

# Печи, плиты, котлы, СТОЛЫ



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

Печь конвекционная «Тоскана» предназначена для выпекания изделий из теста, приготовления и разогрева пищи на объектах общественного питания.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус и камера печи изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- Таймер обеспечивает автоматизацию процесса приготовления
- Подсветка камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать процесс выпекания
- Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры

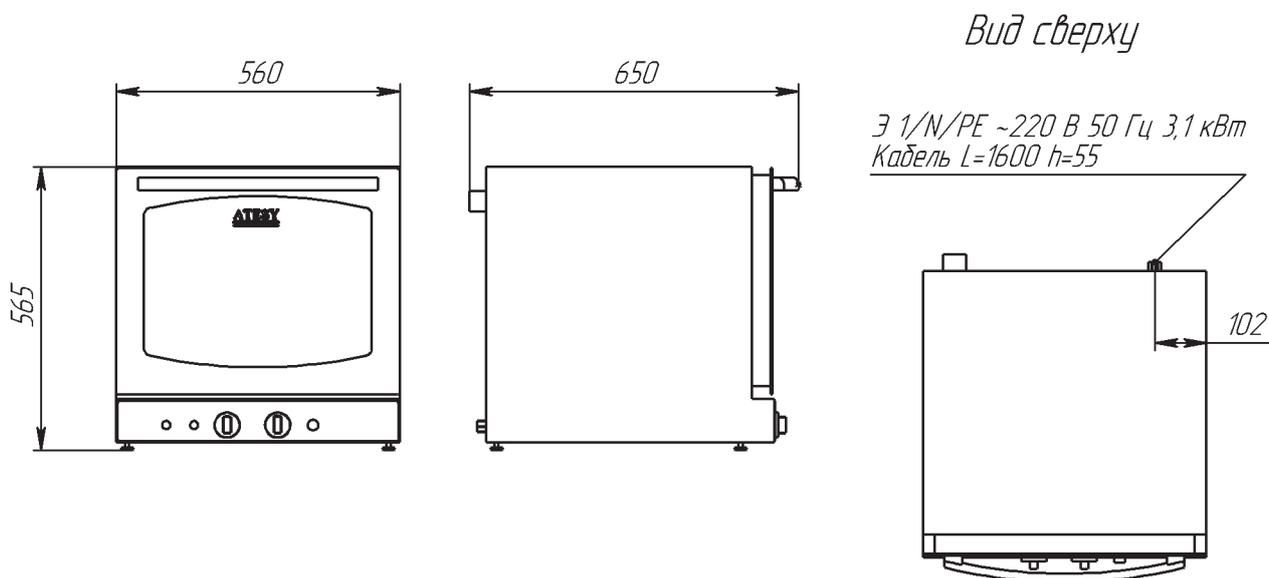
### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Откидывающаяся дверца печи выполнена из термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутри камеры расположены четыре уровня направляющих для противней размером 430x330 мм. Расстояние между уровнями составляет 75 мм. В комплект поставки входят алюминиевые противни – 4 шт. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Печь имеет электромеханическую систему управления. Регулировка температуры камеры в диапазоне +60°...+270°С осуществляется с помощью терморегулятора. Для автоматизации процесса приготовления печь имеет таймер на 120 минут. Таймер автоматически отключает работу печи по истечении установленного времени. Таймер имеет положение «бесконечная работа». Печь оснащена подсветкой камеры.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	560x650x565
Номинальная мощность	кВт	3,1
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Диапазон регулирования температуры	°С	+60...+270
Размер противней (длина×ширина)	мм	430x330
Масса	кг	33

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



## ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ «ТОСКАНА» КП-4-430/330-01-У

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Печь конвекционная «Тоскана» предназначена для выпекания изделий из теста, приготовления и разогрева пищи на объектах общественного питания.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус и камера печи изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- Таймер обеспечивает автоматизацию процесса приготовления
- Подсветка камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать приготовление блюд
- Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры
- Функция пароувлажнения улучшает качество выпечки

