

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
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 электроприводом

Сковорода электрическая опрокидывание с электроприводом Angelo Po 1N1BR2EA

Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

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



Сковорода электрическая опрокидывание с электроприводом Angelo Po 1N1BR3EA

Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

Технические характеристики:

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требует 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 электроприводом Angelo Po 1T1BR2EA

Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

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



Сковорода электрическая опрокидывание с электроприводом 2Т1ВR3ЕА



Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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 скороды.

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

Опрокидывание чаши с помощью электрического привода.

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требует 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 электроприводом 2T1BR2EA



Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью электрического привода.

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требует 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 электроприводом 2N1BR3EA



Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требует 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 электроприводом 2N1BR2EA



Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

Мощность, кВт.	15.3
Длина упаковки, см.	10
Ширина упаковки, см.	125
Высота упаковки, см.	116
Требует 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 электроприводом 1T1BR3EA



Сковорода электрическая - опрокидывание с электроприводом 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.

Опрокидывание чаши с помощью эклектического привода.

Мощность, кВт.	10.2
Длина упаковки, см.	102
Ширина упаковки, см.	86
Высота упаковки, см.	116
Требует 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

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

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