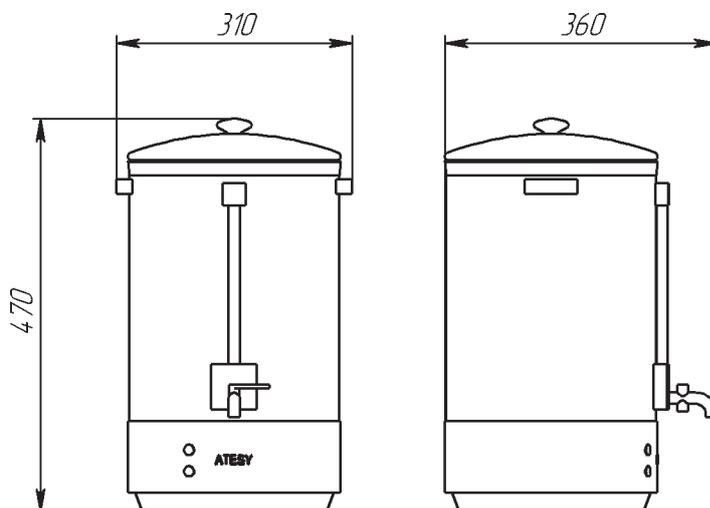
- Нагревает и автоматически поддерживает температуру воды в диапазоне +40°C...+100°C.
- Оснащен указателем уровня воды

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Кипяtilьник состоит из следующих основных частей: цилиндрической емкости с крышкой, изготовленных из нержавеющей стали, и нижнего пластикового корпуса. Емкость оснащена указателем уровня воды и краном для раздачи кипятка. В нижнем пластиковом корпусе установлен терморегулятор, обеспечивающий нагрев и поддержание температуры в диапазоне +40°C...+100°C. Нагрев воды осуществляется с помощью ТЭНа, установленного под днищем емкости. Кипяtilьник имеет две пластиковые ручки для удобства его перемещения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	310×360×470
Номинальная мощность	кВт	2
Номинальное напряжение	В	220
Полезный объем кипяtilьного сосуда	л	16
Масса	кг	2,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-420



ПК-870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки предназначены для установки электрокипятильников, применяемых на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет разместить как кипятильники АКНЭ «ФОНТАН», так и кипятильники других марок
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

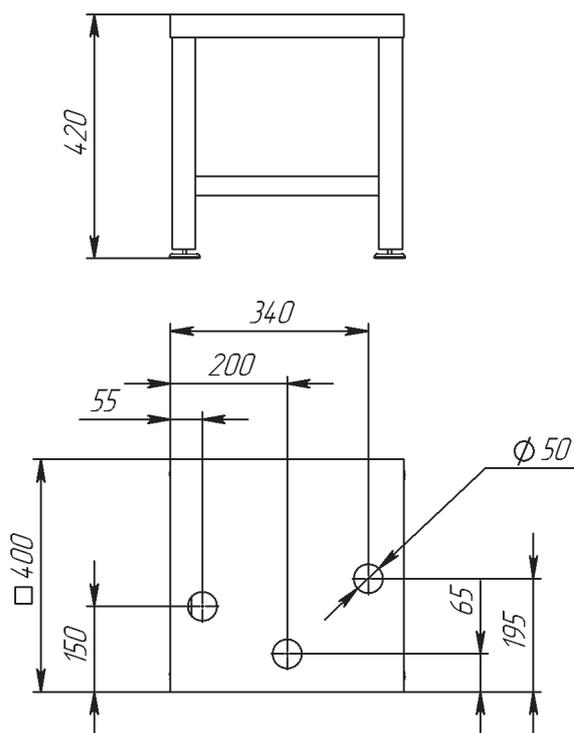
Конструкция подставки разборная. На верхней столешнице подставки расположены три отверстия для подвода к кипятильнику коммуникаций (электричество, вода, канализация). Материал столешницы и каркаса – оцинкованная сталь толщиной 1,2 мм. Опорные ножки регулируются по высоте в диапазоне ± 20 мм. Они изготовлены из нержавеющей стали с пластиковой подложкой снизу, которая предотвращает повреждение напольного покрытия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

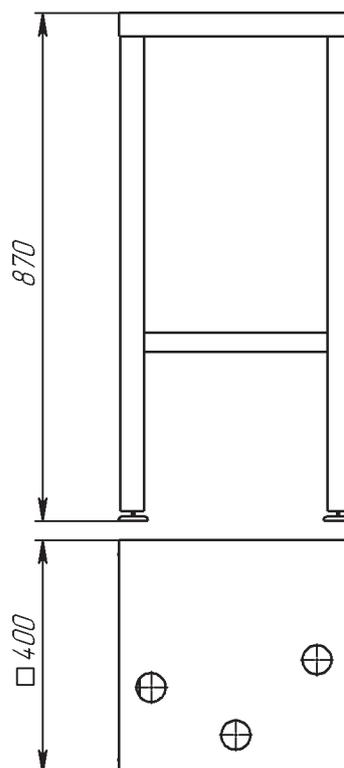
Наименование параметра	ПК-420	ПК-870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	400×400×420	400×400×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	5,5	7,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-420



ПК-870



ПК-3/420



ПК-3/870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки предназначены для установки электрокипятильников, применяемых на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет разместить как кипятильники АКНЭ «ФОНТАН», так и кипятильники других марок
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

