

# КАТАЛОГ


**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



# Ведущий рынок: где традиции встречаются с инновациями

Angelo Po, фирма с более чем 90-летней историей, является лидером на рынке по разработке и производству комплектных систем для индустрии общественного питания во всем мире. От горизонтальных и вертикальных линий приготовления до систем хранения пищевых продуктов, компания предлагает разнообразные решения в области инноваций с целью помочь шеф-поварам достичь выдающихся результатов.

Angelo Po принадлежит компании Marmon Food, Beverage & Water

Technologies, которая, в свою очередь, является частью американского холдинга Berkshire Hathaway Inc., широко представленного по всему миру через представительства и филиалы.


Защита окружающей среды и контроль качества являются постоянными и ключевыми задачами для Angelo Po. Компания обеспечивает соответствие своих продуктов требованиям безопасности, соответствия стоимости, долговечности и производительности во всем мире.

# КОМПЛЕКСНЫЕ ПРОЕКТЫ ЭКСПЕРТИЗА И ОПЫТ



Профессионализм Angelo Po находит свое отражение в партнерстве, направленном на оказание гарантированной помощи в послепродажном обслуживании и, непосредственно, в надежности оборудования.

Проектирование рабочего пространства дает преимущества по повышению эффективности работы оборудования, уменьшению рисков по гигиене, оптимизации использования ресурсов.



# Справочное руководство

## ОБОЗНАЧЕНИЯ



Размеры Длинна x Ширина x Высота



Газовая мощность



Электрическая мощность



Рабочее напряжение

## ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ГАЗ

Приборы испытаны и настроены для природного газа или для L.P.G. в соответствии с заказом.

## ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ

Параметры напряжения и частоты оборудования соответствуют европейскому стандарту EN. Пожалуйста, свяжитесь с нами для получения различных параметров напряжения, частоты и относительной котировки.

В соответствии с правилом 517/2015 F-GAS холодильные продукты, содержащие жидкости HFC, регулируются положениями Киотского протокола. GWP от HFC жидкостей выше 150.

## GAMMA

### Высокая профессиональная мощность высокая эффективность

Несмотря на компактные размеры (глубина составляет всего 700 мм), линия Gamma обеспечивает максимальную мощность, которую можно ожидать от профессионального кухонного оборудования. Каждый продукт спроектирован и изготовлен для обеспечения оптимальной скорости обслуживания, высокой удельной мощности, больших поверхностей для приготовления пищи и точного контроля температуры.

Улучшены газовые и электрические грили: новые чугунные решетки с нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует

стоку кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. Решетки, плитки и конфорки легко и полностью снимаются, и могут быть вымыты в посудомоечных машинах.

Многие элементы в линии Gamma стандартно расположены на духовом шкафу из нержавеющей стали AISI 430. Статический шкаф емкостью 1x2 / 1 GN, в то время как конвекционная печь вмещает 3x1 / 1 GN с направляющими для контейнеров из нержавеющей стали с 3 настройками высоты, съемными для очистки.

Правильное функционирование «верхних» элементов (газовые плиты, газовые варочные поверхности, плиты с чугунными или стеклокерамическими поверхностями, грили, жаровни и фритюрницы) гарантируется, только если они расположены на рамах и столах (также холодильных) из данного каталога. Их использование не на родных рабочих поверхностях или других конструкциях может поставить под угрозу их правильное функционирование.



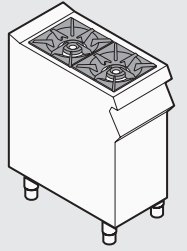
# GAMMA

## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ GAMMA

### Газовые Плиты

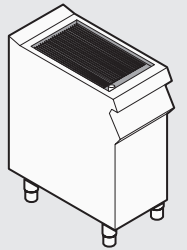
**0G0FA0**: 6 kW, 6 kW  
**1G0FA0**: 6 kW, 6 kW, 6 kW, 4 kW  
**1G0FA0B**: 6 kW, 6 kW, 6 kW, 6 kW  
**1G1FAPG**: 6 kW, 6 kW, 5,5 kW  
**2G0FA0**: 6 kW, 6 kW, 6 kW, 4 kW, 6 kW  
**2G0FA0B**: 6 kW, 6 kW, 6 kW, 6 kW, 6 kW  
**2G1FAPG**: 5,5 kW, 6 kW, 6 kW, 6 kW

**1G0FA0 • 1G1FA0G • 1G1FA0GV • 1G1FA0E • 1G1FA0EV**  
**2G0FA0 • 2G1FA0EV • 2G1FA0G • 2G1FA0GV**



### Жарочные Поверхности

**FT** .....  
**1 Fe**, **2 Fe**, **3 Fe**, **4 Cr**, **6 Cr**, **7 Композит**

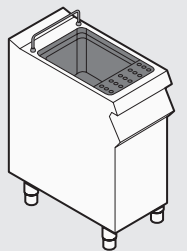


### Макаронярки - Корзины

**Отдельные корзины**

**C3023**, **C3011**, **C0909**, **C2427**, **C1127**, **C0909**

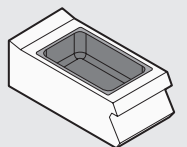
**KCP26: 2x C3011**, **KCP40G: 4x C1127**



### Мармит

**1/1 GN**, **2/3 GN**, **1/2 GN**, **1/3 GN**, **1/6 GN**

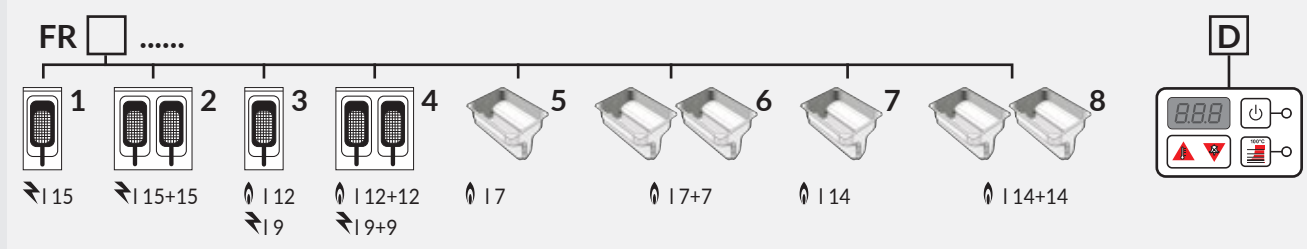
**TRA16**, **TRA12**, **TRA11**



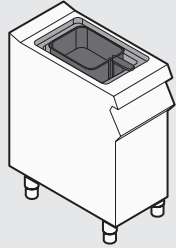
# GAMMA

## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ GAMMA

### Фритюрницы

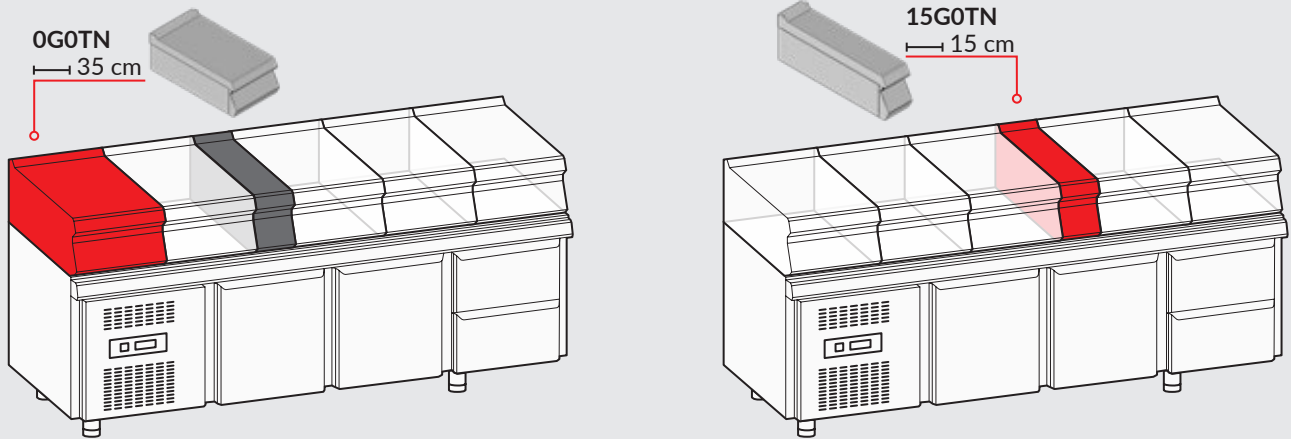


модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
OG0FR5G I 7	1G0FR6G I 7+7	KCFR7V	CFR7V
OG0FR3E OG0FR3ED I 9	1G0FR4E 1G0FR4ED I 9+9	KCFR9	CFR91214
OG1FR3G OG1FR3GD I 12	1G1FR4G 1G1FR4GD I 12+12	KCFR12	CFR91214
OG1FR7G I 14	1G1FR8G I 14+14	KCFR9	CFR91214
OG1FR1ED I 15	1G1FR2ED I 15+15	KCFR15	CFR15



Каждая ванна снабжена 1 корзиной в стандартной комплектации

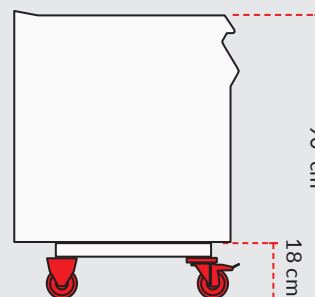
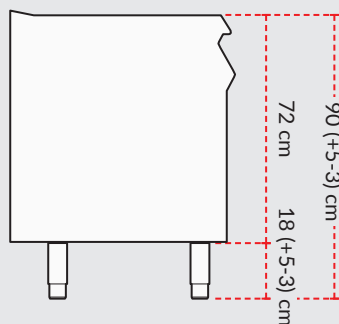
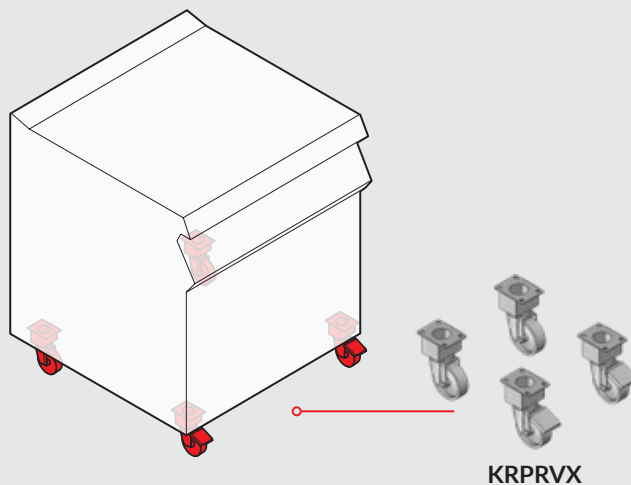
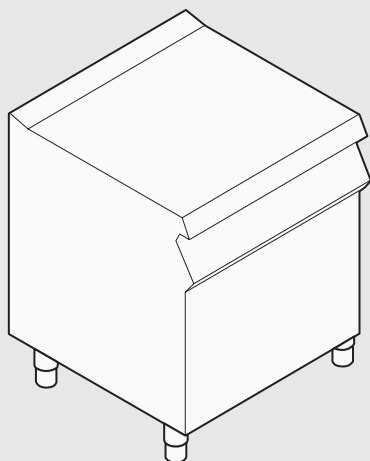
### Холодильные столы



ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: Ecodesign (EU 2015/1095) - Energy Labelling (EU 2015/1094)

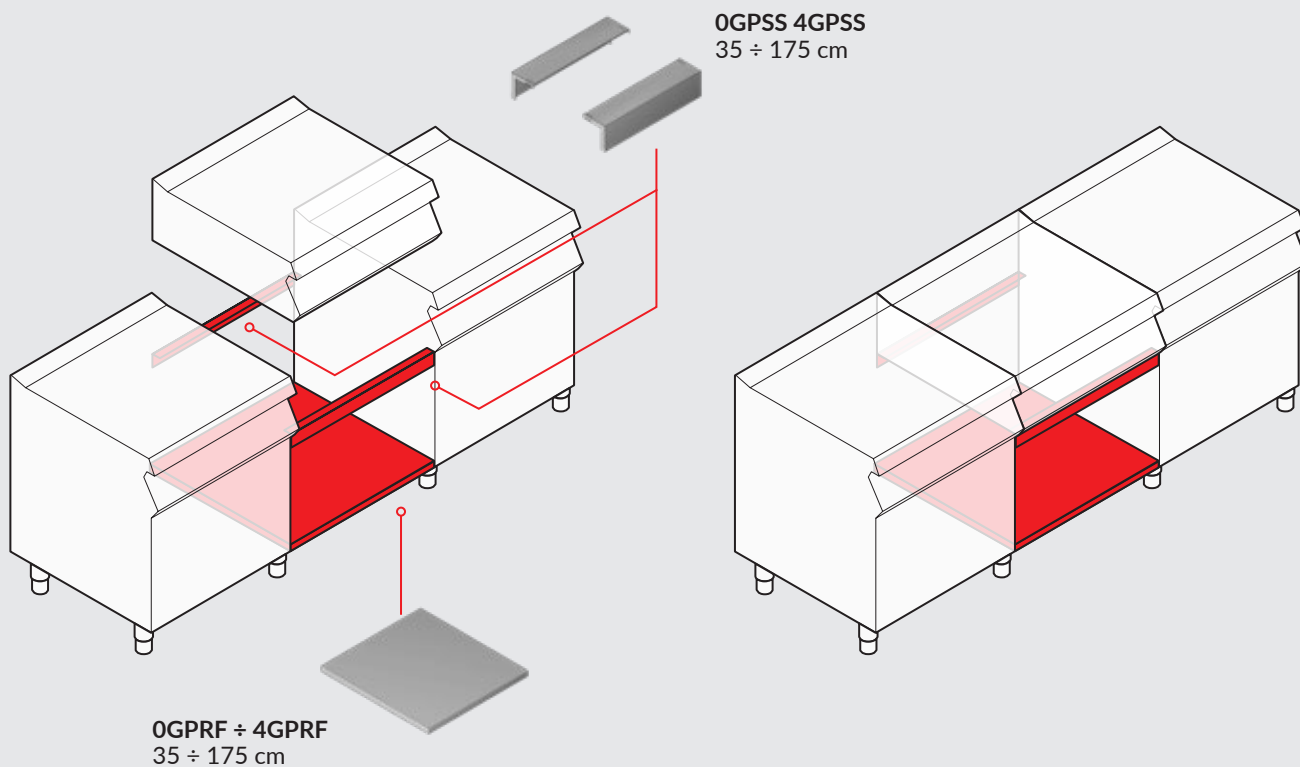
Установочные ограничения под верхними элементами Gamma: не допускается установка верхних Gamma-элементов (газовые сплошные плиты, газовые жарочные поверхности, газовые грили, газовые фритюрницы и электрические грили). Для моделей с тремя холодильными камерами 4G6S.. рекомендуется установить верхний нейтральный элемент 15G0TN, что позволяет покрывать оставшиеся 15 см для максимальной функциональности.

### Установка на ножки или на колеса



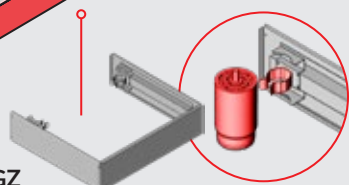
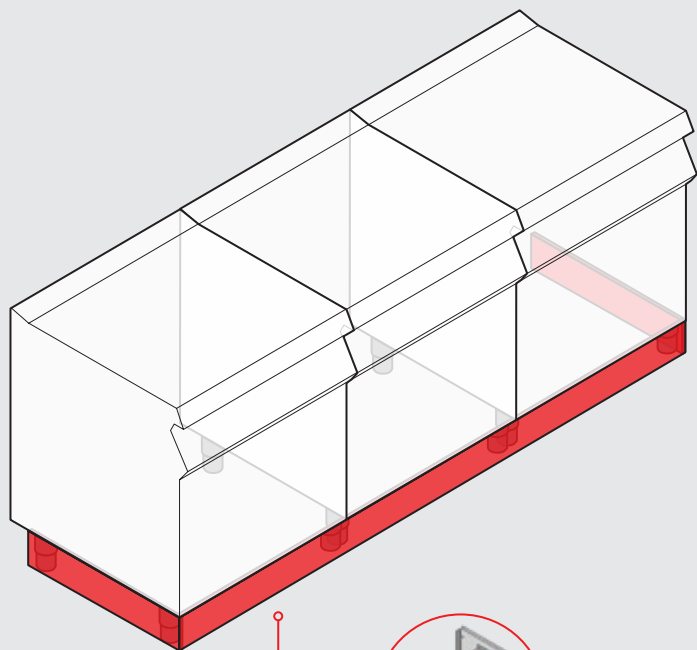
Стандартная комплектация: ножки

### Установка «Мост»

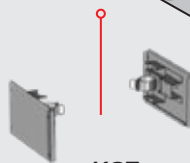
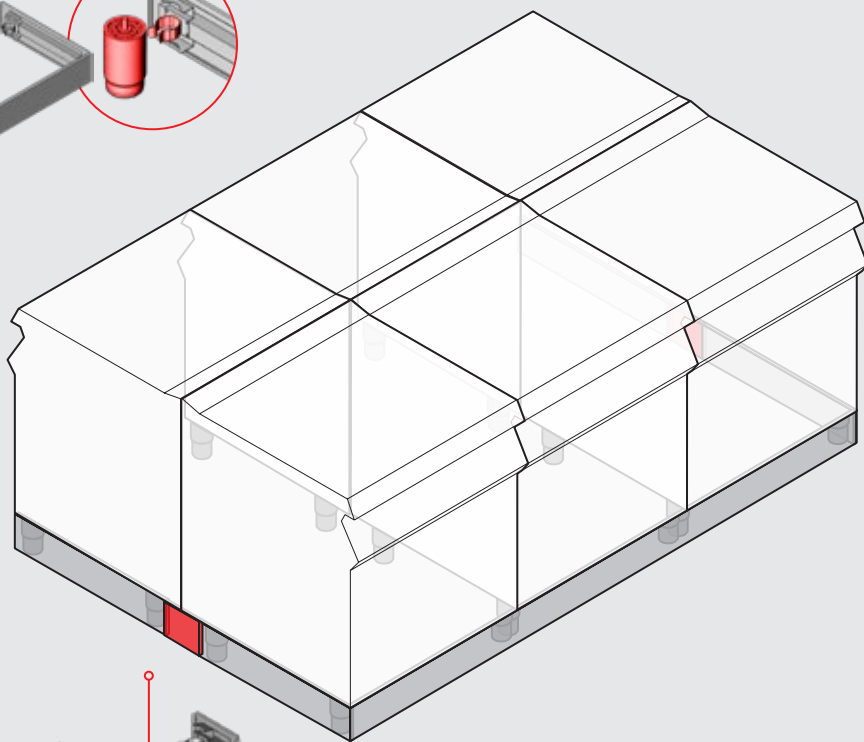




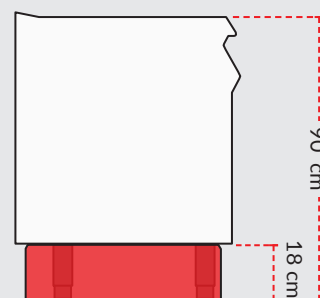
## Плнтусы из нержавеющей стали



070GZ ÷ 280GZ  
70 ÷ 280 cm



KGZ



С плнтусом высота поверхности - фиксированная - не регулируется

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАММА






## ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Конфорки мощностью 6 кВт и Ø 110 мм или мощностью 4 кВт и Ø 80 мм. Таблица распределения конфорок представлена в вводном разделе главы. Герметичные и прессованные конфорки, крышки конфорок и подставки для кастрюль (размер 345x586 мм, 1 на








каждые две конфорки) из чугуна с полуглянцевой кислотостойкой черной эмалевой отделкой RAAF. Модель 1G1FAPG со вставкой для плиты из стали 16MO5 толщиной 15 мм, максимальная температура составляет 400 °С. Модели со стандартным газовым духовым

шкафом (... G = емкость 2/1 GN; ... GV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 160 °С до 280 °С. Модели со стандартным электрическим духовым шкафом (... E = емкость 2/1 GN ...EV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 80 °С до 300 °С.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	35X70X24	12		
	1G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	70X70X24	22		
	1G0FA0B	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	70X70X24	24		
	2G0FA0	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	105X70X24	32		
	2G0FA0B	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	105X70X24	36		
	1G1FA0G	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	28		
	1G1FA0GV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	28	0,076	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1G1FA0E	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	22	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1G1FA0EV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	22	5,2	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1G1FAPG	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	23,5		

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>2G1FA0EV</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	32	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	<b>2G1FA0G</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	38		
	<b>2G1FA0GV</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	38	0,076	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>2G1FAPG</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	35,5		







#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>PLSG</b>	ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С ГЛАДКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И КАНАВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ	32,4X28X3,2			
	<b>PRSG</b>	ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С РЕБРИСТОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И КАНАВКОЙ ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	32,4X28X3,2			
	<b>DPF</b>	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Вставка для плиты из сверхпрочной стали 16MO5 толщиной 15 мм, которая гарантирует долговечность и отсутствие деформации. Центральная конфорка из нержавеющей стали, макс 10 кВт мин 4 кВт, контролируется предохранительным клапаном. Изотермические зоны

дифференцированы на плите, уменьшаясь от центра (450 ° C) до краев. Полезная площадь поверхности для приготовления 32,13 дм<sup>2</sup>.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G0TP0	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10		
	1G1TP0G	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ГАЗОВОЙ СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧИ	70X70X90	16		

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA







## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Электрические плиты имеют поверхности нагрева мощностью 2 и 2,6 кВт каждая, круглые или квадратные, изготовленные из чугуна с предохранительным термостатом. На рабочей поверхности имеется углубление для сбора жидкостей, а корпус плиты - водонепроницаемый.

Мощность регулируется 7-позиционным переключателем. Модели со стандартным электрическим духовым шкафом (... E = емкость 2/1 GN ...EV = емкость 1/1 GN). Контроль температуры приготовления от 80 ° C до 300 ° C. Модели оснащены дистанционным

управлением максимальными мощностями: 0G1PE2, 1G1PE2.










	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0G0PE1</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ	35X70X24	4,6	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>0G0PE2</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ	35X70X24	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>0G1PE2</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ И ШКАФом	35X70X90	5,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>1G0PE1</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ	70X70X24	9,2	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>1G0PE2</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ	70X70X24	10,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>1G1PE2</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	70X70X90	10,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>1G1PE1E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	14,4	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	
	<b>1G1PE1EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	14,4	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>1G1PE2E</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	70X70X90	15,6		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>2G1PE1EV</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 6 КРУГЛЫМИ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	105X70X90	19,2		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

Высокопрочные стеклокерамические элементы для максимально легкой очистки. Нагрев осуществляется инфракрасными элементами (версии ..VTR), быстрый и точный контроль; классические версии индукции (... VT1I) или wok (... VT1IW).

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0G0PEVTR</b> ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	35X70X24	4,2	400V 2N~ /230 3/ 230V 1N~ / 50	
	<b>1G0PEVTR</b> ИНФРАКРАСНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	70X70X24	8,4	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ	
	<b>0G0VT1I</b> ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	35X70X24	7	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>1G0VT1I</b> ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	70X70X24	14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>0G0VT1IW</b> ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - WOK	35X70X24	5	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	

### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>PW350</b> СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАММА








## ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Линия Gamma предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом; с гладкой или ребристой поверхностью. Доступны в электрических или газовых версиях, все с термостатической рабочей

температурой. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0G1FT2E, 0G1FT4E, 0G1FT7E, 1G1FT4E, 1G1FT7E.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	0G0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	0G0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,5		
	1G0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X71X45	11		
	1G0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	1G0FT6G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X54	11		
	1G0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	11		
	0G0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	0G0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	0G0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	0G0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	35X70X24	5,1		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	1G0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	1G0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	1G0FT3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	1G0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	1G0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ



	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>1G0FT7E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	70X70X24	10,2		400V 3~ / 230V 3~ / 50 ÷ 60 HZ
	<b>0G1FT2E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0G1FT4E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0G1FT7E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	35X70X90	5,1		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G1FT4E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	70X70X90	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G1FT7E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	70X70X90	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

#### АКСЕССУАРЫ







	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0GPS</b>	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 35 СМ				
	<b>1GPS</b>	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 70 СМ				
	<b>RFT</b>	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	<b>KLL</b>	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	<b>KLR</b>	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA ГРИЛИ






Газовый гриль: горелки из нержавеющей стали с тройным пламенем, управляемые предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. Газовые горелки нагревают поверхность керамической плитки, которая отражает тепло на

чугунные решетки. Электрический гриль: электрические нагревательные элементы, напрямую контактируют с чугунной решеткой. Грили оборудованы резервуаром с водой для сбора жиров и удаления дыма. Наклонная решетка (для обеих моделей) из чугуна со специальным

нанотехнологичным эмалированным покрытием. Ни одна из моделей не может быть установлена на установках с выдвигающимися ящиками. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 1G0GRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1G0GRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	70X70X24	12		
	1G0GRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	70X70X24	7,7		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ






## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSFTGR	НАБОР ЭЛЕМЕНТОВ ДЛЯ СЛИВНОЙ СИСТЕМЫ				






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Благодаря рабочей емкости 60 литров, наши пищеварочные котлы хорошо подходят для удовлетворения потребностей пользователя. Выберите между прямым газовым, косвенным газовым или косвенным электрическим нагревами.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>1G1PD1G</b>	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ ПРЯМОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90	12		
	<b>1G1PI1G</b>	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90	12		
	<b>1G1PI1E</b>	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (60Л.)	70X70X90	9		400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>СРХ6</b>	ДУРШЛАГ ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ОДНОЙ ВАННОЙ	35X35X36			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## МАКАРОНОВАРКА











Предназначенные для оптимизации обслуживания «à la carte», они гарантируют высокую мощность, легкое пополнение водой и обеспечивают непревзойденную производительность. Резервуары и корзины изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L.