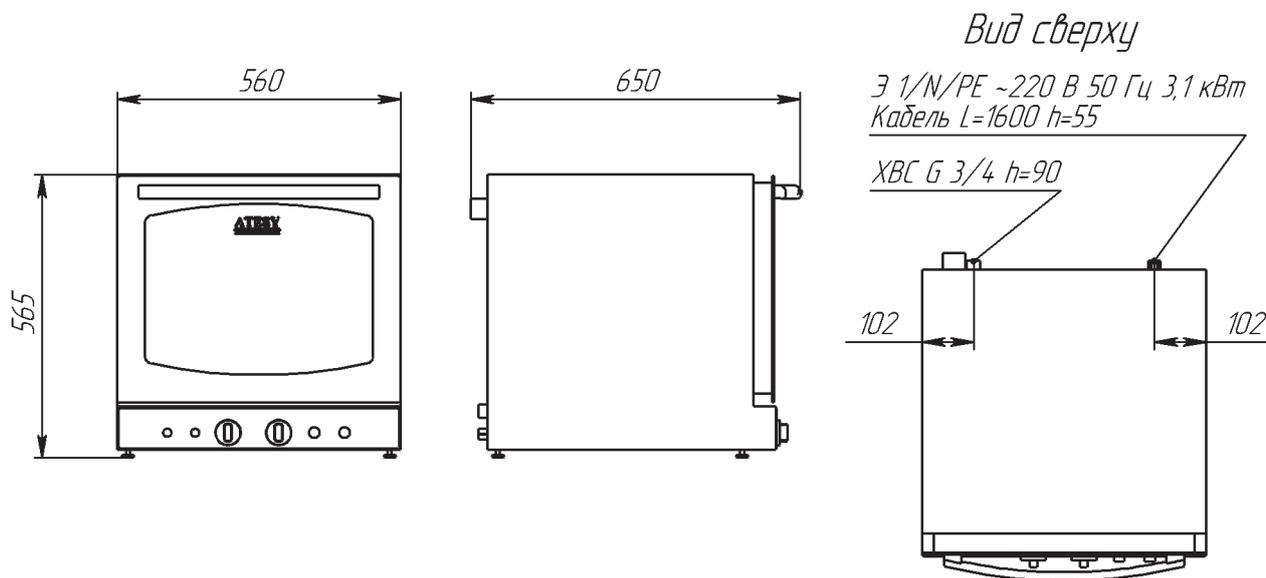
### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Откидывающаяся дверца печи выполнена из термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутри камеры расположены 4 уровня направляющих для противней размером 430x330 мм. Расстояние между уровнями составляет 75 мм. В комплект поставки входят алюминиевые противни – 4 шт. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Печь имеет электромеханическую систему управления. Регулировка температуры камеры в диапазоне +60°...+270°С осуществляется с помощью терморегулятора. Для автоматизации процесса приготовления печь имеет таймер на 120 минут. Таймер автоматически отключает работу печи по истечении установленного времени. Таймер имеет положение «бесконечная работа». Печь оснащена подсветкой камеры. Печь имеет возможность пароувлажнения камеры. Подача пара осуществляется при нажатии кнопки «ПАР».

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	560x650x565
Номинальная мощность	кВт	3,1
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Диапазон регулирования температуры	°С	+60...+270
Размер противней (длина×ширина)	мм	430x330
Давление воды в водопроводной сети	кПа	150...600
Масса	кг	34

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Плита 4-конфорочная с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки и выпечки в жарочном шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1)
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадная часть плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340x340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Под столешницей плиты расположен гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1). В комплект поставки входят гастроемкости: GN 2/1x20 мм – 1 шт., GN 2/1x40 мм – 1 шт. Духовой шкаф имеет четыре уровня для размещения противней (гастроемкостей). Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью верхнего и нижнего ТЭНов. Регулировка температуры нагрева духового шкафа осуществляется с помощью терморегулятора. Диапазон регулировки температуры шкафа +50°C...+270°C. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.



## Конвекционная печь фаст-фуд Тоскана КП-4-600/400-01-У



Печь конвекционная ТОСКАНА КП-4-600/400-01-У предназначена для выпекания изделий из теста на предприятиях общественного питания. Печь с функцией пароувлажнения, которое улучшает качество выпечки. Корпус и камера изготовлены из нержавеющей стали, дверце – из термостойкого стекла. Оснащена таймером, подсветкой и электромеханической системой управления. Регулировка температуры камеры в диапазоне  $+60^{\circ}\dots+270^{\circ}\text{C}$  осуществляется с помощью терморегулятора. В комплекте 4 противня 600x400.

