

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
Киргизия (996)312-96-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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

<https://angelopo.nt-rt.ru/> || apb@nt-rt.ru

Сковороды электрические с ручным приводом

Сковорода опрокидывающаяся Angelo Po 1G1BR1E

Сковорода электрическая с ручным опрокидыванием чаши объемом 54 л - функциональным элемент линии Gamma (модель 2018 года). Полезная площадь жарки 23,5 дм².

Чаша из нержавеющей стали, утолщенное дно из теплопроводного сплава FE510D.

Разность температур на поверхности не превышает 10 градусов Цельсия.

Термостат от +100 до +270 градусов Цельсия. Защитный термостат. Встроенный кран для заливки воды.

Штурвал с понижающим редуктором для опрокидывания чаши.

Модель не используется как основание для мостовых соединений.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	12
Требует монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Объем, л	от 40 до 59
Глубина, см.	70
Ширина, см.	70
Высота, см.	90
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 1N1BR2E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Чаша, корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2мм.

Основание из нержавеющей стали AISI304 толщиной 10 мм. COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования: Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов).

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Водоснабжение	Подсоединительный диаметр трубы холодной воды 3/4". Высота подсоединения холодной воды 15 см.



Вес нетто, кг.	160
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	170

Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 1N1BR3E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки . Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Чаша из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2 мм с сатиновой полировкой.

Дно из 2-х слойного сплава толщиной 12 мм (9 мм Fe510D + 3 мм AISI 316L).

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала .

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	160
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	170



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 1T1BR2E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки . Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Чаша, корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2мм.

Основание из нержавеющей стали AISI304 толщиной 10 мм.

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала .

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	86
Ширина упаковки, см.	102
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	160
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	170



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 1T1BR3E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Чаша из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2 мм с сатиновой полировкой.

Дно из 2-х слойного сплава толщиной 12 мм (9 мм Fe510D + 3 мм AISI 316L).

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	80
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	160
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	170



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 2N1BR2E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Чаша, корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2мм.

Основание из нержавеющей стали AISI304 толщиной 10 мм. COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования: Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов).

Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале. Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью. Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C.

Гарантия комфорта использования. Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды.

Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат.

Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	120
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	250
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	265



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 2N1BR3E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм.

Чаша из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2 мм с сатиновой полировкой.

Дно из 2-х слойного сплава толщиной 12 мм (9 мм Fe510D + 3 мм AISI 316L).

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	120
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	260
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	265



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 2T1BR2E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Чаша, корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2мм.

Основание из нержавеющей стали AISI304 толщиной 10 мм.

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	120
Высота, см.	75
Вес нетто, кг.	250
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	265



Сковорода электрическая опрокидывание с ручным приводом Angelo Po 2T1BR3E

Сковорода электрическая - опрокидывание с ручным приводом серии ICON9000.

Сковорода с глубокой чашей для тушения и жарки. Корпус и несущая рама изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Чаша из нержавеющей стали AISI304 толщиной 2 мм с сатиновой полировкой.

Дно из 2-х слойного сплава толщиной 12 мм (9 мм Fe510D + 3 мм AISI 316L).

COOKING-PRO SYSTEM - система энергосбережения и повышения эффективности использования:

Улучшенная теплопроводность жарочной поверхности (+11% по сравнению с аналогами), стабильная температура на поверхности (разброс температур на 27% ниже аналогичных моделей). Ускоренный нагрев (на 18% быстрее аналогов). Высокий КПД ТЭНов (+11% по сравнению с аналогами), благодаря использованию блока ТЭНов в специальном теплопроводящем многослойном материале.

Усиленная теплоизоляция снизу и с боков минеральной ватой и стеклотканью.

Температура рабочих поверхностей не превышает + 75°C. Гарантия комфорта использования.

Нагрев ТЭНами встроенными в чашу сковороды. Термостат для автоматического поддержания температуры в диапазоне 60-300°C, защитный термостат. Ручное опрокидывание чаши с помощью штурвала.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требуется монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	92
Ширина, см.	120
Высота, см.	75
Напряжение	380/3/50
Вес нетто, кг.	260
Подключение	электрическое
Вес брутто, кг	265



Сковорода опрокидывающаяся Angelo Po 6BR

Сковорода электрическая настольная фиксированная объемом 5,5 л - функциональный элемент линии Concept. Полезная площадь жарки 15,5 дм². Размер жарочной поверхности 50,9*30,4 см.

Чаша из нержавеющей стали AISI 304. Электронная панель управления.

Термостат от 100 до 270 Градусов Цельсия. Защитный термостат. Дренажная система с заслонкой.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	4.45
Требуется монтажа	Да
Срок гарантии	24 месяца
Объем, л	от 5 до 19
Глубина, см.	60
Ширина, см.	35
Высота, см.	22
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое



Сковорода электрическая формата GN 1/1 на нейтральном стенде, линия Omega 06WBR3E



Сковорода электрическая напольная с фиксированной ванной на нейтральном стенде - функциональный элемент линии Omega.

Корпус из нержавеющей стали Aisi304, толщиной 20/10.

Дно из сплава AISI316L+Fe толщиной 15 мм.

Широкое отверстие для слива с краном.

Аналоговый термостат.

Нейтральный стенд закрывается дверцей.

Поставляется с контейнером GN 1/1.

Мощность, кВт.	10
Длина упаковки, см.	120
Ширина упаковки, см.	65
Высота упаковки, см.	116
Требует монтажа	Нет
Срок гарантии	24 месяца
Глубина, см.	110
Ширина, см.	60
Высота, см.	72
Напряжение	380/3/50
Подключение	электрическое

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
Киргизия (996)312-96-26-47

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
Казахстан (772)734-952-31

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
Таджикистан (992)427-82-92-69

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