Вода подается в резервуар с помощью электромагнитного клапана с устройствами контроля безопасности, с автоматическим доливом до минимального уровня. Необходима дополнительная комплектация корзинами. Модели оснащены дистанционным







управлением максимальными мощностями: 0G1CP1EC.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0G1CP1G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90	10	0,002	230V 1N~ / 50HZ
	0G1CP1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90		9	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	0G1CP1EC	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 26 Л	35X70X90		9	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1G1CP1G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	70X70X90	16	0,002	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1G1CP2G	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 26 + 26 Л	70X70X90	20	0,002	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GCV26	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 26 Л				
	GCV40	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 40 Л				
	KCP26	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 26 Л.				
	KCP40G	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C3011	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5,5Л	11X30,6X19			
	C3023	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12Л	23X30,6X19			
	C0909	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			







АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	C1127	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5Л	11X26X20			
	C2427	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 11Л	23,8X26X20			






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA СКОВОРОДЫ

Ассортимент линии Gamma представлен в виде опрокидывающихся сковород и сковород с фиксированной ванной (дно фиксированной ванны из комбинированной стали). Модели оснащены дистанционным управлением максимальными

мощностями: 1G1BR1E, 1G1BR3E.

МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>1G1BR1G</b> ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	70X70X90	12		
	<b>1G1BR1E</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	70X70X90	9		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G1BR3G</b> ГАЗОВАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА	70X70X90	14		
	<b>1G1BR3E</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА	70X70X90	10		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>B11M20</b> КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## ФРИТЮРНИЦЫ

Линия Gamma представляет большой ассортимент фритюрниц: газовые/электрические фритюрницы, фритюрницы с одной/двумя V-образными ваннами. Газовые фритюрницы бывают с ванной на 7/12/14 литров, в то время как электрические фритюрницы






бывают с ваннами на 9/15 литров. Также в ассортимент линии Gamma входит электрический аппарат для картофеля фри. Стандартная комплектация: 1 ванна оснащена 1 корзиной. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями:

0G0FR3E, 0G0FR3ED, 1G0FR4E, 1G0FR4ED, 0G1FR1ED, 1G1FR2ED.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0G0FR5G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 7 Л	35X70X24	7		
	<b>1G0FR6G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ "V" ОБРАЗНЫМИ ВАННАМИ 7+7 Л	70X70X24	14		
	<b>0G1FR3G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л	35X70X90	11	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	<b>0G1FR3GD</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X90	11	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1G1FR4G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	22	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1G1FR4GD</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	<b>0G1FR7G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 14Л	35X70X90	14		
	<b>1G1FR8G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ "V" ОБРАЗНЫМИ ВАННАМИ 14+14 Л	70X70X90	28		

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0G0FR3E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л	35X70X24	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0G0FR3ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X24	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G0FR4E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л	70X70X24	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G0FR4ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X24	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0G1FR1ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	35X70X90	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1G1FR2ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	70X70X90	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0G0SPE</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	35X70X24	1		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR7V</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 5/7 Л.	44X20X15			
	<b>KCFR9</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 9/14 Л.	46X12X19			
	<b>KCFR12</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				









## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR15</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	<b>CFR7V</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 7 Л	22,5X28,8X9			
	<b>CFR91214</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	<b>CFR15</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	<b>FO</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			








# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## МАРМИТ






Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны оснащены канавками для сбора конденсата. Ванны предназначены для гостроемкостей 1/1 GN. Косвенный нагрев контролируется термостатом, который установлен в нижней части ванны.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0G0BME</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	35X70X24	1,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	<b>1G0BME</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	70X70X24	3,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BGN16</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	<b>BGN13</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	<b>BGN12</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			
	<b>BGN23</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	<b>BGN11</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	<b>TRA12</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TRA16</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	<b>TRA11</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			










# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ






Поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10, с отшлифованной поверхностью и полировкой scotchbrite.

Отдельностоящая конструкция подходит для инсталляции с любым оборудованием линии Gamma. Модели 15G0TN ... 30G0TN должны

быть установлены между двумя элементами.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	15G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	15X70X24
	20G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X70X24
	25G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	25X70X24
	30G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	30X70X24
	0G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	35X70X24
	0G0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ	35X70X24
	0G0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ОТВЕРСТИЕМ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВОДОПРОВОДНОГО КРАНА	35X70X24
	0G1L	РАКОВИНА НА ШКАФУ	35X70X90
	1G0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	70X70X24
	1G0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ	70X70X24
	1G0NTRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ОБОРУДОВАН ДЛЯ ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	70X70X24

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	CEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	CEMTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ				
	CEGTV	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ С КОЛЕНЧАТЫМ СОЕДИНЕНИЕМ				
	SUPA	ПОДСТАВКА ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	70X60X46,2			







# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA СТЕНДЫ

Стенд для установки поверхностей из линии Gamma. Конструкция полностью выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Существуют установочные ограничения для 1GIVBR под следующими элементами: индукционные и инфракрасные







керамические плиты, электрические фритюрницы, электрические грили.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	35X70X66			
	1GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	70X70X66			
	1GIVBR	ТЕПЛОВОЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	70X70X66	2		230V 1N~ / 50HZ
	2GIVG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	105X70X66			
	0GIVC1	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ОДНИМ ЯЩИКОМ	35X70X66			
	0GIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ	35X70X66			

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GAPBD	ОДНА ДВЕРЬ ДЛЯ ШКАФА ПЕТЛИ СПРАВА	34,4X4X46,5			
	0GAPBS	ОДНА ДВЕРЬ ДЛЯ ШКАФА ПЕТЛИ СЛЕВА	34,4X4X46,5			

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>XGIGB</b>	GN НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ НИЖНИХ УСТАНОВОК				
	<b>KRPG</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильные столы снабжены рамой, подходящей для установки верхних модульных элементов Gamma. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Ребристый испаритель расположен снаружи холодильной камеры и вентилятора с приводом от двигателя. Автоматическое

испарение конденсата и воздушное размораживание. Цифровой термометр / термостат. Рабочая температура 0 / + 10 ° C. Температура в камере + 43 ° C (климат-класс 5, комната + 40 ° C и 40% R.H.). Каждое оборудование предполагает использование контейнеров GN

1/1. Версии с 1/2 выдвигаемыми ящиками (размер 30x54x9,5 см). Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 1 пластифицированная решетка GN 1/1 и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>3G6SA2</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+ / 10° C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	140X70X64	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	<b>3G6SA4</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+ / 10° C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	140X70X64	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	<b>4G6SB4</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+ / 10° C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	190X70X64	0,3		230V 1N~ / 50HZ
	<b>4G6SB6</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА 0+ / 10° C ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	190X70X64	0,3		230V 1N~ / 50HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>ST02</b>	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>CGXBR</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ GN 1/1 ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ				
	<b>RGPBR</b>	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X53X0,6			
	<b>G610X</b>	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	<b>GRP70B</b>	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	14X46X0,8			
	<b>C151</b>	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			









## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KRPRVX	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПЕРЕКЛАДИНЫ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 35 СМ				
	1GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 70 СМ				
	2GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 105 СМ				
	3GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 140 СМ				
	4GPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 175 СМ				
	0GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 35 СМ				
	1GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 70 СМ				
	2GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 105 СМ				
	3GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 140 СМ				
	4GPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА 175 СМ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ GAMMA










## АКСЕССУАРЫ

При приобретении оборудования из ассортимента линии Gamma можно приобрести дополнительные аксессуары: удлинительные полки, соединительный набор для крепления крышки панели к задней поверхности, колеса и дымоходы. Плинтус на 3 стороны, изготовлен из

нержавеющей стали AISI304, должен быть закреплен на нижней части оборудования. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Плинтус можно использовать только на оборудовании, работающем на метановом газе; плинтус не подходит для оборудования, работающего на

LPG. А также не устанавливается на холодильных столах.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0GPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 СМ	33X7X6			
	<b>1GPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 70 СМ	68X7X6			
	<b>2GPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 СМ	103X7X6			
	<b>3GPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 105 СМ	138X7X6			
	<b>9KFP5</b>	СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР	20X10X2			
	<b>KRPG</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	<b>070GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 70 СМ	70X62X17,5			
	<b>105GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 105 СМ	105X62X17,5			
	<b>140GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 СМ	140X62X17,5			
	<b>175GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 175 СМ	175X62X17,5			
	<b>210GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 210 СМ	210X62X17,5			
	<b>245GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ С ЗАЖИМАМИ, ДЛЯ БЛОКОВ 245 СМ	245X62X17,5			
	<b>280GZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 СМ	280X62X17,5			
	<b>KGZ</b>	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"	12X18X4			



Arke Restaurant - Italy

# ICON 9000

## Пространство становится трехмерным

Единственная модульная система приготовления пищи, которая обеспечивает оптимальное использование пространства благодаря своей **исключительной модульности**: она сочетается с традиционными бок о бок горизонтально сопутствующими модулями, новыми многофункциональными элементами выше и ниже поверхности приготовления, **что делает кухню менее тесной и более производительной.**

В электрических моделях система **Cooking-Pro** обеспечивает более быструю скорость подъема температуры, большую равномерность приготовления пищи, улучшенную энергоэффективность и большую мощность, благодаря специальной плите для приготовления пищи, включающую нагревательные элементы, **встроенные в инновационный многослойный материал.**

**Чугунные решетки с нанотехнологической обработкой поверхности**, которая способствует стоку кулинарных жиров, облегчают очистку и обеспечивают идеальные результаты приготовления. Решетки, плитки и конфорки легко и полностью

снимаются и могут быть вымыты в посудомоечных машинах.

**ICON 9000 оснащена инновационной системой Chef Comfort-Pro, которая создает невидимый барьер между шеф-поваром и зоной приготовления. Chef Comfort-Pro уменьшает тепло, поступающее от поверхности приготовления, создавая тем самым более комфортную среду.** В то же время, она эффективно направляет дым и запахи в зону вытяжки, так что вытяжка оптимизируется, а окружающая среда не перегревается, что приводит к сокращению потребления энергии.

Функциональный и обтекаемый дизайн **ИЗГОТОВЛЕН В ИТАЛИИ**: максимальное внимание к эргономике, материалам и отделке. **Гигиенический сертифицированный профиль CSQA.** Пародымовые вытяжки, полноразмерные задние бортики и прессованные поверхности. **Функция Easy-Wash (FT).**

Правильное функционирование «верхних» элементов обеспечивается только в том случае, если они расположены на конструкциях из этого каталога. Их использование

на других рабочих поверхностях или конструкциях может поставить под угрозу их правильное функционирование.

Модули имеют поверхность из нержавеющей стали AISI 304 **толщиной 2 мм (... N ...)**; для экстремальной ударной вязкости, также имеется поверхность толщиной 3 мм (... T ...).

Многие элементы серии ICON 9000 устанавливаются в стандартной комплектации на печи из нержавеющей стали **AISI 304, газовые или электрические, статические или конвекционные (с двойным вентилятором)**; печь имеет емкость 3x2 / 1 GN со съемными направляющими из нержавеющей стали, которые могут быть расположены на 3 уровнях.

Возможно размещение элементов на опорных ножках (не входят в состав модульных элементов, за исключением некоторых случаев), возможна установка на плинтус из нержавеющей стали или плинтус из кирпичной кладки или на опорную раму.



# ICON9000

## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

### Система COOKING-PRO



Энергосбережение



Гигиенично и  
невероятно легко  
чистить



Равномерное  
приготовление



Повышенная  
производительность



Многослойный материал, используемый в электрических жарочных поверхностях и сковородах

1. Нагревательные элементы, встроенные в алюминий
2. Изоляция из керамического волокна
3. Нержавеющая сталь AISI 441
4. Изоляция из минеральной ваты

На электрических моделях, система **Cooking-Pro** обеспечивает быструю скорость повышения температуры, большую равномерность приготовления пищи, повышение эффективности использования энергии, больше производительной мощности, благодаря специальной системе нагрева с нагревательными элементами, встроенными в инновационный многослойный материал рабочей плиты.

### Газовые Плиты

<p>10 kW 7 kW</p> <p>0N0FAA</p>	<p>7 kW 7 kW 7 kW 4 kW</p> <p>1N0FAD • 1N1FADG • 1N1FADGV</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 4 kW</p> <p>1N0FA • 1N1FAG • 1N1FAGV</p>	<p>10 kW 7 kW 7 kW 10 kW</p> <p>1N0FAA • 1N1FAAG • 1N1FAAGV • 1N1FAAE • 1N1FAAEV</p>	
<p>10 kW 7 kW 6,5 kW</p> <p>1N0FAB</p>	<p>7 kW 10 kW 7 kW 4 kW 10 kW</p> <p>2N0FA • 2N1FAGV</p>	<p>7 kW 10 kW 4 kW 7 kW 4 kW</p> <p>2N1FAGF</p>	<p>7 kW 10 kW 7 kW 10 kW 7 kW</p> <p>2N0FAA • 2N1FAAGV</p>	

\* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

### Сплошная Варочная Поверхность

<p>6,5 kW</p> <p>0N0TPG</p>	<p>12,5 kW</p> <p>1N0TPG • 1N1TPGV</p>	<p>3 kW 3 kW</p> <p>0N0TPE</p>	<p>3 kW 3 kW 3 kW 3 kW</p> <p>1N0TPE • 1N1TPEEV</p>	
-----------------------------	--	------------------------------------	---	--

\* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

### Стеклокерамические Поверхности Для Приготовления

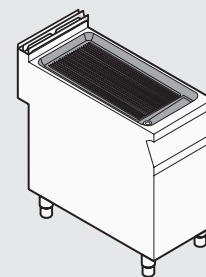
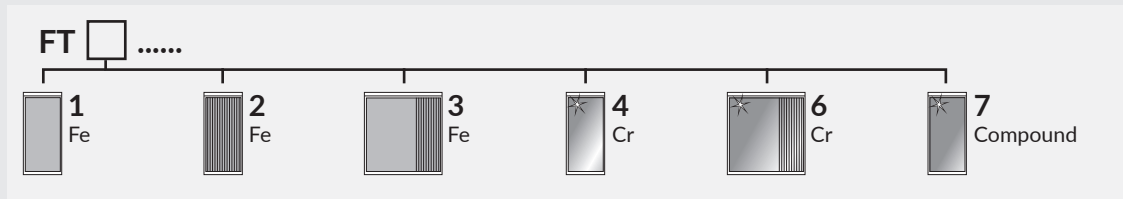
<p>5 kW 5 kW</p> <p>0N0VT1I</p>	<p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1N0VT1I</p>	<p>5 kW 5 kW</p> <p>0N0VT2I</p>	
<p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1N0VT2I</p>	<p>5 kW</p> <p>0N0VT1W</p>	<p>3,4 kW 3,4 kW</p> <p>0N0VTR</p>	

\* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

# ICON9000

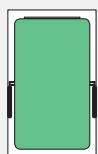
## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

### Жарочные Поверхности - COOKING-PRO

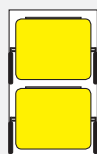


### Макароноварка - Корзины

#### Отдельные корзины



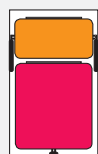
C4627



C2327



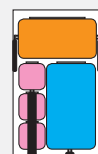
C2715



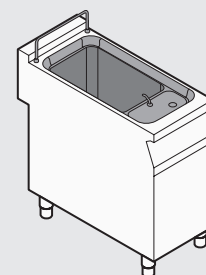
C2715  
C2830



C2715  
C0930  
C1830

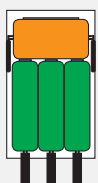


C2715  
C0909  
C1830



#### Наборы корзин

KCP40



C2715 C0930

#### Наборы корзин для автоматического подъемного механизма

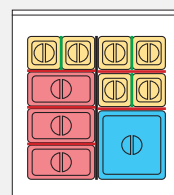
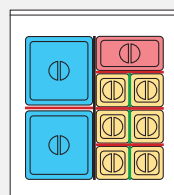
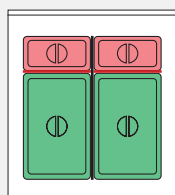
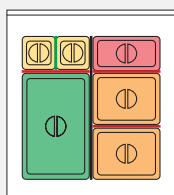
KSCP



KSCP6



### Мармит



1/1 GN



2/3 GN



1/2 GN

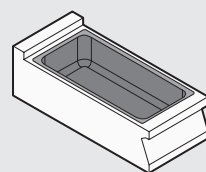


1/3 GN



1/6 GN

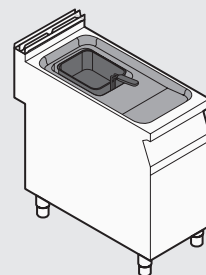
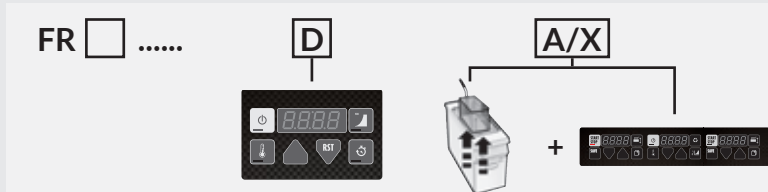
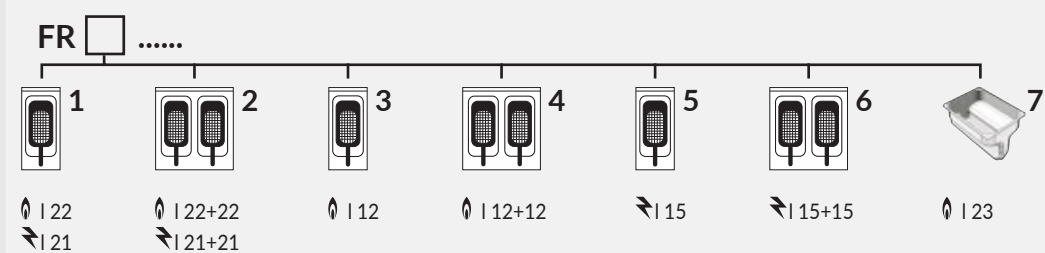
TRA16 TRA12 TRA11








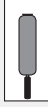





# ICON9000

## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ICON9000

### Фритюрницы



модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
ON1FR3G ON1FR3GD I 12	1N1FR4G 1N1FR4GD I 12+12	KCFR12 	CFR91214 
ON1FR5E ON1FR5ED I 15	1N1FR6E 1N1FR6ED I 15+15	KCFR15 	CFR15 
ON1FR1I • ON1FR1ID ON1FR1G I 22	1N1FR2I • 1N1FR2ID 1N1FR2G I 22+22	C3830AD 	CFR221 
ON1FR7I ON1FR7ID I 23		C3728N 	CFR2123A 
ON1FR1E ON1FR1ED I 21	1N1FR2E 1N1FR2ED I 21-21	C3830AD 	CFR221 
ON1FR7IX • ON1FR1EA • ON1FR1EX I 23/21			CFR2123A 

Каждая 12/15 литровая ванна оснащена 1 корзиной  
Каждая 21/22/23 литровая ванна оснащена 2 корзинами

### АВТОМАТИЧЕСКИЕ Фритюрницы

Основные функции	ON1FR7IX	ON1FR1EA	ON1FR1EX
Автоматический механизм для подъема корзин	✓	✓	✓
Цифровые элементы управления	✓	✓	✓
Плавное зажигание пламени системой ионизации	✓		
Каждая ванна поставляется с двумя корзинами и крышкой	✓	✓	✓
“V” образная ванна	✓		
Нагревательные элементы расположены в ванне		✓	✓
Система фильтрации и рециркуляции масла	✓		✓

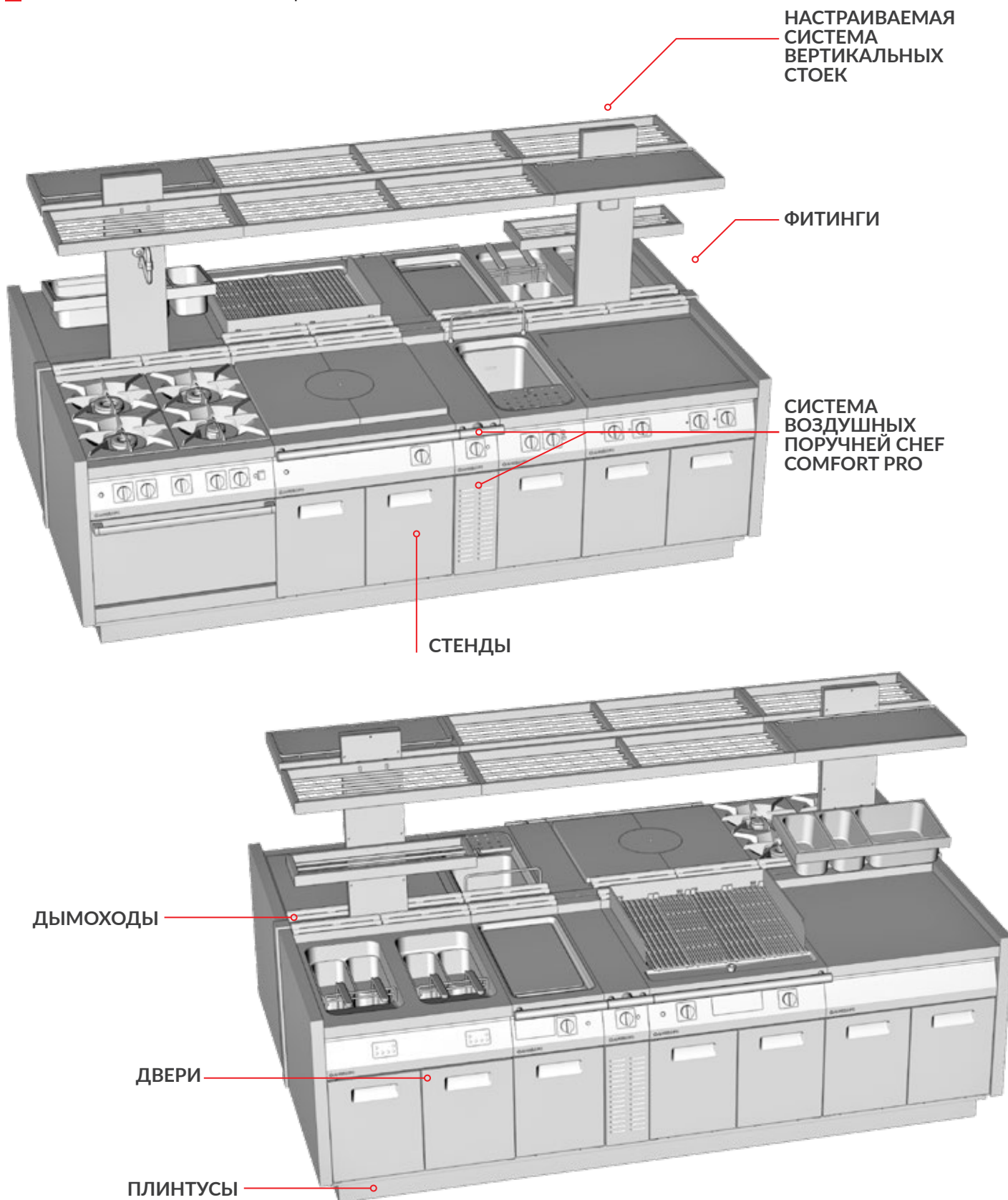
Установка не допускается на балки или рамы для моделей «X».

\* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой T (см. раздел Icon9000 Plus)



# ICON9000

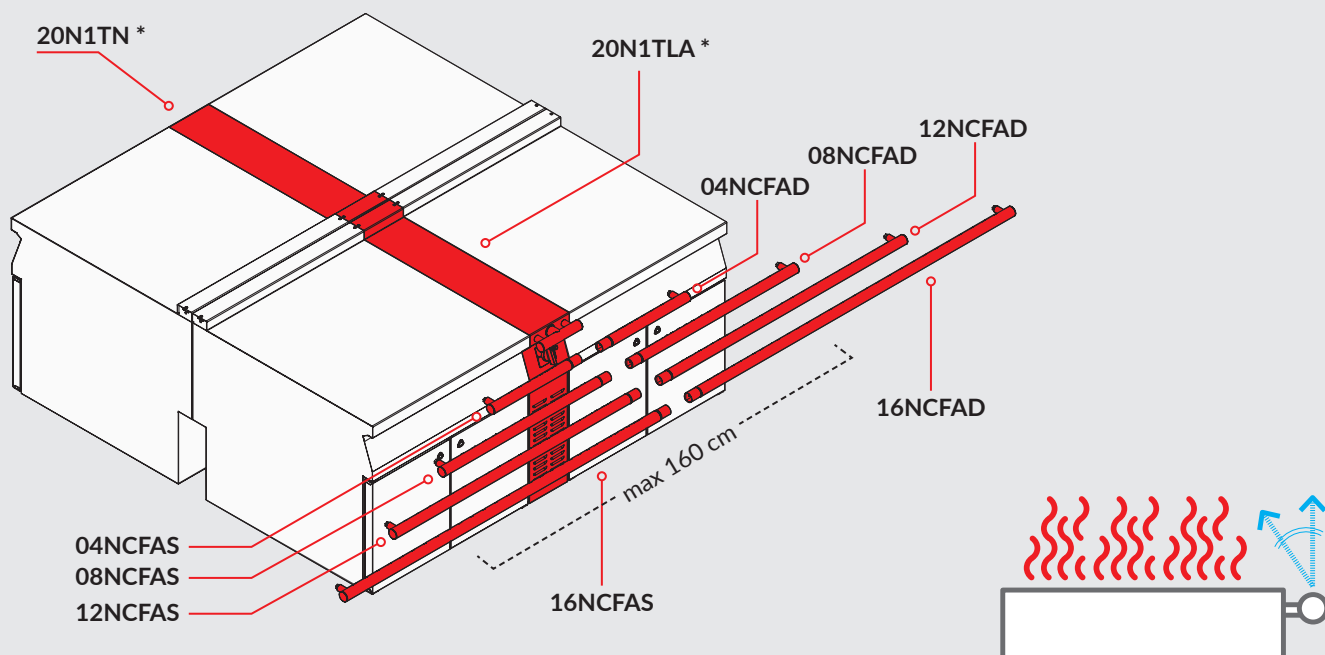
Широкий ассортимент аксессуаров для завершения вашей линии приготовления ...