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

## ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭПШЧ 9-4-18-Э «АЛЕНТА»

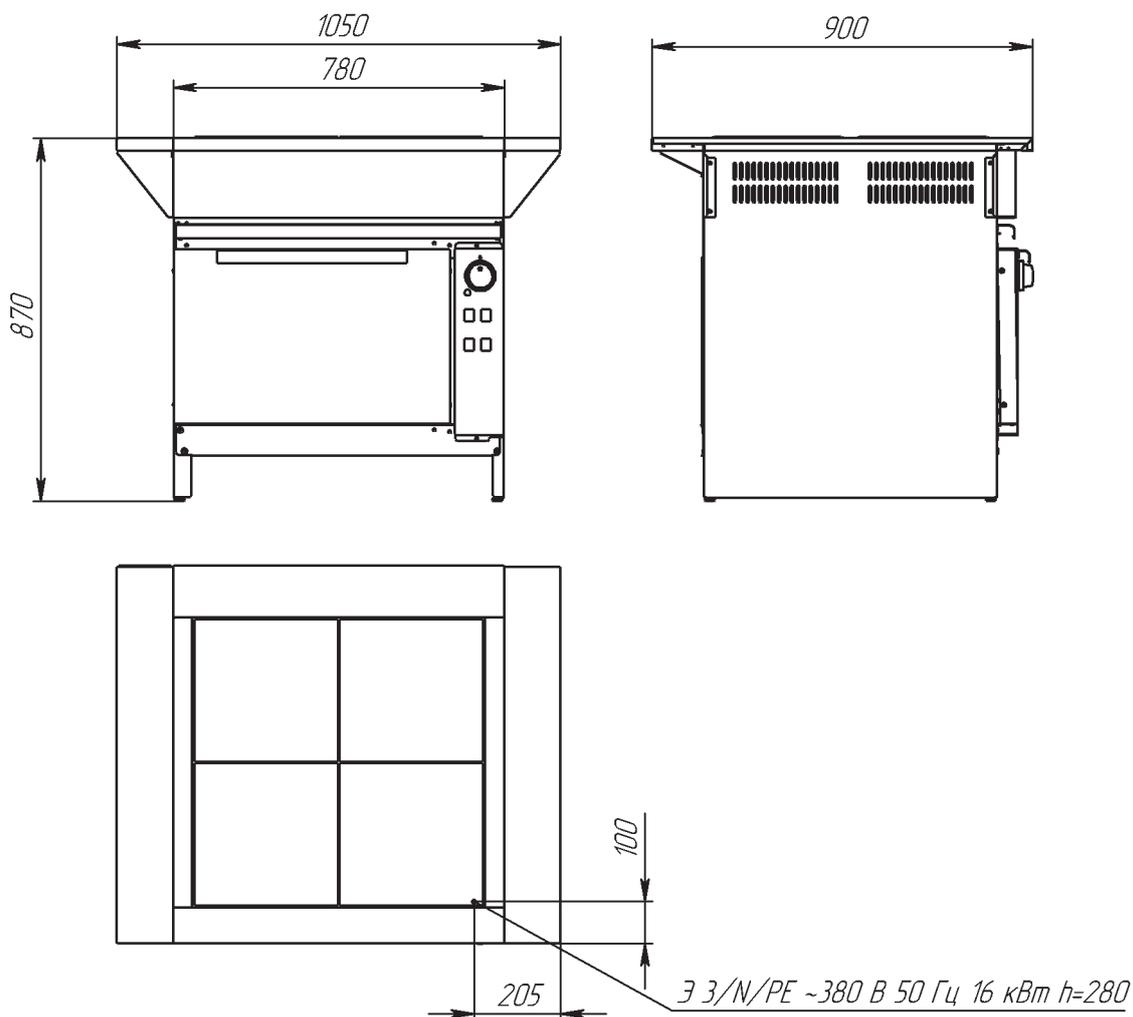
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780(1050*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	16
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	4
Площадь рабочей поверхности конфорок	м <sup>2</sup>	0,46
Общая потребляемая мощность духового шкафа	кВт	4
Внутренние размеры духового шкафа (длина×ширина×высота)	мм	675×560×365
Диапазон регулирования температуры в духовом шкафу	°С	+50...+270
Время разогрева объема духового шкафа	мин.	20...30
Количество уровней в духовом шкафу	ур.	4
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	110

\* с боковыми столиками

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный «АКПЭ»-100-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в его нижней части имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см<sup>2</sup>). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см<sup>2</sup>). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