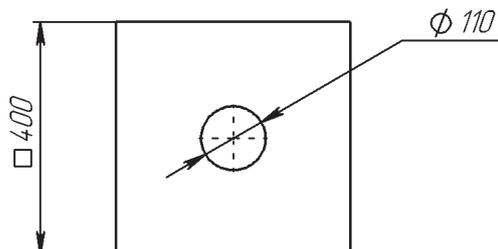
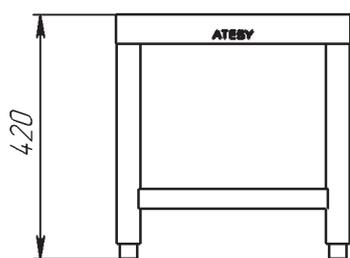
Конструкция подставки разборная. На верхней столешнице расположено отверстие диаметром 110 мм для подвода к кипятику коммуникаций (электричество, вода, канализация). Материал столешницы – нержавеющая сталь AISI430. Стойки выполнены из нержавеющей (AISI201) трубы Ø40 мм. В стойки запрессованы пластиковые ножки, регулируемые по высоте. Диапазон регулировки высоты составляет ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

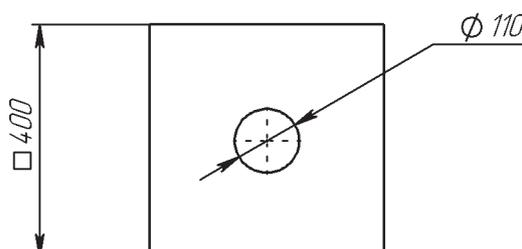
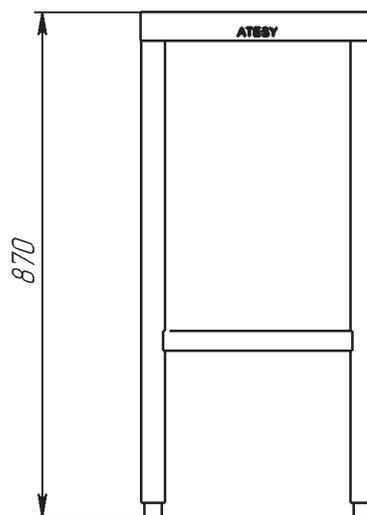
Наименование параметра	ПК-3/420	ПК-3/870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	400×400×420	400×400×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	6,0	8,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-3/420



ПК-3/870



ПОДСТАВКА ПОД КИПЯТИЛЬНИК «ФОНТАН» ПК-5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПК-5/420



ПК-5/870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки под кипятильник ПК-5 предназначены для установки на них кипятильников АКНЭ-100, АКНЭ-50, АКНЭ-25 «ФОНТАН» на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

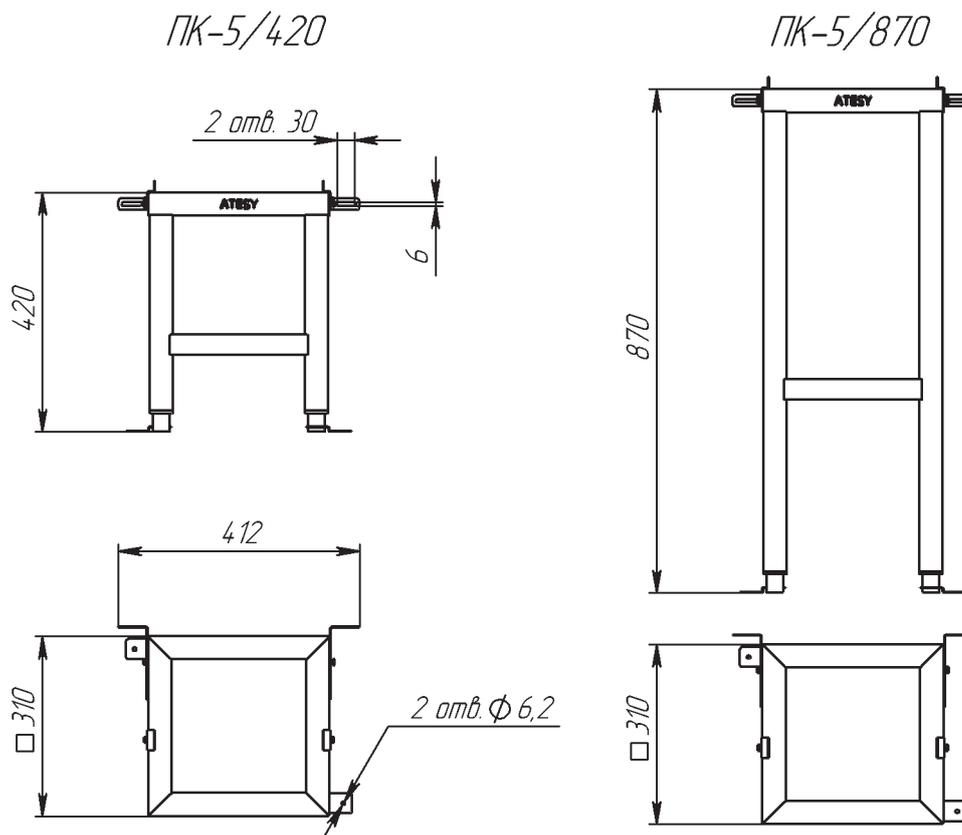
- Обеспечивает надежное крепление к полу и стене одновременно
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет отсутствия верхней столешницы
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция подставки разборная, выполненная из нержавеющей стали AISI430. За счет отсутствия глухой крышки обеспечивается удобство подключения кипятильника к коммуникациям (электричество, вода, канализация). Подставка оснащена креплениями для фиксации ее к полу и стене. Стойки выполнены из нержавеющей (AISI201) трубы Ø40 мм. В стойки запрессованы пластиковые ножки, регулируемые по высоте. Диапазон регулировки высоты составляет ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	ПК-5/420	ПК-5/870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	310×310×420	310×310×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	3,8	5,0

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 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | ase@nt-rt.ru