# ICON9000

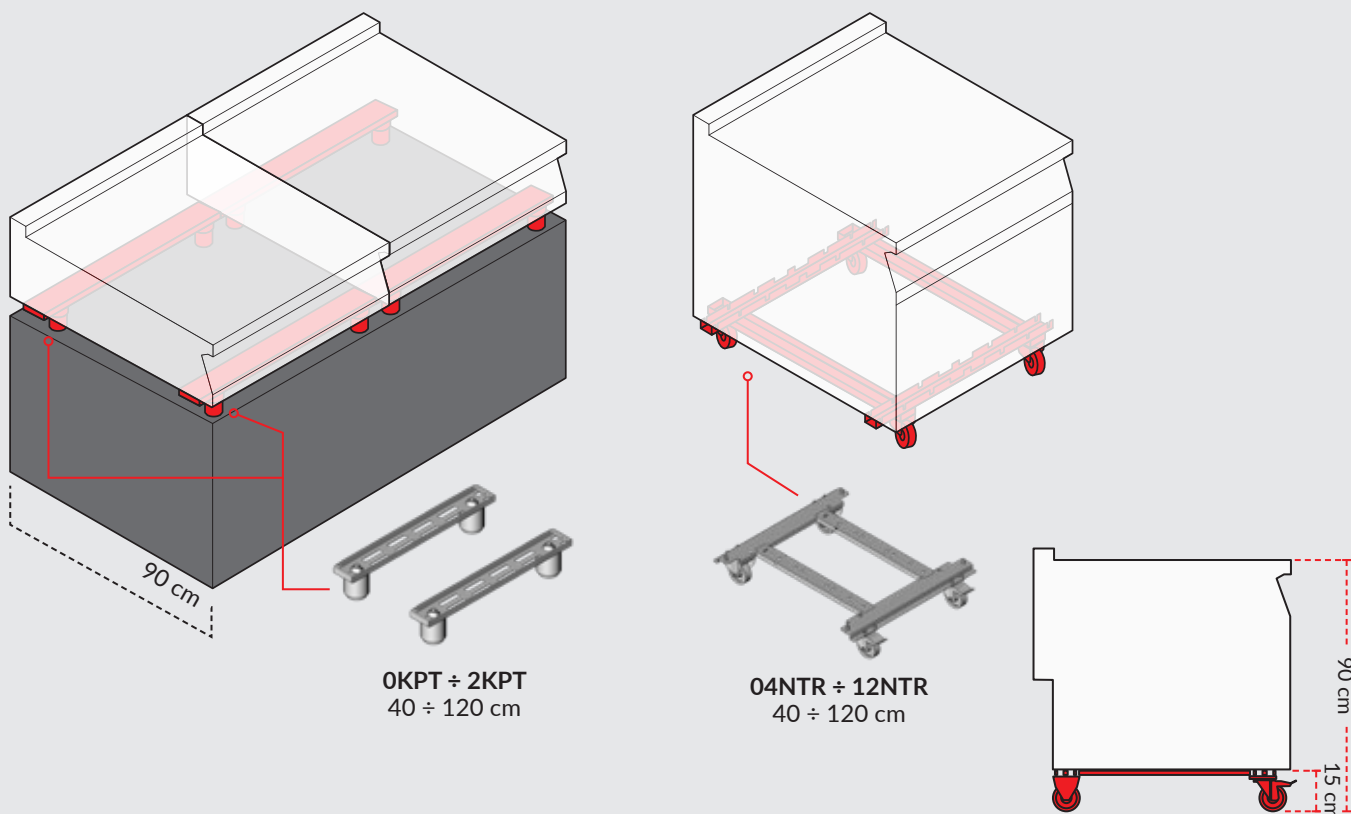
## АКСЕССУАРЫ

### Воздушные поручни - CHEF COMFORT PRO



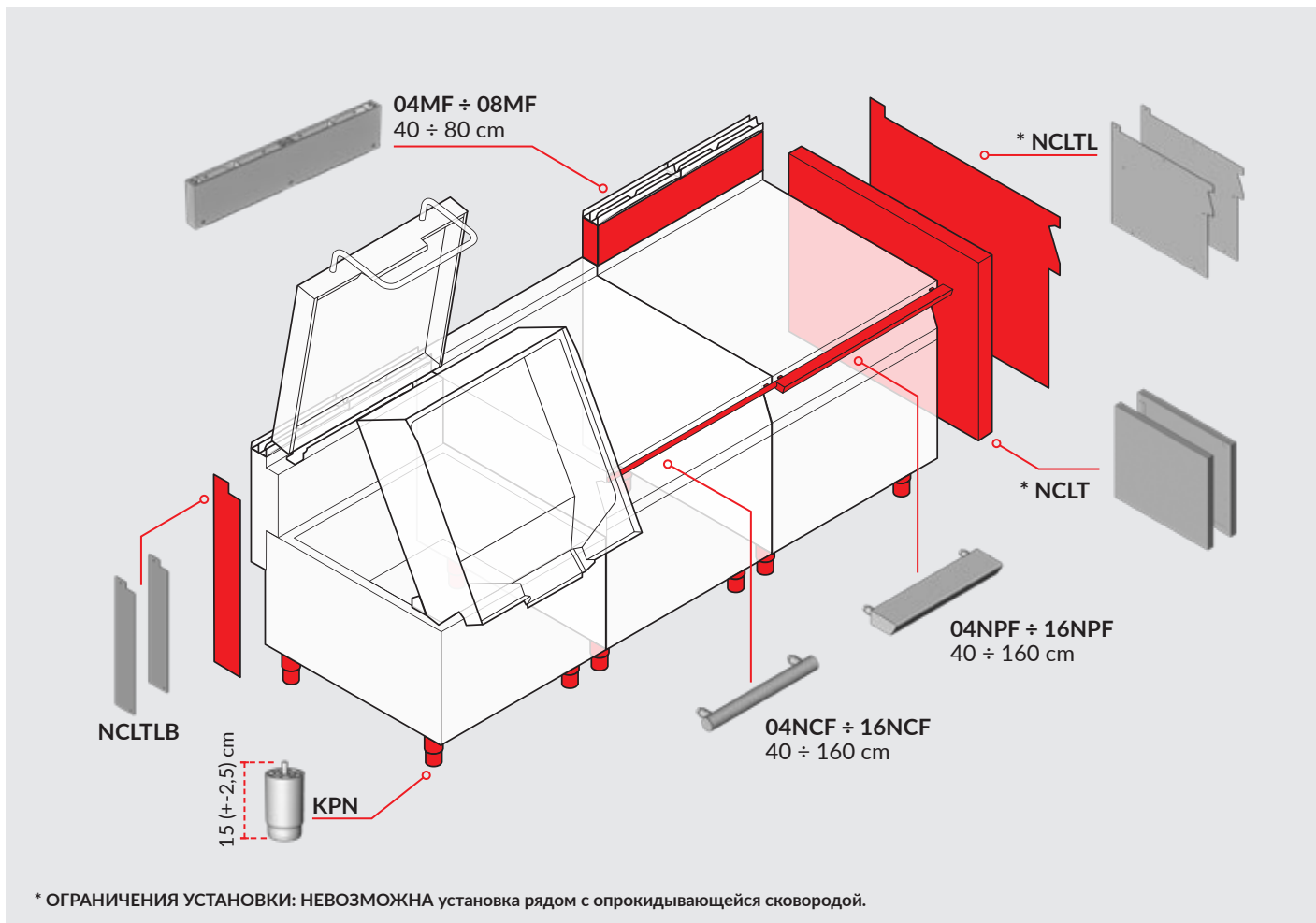
\* Для поверхности толщиной 3 мм замените букву N коммерческого артикула буквой Т (см. раздел Icon9000 Plus)

### Установка на опорные поверхности и на колеса

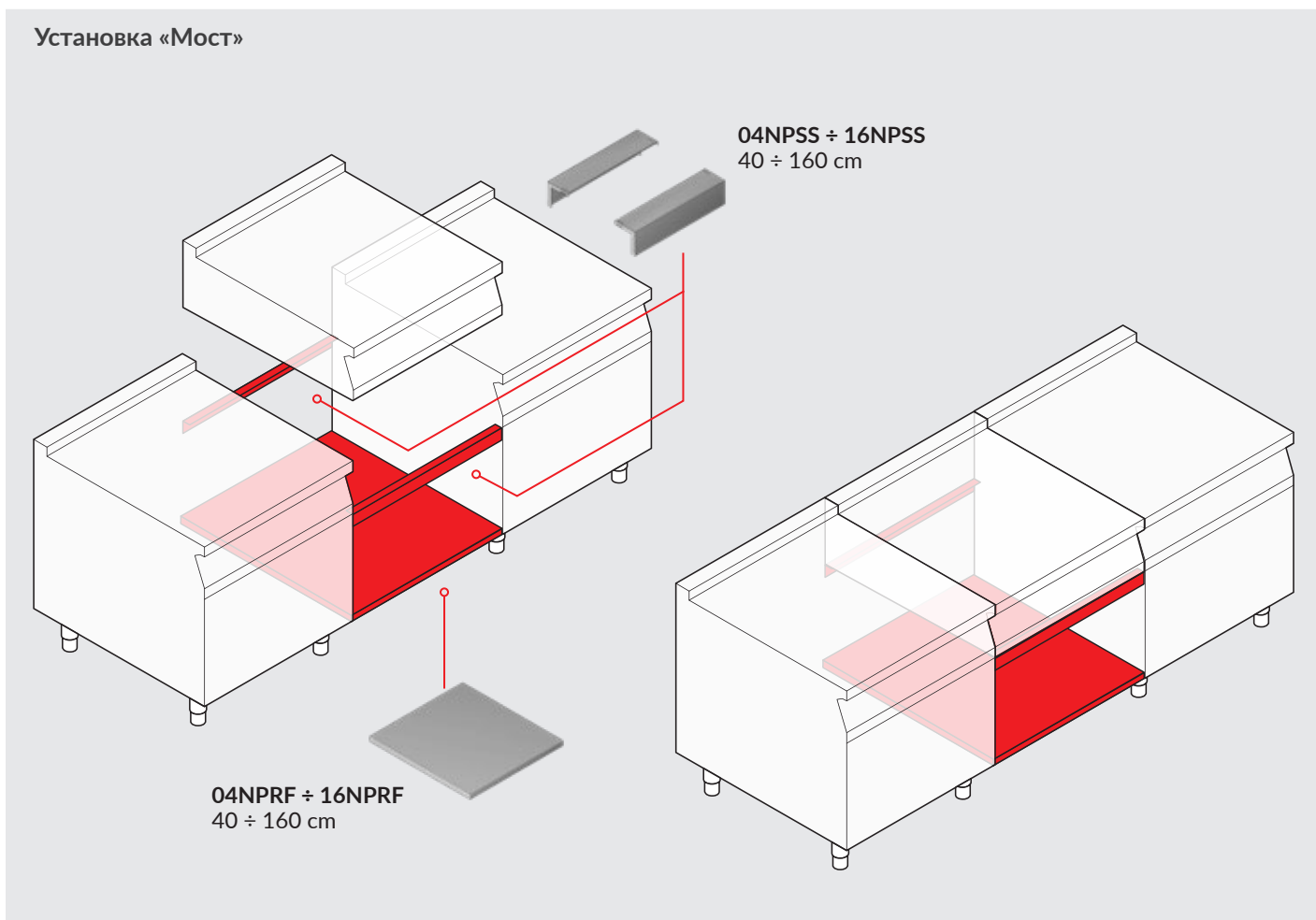


# ICON9000

## АКСЕССУАРЫ

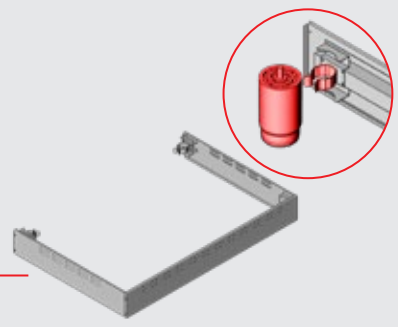
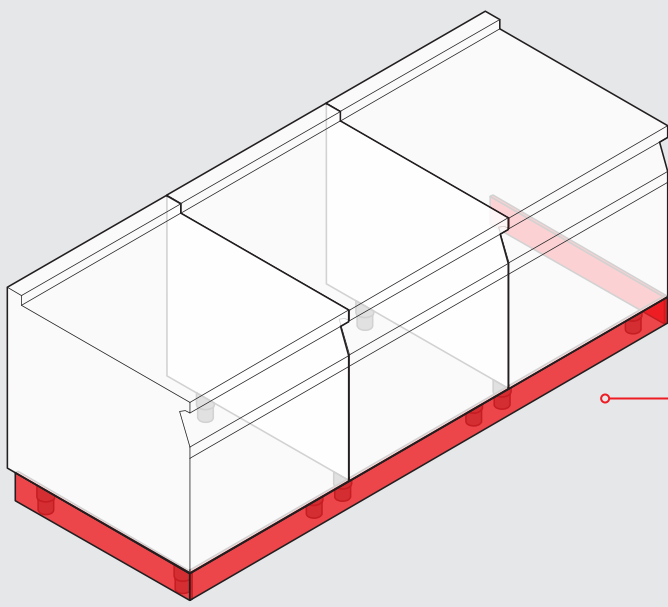


### Установка «Мост»

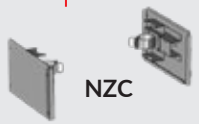
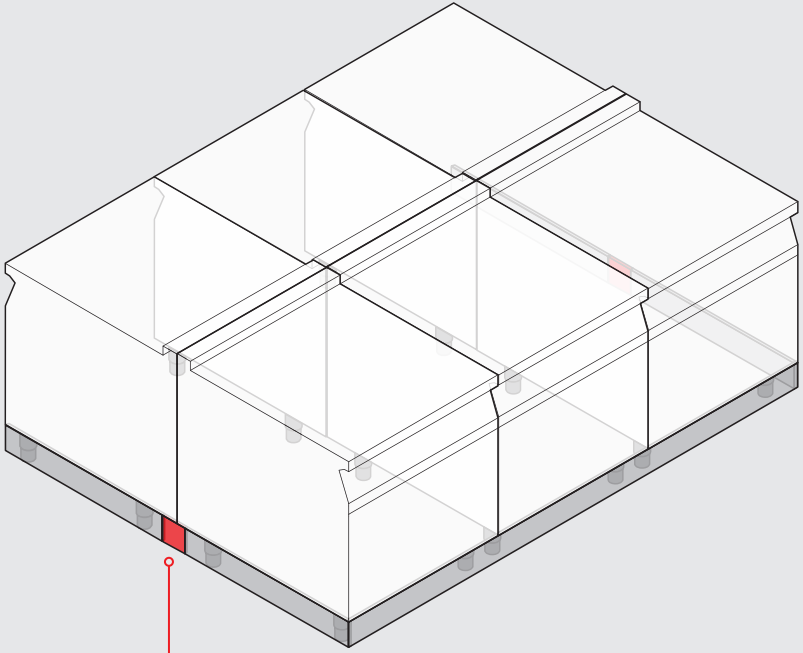


# ICON9000

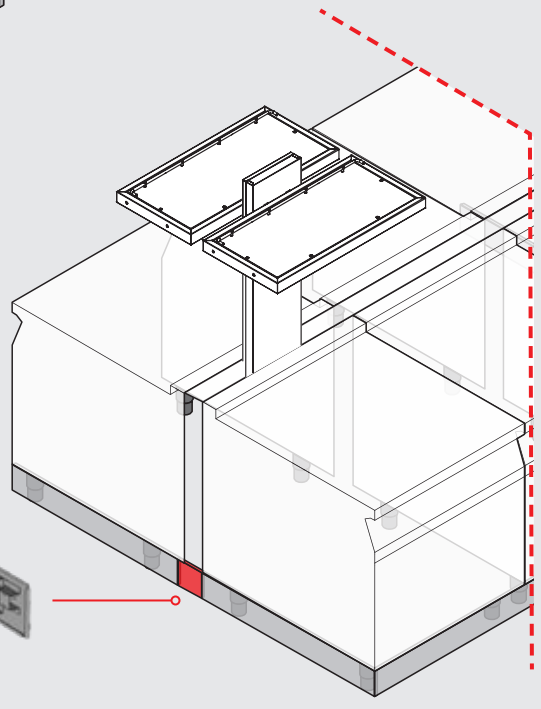
АКСЕССУАРЫ - ПЛИНТУСЫ



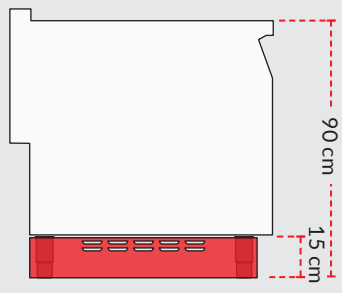
12NZC ÷ 28NZC  
120 ÷ 280 cm



NZC



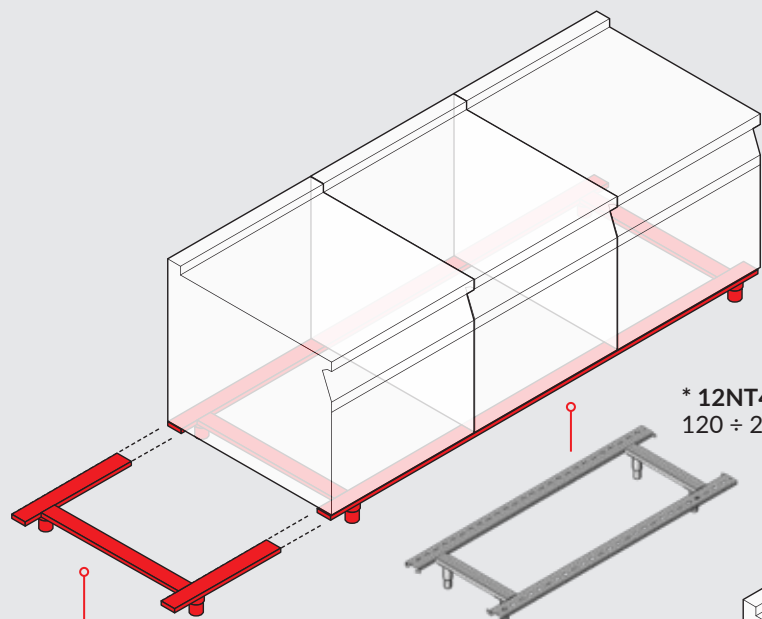
NZCC



С плинтусом высота поверхности для приготовления - фиксированная - не регулируется

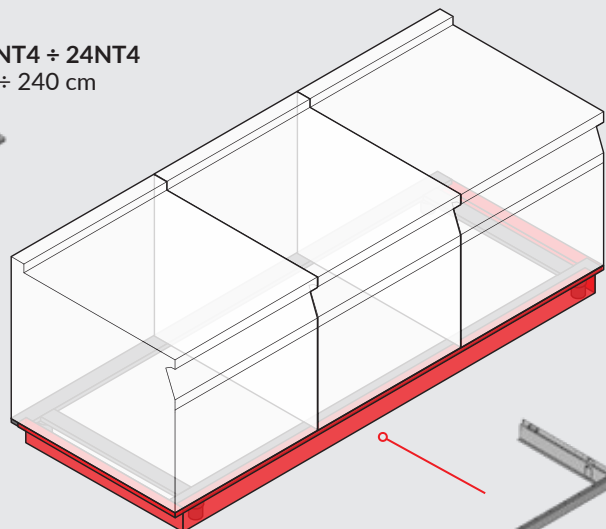
# ICON9000

## УСТАНОВКА НА МНОГОЭЛЕМЕНТНУЮ ОПОРУ

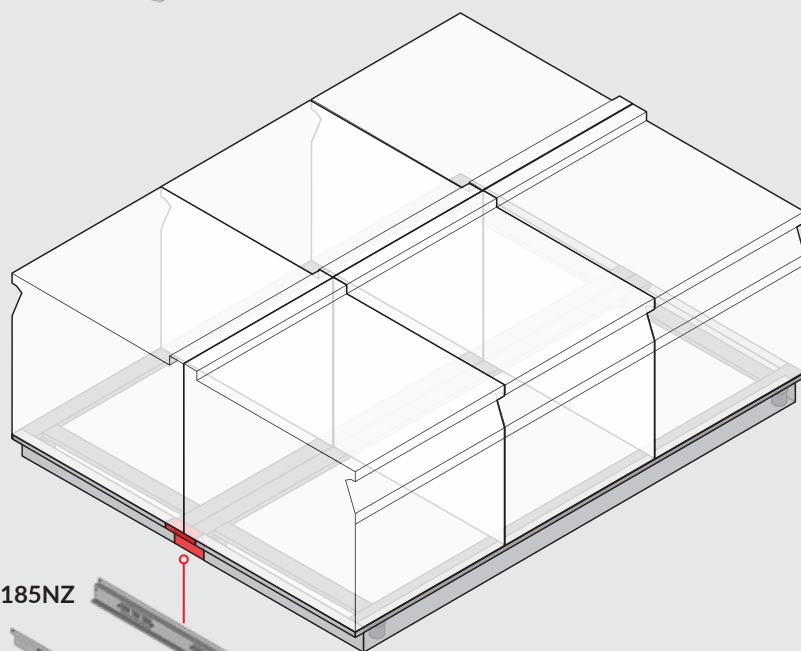


\* 12NT4 ÷ 24NT4  
120 ÷ 240 cm

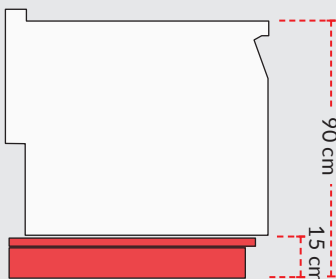
\* 04NT2E ÷ 20NT2E  
40 ÷ 200 cm



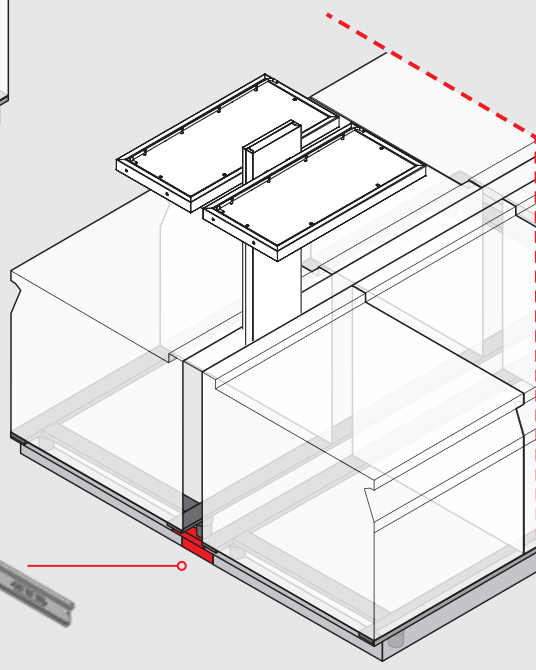
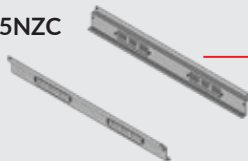
12NZ ÷ 54NZ  
120 ÷ 540 cm