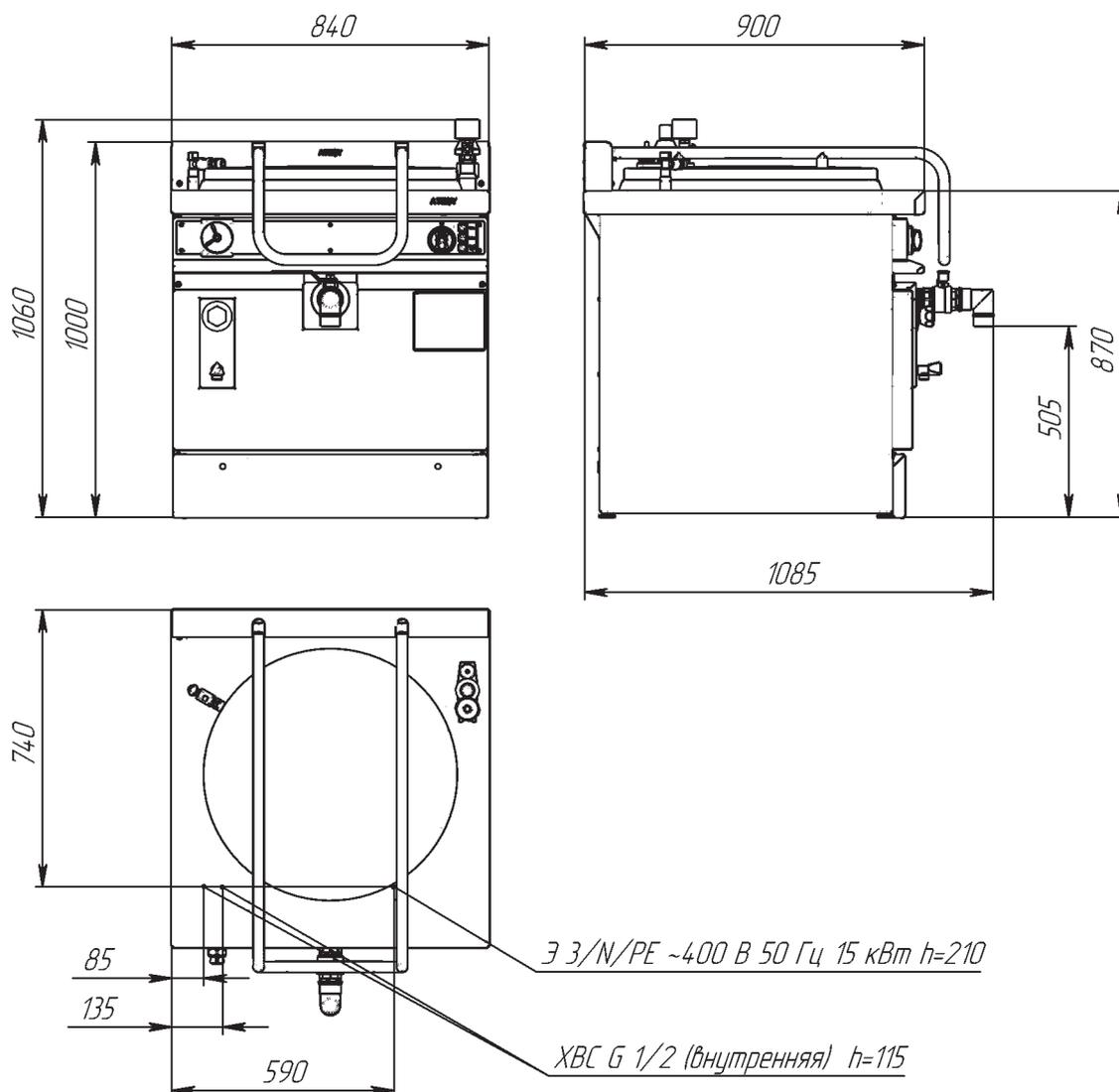
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел 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	840×1085×1060
Номинальная мощность	кВт	15
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	100
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95°С	мин.	56
Масса	кг	125

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный «АКПЭ»-160-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в его нижней части парогенератора имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см<sup>2</sup>). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см<sup>2</sup>). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