185NZ



185NZC



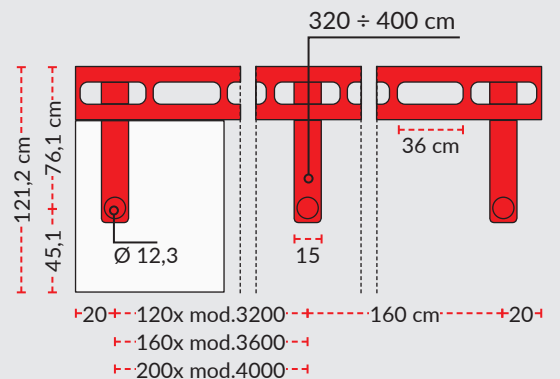
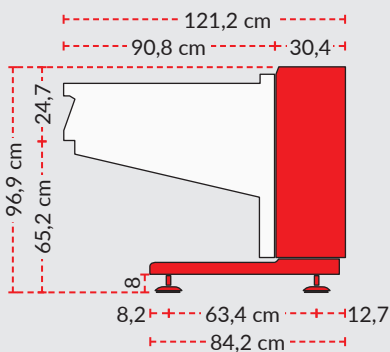
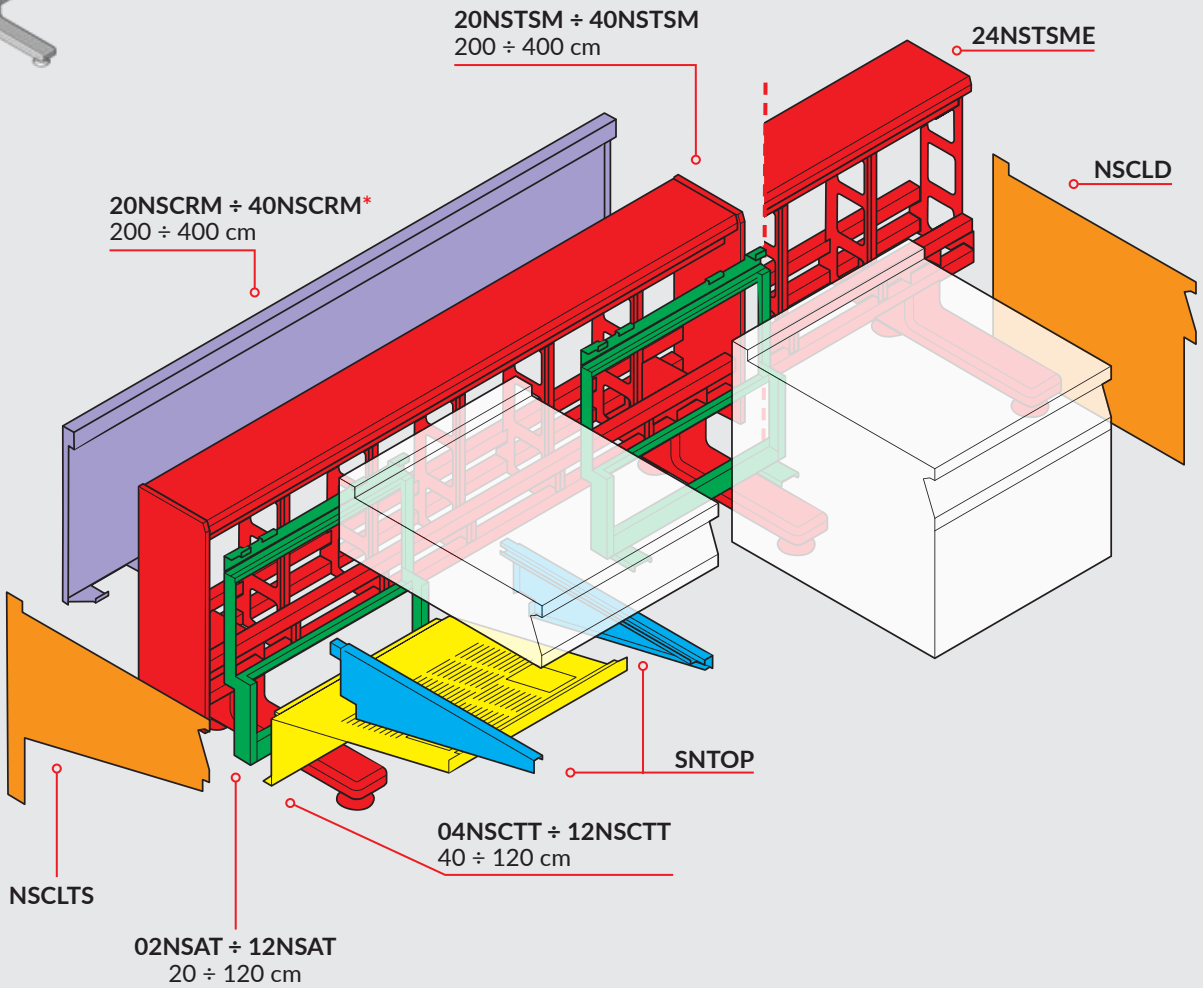
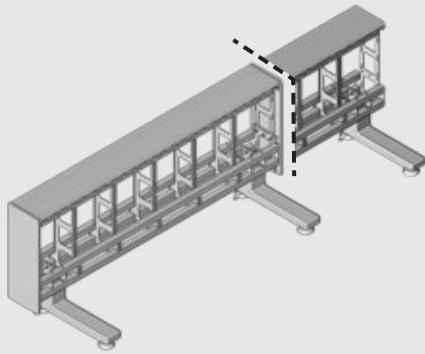
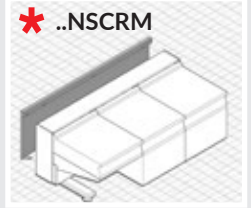
Высота поверхности для приготовления с плитусом - фиксированная, т.е. не регулируется.

\* ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ: 14N1P13G-0N1FR7IX-0N1FR1EX НЕ МОЖЕТ быть установлено в этой конфигурации.

# ICON9000

## УСТАНОВКА НА ОДНОСТОРОННЮЮ КОНСОЛЬНУЮ ОПОРУ

Конфигурация центральной комнаты

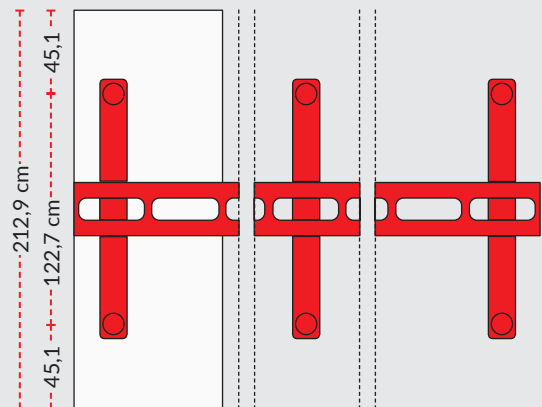
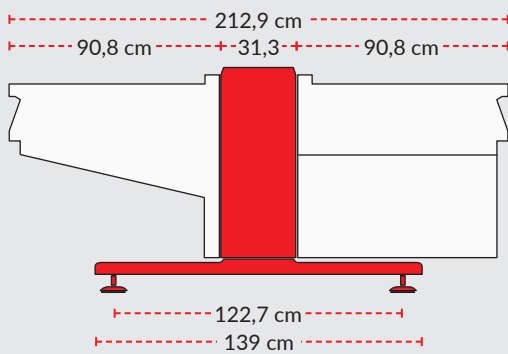
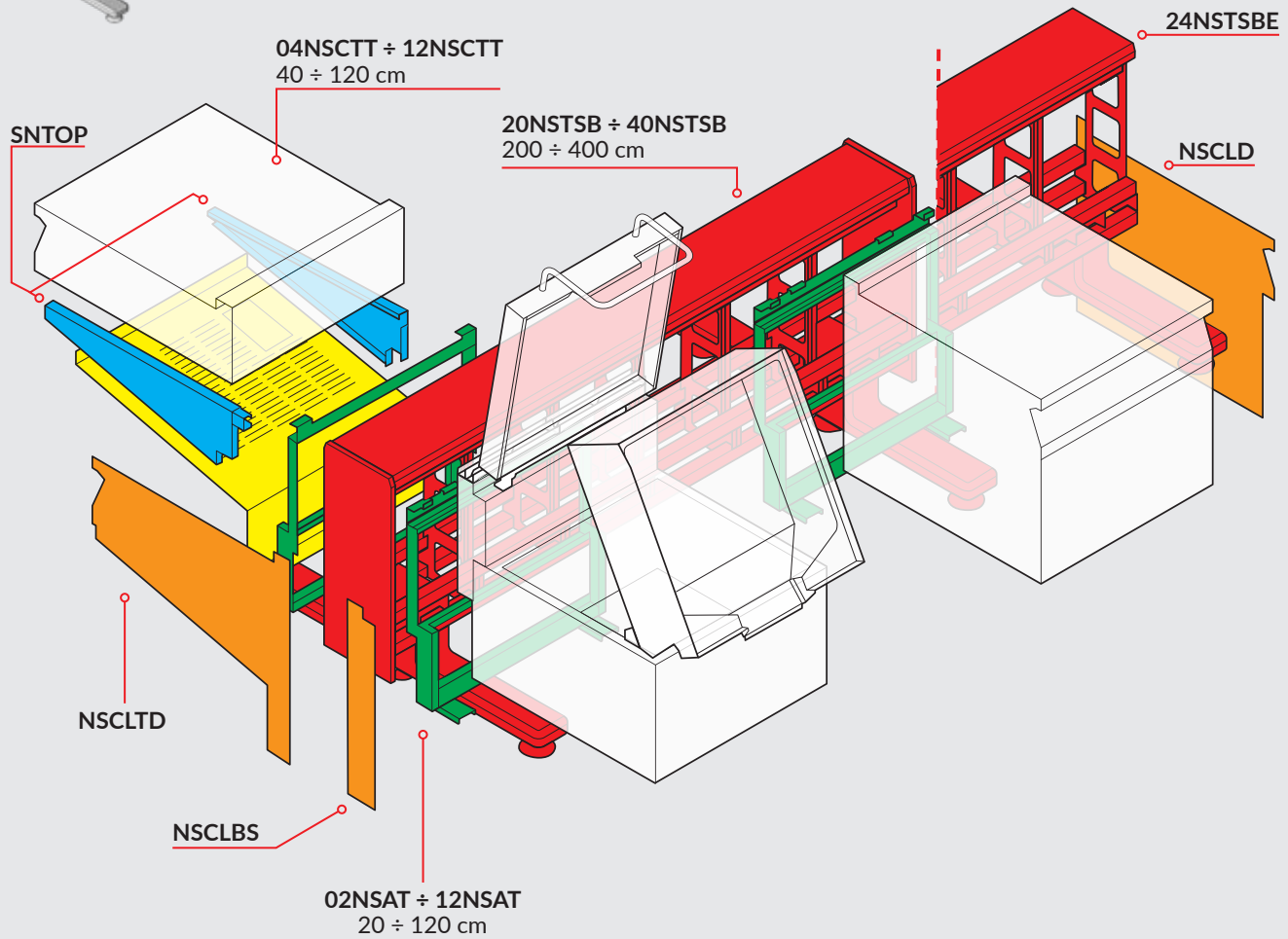
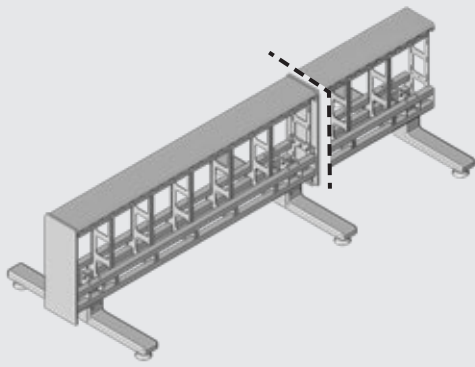


### ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ

Приборы которые НЕ допускаются для установки на консольной опоре: фритюрницы 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, варочные котлы 14N1PI3G, автоматические макароноварки 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, холодильные столы 2NIBNC-2NIBBC, оборудованные вертикальные стойки

# ICON9000

## УСТАНОВКА НА ДВУХСТОРОННЮЮ КОНСОЛЬНУЮ ОПОРУ



### ОГРАНИЧЕНИЯ УСТАНОВКИ

Приборы которые НЕ допускаются для установки на консольной опоре: фритюрницы 0N1FR7IX-0N1FR1EX- 0T1FR7IX, варочные котлы 14N1PI3G, автоматические макароноварки 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, холодильные столы 2NIBNC-2NIBBC, оборудованные вертикальные стойки

# ICON9000

## ОБОРУДОВАННЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СТОЙКИ

Они могут размещаться отдельно или попарно, с или без верхней соединительной решетки.

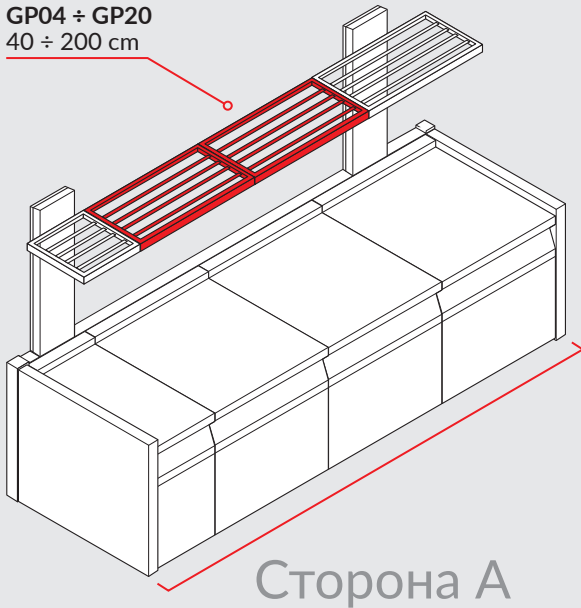
**1.** Для одностороннего блока выберите вертикальные стойки с коммерческим артикулом СМ ...

**2.** Для двухстороннего блока, выберите вертикальные стойки с коммерческим артикулом СВ ...

Вертикальные стойки могут быть оборудованы полками на верхнем уровне; они также могут быть

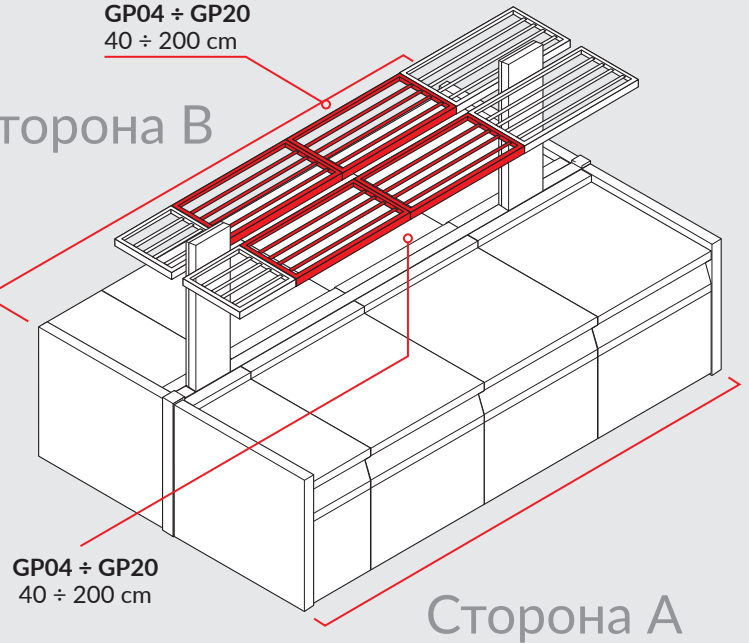
добавлены в блоки, установленные на мультиопоре после проверки положения опорных ножек и опоры колонн.

GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm



GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

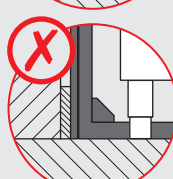
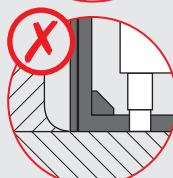
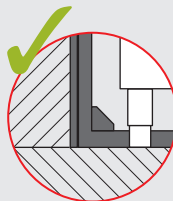
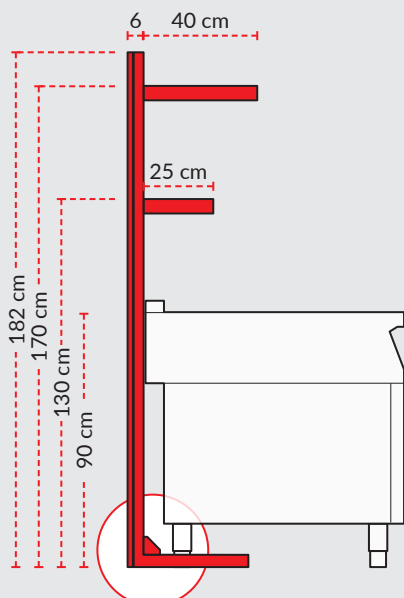
Сторона В



GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

Сторона А

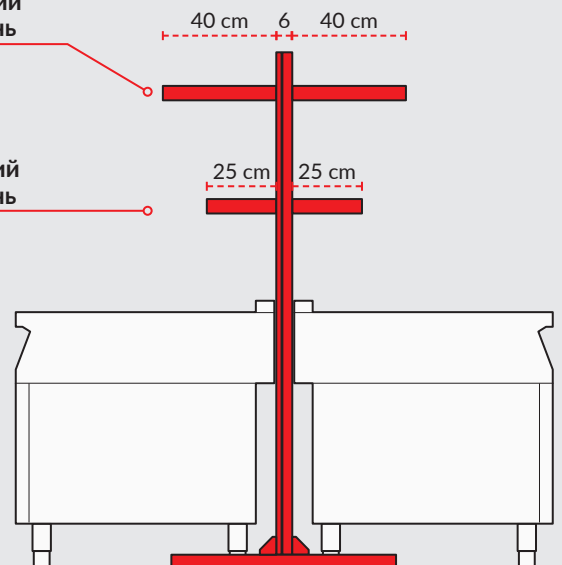
СМ...



СВ...

Верхний уровень

Нижний уровень





# ICON9000

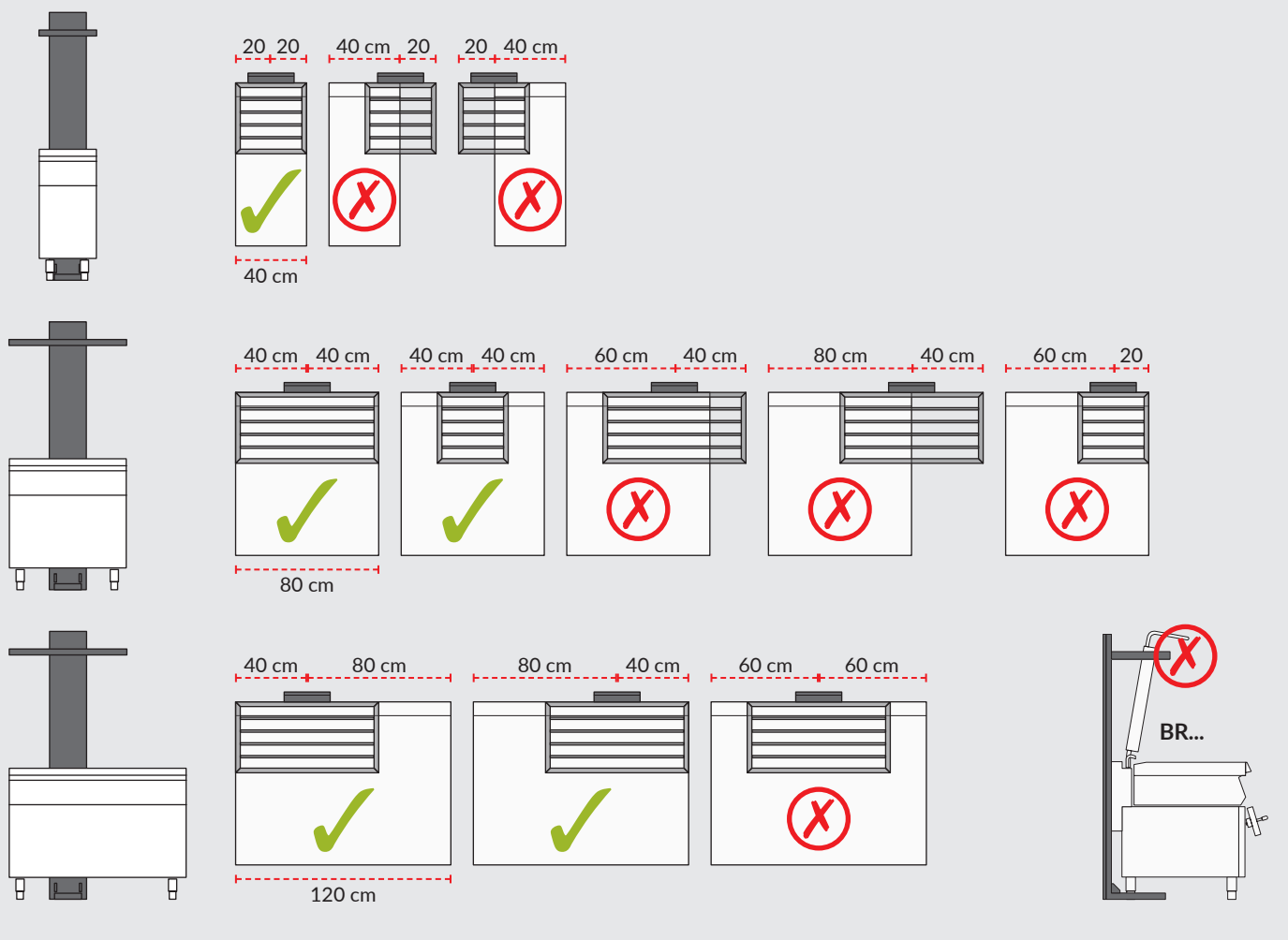
## КАК ВЫБРАТЬ РАЗМЕР ВЕРТИКАЛЬНЫХ СТОЕК

Сопоставьте размер вертикальной стойки, шириной 40 или 80 см и ширину подключаемого устройства: таким образом, полка вертикальной стойки, не будет выходить за пределы размеров устройства. В конфигурации двухстороннего

блока выберите один из блоков для установки вертикальной стойки.

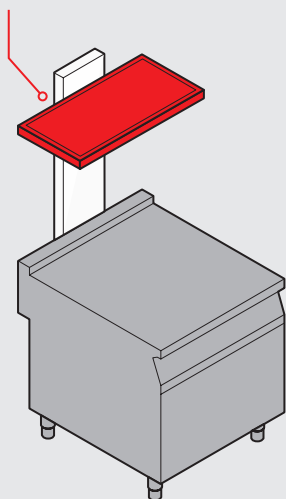
верхние соединительные решетки.

**ОГРАНИЧЕНИЕ:** опрокидывающаяся сковорода **НЕ МОЖЕТ** быть подсоединена к вертикальной стойке или, если для блока установлены



### Вертикальная стойка со светодиодной подсветкой

C...L08



Тип оборудования	Совместимость
ГАЗОВОЕ оборудование	(X)
TPE диапазон сплошных электрических поверхностей	(X)
PE Электрические плиты	(X)
VTI Индукционное оборудование	✓
VTIW Wok индукция	✓
VTR Инфракрасное оборудование	(X)
FTE Электрические жарочные поверхности	(X)
GRE Электрические грили	(X)
PI/PDE Прямой и косвенный нагрев Варочные котлы	(X)
CPE Электрические макаронницы	(X)
FRE Электрические фритюрницы	(X)
SPE Электрический аппарат для чипсов	✓
BME Электрический мармит	✓
NE Электрическое оборудование под печь	(X)
EN Нейтральные элементы	✓

# ICON9000

## КАК ОБОРУДОВАТЬ УРОВНИ

**УСТАНОВКА ВЕРХНЕГО УРОВНЯ:**  
две или более стойки могут быть соединены подставкой для кастрюль, от 40 до 200 см в ширину.

**УСТАНОВКА НИЖНЕГО УРОВНЯ:** можно оборудовать вертикальные стойки на нижнем

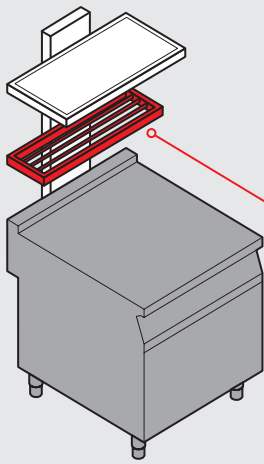
уровне несколькими аксессуарами: полками, решетками, краном для воды, держателем для контейнеров, электрическими розетками и тепловыми лампами.

**Для кухонного блока :** выберите аксессуары с коммерческой

артикулом **A**.

**Для двухстороннего блока:** обеспечьте первый блок только аксессуарами, имеющими коммерческий артикул **A**; для второго блока, выберите только аксессуары с коммерческим артикулом **B**.

### Аксессуары НИЖНЕГО УРОВНЯ: одобренные для оборудования



**R04IA/B**  
**R08IA/B**  
Полка



Wok Индукция, Электрические грили, Электрические жарочные поверхности, Электрические макароноварки, Электрический аппарат для чипсов, Электрический мармит, Нейтральные элементы

**G08IA/B**  
Полка для гриля



Wok Индукция, Электрические грили, Электрические жарочные поверхности, Электрические макароноварки, Электрический аппарат для чипсов, Электрический мармит, Нейтральные элементы

**TGNIA/B**  
Опора



Рекомендуется только для нейтральных элементов

**CRAIA/B<sup>1</sup>**  
Кран



Газовые плиты, Нейтральный элемент, Электрические плиты, Сплошные электрические поверхности

**RBE208IA/B<sup>12</sup>**  
Розетки



Нейтральные элементы

**PE1IA/B<sup>12</sup>**  
Розетка



Нейтральные элементы

**RPE104IA/B<sup>12</sup>**  
**RPE108IA/B<sup>12</sup>**  
Розетка



Нейтральные элементы

**CCIA/B**  
Крышка



**ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

<sup>1</sup> В конфигурации двухсторонних блоков, в соответствии с этим аксессуаром, следующие приборы не могут быть установлены : **газовое оборудование с дымоходом, газовые грили.**

<sup>2</sup> **IP44 РОЗЕТКА**

- Сбоку нейтрального элемента, в соответствии с розеткой, только эти приборы могут быть размещены: нейтральные элементы, GRE / GRG, FTE, FTG, FR. Все приборы с ваннами запрещены

и все приборы косвенного нагрева.