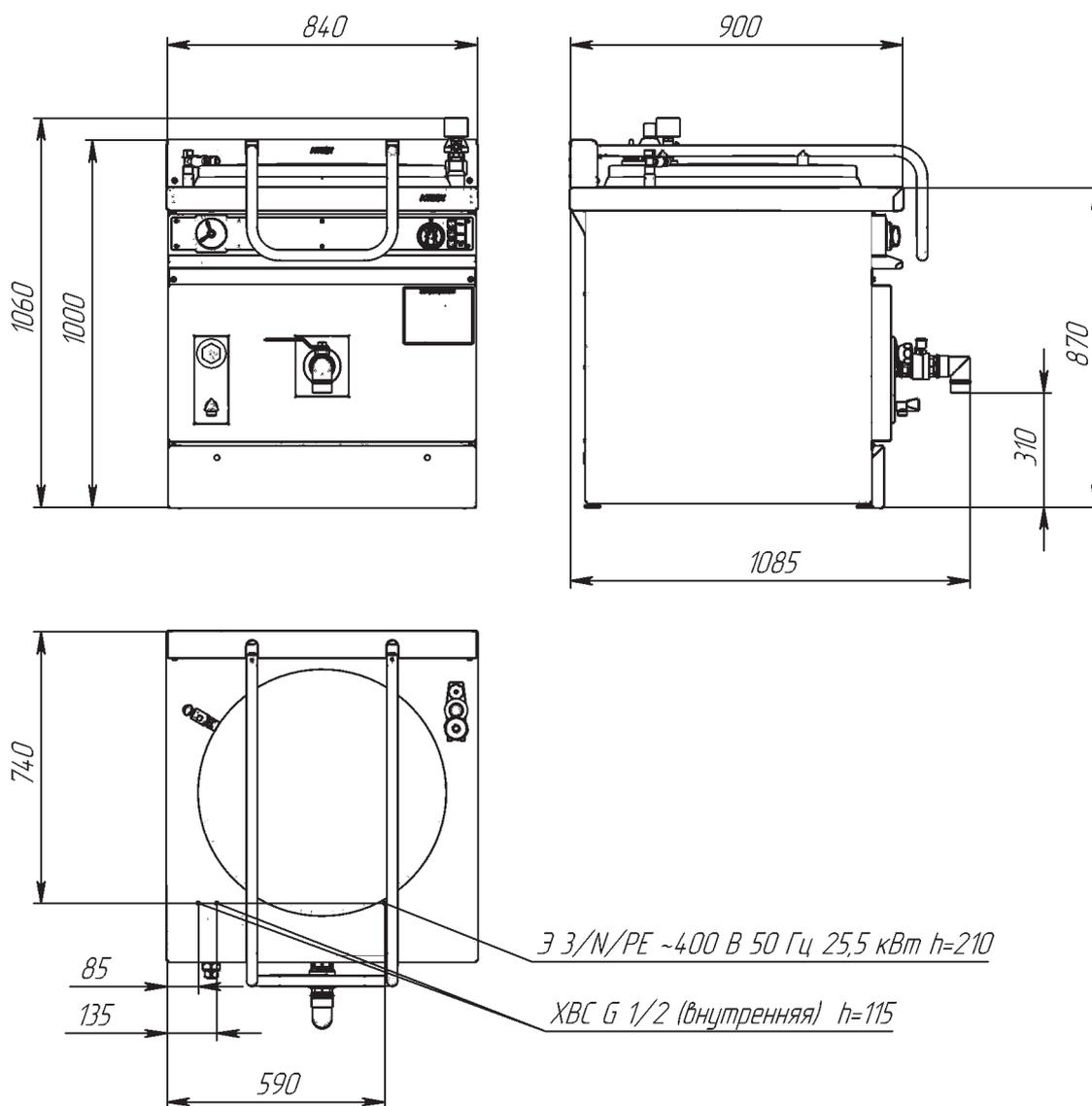
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел 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	840×1085×1060
Номинальная мощность	кВт	22,5
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	160
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95 °С	мин.	60
Масса	кг	135

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Котел пищеварочный «АКПЭ»-250-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в нижней части парогенератора имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см<sup>2</sup>). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см<sup>2</sup>). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