- Если линия для приготовления оборудована вертикальной стойкой с водопроводным краном, между водопроводным краном и электрической розеткой должно быть минимальное расстояние 140 см.

**IP66 РОЗЕТКА**

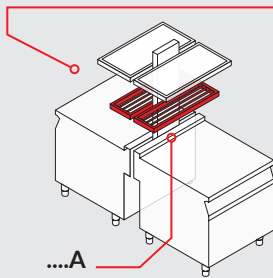
- Сбоку нейтрального элемента, в соответствии с розетками, любой прибор может быть

установлен, за исключением следующих: CP, BM,

PD / PI, BR. Все приборы с ваннами запрещены.

- Если линия для приготовления оборудована вертикальной стойкой с водопроводным краном, между водопроводным краном и электрической розеткой должно быть минимальное расстояние 140 см.

### Аксессуары НИЖНЕГО УРОВНЯ: предусмотрены для КОНФИГУРАЦИИ ДВУХСТОРОННИХ БЛОКОВ



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

# ICON9000

## ГОТОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СТОЙКИ

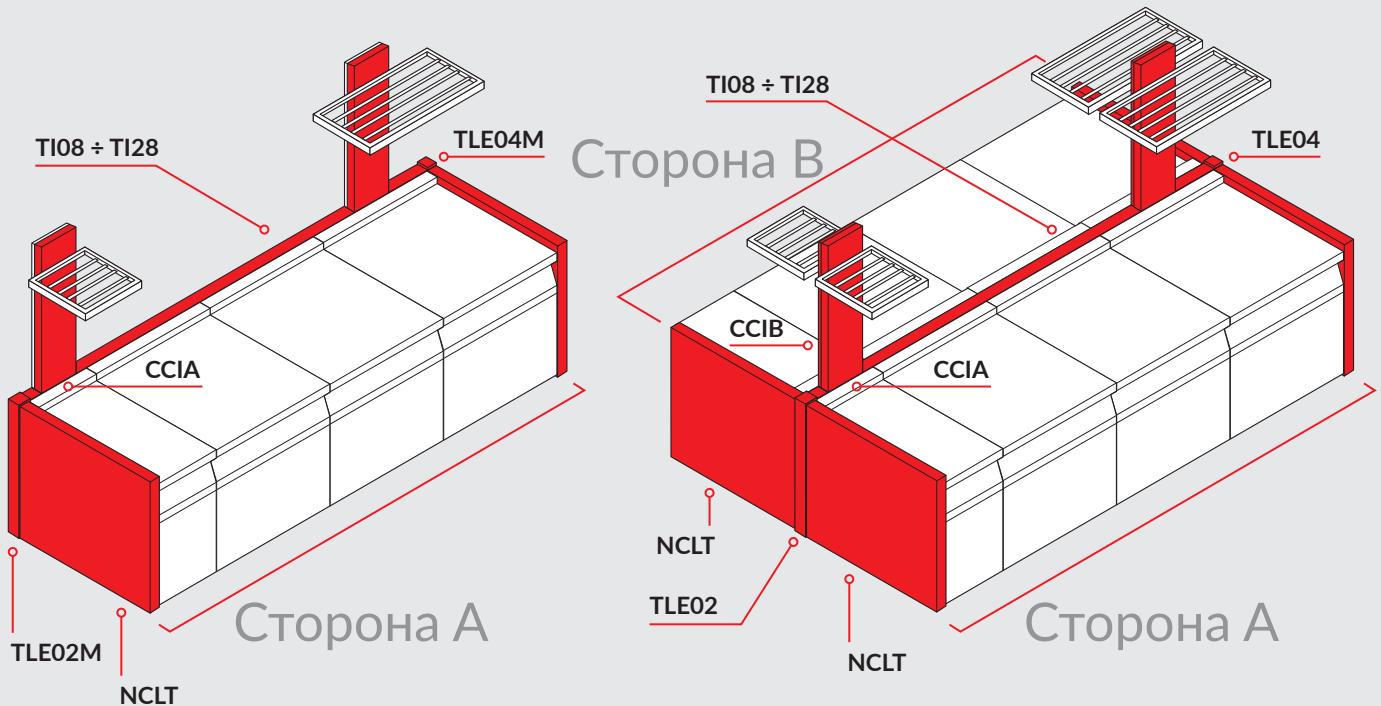
Если НИЖНИЙ уровень не оснащен аксессуарами, необходимо установить стойки с крышкой:

- CCIA на модуле приготовления.
- CCIA + CCIB в конфигурации двухсторонних блоков.

Верхние боковые закрытые установки:

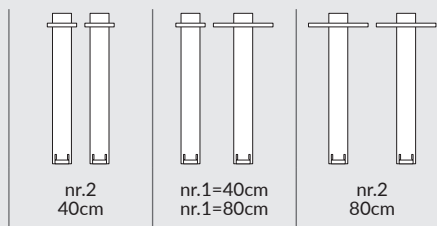
- TLE02/TLE04 для размещения на двухсторонних блоках.
- TLE02M/TLE04M для установки на односторонний блок.

Боковые панели NCTL всегда должны входить в комплект блоков приготовления с оборудованными колоннами.

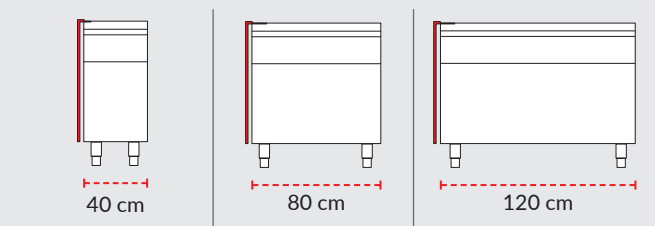


**ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА:** как выбрать длину в соответствии со стойками

**ВЕРХНИЕ БОКОВЫЕ ЗАКРЫТЫЕ УСТАНОВКИ TLE...**

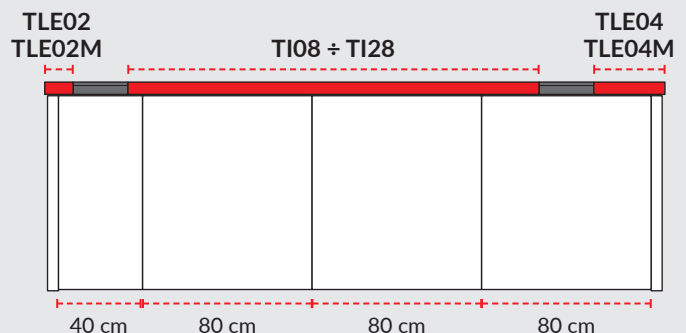


	nr.2 40cm	nr.1=40cm nr.1=80cm	nr.2 80cm
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI12
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI14
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI16
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI18
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI20
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI22
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI24
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI26
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI28



TLE02 / TLE02M	TLE04 / TLE04M	TLE04 / TLE04M
----------------	----------------	----------------

Пример










# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Рабочая поверхность прессованная в единственном варианте Конфорки мощностью 4, 7 и 10 кВт. Таблица распределения конфорок представлена в вводном разделе главы. Решетки для конфорок из эмалированного чугуна. Нижний духовой шкаф: газовый СТАТИЧЕСКИЙ (... G), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... GV) или электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... EV). Камера духового шкафа












изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Боковой отсек духового шкафа с направляющими для контейнеров, емкостью 6xGN1/1. 2N1FAGF: модель с газовым статическим

духовым шкафом БОЛЬШОГО РАЗМЕРА; газовый статический духовой шкаф с функцией электрического гриля. Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня, емкость каждого уровня 1x1/1GN + 1x2/1GN, камера оснащена 1 решеткой, а также оборудована электронным искровым зажиганием.






МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N0FAA</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	17		
	<b>1N0FAD</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	25		
	<b>1N0FA</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	28		
	<b>1N0FAA</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	34		
	<b>1N0FAB</b> ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПЛОЩАДЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ПЛИТА СПРАВА	80X92X25	23,5		
	<b>2N0FA</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	48		
	<b>2N0FAA</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	51		
	<b>1N1FADG</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	33	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1FADGV</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	33	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1FAG</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1FAGV</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	36	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1FAAG</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	42	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1FAAGV</b> ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N1FAAEV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	34	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1N1FAAE	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	34	5,4	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2N1FAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	56	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N1FAGF	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И БОЛЬШОЙ СТАТИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ	120X92X75	49	3,8	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 HZ

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NGA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	VSX4	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	PLS	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	PRS	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				
	NCEA	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM FLEXI-PLATE

Оборудование с многофункциональной поверхностью, подходящей для прямого и косвенного приготовления пищи. Плита изготовлена из комбинированной стали с верхним слоем из нержавеющей стали AISI 430. 4 независимые зоны

приготовления, контролируемые температурным термостатом, регулируемые 110-360 °С. Нагрев с помощью нагревательных элементов с паяной сваркой. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 1NOFPE.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
------	----------	---	---	---	---



1NOFPE

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЛИТА FLEXIPLATE

80X92X25

12

400V 3N ~ 50  
±60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
------	----------	---	---	---	---



KPP

НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ



RFT

СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



KLL

НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ



NCEAM











ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ







В газовых моделях плита нагревается с помощью центральной конфорки из нержавеющей стали; электронное непрерывное искровое зажигание. В электрических моделях плита нагревается с помощью нагревательных элементов, 4 рабочие зоны контролируются независимо

друг от друга. Нижний духовой шкаф: газовый PLURI-VENTILATED (... GV) или электрический PLURI-VENTILATED (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня

вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0TPG СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0TPG СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1TPGV СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ГАЗОВОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	20,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0TPE СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6		400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	1N0TPE СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12		400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	1N1TPEEV СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	19,5		400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	KPP НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				










# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ






Плита изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, полностью герметичная и водонепроницаемая поверхность. Передняя часть плиты оборудована углублением для сбора пролитой жидкости. 5-позиционный переключатель для настройки температуры. Нижний духовой

шкаф: электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЕ (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой

GN 2/1. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: ONOPE4, 1NOPE4, 1N1PE4EV.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ONOPE4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1NOPE4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С 4 КОНФОРКАМИ	80X92X25	16	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N1PE4EV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	24	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N1PE4EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	21,4	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N1PE2EL	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ- 230V	80X92X75	21,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 HZ	










## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

Плита из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность плиты из стеклокерамики. Плита нагревается с помощью индукции (... VT1I = одна зона, ... VT2I = все зоны и ... VT1W = wok индукция Ø см 30) или инфракрасный нагрев (... VTR). Для использования электромагнитной

индукции необходима посуда из подходящего материала. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0N0VT1R, 1N0VT1R.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	0N0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0N0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0N0VT1W	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА WOK	40X92X25	5	400V 3~ / 50HZ ± 60HZ	
	0N0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	6,8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1N0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	13,6	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>PW350</b>	СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Прессованная поверхность с углублением в передней части, для сбора и слива жидкости. Линия предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом. Независимый

контроль для каждой зоны приготовления, термостатический контроль температуры. Выдвижной лоток на передней панели для слива жира. Газовый нагрев с помощью трехпламенных конфорок, электронное искровое зажигание; электрический нагрев с помощью

защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT2G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT6G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N0FT1G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2N0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0N0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N0FT1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

#### АКСЕССУАРЫ











	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	09PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 40 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	19PS	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 80 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	RFT	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	KLL	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KLRA	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ГРИЛИ







Наклонная решетка изготовлена из эмалированного чугуна со специальной нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует сливу кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. В газовых моделях поверхность

керамической плитки нагревается горелкой с тройным пламенем из нержавеющей стали; горелка контролируется предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. В электрических моделях решетки нагреваются электрическими элементами, которые







напрямую контактируют с решеткой. Независимый контроль для каждой зоны приготовления. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0NOGRE, 1NOGRE, 2NOGRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	40X92X25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1NOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	80X92X25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2NOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	120X92X25	27	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0NOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	40X92X25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1NOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	80X92X25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2NOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	120X92X25		15,75	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				
	RGRG40	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (40 CM)				








## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>RGRG80</b>	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (80 СМ)				
	<b>MGGRG</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ				






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ

Поверхность котла оборудована канавкой для сбора конденсата. Крышка с ручкой на пружинах. Линия предлагает газовые/электрические пищеварочные котлы с прямым/косвенным нагревом. Котел изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Основание котла

изготовлено из нержавеющей стали AISI 316L. Прямоугольный контейнер для котла изготовлен из нержавеющей стали AISI 316L, емкость 3x 1/1 GN. Нельзя устанавливать на консоль: 14N1PI3G.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	1N1PI1G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (100Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PI2G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PD2G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ ПРЯМОГО НАГРЕВА (145Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	14N1PI3G	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (270Л.)	140X92X90	44	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1N1PI1E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (100Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	1N1PI2E	ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CPX102	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 100 Л	50X50X41			
	CPX152	ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 250 Л	50X50X48			



























# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ МАКАРОНОВАРКА

Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна из полированной нержавеющей стали AISI 316L. Вода заливается через верхнюю часть: автоматическое (... Н) или ручной контроль на панели управления (... L). Газовые модели с электронным

непрерывным искровым зажиганием. Корзины являются обязательными аксессуарами. Аксессуар 20N1SCP совместим с любыми моделями линии с механизмом автоматического подъема корзин. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями:

0N1CP1EL, 0N1CP1EH, 1N1CP2EL, 1N1CP2EH.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N1CP1GL</b>	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>0N1CP1GH</b>	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1N1CP2GL</b>	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N1CP2GH</b>	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	<b>0N1CP1EL</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75		12	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	<b>0N1CP1EH</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75		12	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	<b>1N1CP2EL</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75		24	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ
	<b>1N1CP2EH</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75		24	400V 3N~ 50 ÷ 60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>20N1SCP</b>	ПОДЪЕМНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОРЗИН МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л.	20X92X75		0,2	230V 1N~ / 50HZ
	<b>KSCP</b>	НАБОР ИЗ 3 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДЪЕМОМ КОРЗИН	27X13,7X20			
	<b>KSCP6</b>	НАБОР ИЗ 6 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ С МЕХАНИЗМОМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДЪЕМА КОРЗИН.	13X12X20			
	<b>KCP40</b>	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКОРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	<b>C0909</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	<b>C2715</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 6,6 Л	27X13,7X20			
	<b>C0930</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,8 Л	9,2X30,6X13,2			
	<b>C1830</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10 Л	18,8X30,6X20			
	<b>C2830</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 15 Л	26,6X30,6X20			
	<b>C4627</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 23,5 Л	27X46X20			
	<b>C2327</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12 Л	27X22X20			
	<b>CV40</b>	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 40Л				








# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM

## АВТОМАТИЧЕСКАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА




Автоматическая универсальная макаронovarка с отдельной конструкцией из нержавеющей стали включает в себя: ванну из нержавеющей стали AISI 316, крышку и полностью выдвигающую корзину с автоматическим подъемом. Автоматическое управление

электропитанием, программами подачи пищи и уровнем воды в резервуаре. Стандартная вытяжная душевая головка. В газовых моделях нагрев осуществляется конфорками, электронное управление зажиганием и ионизацией пламени. В электрических

моделях нагрев осуществляется тремя электронагревателями, погруженными в воду. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>10NCP1A</b> ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ВАННОЙ 150 Л	100X92X90	24	0,18	230V 1N~ / 50HZ
	<b>12NCP1A</b> ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ВАННОЙ 200 Л	120X92X90	30	0,18	230V 1N~ / 50HZ
	<b>20NCP2A</b> ГАЗОВАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 150+150 Л	200X92X90	48	0,35	230V 1N~ / 50HZ
	<b>10NCP1EA</b> УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА ВАННА 150 Л	100X92X90		18	400V 3N~ 50 ±60 HZ
	<b>12NCP1EA</b> УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА ВАННА 200 Л	120X92X90		18	400V 3N~ 50 ±60 HZ








### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CC21</b> ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ МАКАРОНОВАРКИ	77X83X117,5			
	<b>B11M20</b> КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20			
	<b>CCP150</b> КОРЗИНА ДЛЯ ТОНКОЙ ПАСТЫ ДЛЯ ВАННЫ 150Л				
	<b>CCP200</b> КОРЗИНА ДЛЯ ТОНКОЙ ПАСТЫ ДЛЯ ВАННЫ 200Л				









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ФРИТЮРНИЦЫ 12Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 12 Л.  
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Электронная система непрерывного искрового зажигания

для газовых моделей. Температура контролируется при помощи термостата и предохранительного термостата. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка. Модели (FR ... D) с цифровым управлением.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N1FR3G</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>0N1FR3GD</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1N1FR4G</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л. ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1N1FR4GD</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	<b>0N0SPE</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	40X92X25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ







## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR12</b> 2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	<b>CFR91214</b> КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	<b>FO</b> ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b> КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ФРИТЮРНИЦЫ 15Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 15 Л.  
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.  
Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки.  
Ванна оборудована сливной зоной.  
Температура контролируется при помощи термостата и

предохранительного термостата.  
Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка.  
Модели (FR ... D) с цифровым управлением. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N1FR5E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л	40X92X75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>0N1FR5ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1N1FR6E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л	80X92X75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1N1FR6ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR15</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	<b>CFR15</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	<b>FO</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ФРИТЮРНИЦЫ 21-23Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 21-23 Л.  
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели ... FR7 оборудованы ванной V-образной формы. Температура

контролируется при помощи термостата и предохранительного термостата. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более легкое обслуживание. Модели (FR ... D) с

цифровым управлением. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	0N1FR1I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR1ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR7I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л	40X92X75	25	0,035	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR7ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	25	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR2I	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л	80X92X75	42	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1FR2ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	42	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0N1FR1E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	0N1FR1ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1N1FR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	1N1FR2ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ÷60 HZ















## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>C3728N</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ ... FR7..	27,8X36,8X13			
	<b>C3830AD</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12			
	<b>CFR221</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12			
	<b>CFR2123A</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13			
	<b>FO</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ФРИТЮРНИЦЫ 22Л

ВАННА ЕМКОСТЬЮ 22 Л.  
Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.  
Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки.  
Ванна оборудована сливной зоной.  
Температура контролируется при помощи термостата и

предохранительного термостата.  
Газовые модели с электронным непрерывным искровым зажиганием.  
Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N1FR1G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1N1FR2G</b>	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л	80X92X75	42	0,05	230V 1N~ / 50HZ
<b>АКСЕССУАРЫ</b>						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>C3830AD</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12			
	<b>CFR221</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12			
	<b>FO</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			



# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА








АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПОДЪЕМА КОРЗИН СО СТАНДАРТНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более

легкое обслуживание. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины. Модели ... FR7 оборудованы ванной V-образной формы. Система фильтрации и рециркуляции масла для моделей ... X. Модели «X» нельзя устанавливать на балки или рамы: ON1FR7IX,

ON1FR1EX. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: ON1FR1EX.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ON1FR7IX	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90	25	0,1	230V 1N~ / 50HZ
	ON1FR1EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	ON1FR1EX	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90		18	400V 3N ~ 50 ±60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CFR2123A	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ СКОВОРОДЫ







Сковорода ... BR2 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; ванна с дном из низкоуглеродной стали предоставляется по запросу. Сковорода ... BR3 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; дно ванны из комбинированной стали.

Сковорода с фиксированной сковородой (... F) из нержавеющей стали AISI 304 (без функции Cooking-Pro), емкостью 35 литров; дно ванны из комбинированной стали. Линия ICON9000 предлагает газовые/электрические сковороды с ручным (... BR2..A .. / ... BR3 ... A ....) или автоматическим подъемом ванны (... BR2 ... / ... BR3 ...).

Активный защитный термостат и микропереключатель отключают электропитание, когда ванна находится в поднятом состоянии. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	1N1BR2G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR2GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	1N1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR2G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR3G	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	2N1BR2GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	2N1BR3GA	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	1N1BR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR2EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR2E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR2EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	2N1BR3EA	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1N1BR3EF	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА	80X92X75		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ














	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>CB21</b>	ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	75,5X81,2X78			
	<b>B11M20</b>	КОНТЕЙНЕР GN 1/1 H = 200 С УНИВЕРСАЛЬНЫМИ РУЧКАМИ	32X53X20			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM МАРМИТ








Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна с закругленными углами. Ручное наполнение водой. Слив ванны осуществляется с помощью поворотного переключателя на передней части оборудования - способствует быстрому и

эффективному опустошению ванны. Температура контролируется термостатом и предохранительным термостатом. Ванна используется с емкостями GN. Ванны являются обязательными аксессуарами. Электрические модели оснащены дистанционным управлением

максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0N0BM1G</b>	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	40X92X25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>0N0BM1E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	40X92X25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N0BM2G</b>	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	80X92X25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1N0BM2E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	80X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
<b>АКСЕССУАРЫ</b>						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0FFBM</b>	ПЕРФОРИРОВАННОЕ ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВАННЫ МАРМИТА				
	<b>TRA12</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	<b>TRA16</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	<b>TRA11</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	<b>BGN11</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	<b>BGN12</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			

АКСЕССУАРЫ







	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BGN13</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5	17,7	15	
	<b>BGN16</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2	17,7	15	
	<b>BGN23</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5	35,4	15	
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53	32,5	2	
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53	32,5	4	
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53	32,5	6,5	
	<b>NCEAM</b>	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ

CHEF COMFORT PRO. Система Chef Comfort Pro, применяемая для теплового блока, обеспечивает дополнительный комфорт и улучшает условия работы для шеф-повара. Система Chef Comfort Pro уменьшает тепловое излучение и эффективно направляет дым и запахи в сторону

вытяжного зонта. Чтобы установить систему воздушных поручней для блока приготовления, необходимо установить 20 см элемент с мотором, к которому подключаются специальные воздушные поручни, их можно разместить либо слева, либо справа на максимальном расстоянии

- 160 см. Примеры схем расстановок Chef Comfort Pro представлены в вводном разделе к главе. Поручни имеют отверстия из которых выходит воздушный поток; Кроме того, поток воздуха является направленным благодаря возможности поворачивать поручни.












МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>20N1TLA</b> ЭЛЕМЕНТ С ДВИГАТЕЛЕМ ДЛЯ СИСТЕМЫ ВОЗДУШНЫХ ПОРУЧНЕЙ	20X92X75	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	<b>20N1TN</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			








## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM DX	40X6,9X4			
	<b>08NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM DX	80X6,9X4			
	<b>12NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM DX	120X6,9X4			
	<b>16NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM DX	160X6,9X4			
	<b>04NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM SX	40X6,9X4			
	<b>08NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM SX	80X6,9X4			
	<b>12NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM SX	120X6,9X4			
	<b>16NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM SX	160X6,9X4			









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM НЕЙТРАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Дополнительные элементы из нержавеющей стали AISI 304:  
нейтральные элементы с / без водяной колонкой, с / без ящиков, элемент со встроенной подставкой для salamander, элементы с выдвижным душем, розеткой и раковиной.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	20N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X25
	0N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40X92X25
	1N0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	80X92X25
	0N0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ	40X92X25
	0N0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ/РАМОЙ	40X92X25
	1N0TC2	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	80X92X25
	0N0NTRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ОБОРУДОВАН ДЛЯ ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	40X92X25
	1N0NTRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	80X92X25
	20N1TND	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ	20X92X75

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>20N1TN</b>	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ				
	<b>0N1TC1P</b>	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ РОЗЕТКАМИ				
	<b>0N1L</b>	РАКОВИНА НА ШКАФУ				

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BGN11P10</b>	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР Н= 100				
	<b>CEMTV</b>	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ХОЛОДНОЙ ВОДЫ				
	<b>CEGTV</b>	СМЕСИТЕЛЬ ГОРЯЧЕЙ/ХОЛОДНОЙ ВОДЫ С КОЛЕНЧАТЫМ СОЕДИНЕНИЕМ				
	<b>NCEA</b>	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				








# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильная нижняя установка из нержавеющей стали AISI 304 и внутренним выдвижным ящиком из материала ABS, емкость 4xGN 1/1, h = 100 мм. Рабочая температура: -22 ° / + 15 ° C. Модель 2NIBBC с функцией шокового охлаждения. Газообразный хладагент R600A. Энергетический

класс В (при использовании в режиме холодильника: А). Существуют установочные ограничения: допускается установка с любым электрическим оборудованием (кроме 0N0BM1E-1N0BM2E), возможна установка только с газовым оборудованием: 2NOFT1G-2NOFT7G-

2NOGRG.

## АКСЕССУАРЫ













	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	2NIBNC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА	120X80X50	0,28		230V 1N~ / 50HZ
	2NIBBC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	120X80X50	0,32		230V 1N~ / 50HZ

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ СТЕНДЫ

Отдельностоящая конструкция для установки столешниц из нержавеющей стали AISI 304. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние ящики без дна на выдвижных направляющих используются для GN 1/1 контейнеров с макс. высотой

- 100 мм. Модель 1NIVBR нельзя установить под следующими элементами: индукционные и инфракрасные стеклокерамические плиты, электрические грили и электрические плиты.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	40X80X50			
	1NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	80X80X50			
	2NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	120X80X50			
	0NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ПРАВОЙ ДВЕРЬЮ	40X85X50			
	1NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ДВЕРЯМИ	80X85X50			
	0NIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	40X85X50			
	1NIVBR	ТЕПЛОВАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	80X85X50	2		230V 1N~ / 50HZ
	PBND	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СПРАВА				
	PBNS	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СЛЕВА				
	TPV	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	34,8X45,5X32,6			
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ







## АКСЕССУАРЫ


Плентус на 3 стороны, изготовленный из нержавеющей стали AISI304, закрепляется к ножкам оборудования с помощью зажимов. Плентус можно легко снять для периодических проверок. Эти плентусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа. Поручни из нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую





поверхность, используются в качестве поручней и опорной поверхности для посуды.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 40 CM				
	1KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 80 CM				
	2KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 120 CM	120X20X10			
	KPN	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	NCLT	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,53X92X79			
	NCLTL	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,2X92X79			
	NCLTLB	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ				
	04NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X75X15			
	08NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X75X15			
	10NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 100 CM	100X75X15			
	12NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X75X15			
	12NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X80X15			
	14NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 CM	140X80X15			
	16NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X80X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	18Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X80X15
	20Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X80X15
	22Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X80X15
	24Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X80X15
	26Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 CM	260X80X15
	28Nzc	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X80X15
	Nzc	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"	
	Nzcc	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ	
	04mf	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X20X10
	08mf	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X20X10
	04Ncf	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 CM	40X6,9X4
	08Ncf	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 CM	80X6,9X4
	12Ncf	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 CM	120X6,9X4
	14Ncf	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 140 CM	140X6,9X4
	16Ncf	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 CM	160X6,9X4
	04Nfp	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 CM	40X15,1X5,4
	08Nfp	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 CM	80X15,1X5,4







## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
—	<b>12NPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 СМ	120X15,1X5,4			
	<b>16NPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 СМ	160X15,1X5,4			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM УСТАНОВКА СПОСОБОМ “МОСТ”

Таблица с инструкциями по установке представлена в вводном разделе к главе.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	04NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X0X0			
	08NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X0X0			
	12NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 СМ	120X0X0			
	16NPSS	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 160 СМ	160X0X0			
	04NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	40X0X0			
	08NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	80X0X0			
	12NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	120X0X0			
	16NPRF	НИЖНЯЯ ПОЛКА	160X0X0			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM УСТАНОВКА НА ОПОРУ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Линию ICON9000 можно установить на плинтус из нержавеющей стали или на блок, используя многоэлементную подставку, на которой расположено оборудование.

Многоэлементная опорная рама изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, она обеспечивает хорошую наполную опору с 4/6 регулируемыми по

высоте ножками из нержавеющей стали. С помощью расширения можно увеличить длину рамы. Удлинение из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм, закрепляется на многоэлементной опоре, таким образом улучшая опоры для пола с 2/4 регулируемыми по высоте ножками из нержавеющей стали. Многоэлементная опорная рама может

быть оснащена плинтусом из нержавеющей стали AISI 304, закрывающим опору с трех сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 120 CM	120X80X15			
	16NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X80X15			
	18NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X80X15			
	20NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X80X15			
	24NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X80X15			
	04NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	40X0X0			
	06NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
	08NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
	10NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
	12NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
	14NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
	16NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			

МОД.	ОПИСАНИЕ				
 <b>12NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 СМ	120X86X15			
<b>16NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 СМ	160X86X15			
<b>18NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 СМ	180X86X15			
<b>20NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 СМ	200X86X15			
<b>22NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 СМ	220X86X15			
<b>24NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 СМ	240X86X15			
<b>26NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 СМ	260X86X15			
<b>28NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 СМ	280X86X15			
<b>30NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 300 СМ	300X86X15			
<b>32NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 320 СМ	320X86X15			
<b>34NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 340 СМ	340X86X15			
<b>36NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 360 СМ	360X86X15			
<b>38NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 380 СМ	380X86X15			
<b>40NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 400 СМ	400X86X15			
<b>42NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 420 СМ	420X86X15			
<b>44NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 440 СМ	440X86X15			
<b>46NZ</b>	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 460 СМ	460X86X15			



## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	48NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 480 СМ	480X86X15			
	50NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 500 СМ	500X86X15			
	52NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 520 СМ	520X86X15			
	54NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 540 СМ	540X86X15			
	185NZ	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	185NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2ММ УСТАНОВКА НА ПЕРЕКЛАДИНЕ










Подвесная установка на перекладине для одно- или двухсторонних расположений без каких-либо структурных ограничений, как верхние блоки, так и нижние шкафы / духовые шкафы, с большой гибкостью в различных моделях. Опорная перекладина имеет внутри







все необходимое для потребления оборудованием эл. питания / воды / и т.д. Консольная опора из стальной конструкции Fe360 с антикоррозионной эпоксидной покраской. В комплекте с парой опорных ножек, боковыми панелями и верхней крышкой из нержавеющей

стали AISI 304 с отшлифованной поверхностью.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 200СМ	200X84X97			
	24NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 240СМ	240X84X97			
	28NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 280СМ	280X84X97			
	32NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 320СМ	320X84X97			
	36NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 360СМ	360X84X97			
	40NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 400СМ	400X84X97			
	24NSTSME	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 СМ				
	20NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 200 СМ	200X139X97			
	24NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 240 СМ	240X139X97			
	28NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 280 СМ	280X139X97			
	32NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 320 СМ	320X139X97			
	36NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 360 СМ	360X139X97			
	40NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 400 СМ	400X139X97			
	24NSTSBE	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ДВОЙНОЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 СМ				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	02NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 20 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	20X16X76			
	04NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 40 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	40X16X76			
	08NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 80 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	80X16X76			
	10NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 100 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	100X16X76			
	12NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 120 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	120X16X76			
	SNTOP	ОПОРА ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ НА КОНСОЛЬНОЙ ПЕРЕКЛАДИНЕ	92X4X25			
	20NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 200СМ	200X80X68			
	24NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 240СМ	240X80X68			
	28NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 280СМ	280X80X68			
	32NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 320СМ	320X80X68			
	36NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 360СМ	360X80X68			
	40NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 400СМ	400X80X68			
	04NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X84X50			
	08NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X84X50			
	12NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 120 СМ	120X84X50			
	NSCLD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79			
	NSCLS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>NSCLTD</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79
	<b>NSCLTS</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79
	<b>NSCLBD</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79
	<b>NSCLBS</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79


# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 2MM ОБОРУДОВАНО ВЕРТИКАЛЬНЫМИ СТОЙКАМИ











Вертикальные стойки из нержавеющей стали AISI 304, установка 50x30 мм, толщина 2 мм, корпус из нержавеющей стали AISI 304, отшлифованная поверхность, толщиной 0,8 мм. Стойки предназначены для фиксации к полу с помощью штепселей и фиксации оборудования с помощью






винтов. Стойки на верхнем уровне, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304, включают в себя 1 полку (СМ ...) или 2 полки (СВ ..., по одну с каждой стороны). Чтобы выбрать аксессуары для вертикальной стойки, см. вводный раздел к главе. На верхнем уровне, между стойками, можно установить





соединительную решетку для посуды. Совместимость аксессуаров на нижнем уровне зависит от основных функциональных элементов. Если нижний уровень не имеет аксессуаров, вертикальная стойка должна быть обязательно оснащена крышкой ССИА-ССІВ.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CMG04</b>	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 40 СМ	40X46X182			
	<b>CMG08</b>	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 80 СМ	80X46X182			
	<b>CMR04</b>	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 40 СМ	40X46X182			
	<b>CMR08</b>	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 80 СМ	80X46X182			
	<b>CML08</b>	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X46X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	<b>CBGG04</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 40 СМ	40X86X182			
	<b>CBGG08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 80 СМ	80X86X182			
	<b>CBRR04</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 40 СМ	40X86X182			
	<b>CBRR08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 80 СМ	80X86X182			
	<b>CBGR04</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 40 СМ	40X86X182			
	<b>CBGR08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 80 СМ	80X86X182			
	<b>CBLL08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,014	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	<b>CBGL08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	<b>CBRL08</b>	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GP04	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 40 СМ	40X40X5
	GP06	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 60 СМ	60X40X5
	GP08	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 80 СМ	80X40X5
	GP10	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 100 СМ	100X40X5
	GP12	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 120 СМ	120X40X5
	GP14	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 140 СМ	140X40X5
	GP16	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 160 СМ	160X40X5
	GP18	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 180 СМ	180X40X5
	GP20	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 200 СМ	200X40X5
	R04IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 40 СМ	40X25X5
	R04IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 40 СМ	40X25X5
	R08IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5
	R08IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5
	G08IA	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5
	G08IB	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5
	TGNIA	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА А	74X36X5
	TGNIB	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА В	74X36X5

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CRAIA</b>	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА А				
	<b>CRAIB</b>	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА В				
	<b>RBE208IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА А 80 CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RBE208IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА В 80 CM	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>PE1IA</b>	РОЗЕТКА СТОРОНА А				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>PE1IB</b>	РОЗЕТКА СТОРОНА В				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE104IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE104IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE108IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE108IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 CM	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>CCIA</b>	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А				
	<b>CCIB</b>	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В				
	<b>TI08</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI10</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI12</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI14</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI16</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
/	T118	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T120	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T122	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T124	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T126	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T128	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T130	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TLE02	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE02M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				



# ICON9000 PLUS

Для тех,  
кто ищет безупречность

Оборудование Icon9000 Plus имеет поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.

Для конфигурации оборудования и различных возможных установок см. вводные страницы раздела Icon9000.



# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ







ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Рабочая поверхность прессованная в единственном варианте Конфорки мощностью 4, 7 и 10 кВт. Таблица распределения конфорок представлена в вводном разделе главы. Решетки для конфорок из эмалированного чугуна. Нижний духовой шкаф:

газовый СТАТИЧЕСКИЙ (... G), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... GV) или электрический СТАТИЧЕСКИЙ (... E), КОНВЕКЦИОННЫЙ (... EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью

3 x GN2/1), также камера оснащена 1 решеткой GN 2/1. В газовой версии камеры духового шкафа существует электронное искровое зажигание. Боковой отсек духового шкафа с направляющими для контейнеров, емкостью 6xGN1/1.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	17		
	1T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ	80X92X25	34		
	1T0FAB	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ПЛИТА СПРАВА	80X92X25	23,5		
	2T0FAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ	120X92X25	51		
	1T1FAG	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X92X75	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T1FAAEV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	34	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	2T1FAAGV	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ И ГАЗОВЫМ КОНВЕКЦИОННЫМ ДУХОВЫМ ШКАФОМ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	120X92X75	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NGA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				






## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>VSX4</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	<b>PLS</b>	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	<b>PRS</b>	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	<b>DPF</b>	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				
	<b>NCEA</b>	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	<b>NCEAM</b>	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				







# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. В газовых моделях плита нагревается с помощью центральной конфорки из нержавеющей стали; электронное непрерывное искровое зажигание. В электрических моделях плита нагревается с помощью нагревательных элементов, 4 рабочие

зоны контролируются независимо друг от друга. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0TRG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0TRG	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0TRE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ
	1T0TRE	СПЛОШНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		12	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ






ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Плита изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, полностью герметичная и водонепроницаемая поверхность. Передняя часть плиты оборудована углублением для сбора пролитой жидкости. 5-позиционный переключатель для настройки

температуры. Нижний духовой шкаф: электрический КОНВЕКЦИОННЫЙ (...EV). Камера духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 включает в себя съемные направляющие для контейнеров на 3 уровня вместимостью 3 x GN2/1), также камера оснащена 1

решеткой GN 2/1. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0ТОРЕ4, 1ТОРЕ4, 1Т1РЕ4ЕV.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0ТОРЕ4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ	40X92X25	8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1ТОРЕ4	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С 4 КОНФОРКАМИ	80X92X25	16	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1Т1РЕ4ЕV	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМА КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ КОНВЕКЦИОННОМ ДУХОВОМ ШКАФУ С ДВУМЯ ВЕНТИЛЯТОРАМИ	80X92X75	24	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

### АКСЕССУАРЫ








	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	NCEAM	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS






## ИНДУКЦИОННЫЕ/ИНФРАКРАСНЫЕ ПЛИТЫ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Плита из нержавеющей стали AISI 304. Поверхность плиты из стеклокерамики. Плита нагревается с помощью индукции (... VT1I = одна зона, ... VT2I = все зоны) или инфракрасный нагрев (... VTR). Для использования электромагнитной

индукции необходима посуда из подходящего материала. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0T0VTR, 1T0VTR.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0T0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	10	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1T0VT1I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	1T0VT2I	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - ВСЕ ЗОНЫ НАГРЕВА	80X92X25	20	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	0T0VTR	ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА	40X92X25	6,8	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PW350	СКОВОРОДА ДЛЯ ЭЛЕМЕНТА WOK Ø 30 CM	30X60X10			










# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS
















## ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Прессованная поверхность с углублением в передней части, для сбора и слива жидкости. Линия предлагает большой ассортимент жарочных поверхностей из: низкоуглеродной стали, комбинированной стали или обработанные хромом. Независимый

контроль для каждой зоны приготовления, термостатический контроль температуры. Выдвижной лоток на передней панели для слива жира. Газовый нагрев с помощью трехпламенных конфорок, электронное искровое зажигание; электрический нагрев с помощью

защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T0FT4G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0FT3G	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	2T0FT7G	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0T0FT4E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	0T0FT7E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	40X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1T0FT6E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>1T0FT7E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	80X92X25	10,2		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>2T0FT7E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	120X92X25	15,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
<b>АКСЕССУАРЫ</b>						
	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>09PS</b>	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 40 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	<b>19PS</b>	ЗАЩИТНЫЕ БОРТЫ ОТ БРЫЗГ - 80 CM ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	<b>RFT</b>	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	<b>KLL</b>	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	<b>KLRA</b>	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	<b>KPP</b>	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				











# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ГРИЛИ








ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Наклонная решетка изготовлена из эмалированного чугуна со специальной нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует сливу кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. В

газовых моделях поверхность керамической плитки нагревается горелкой с тройным пламенем из нержавеющей стали; горелка контролируется предохранительным клапаном, контрольным поджигом и термопарой. В электрических моделях решетки нагреваются

электрическими элементами, которые напрямую контактируют с решеткой. Независимый контроль для каждой зоны приготовления. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0TOGRE, 1TOGRE.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0TOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	40X92X25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	1TOGRG	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ	80X92X25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	0TOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	40X92X25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	1TOGRE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ	80X92X25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ






## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KPP	НАБОР ДЛЯ ОЧИСТКИ ПЛИТЫ				
	RGRG40	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (40 CM)				
	RGRG80	РУЧКИ ДЛЯ РЕГУЛИРОВКИ ВЫСОТЫ РЕШЕТКИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ (80 CM)				
	MGGRG	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ






ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Поверхность котла оборудована канавкой для сбора конденсата. Крышка с ручкой на пружинах. Линия предлагает газовые/электрические пищеварочные котлы с косвенным нагревом. Котел изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Основание котла изготовлено из нержавеющей стали AISI 316L.

МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	1T1PI2G ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ГАЗОВЫЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

	1T1PI2E ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ КОСВЕННОГО НАГРЕВА (140Л.)	80X92X75		14	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
--	--	----------	--	----	-----------------------

## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	CPX102 ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 100 Л	50X50X41			
	CPX152 ДУРШЛАГ С ДВУМЯ СЕКЦИЯМИ ДЛЯ ПИЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ 250 Л	50X50X48			





# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS МАКАРОНОВАРКА











ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Конструкция изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна из полированной нержавеющей стали AISI 316L. Автоматическая заливка воды с помощью крана сверху. Газовые модели с электронным непрерывным искровым зажиганием.

Корзины являются обязательными аксессуарами. Аксессуар 20T1SCP совместим с любыми моделями линии с механизмом автоматического подъема корзин. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 0T0VTR, 1T0VTR.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1CP1GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	1T1CP2GH	ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40 + 40 Л	80X92X75	28	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	0T1CP1EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л	40X92X75		12	400V 3N~ 50 ±60 HZ
	1T1CP2EH	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ДВУМЯ ВАННАМИ 40+40 Л	80X92X75		24	400V 3N~ 50 ±60 HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20T1SCP	ПОДЪЕМНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОРЗИН МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л.			0,2	230V 1N~ / 50HZ
	KSCP	НАБОР ИЗ 3 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С АВТОМАТИЧЕСКИМ ПОДЪЕМОМ КОРЗИН	27X13,7X20			
	KSCP6	НАБОР ИЗ 6 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С МЕХАНИЗМОМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПОДЪЕМА КОРЗИН.	13X12X20			
	KCP40	НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	C0909	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	C2715	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 6,6 Л	27X13,7X20			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>C0930</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,8 л	9,2X30,6X13,2			
	<b>C1830</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10 л	18,8X30,6X20			
	<b>C2830</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 15 л	26,6X30,6X20			
	<b>C4627</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 23,5 л	27X46X20			
	<b>C2327</b>	КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 12 л	27X22X20			
	<b>CV40</b>	КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 40Л				









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ФРИТЮРНИЦЫ 12Л

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 12 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Электронная система непрерывного искрового зажигания

для газовых моделей. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным термостатом. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1FR3GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR4GD	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T0SPE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ АГРЕГАТ ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ ФРИ	40X92X25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ















## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KCFR12	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	CFR91214	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ФРИТЮРНИЦЫ 15Л

ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 15 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным

термостатом. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 1 корзина и крышка. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0T1FR5ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 15Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	10,5		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1T1FR6ED</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 15 + 15 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	21		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
<b>АКСЕССУАРЫ</b>						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR15</b>	2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 15 Л				
	<b>CFR15</b>	КОРЗИНА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ 15 Л	22,5X28,3X15,5			
	<b>FO</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	<b>RO</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## ФРИТЮРНИЦЫ 21-23Л


ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. ВАННА ЕМКОСТЬЮ 21-23 Л. Фритюрницы изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Герметичные ванны с закругленными краями для удобной очистки. Ванна оборудована сливной зоной. Модели (FR ... D) с цифровым управлением и предохранительным

термостатом. В газовых моделях электронная система непрерывного искрового зажигания осуществляется ионизацией, которая обеспечивает безопасное и более легкое обслуживание. Каждая ванна оснащена стандартной комплектацией: 2 корзины и крышки.

Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0T1FR1ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 22Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75	21	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	1T1FR2ID	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 22+22 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75	42	0,06	230V 1N~ / 50HZ
	0T1FR1ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 21Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X75		18	400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	1T1FR2ED	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 21 + 21 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X92X75		36	400V 3N ~ 50 ±60 HZ

### АКСЕССУАРЫ






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	C3830AD	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ	30X38X12			
	CFR221	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 22 Л	15X36,8X12			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS АВТОМАТИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА








ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ.  
АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА  
ПОДЪЕМА КОРЗИН СО  
СТАНДАРТНЫМ ЭЛЕКТРОННЫМ  
УПРАВЛЕНИЕМ. В газовых  
моделях электронная система  
непрерывного искрового зажигания  
осуществляется ионизацией, которая

обеспечивает безопасное и более  
легкое обслуживание. Каждая  
ванна оснащена стандартной  
комплектацией: 2 корзины. Модели ...  
FR7 оборудованы ванной V-образной  
формы. Система фильтрации и  
рециркуляции масла для моделей ...  
X. Модели «X» нельзя устанавливать

на балки или рамы: OT1FR7IX

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	OT1FR7IX	ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ "V" ОБРАЗНОЙ ВАННОЙ 23Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X92X90	25	0,1	230V 1N~ / 50HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CFR2123A	КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С 21/22/23 Л ВАННАМИ И АВТОМАТИЧЕСКИМИ МОДЕЛЯМИ	13,3X36,8X13			
	FO	ФИЛЬТР ДЛЯ МАСЛА				
	RO	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СЛИВА МАСЛА	35X50X31,5			



# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS СКОВОРОДЫ






ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Сковорода ... BR3 ... с ванной, изготовленной из нержавеющей стали AISI 304, емкостью 85л или 125л; дно ванны из комбинированной стали. ванна с дном из низкоуглеродной стали предоставляется по запросу. Линия ICON9000 PLUS предлагает газовые/

электрические сковороды с ручным (... BR3 ...) или автоматическим подъемом ванны (... BR3 ... A ...). Активный защитный термостат и микропереключатель отключают электропитание, когда ванна находится в поднятом состоянии. Электрические модели оснащены

системой Cooking-Pro. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>1T1BR3G</b>	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,05	230V 1N~ / 50HZ
	<b>1T1BR3GA</b>	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75	20	0,15	230V 1N~ / 50HZ
	<b>2T1BR3G</b>	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,001	230V 1N~ / 50HZ
	<b>2T1BR3GA</b>	ГАЗОВАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75	30	0,17	400V 3N~ / 230V 3~ / 50HZ
	<b>1T1BR3E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - РУЧНОЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>1T1BR3EA</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	80X92X75		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>2T1BR3EA</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ СКОВОРОДА - АВТОМАТИЧЕСКИЙ МЕХАНИЗМ ОПРОКИДЫВАНИЯ	120X92X75		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>СВ21</b>	ТЕЛЕЖКА С КОНТЕЙНЕРОМ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	75,5X81,2X78

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## МАРМИТ



ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Герметичная ванна с закругленными углами. Ручное наполнение водой. Слив ванны осуществляется с помощью поворотного переключателя на передней части оборудования - способствует








быстрому и эффективному опустошению ванны. Температура контролируется термостатом и предохранительным термостатом. Ванна используется с емкостями GN. Ванны являются обязательными аксессуарами. Электрические модели оснащены дистанционным

управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0T0BM1G</b>	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	40X92X25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>0T0BM1E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	40X92X25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1T0BM2G</b>	ГАЗОВЫЙ МАРМИТ	80X92X25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>1T0BM2E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ	80X92X25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>0FFBM</b>	ПЕРФОРИРОВАННОЕ ОСНОВАНИЕ ДЛЯ ВАННЫ МАРМИТА				
	<b>TRA12</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	<b>TRA16</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	<b>TRA11</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	<b>BGN11</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	<b>BGN12</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BGN13</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	<b>BGN16</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	<b>BGN23</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	<b>NCEAM</b>	ВОДОПРОВОДНЫЙ КРАН				







# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ

ПОВЕРХНОСТЬ 3 MM. CHEF COMFORT PRO. Система Chef Comfort Pro, применяемая для теплового блока, обеспечивает дополнительный комфорт и улучшает условия работы для шеф-повара. Система Chef Comfort Pro уменьшает тепловое излучение и эффективно направляет дым и

запахи в сторону вытяжного зонта. Чтобы установить систему воздушных поручней для блока приготовления, необходимо установить 20 см элемент с мотором, к которому подключаются специальные воздушные поручни, их можно разместить либо слева, либо справа на максимальном расстоянии

- 160 см. Примеры схем расстановок Chef Comfort Pro представлены в вводном разделе к главе. Поручни имеют отверстия из которых выходит воздушный поток; Кроме того, поток воздуха является направленным благодаря возможности поворачивать поручни.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>20T1TLA</b> ЭЛЕМЕНТ С ДВИГАТЕЛЕМ ДЛЯ СИСТЕМЫ ВОЗДУШНЫХ ПОРУЧНЕЙ	20X92X75	0,2	230V 1N~ / 50 ± 60HZ	
	<b>20T1TN</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X75			

### АКСЕССУАРЫ












МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM DX	40X6,9X4			
	<b>08NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM DX	80X6,9X4			
	<b>12NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM DX	120X6,9X4			
	<b>16NCFAD</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM DX	160X6,9X4			
	<b>04NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 40 CM SX	40X6,9X4			
	<b>08NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 80 CM SX	80X6,9X4			
	<b>12NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 120 CM SX	120X6,9X4			
	<b>16NCFAS</b> ВОЗДУШНЫЕ ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ - 160 CM SX	160X6,9X4			






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## НЕЙТРАЛЬНЫЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ







ПОВЕРХНОСТЬ 3 ММ.

Дополнительные элементы из нержавеющей стали AISI 304:  
нейтральные элементы с / без водяной колонкой, с / без ящиков, элемент со встроенной подставкой для salamander, элементы с выдвигаемым душем.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	20T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X92X25
	0T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	40X92X25
	1T0TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	80X92X25
	0T0TNCL	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДOPPOBODНЫМ КРАНОМ	40X92X25
	0T0TC1	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКОМ/РАМОЙ	40X92X25
	1T0TC2	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	80X92X25
	0T0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ ОБОРУДОВАН ДЛЯ ПОДСТАВКИ ГРИЛЯ SALAMANDER	40X92X25
	1T0TNRG	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	80X92X25
	20T1TND	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЫТЯЖНЫМ ДУШЕМ	20X92X75

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20T1TN	НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ				
			20X92X75			

#### АКСЕССУАРЫ






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				
	NCEA	ВОДOPPOBODНЫЙ КРАН				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ХОЛОДИЛЬНЫЕ НИЖНИЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Холодильная нижняя установка из нержавеющей стали AISI 304 и внутренним выдвижным ящиком из материала ABS, емкость 4xGN 1/1, h = 100 мм. Рабочая температура: -22 ° / + 15 ° C. Модель 2NIBBC с функцией шокового охлаждения. Газообразный хладагент R600A. Энергетический

класс B (при использовании в режиме холодильника: A). Существуют установочные ограничения: допускается установка с любым электрическим оборудованием (кроме 0T0BM1E-1T0BM2E), возможна установка только с газовым оборудованием: 2T0FT7G.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	2NIBBC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА	120X80X50	0,28		230V 1N~ / 50HZ
	2NIBBC	ХОЛОДИЛЬНАЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	120X80X50	0,32		230V 1N~ / 50HZ















# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS СТЕНДЫ

Отдельностоящая конструкция для установки столешниц из нержавеющей стали AISI 304. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304. Внутренние ящики без дна на выдвигающих направляющих используются для GN 1/1 контейнеров с макс. высотой

- 100 мм. Модель 1NIVBR нельзя установить под следующими элементами: индукционные и инфракрасные стеклокерамические плиты, электрические грили и электрические плиты.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	40X80X50			
	1NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	80X80X50			
	2NITG	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА - ОТКРЫТАЯ ВЕРСИЯ	120X80X50			
	0NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ПРАВОЙ ДВЕРЬЮ	40X85X50			
	1NITB	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ДВЕРЯМИ	80X85X50			
	0NIVC2	НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВУМЯ ЯЩИКАМИ/РАМАМИ	40X85X50			
	1NIVBR	ТЕПЛОВОЯЯ НИЖНЯЯ УСТАНОВКА С ДВЕРЯМИ	80X85X50		2	230V 1N~ / 50HZ
	PBND	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СПРАВА				
	PBNS	РАСПАШНЫЕ ДВЕРИ - ПЕТЛИ СЛЕВА				
	TPV	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	34,8X45,5X32,6			
	BGN11P10	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР H= 100				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS












## АКСЕССУАРЫ

Плнтус на 3 стороны, изготовленный из нержавеющей стали AISI304, закрепляется к ножкам оборудования с помощью зажимов. Плнтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плнтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа. Поручни из нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую

поверхность, используются в качестве поручней и опорной поверхности для посуды.





### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	0KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 40 CM				
	1KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 80 CM				
	2KPT	НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ - 120 CM	120X20X10			
	KPN	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	NCLT	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,53X92X79			
	NCLTL	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ	0,2X92X79			
	NCLTLB	БОКОВЫЕ ПАНЕЛИ ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ				
	04NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 CM	40X75X15			
	08NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 CM	80X75X15			
	10NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 100 CM	100X75X15			
	12NTR	ПОДСТАВКА НА КОЛЕСАХ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 CM	120X75X15			
	12NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 CM	120X80X15			
	14NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 140 CM	140X80X15			
	16NZC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X80X15			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	18NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 СМ	180X80X15			
	20NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 СМ	200X80X15			
	22NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 СМ	220X80X15			
	24NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 СМ	240X80X15			
	26NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 СМ	260X80X15			
	28NЗC	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 СМ	280X80X15			
	NЗC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	NЗCC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				
	04MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X20X10			
	08MF	ДЫМООТВОД ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X20X10			
	04NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 СМ	40X6,9X4			
	08NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 СМ	80X6,9X4			
	12NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 СМ	120X6,9X4			
	14NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 140 СМ	140X6,9X4			
	16NCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 СМ	160X6,9X4			
	04NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 СМ	40X15,1X5,4			
	08NPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 СМ	80X15,1X5,4			

АКСЕССУАРЫ







	МОД.	ОПИСАНИЕ				
—	<b>12NPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 СМ	120X15,1X5,4			
	<b>16NPF</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 СМ	160X15,1X5,4			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## УСТАНОВКА СПОСОБОМ “МОСТ”

Таблица с инструкциями по установке представлена в вводном разделе к главе.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04NPSS</b>	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X0X0			
	<b>08NPSS</b>	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X0X0			
	<b>12NPSS</b>	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 120 СМ	120X0X0			
	<b>16NPSS</b>	ПОПЕРЕЧНЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ЭЛЕМЕНТОВ 160 СМ	160X0X0			
	<b>04NPRF</b>	НИЖНЯЯ ПОЛКА	40X0X0			
	<b>08NPRF</b>	НИЖНЯЯ ПОЛКА	80X0X0			
	<b>12NPRF</b>	НИЖНЯЯ ПОЛКА	120X0X0			
	<b>16NPRF</b>	НИЖНЯЯ ПОЛКА	160X0X0			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS УСТАНОВКА НА ОПОРУ ДЛЯ НЕСКОЛЬКИХ ЭЛЕМЕНТОВ

Линию ICON9000 можно установить на плинтус из нержавеющей стали или на блок, используя многоэлементную подставку, на которой расположено оборудование.

Многоэлементная опорная рама изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, она обеспечивает хорошую напольную опору с 4/6 регулируемыми по

высоте ножками из нержавеющей стали. С помощью расширения можно увеличить длину рамы. Удлинение из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм, закрепляется на многоэлементной опоре, таким образом улучшая опоры для пола с 2/4 регулируемыми по высоте ножками из нержавеющей стали. Многоэлементная опорная рама может

быть оснащена плинтусом из нержавеющей стали AISI 304, закрывающим опору с трех сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 120 CM	120X80X15			
	16NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X80X15			
	18NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X80X15			
	20NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X80X15			
	24NT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X80X15			
	04NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	40X0X0			
	06NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
	08NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
	10NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
	12NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
	14NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
	16NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20NT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			

МОД.	ОПИСАНИЕ				
 12NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 120 СМ	120X86X15			
16NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 160 СМ	160X86X15			
18NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 180 СМ	180X86X15			
20NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 200 СМ	200X86X15			
22NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 220 СМ	220X86X15			
24NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 240 СМ	240X86X15			
26NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 260 СМ	260X86X15			
28NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 280 СМ	280X86X15			
30NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 300 СМ	300X86X15			
32NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 320 СМ	320X86X15			
34NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 340 СМ	340X86X15			
36NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 360 СМ	360X86X15			
38NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 380 СМ	380X86X15			
40NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 400 СМ	400X86X15			
42NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 420 СМ	420X86X15			
44NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 440 СМ	440X86X15			
46NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 460 СМ	460X86X15			

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	48NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 480 CM	480X86X15			
	50NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 500 CM	500X86X15			
	52NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 520 CM	520X86X15			
	54NZ	ПЛИНТУС НА ТРИ СТОРОНЫ - ДЛЯ БЛОКА 540 CM	540X86X15			
	185NZ	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ"				
	185NZC	БОКОВОЙ ПЛИНТУС ДЛЯ СОЕДИНЕНИЯ БЛОКОВ "СПИНА К СПИНЕ" С ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКОЙ				



# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS

## УСТАНОВКА НА ПЕРЕКЛАДИНЕ










Подвесная установка на перекладине для одно- или двухсторонних расположений без каких-либо структурных ограничений, как верхние блоки, так и нижние шкафы / духовые шкафы, с большой гибкостью в различных моделях. Опорная перекладина имеет внутри






все необходимое для потребления оборудованием эл. питания / воды / и т.д. Консольная опора из стальной конструкции Fe360 с антикоррозионной эпоксидной покраской. В комплекте с парой опорных ножек, боковыми панелями и верхней крышкой из нержавеющей

стали AISI 304 с отшлифованной поверхностью.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	20NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 200СМ	200X84X97			
	24NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 240СМ	240X84X97			
	28NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 280СМ	280X84X97			
	32NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 320СМ	320X84X97			
	36NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 360СМ	360X84X97			
	40NSTSM	ОДНОСТОРОННЯЯ КОНСОЛЬНАЯ ОПОРА 400СМ	400X84X97			
	24NSTSME	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 СМ				
	20NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 200 СМ	200X139X97			
	24NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 240 СМ	240X139X97			
	28NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 280 СМ	280X139X97			
	32NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 320 СМ	320X139X97			
	36NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 360 СМ	360X139X97			
	40NSTSB	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ОПОРА 400 СМ	400X139X97			
	24NSTSBE	РАСШИРЕНИЕ ДЛЯ ДВОЙНОЙ ПЕРЕДНЕЙ ВЕРТИКАЛЬНОЙ ПОДСТАВКИ - 240 СМ				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	02NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 20 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	20X16X76
	04NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 40 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	40X16X76
	08NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 80 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	80X16X76
	10NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 100 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	100X16X76
	12NSAT	ПОДВЕСНОЙ ПОДШИПНИК ДЛЯ 120 СМ ЭЛЕМЕНТОВ	120X16X76
	SNTOP	ОПОРА ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ НА КОНСОЛЬНОЙ ПЕРЕКЛАДИНЕ	92X4X25
	20NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 200СМ	200X80X68
	24NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 240СМ	240X80X68
	28NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 280СМ	280X80X68
	32NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 320СМ	320X80X68
	36NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 360СМ	360X80X68
	40NSCRM	ЗАДНЯЯ ПАНЕЛЬ 400СМ	400X80X68
	04NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 40 СМ	40X84X50
	08NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 80 СМ	80X84X50
	12NSCTT	НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ВЕРХНИХ ЭЛЕМЕНТОВ 120 СМ	120X84X50
	NSCLD	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79
	NSCLS	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА	0,4X92X79

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>NSCLTD</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79			
	<b>NSCLTS</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ВЕРХНЕГО ЭЛЕМЕНТА	0,4X92X79			
	<b>NSCLBD</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ПРАВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79			
	<b>NSCLBS</b>	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ - ЛЕВАЯ СТОРОНА ДЛЯ ОПРОКИДЫВАЮЩЕЙСЯ СКОВОРОДЫ	0,4X13X79			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ICON9000 PLUS ОБОРУДОВАНО ВЕРТИКАЛЬНЫМИ СТОЙКАМИ











Вертикальные стойки из нержавеющей стали AISI 304, установка 50x30 мм, толщина 2 мм, корпус из нержавеющей стали AISI 304, отшлифованная поверхность, толщиной 0,8 мм. Стойки предназначены для фиксации к полу с помощью шпеселей и фиксации оборудования с помощью








винтов. Стойки на верхнем уровне, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304, включают в себя 1 полку (СМ ...) или 2 полки (СВ ..., по одну с каждой стороны). Чтобы выбрать аксессуары для вертикальной стойки, см. вводный раздел к главе. На верхнем уровне, между стойками, можно установить








соединительную решетку для посуды. Совместимость аксессуаров на нижнем уровне зависит от основных функциональных элементов. Если нижний уровень не имеет аксессуаров, вертикальная стойка должна быть обязательно оснащена крышкой ССИА-ССІВ.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CMG04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 40 СМ	40X46X182			
	CMG08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 80 СМ	80X46X182			
	CMR04	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 40 СМ	40X46X182			
	CMR08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА 80 СМ	80X46X182			
	CML08	ОДНОСТОРОННЯЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ СТОЙКА - 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X46X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGG04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 40 СМ	40X86X182			
	CBGG08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 РЕШЕТКИ 80 СМ	80X86X182			
	CBRR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 40 СМ	40X86X182			
	CBRR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ 80 СМ	80X86X182			
	CBGR04	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 40 СМ	40X86X182			
	CBGR08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА 80 СМ	80X86X182			
	CBLL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 2 ПОЛКИ С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,014	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBGL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	CBRL08	ДВОЙНАЯ ВЕРТИКАЛЬНАЯ ПЕРЕДНЯЯ СТОЙКА - 1 РЕШЕТКА 1 ПОЛКА С ПОДСВЕТКОЙ 80 СМ	80X86X182	0,007	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	GP04	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 40 СМ	40X40X5			
	GP06	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 60 СМ	60X40X5			
	GP08	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 80 СМ	80X40X5			
	GP10	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 100 СМ	100X40X5			
	GP12	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 120 СМ	120X40X5			
	GP14	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 140 СМ	140X40X5			
	GP16	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 160 СМ	160X40X5			
	GP18	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 180 СМ	180X40X5			
	GP20	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ 200 СМ	200X40X5			
	R04IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 40 СМ	40X25X5			
	R04IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 40 СМ	40X25X5			
	R08IA	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5			
	R08IB	ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5			
	G08IA	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5			
	G08IB	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5			
	TGNIA	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА А	74X36X5			
	TGNIB	ДЕРЖАТЕЛЬ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ СТОЙКИ СТОРОНА В	74X36X5			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CRAIA</b>	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА А				
	<b>CRAIB</b>	СБОРНАЯ СТОЙКА СТОРОНА В				
	<b>RBE208IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RBE208IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКАМИ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X34			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>PE1IA</b>	РОЗЕТКА СТОРОНА А				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>PE1IB</b>	РОЗЕТКА СТОРОНА В				230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE104IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 СМ	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE104IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 СМ	40X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE108IA</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА А 80 СМ	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>RPE108IB</b>	ПОЛКА С РОЗЕТКОЙ СТОРОНА В 80 СМ	80X25X5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>CCIA</b>	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА А				
	<b>CCIB</b>	КРЫШКА ВЕРТИКАЛЬНОЙ СТОЙКИ СТОРОНА В				
	<b>TI08</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI10</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI12</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI14</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	<b>TI16</b>	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	T118	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T120	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T122	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T124	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T126	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T128	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	T130	ВЕРХНЯЯ СРЕДНЯЯ ЗАКРЫТАЯ УСТАНОВКА				
	TLE02	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ДВУХСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE02M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				
	TLE04M	ВЕРХНЯЯ СТОРОНА ЗАКРЫТОГО ОТСЕКА ДЛЯ ОДНОСТОРОННЕГО БЛОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ				



Tajè Risto Self Bar - Italy



# OMEGA

Идеально подходит для размещения в середине помещения для работы на двух сторонах, OMEGA охватывает широкий ассортимент модульных элементов, к которым можно получить доступ с обеих сторон кухни.

Модули имеют поверхность лазерной резки из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 мм. Таким образом, все элементы могут быть идеально сопоставлены и плотно закрыты.

Газовые и электрические грили были улучшены: новые чугунные решетки с нанотехнологической обработкой

поверхности, которая способствует стоку кулинарных жиров, облегчает очистку и обеспечивает идеальные результаты приготовления. Решетки, плитка и конфорки легко и полностью снимаются и могут быть вымыты в посудомоечной машине.

Резервуары для макаронярок и фритюрниц имеют формованную периметрическую окантовку в соответствии с рекомендациями UNI-EN 1672-2 (Оборудование для пищевой промышленности - Требования безопасности и гигиены).

Предельный гигиенический уход, также во время установки; возможность размещения элементов на опорных ножках (не входят в состав модульных элементов); возможность установки на плитус из нержавеющей стали или плитус из кирпичной кладки или на многоэлементную опорную раму из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм, которая предлагает различные решения с 4 или 6 ножками из нержавеющей стали.

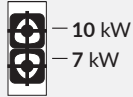
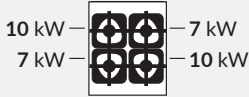
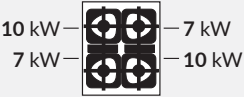
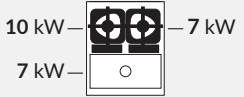
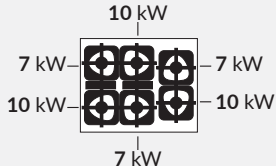
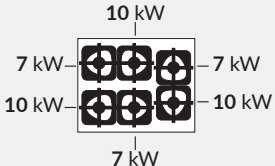
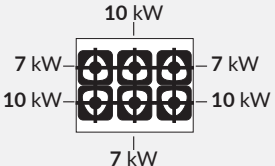
Все наши продукты сертифицированы CE.

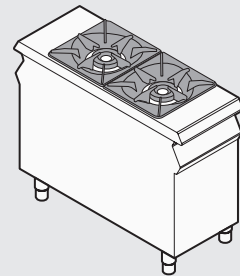


# ОМЕГА

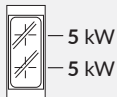
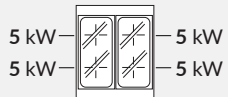
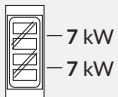
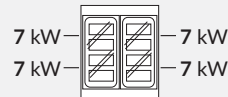
## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ ОМЕГА

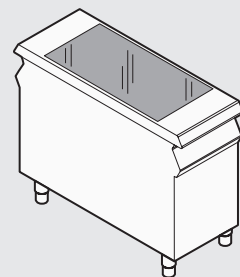
### Газовые плиты

 <p>10 kW 7 kW</p> <p>04WFAAV</p>	 <p>10 kW 7 kW</p> <p>08WFAAV</p>	 <p>10 kW 7 kW</p> <p>08WFA4G • 08WFA4E</p>	 <p>10 kW 7 kW</p> <p>08WFA2PG • 08WFA2PE</p>	
 <p>10 kW 7 kW 10 kW</p> <p>12WFA6G • 12WFA6E</p>		 <p>10 kW 7 kW 10 kW</p> <p>12WFAAN</p>		 <p>10 kW 7 kW 10 kW</p> <p>12WFAAA</p>









### Элементы со стеклокерамической поверхностью

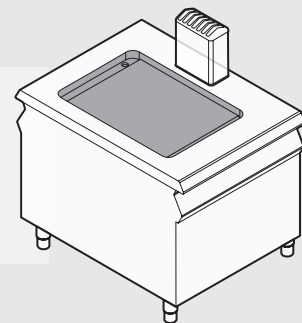
 <p>5 kW 5 kW</p> <p>04WVT1IV</p>	 <p>5 kW 5 kW</p> <p>08WVT1IV</p>	 <p>7 kW 7 kW</p> <p>04WVT2IV</p>	 <p>7 kW 7 kW</p> <p>08WVT2IV</p>
--	--	--	---



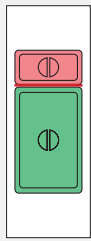
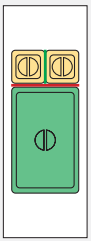
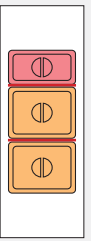
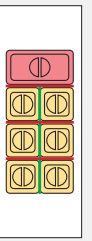
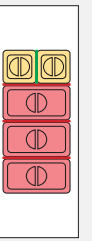
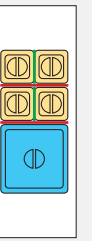
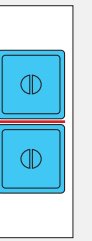








### Жарочные поверхности

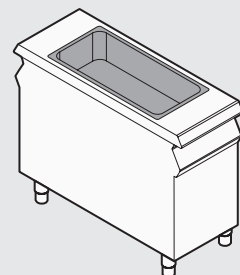
FT  .....

 <p>1 Fe</p>	 <p>3 Fe</p>	 <p>4 Cr</p>	 <p>6 Cr</p>	 <p>7 Композит</p>
---	---	---	---	--



### Мармит

							
 <p>1/1 GN</p>	 <p>2/3 GN</p>	 <p>1/2 GN</p>	 <p>1/3 GN</p>	 <p>1/6 GN</p>	 <p>TRA16</p>	 <p>TRA12</p>	 <p>TRA11</p>

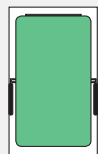


# OMEGA

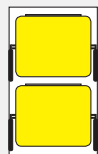
## КАК СОСТАВИТЬ ВАШУ ЛИНИЮ OMEGA

### Макароноварка - Корзины

#### Отдельные корзины



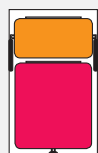
C4627



C2327



C2715



C2715

C2830



C2715

C0930

C1830



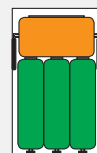
C2715

C0909

C1830

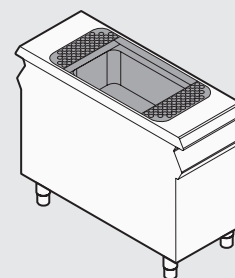
#### Наборы корзин

KCP40






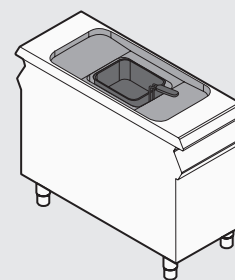
C2715

C0930



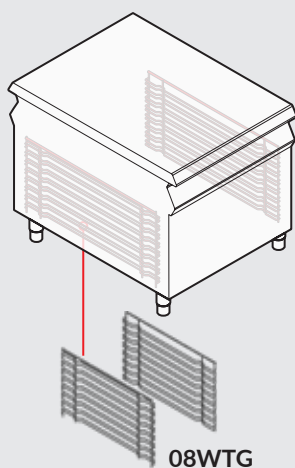
### Фритюрницы

FR <input type="checkbox"/> .....		D	
 3	 3	 4	 4
↻   9	⬆   12	↻   9+9	⬆   12+12
модель с 1 ванной	модель с 2 ваннами	Корзины для фритюрницы	
04WFR3ED   9	08WFR4ED   9+9	KCFR9 	CFR91214 
06WFR3GD   12	10WFR4GD   12+12	KCFR12 	CFR91214 



Каждая ванна снабжена 1 корзиной в стандартной комплектации

### GN 1/1 контейнерная стойка для 80 см шкафов

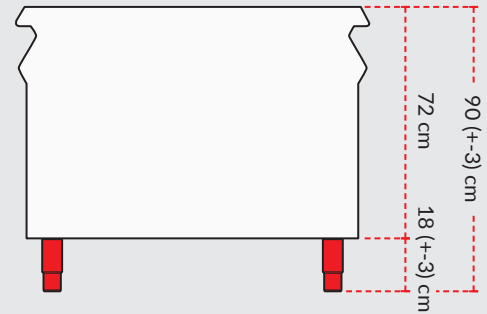
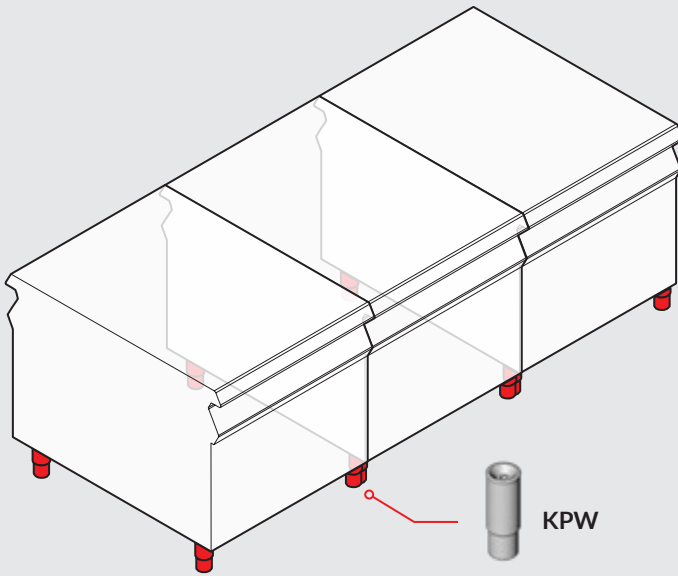


Газовые плиты	08WFAAV	✓
Сплошные варочные поверхности	08WTPEV • 10WTPGV	✓
Индукционные элементы	08WVT1V • 08WVT2V	✓
Электрические плиты	08WPE4V	✓
Грили	08WGRGV • 08WGREV	✓
Жарочные поверхности	ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ	✓
Фритюрницы		✗
Нейтральные элементы	08WPCV • 08WPNV	✓

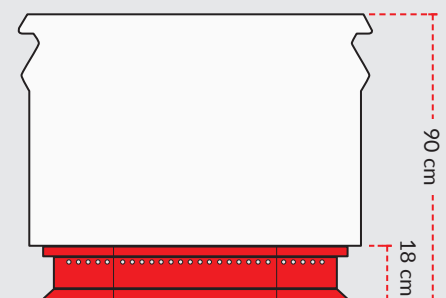
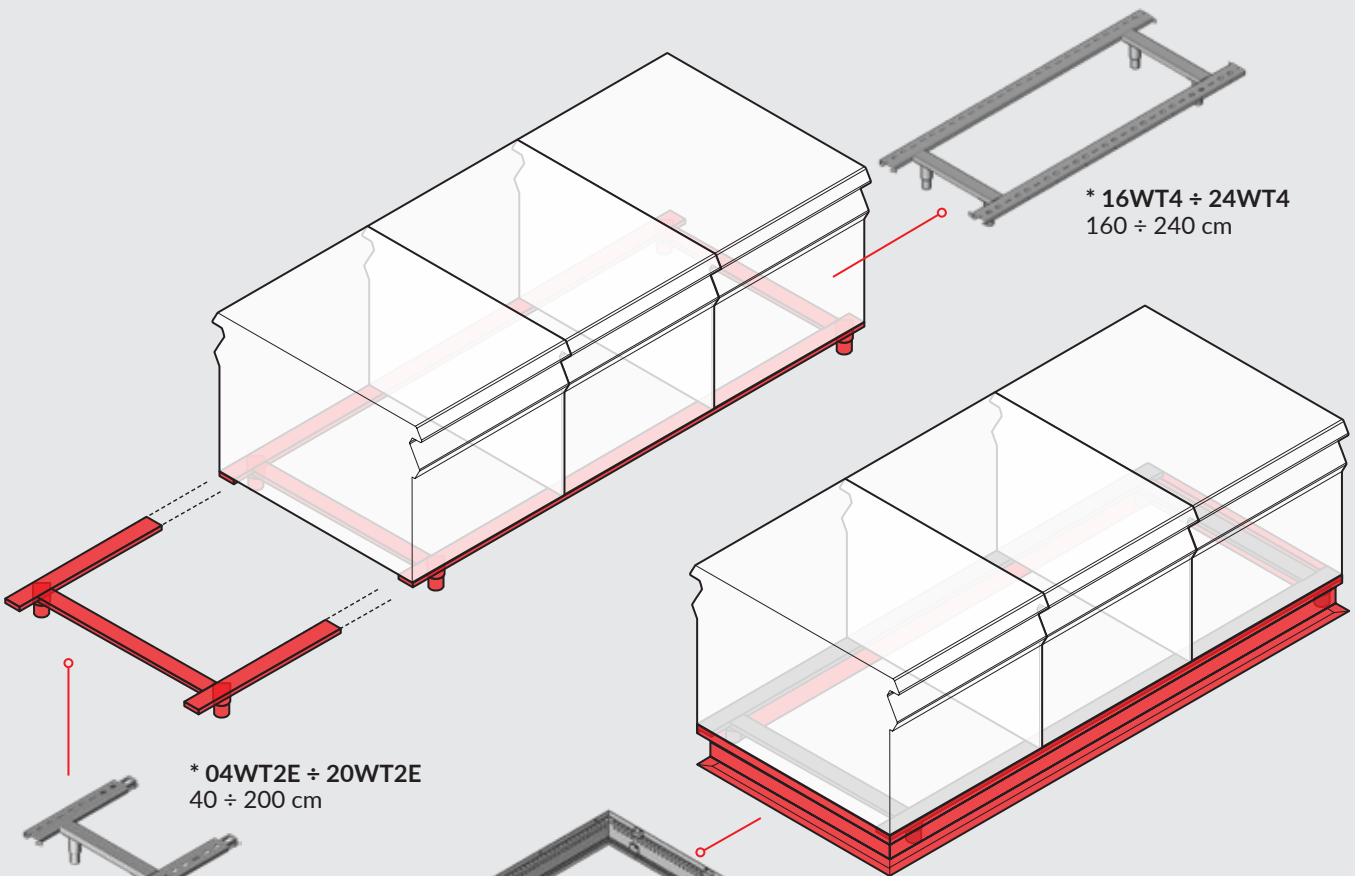
# OMEGA