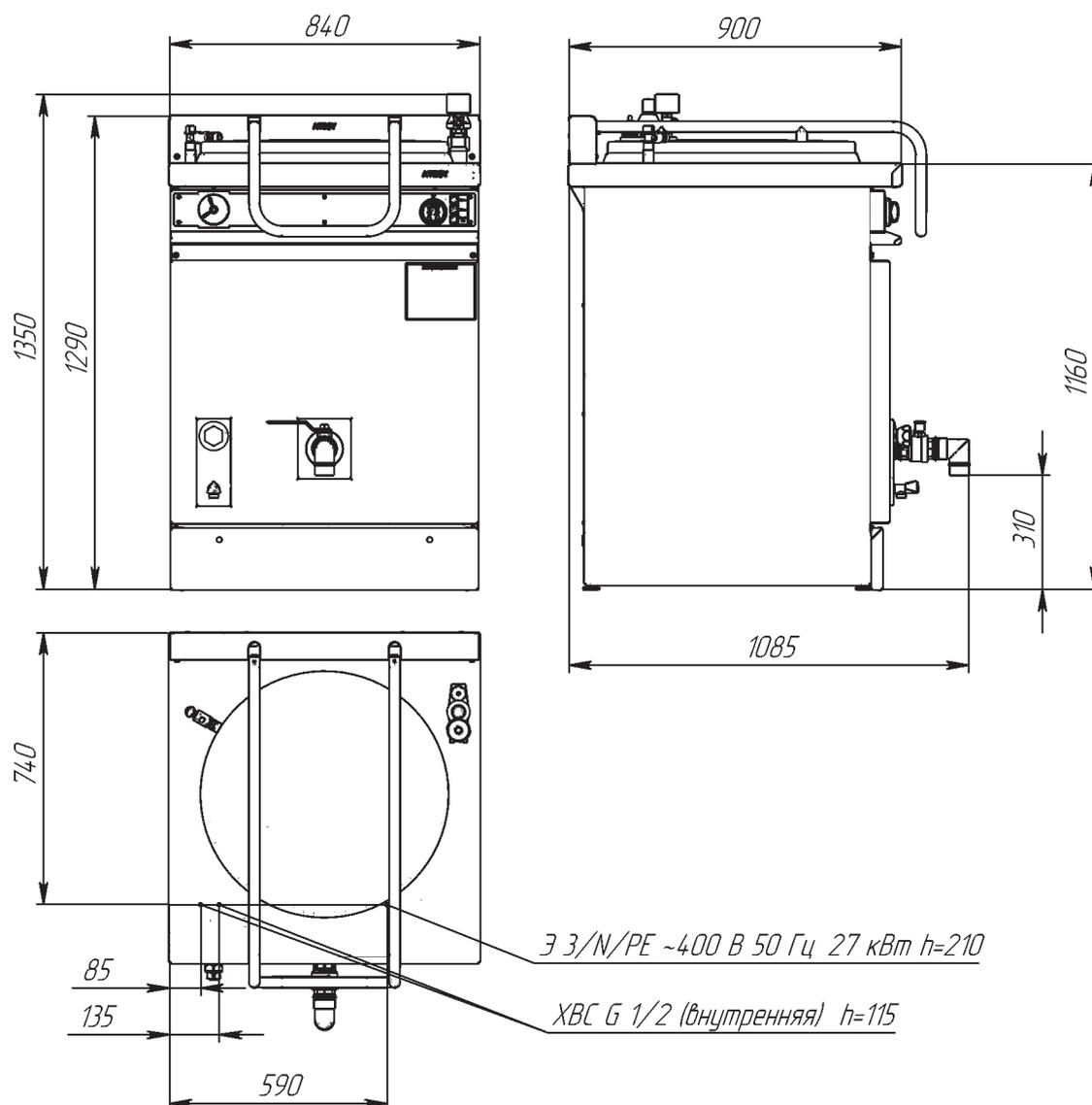
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел 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	840×1085×1350
Номинальная мощность	кВт	27
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	250
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95 °С	мин.	70
Масса	кг	165

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Стол технологический с подогревом является дополнением к линиям раздачи питания или может использоваться как отдельный предмет оборудования раздачи питания.

Стол используется:

- для подогрева тарелок перед выкладкой на них продуктов питания;
- для сохранения температуры продуктов питания в гастроемкостях или других емкостях перед подачей на линию раздачи или выкладыванием в тарелки блюд.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конвекционный нагрев воздуха позволяет поддерживать равномерную температуру внутри всего объема
- Оснащение перфорированной полкой для равномерности нагрева всего объема стола
- Двери-«купе» не мешают проходу персонала во время работы
- Элементы стола, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

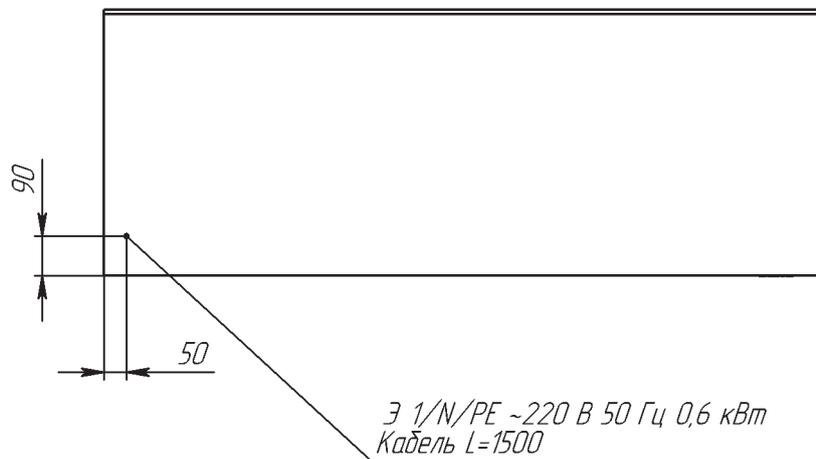
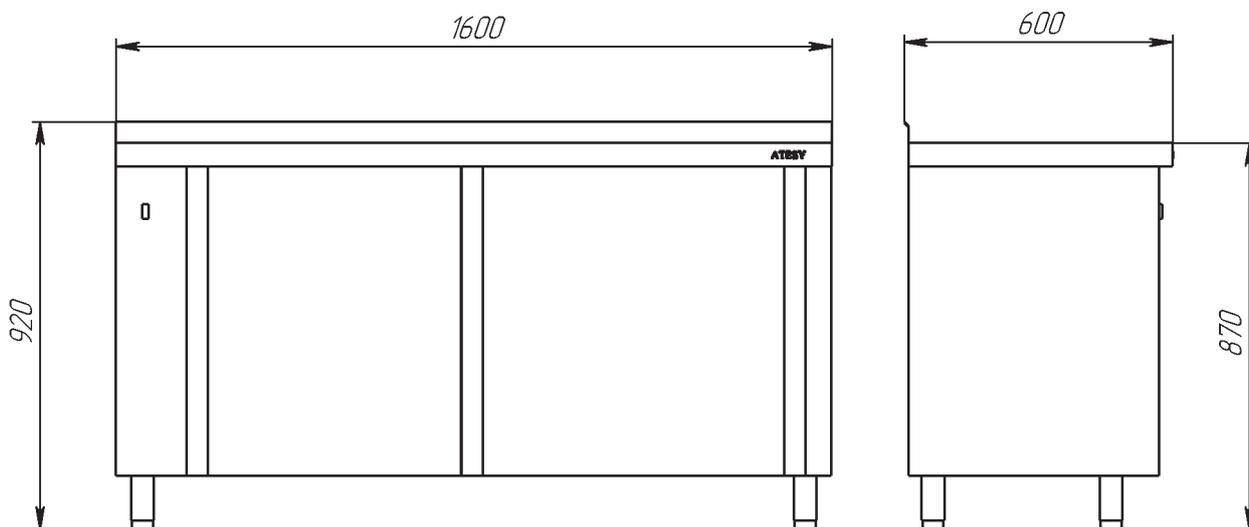
Столешница, боковые стенки и двери изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Дно и задняя стенка - из оцинкованной стали. Борт 50 мм высотой является прямым продолжением столешницы. Нагрузка на столешницу должна быть не более 100 кг. В комплект стола входит одна перфорированная полка из нержавеющей стали. В конструкции стола предусмотрен замок для блокировки дверей. Нагрев внутреннего объема осуществляется с помощью ТЭНов. Включение ТЭНов осуществляется с помощью выключателя, расположенного на фасадной стороне стола. Для равномерного распределения тепла по всему объему стол оснащен двумя вентиляторами. Ножи модуля выполнены из нержавеющей стали AISI304, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту стола в пределах  $\pm 20$  мм.



### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1600×600×920
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,6
Время разогрева объема стола	мин.	30...40
Максимальная температура внутри объема	°С	+50
Масса	кг	92

### 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](mailto:ase@nt-rt.ru)