## УСТАНОВКА НА МНОГОЭЛЕМЕНТНУЮ ОПОРУ

### Установка на ножки



### Установка на несколько элементную основу, с / без плинтуса из нержавеющей стали



С плинтусом высота поверхности для приготовления - фиксированная - не регулируется

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА







## ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

Возможность выбора среди газовых плит с 2/4/6 конфорками в сочетании с нижней установкой или с духовым шкафом. Сквозной газовый или электрический статический духовой шкаф с изолированными дверцами с обеих сторон, рабочие размеры для контейнеров 2/1 или













1/1 GN. Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали AISI 430 со съемными направляющими для контейнеров с тремя навесными опорами. Сквозной шкаф в моделях с 6 конфорками и электрическим духовым шкафом может быть оборудован направляющими стойками 1/1 GN в

комплекте с распашными дверцами с обеих сторон. Модель с 6 конфорками и тепловым шкафом (под варочной панелью) оборудован изолированными раздвижными дверцами с обеих сторон и подогревом, который контролируется вентилятором с термостатическим управлением.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WFAAV</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	40X110X72	17	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFAAV</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72	34	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFA4G</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	44	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFA4E</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ЧЕТЫРЬМЯ КОНФОРКАМИ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	34	6,5	400V 3N~ / 50HZ
	<b>08WFA2PG</b>	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	34		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFA2PE</b>	ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ, ВСТАВКОЙ ДЛЯ ПЛИТЫ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	80X110X72	24	6,5	400V 3N~ / 50 ÷ 60 HZ
	<b>12WFA6G</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	120X110X72	61	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>12WFA6E</b>	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ГАЗОВОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ СО ШКАФОМ	120X110X72	51	6,5	400V 3N~ / 50 ÷ 60 HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	12WFAAA	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ТЕПЛОМ ШКАФУ	120X110X72	51	2,5	230V 1N~ / 50HZ
	12WFAAN	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ШЕСТЬЮ КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	120X110X72	51	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	9GA	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (1 РЕШЕТКА ДЛЯ ДВУХ ГАЗОВЫХ ПЛИТ)	35X75X5			
	VSX2	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 2 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	VSX4	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	PLS	ГЛАДКАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	PRS	РЕБРИСТАЯ ЧУГУННАЯ ВСТАВКА С УГЛУБЛЕНИЕМ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ.	38,8X32,2X3			
	DPF	2 ЧУГУННЫХ ОГНЕУПОРНЫХ ДИСКА, Ø 180 ММ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 СМ				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				


# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ







Идеально подходит для приготовления пищи косвенным нагревом, плита из стали 16MO5 толщиной 15 мм. Специальная горелка под плитой из нержавеющей стали мощностью 12 кВт и электронным непрерывным искровым зажиганием (максимальная

температура 500 ° C); - электрическая версия: плита нагревается элементами с защитным покрытием под плитой из нержавеющей стали AISI 309 (контактная система) и независимым электронным контролем температуры на 4 рабочих зонах (максимальная температура 450 ° C). В случае, если

сквозной электрический статический духовой шкаф с изолированными дверцами с обеих сторон, то рабочие размеры лотков должны быть 2/1 + 1/1 GN. Духовой шкаф изготовлен из нержавеющей стали AISI 430 со съемными направляющими для контейнеров из нержавеющей стали.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTRPV	СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72	12		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	10WTRPGV	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ШКАФУ	100X110X72	12	0,006	230V 1N~ / 50 ±60 HZ
	10WTRPGE	СПЛОШНАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ НА ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ СТАТИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ	100X110X72	12	6,5	400V 3N ~ 50 ±60 HZ







### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 СМ				
	KRW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				







# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА ИНДУКЦИЯ

Поверхность плиты из стеклокерамики с независимыми зонами приготовления, мощностью 5 или 7 кВт каждая - двустороннее управление. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из одного цельного куска материала, изолированные распашные двойные

двери. Генераторы помещаются в холодильную зону, оптимизируя работоспособность оборудования.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WVT1IV</b>	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	10		400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	<b>04WVT2IV</b>	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	14		400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	<b>08WVT1IV</b>	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	80X110X72	20		400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ
	<b>08WVT2IV</b>	ИНДУКЦИОННАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА 4 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	80X110X72	28		400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>08WTG</b>	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	<b>KPW</b>	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				




# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## ИНФРАКРАСНЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ И ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ







Инфракрасная керамическая плита: инфракрасная стеклокерамическая поверхность, 2 зоны нагрева, 3,4 кВт каждая. Двусторонние элементы управления. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из одного цельного куска материала, с изолированной распашной дверью

и термостойкими хромированными ручками. Электрические плиты: полностью загерметизированные плиты из чугуна, по 4 кВт каждая, управляются 5-позиционным переключателем, устройство тепловой защиты. Нижний шкаф с боковыми стенками / дном из

одного цельного куска материала, с изолированной распашной дверью и термостойкими хромированными ручками. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WVT3RV</b> ИНФРАКРАСНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА - 2 ЗОНЫ НАГРЕВА СО ШКАФОМ	40X110X72	6,8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>04WPE4V</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С ДВУМЯ КОНФОРКАМИ И ШКАФОМ	40X110X72	8	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	
	<b>08WPE4V</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72	16	400V 3~ / 50HZ ÷ 60HZ	

### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>08WTG</b> ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 СМ				
	<b>KRW</b> НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## ГРИЛИ И РЕЗЕРВУАРЫ ДЛЯ ТУШЕНИЯ







Газовый гриль: нагрев осуществляется двумя конфорками, управляемыми контрольным поджигом и термопарой. Устройство искрового поджига. Электрический гриль: электрические нагревательные элементы, напрямую контактируют с чугунной решеткой. Грили

оборудованы резервуаром с водой для сбора жира и удаления дыма. Для обеих моделей наклонная решетка из чугуна со специальной эмалировкой для высоких температур. Электрическая фиксированная сковорода : 2/1 GN емкость для приготовления

из нержавеющей стали AISI 304 и «Комбинированный слой» (AISI 316L + FE) в основании, толщина 15 мм. Термостатический контроль температуры. Нижний шкаф с дверью. Поставляется с контейнером из нержавеющей стали 1/1 GN H = 200.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WGRGV	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	08WGREV	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ НА НЕЙТРАЛЬНОМ ШКАФУ	80X110X72		11,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	06WBR3E	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФИКСИРОВАННАЯ СКОВОРОДА НА ШКАФУ.	60X110X72		10	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	08WTG	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	KPW	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				









# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ




Жарочная поверхность Omega расположена в герметичном углублении (740x510 мм). Жарочная поверхность имеет две независимые зоны приготовления - по одной на каждой рабочей стороне, и термостатический контроль температуры. В газовых моделях

нагрев осуществляется с помощью двух групп трехпламенных конфорок, каждая из нержавеющей стали с номинальной мощностью 7 кВт; зажигание осуществляется электронным образом, контролируется непрерывной искровой системой. В электрических моделях нагрев







осуществляется с помощью двух комплектов независимых, защищенных нагревательных элементов из нержавеющей стали AISI 309. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>08WFT1GV</b>	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFT4GV</b>	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFT7GV</b>	ГАЗОВАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>08WFT6GV</b>	ГАЗОВАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	80X110X72	14	0,006	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	<b>06WFT1EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>06WFT7EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ КОМБИНИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>06WFT4EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>06WFT3EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>06WFT6EV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РЕБРИСТАЯ/ГЛАДКАЯ ХРОМИРОВАННАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ СО ШКАФОМ	60X110X72		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>RFT</b>	СКРЕБОК ДЛЯ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				
	<b>KLL</b>	НАБОР ИЗ 10 НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ				
	<b>KLR</b>	НАБОР ИЗ 10 РЕБРИСТЫХ НАСАДОК ДЛЯ СКРЕБКА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>08WTG</b>	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	<b>KPW</b>	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				







# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## МАКАРОНОВАРКА














Резервуар 40 литров, из нержавеющей стали AISI 316L, герметичная состыковка к поверхности. Вода подается в резервуар с помощью электромагнитного клапана с устройствами контроля безопасности, с автоматическим дозаправкой до минимального уровня. В газовых

моделях нагрев осуществляется напрямую с помощью конфорок из нержавеющей стали, управляемых предохранительными клапанами, контрольным поджигом и термопарой. Блок пилотного пламени зажигается с помощью электронной непрерывной искровой системы. В электрических






моделях нагрев осуществляется с помощью элементов из нержавеющей стали, установленных внутри ванны. Корзины являются обязательными аксессуарами. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 04WCP1EM.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WCP1EM</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л И ШКАФОМ	40X110X72	12		400V 3~ / 50HZ
	<b>06WCP1GM</b> ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ 40 Л И ШКАФОМ	60X110X72	14	0,001	230V 1N~ / 50HZ

### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CW40L</b> КРЫШКА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ С ВАННОЙ 40 Л	39,5X77,5X4,9			
	<b>KCPW40</b> НАБОР ИЗ 4 КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ ЕМКОСТЬЮ 40Л				
	<b>C0909</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 1, 5 Л	9,2X9,2X20			
	<b>CW2715</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 5,8Л				
	<b>CW0930</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 4,5Л				
	<b>CW1830</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 9,8Л	40X60X20			
	<b>CW2830</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 14Л				
	<b>CW4627</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 22Л				
	<b>CW2327</b> КОРЗИНА ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ 10Л				

## АКСЕССУАРЫ









	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>KPW</b>	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА ФРИТЮРНИЦЫ








Модели оснащены емкостями для приготовления, приваренными к поверхности, с двумя передними углублениями для расширения масла. Все модели оснащены предохранительным термостатом и электронным управлением температурой и дисплеем (0-190°C с точностью +/-1°C), функцией запрограммированного плавления

и удержания 100°C для оптимального плавления твердых жиров. В газовых моделях нагрев осуществляется с помощью теплообменных труб из нержавеющей стали AISI 304, нагреваемых газовыми горелками. Блок пилотного пламени зажигается с помощью электронной непрерывной искровой системы. Электрические модели

нагреваются с помощью элементов, полностью погруженные в ванну, с поворотом на 90°. Стандартная комплектация: 1 ванна оснащена 1 корзиной. Модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями: 04WFR3ED, 08WFR4ED.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WFR3ED</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 9Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	40X110X72	7,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>06WFR3GD</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ 12Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	60X110X72	11	0,03	230V 1N~ / 50HZ
	<b>08WFR4ED</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 9 + 9 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	80X110X72	14,6		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>10WFR4GD</b> ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ДВУМЯ ВАННАМИ 12+12 Л ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ	100X110X72	22	0,06	230V 1N~ / 50HZ

## АКСЕССУАРЫ






МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KCFR9</b> 2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 9/14 Л.	46X12X19			
	<b>KCFR12</b> 2 КОРЗИНЫ ДЛЯ ГАЗОВОЙ ФРИТЮРНИЦЫ С ВАННОЙ, ЕМКОСТЬЮ 12 Л				
	<b>CFR91214</b> КОРЗИНА ДЛЯ ФРИТЮРНИЦЫ 9/12/14 Л	22,5X28,3X11,5			
	<b>KPW</b> НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА МАРМИТ









Ванна из нержавеющей стали AISI 304, с герметичным соединением с варочной панелью, прессованной с широкой канавкой. Подача воды осуществляется с помощью электромагнитного клапана, который контролируется с помощью кнопки без фиксатора. Сливное устройство

в шкафу. Термостатический нагрев для оптимизации потребления энергии и поддержания постоянной температуры на заданном уровне. Предохранительный термостат для обеспечения тепловой защиты. Ванна разработана, чтобы вмещать 1/1 GN + 1/3 GN контейнеры. Макс.

H = 150 мм. Электрические модели оснащены дистанционным управлением максимальными мощностями.






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>04WBMEV</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МАРМИТ НА ШКАФУ	40X110X72	3	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KRW</b>	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				
	<b>TRA11</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1	2,5X54X2,5			
	<b>TRA12</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/2	2,5X32X2,5			
	<b>TRA16</b>	ОПОРА "МОСТ" ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/6	2,5X17X2,5			
	<b>BGN11</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X53X15			
	<b>BGN12</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/2 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X26,5X15			
	<b>BGN13</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X17,7X15			
	<b>BGN16</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 1/6 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	16,2X17,7X15			
	<b>BGN23</b>	ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С КРЫШКОЙ И РУЧКАМИ	32,5X35,4X15			
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			












АКСЕССУАРЫ








	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

Конструкция из звукоизолирующего материала и нержавеющей стали AISI304, толщиной 20/10. Модель шириной 80 см может быть оборудована стойкой для установки контейнеров 1/1 и 2/1 GN.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>02WPN</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	20X110X72			
	<b>02WPNRG</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ОТВЕРСТИЕМ	20X110X72			
	<b>02WPNCL</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ	20X110X72			
	<b>04WPNV</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ	40X110X72			
	<b>04WPNCLV</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВОДОПРОВОДНЫМ КРАНОМ И ШКАФОМ	40X110X72			
	<b>04WPN4C</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ С ЯЩИКАМИ	40X110X72			
	<b>08WPCV</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ЯЩИКАМИ НА ШКАФУ	80X110X72			
	<b>08WPNV</b> НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ НА ШКАФУ	80X110X72			

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BGN11P10</b>	1/1 GN ПОЛИКАРБОНАТНЫЙ ПИЩЕВОЙ КОНТЕЙНЕР Н= 100				
	<b>08WTG</b>	ОПОРНЫЕ РАМЫ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ, ДЛЯ ШКАФОВ 80 CM				
	<b>KPW</b>	НАБОР ИЗ 4 НОЖЕК ДЛЯ НАПОЛЬНОЙ УСТАНОВКИ				

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## МНОГОЭЛЕМЕНТНЫЕ И УДЛИНИТЕЛЬНЫЕ ОПОРЫ

Опора из нержавеющей стали AISI 304, толщина 30/10 мм. Используется для всех элементов Omega. В комплекте 4 ножки из нержавеющей стали, регулируемые по высоте для выравнивания. Многоэлементная подставка расширения с 2/4 ножками, регулируемые по высоте,

из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 30/10 мм. Используется для всех элементов Omega.

### АКСЕССУАРЫ






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	16WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
	18WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
	20WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			
	22WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 220 CM	220X0X0			
	24WT4	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ОПОРА- 4 НОЖКИ - 240 CM	240X0X0			
		04WT2E	МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 40 CM	20X95X40		
06WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 60 CM	60X0X0			
08WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 80 CM	80X0X0			
10WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 100 CM	100X0X0			
12WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 120 CM	120X0X0			
14WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 140 CM	140X0X0			
16WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 160 CM	160X0X0			
18WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 180 CM	180X0X0			
20WT2E		МНОГОЭЛЕМЕНТНАЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ РАСШИРЕНИЯ - 2 НОЖКИ - 200 CM	200X0X0			






# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА БОРТИК

Плинтус из нержавеющей стали AISI 304. Фиксируется на опору для нескольких элементов и закрывает его с 4 сторон. Плинтус можно легко снять для периодических проверок. Эти плинтусы могут быть установлены только на многоэлементных опорах для

газовых блоков. Они не подходят для оборудования, работающего на LPG. газа.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	16WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 160 CM	160X0X0			
	18WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 180 CM	180X40X40			
	20WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 200 CM	200X0X0			
	22WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 220 CM	220X0X0			
	24WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 240 CM	240X0X0			
	26WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 260 CM	22X260X12			
	28WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 280 CM	280X0X0			
	30WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 300 CM	300X0X0			
	32WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 320 CM	320X0X0			
	34WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 340 CM	340X0X0			
	36WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 360 CM	360X0X0			
	38WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 380 CM	380X0X0			
	40WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 400 CM	400X0X0			
	42WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 420 CM	420X0X0			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	44WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 440 CM	440X0X0
	46WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 460 CM	460X0X0
	48WZ	ПЛИНТУС ПО ПЕРИМЕТРУ ДЛЯ БЛОКА 480 CM	240X30X14








# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## ПОРУЧНИ / РАСШИРЕНИЯ / ПОЛКИ

Передние поручни выполнены из трубчатой нержавеющей стали AISI 304, Ø 40 мм. Дополнительные полки из нержавеющей стали AISI 304, толщиной 15/10 мм, с отшлифованной поверхностью. Полки устанавливаются на рабочую поверхность, используются в качестве

поручней и опорной поверхности для посуды. 11WCL: боковые панели для верхних и боковых элементов Omega из нержавеющей стали AISI 304. НЕ допускается установка передних поручней и полки для расширения на ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ жарочных поверхностях.

### АКСЕССУАРЫ







	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	04CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 40 СМ	40X0X0			
	08CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 80 СМ	80X0X0			
	12CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 120 СМ	120X0X0			
	16CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 160 СМ	160X8X8			
	20CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 200 СМ	200X10X10			
	22CCF	ПОРУЧНИ ДЛЯ ПЕРЕДНЕЙ СТОРОНЫ 220 СМ	220X4X4			
	04CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 40 СМ	40X0X0			
	08CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 80 СМ	80X0X0			
	12CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 120 СМ	120X0X0			
	16CPF	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА - 160 СМ	160X0X0			
	20CPF	ПОЛКА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 200 СМ	200X0X0			
	22CPF	ПОЛКА ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ 220 СМ				
	11WCL	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ	7,5X110X72			

# МОДУЛЬНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОМЕГА

## ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ

Подставка для кастрюль из нержавеющей стали AISI 304; рама по периметру 50x25 мм из трубчатой нержавеющей стали AISI 304, трубчатые перекладины  $\varnothing$  15 мм; 2 трубчатых опорных колонны  $\varnothing$  100 мм. Подставка для кастрюль может быть установлена только

на специальный нейтральный элемент (02WPNRG). Подставка оснащена крепежными винтами для поверхности.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	GP1670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	160X70X70
	GP1870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	180X70X70
	GP2070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	200X70X70
	GP2270	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	220X70X70
	GP2470	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	240X70X70
	GP2670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	260X70X70
	GP2870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	280X70X70
	GP3070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ	300X70X70
	GPS1670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	160X70X70
	GPS1870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	180X70X70
	GPS2070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	200X70X70
	GPS2270	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	220X70X70
	GPS2470	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	240X70X70
	GPS2670	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	260X70X70
	GPS2870	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	280X70X70
	GPS3070	ПОДСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ НА ДВУХ НОЖКАХ С ПОДСТАВКОЙ ДЛЯ ГРИЛЯ SALAMANDER	300X70X70



# MONOLITHE

Производительность  
и красота созданные вместе

Кухонный блок с единой рабочей поверхностью MONOLITHE является продуктом более чем 90-летнего опыта Angelo Po в индустрии общественного питания.

**MONOLITHE - идеальное решение для тех, кто ищет непревзойденную силу, гигиену и красоту как для скрытых, так и для открытых кухонь.**

Самонесущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304, толщина 3 мм, хромированные алюминиевые

ручки и ручки управления, рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304.

**Все преимущества модульной кухни с цельной стальной столешницей толщиной 3 мм без стыков и без ограничений по длине.**

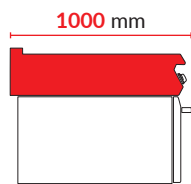
MONOLITHE доступен в трех версиях: односторонняя или двусторонняя, сквозная или с двумя встроенными и противоположными блоками.

Панель управления, двери и боковые панели могут быть окрашены в любой цвет RAL по выбору заказчика.

Идеальное сочетание между исполнением и стилем, красотой и индивидуальностью.

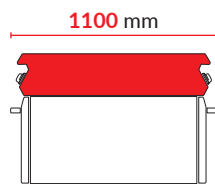
**100% СДЕЛАНО В ИТАЛИИ.**

## ОДНОСТОРОННЯЯ



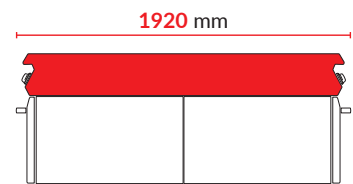
с задним бортом

## СКВОЗНАЯ



остров с возможностью контроля с обеих сторон и сквозной нижней установкой

## ДВУСТОРОННЯЯ

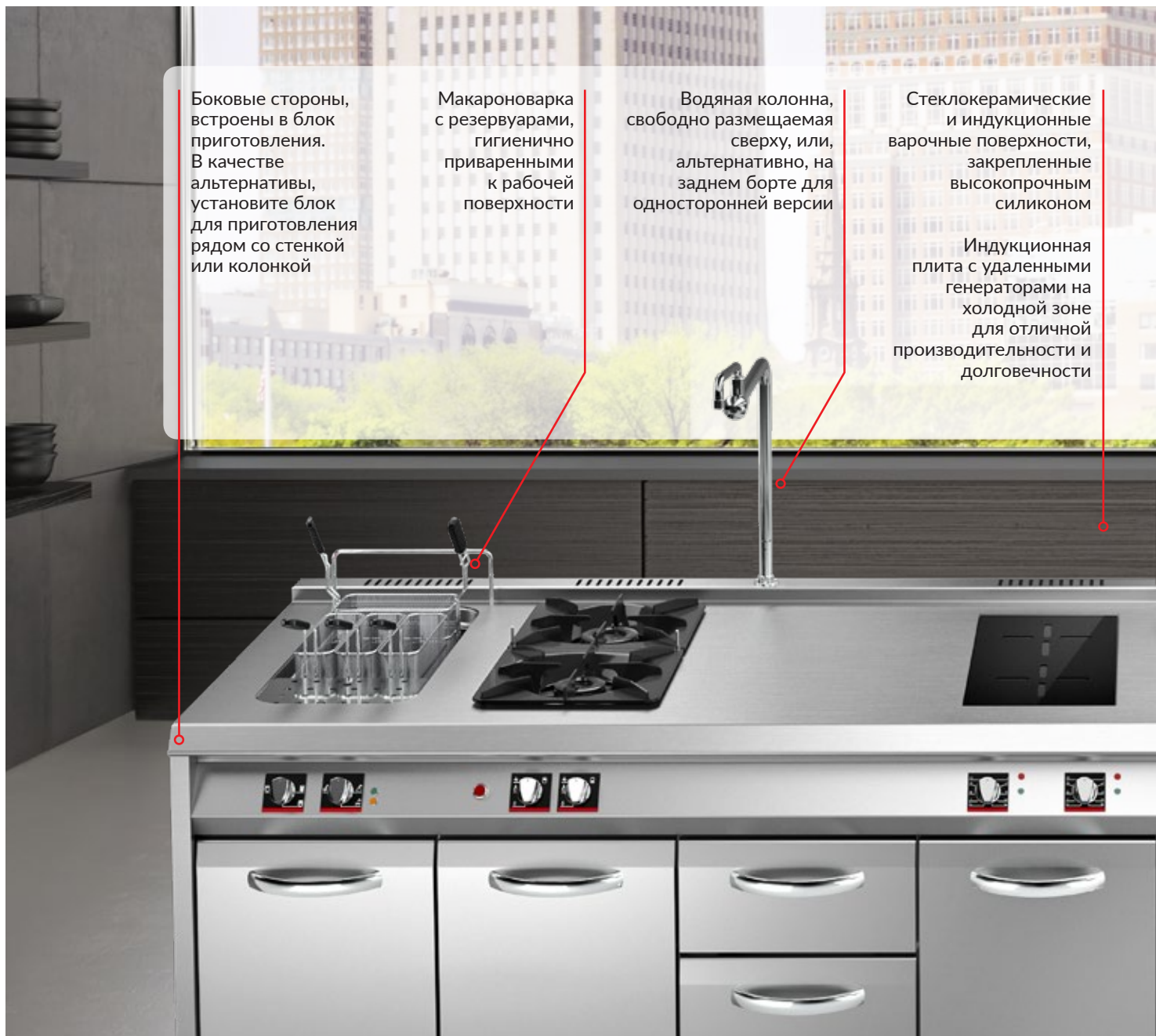


остров с двумя независимыми линиями приготовления



# MONOLITHE

## ВЫБИРЕТЕ ВАШ MONOLITHE



Боковые стороны, встроены в блок приготовления. В качестве альтернативы, установите блок для приготовления рядом со стенкой или колонкой

Макаронуварка с резервуарами, гигиенично приваренными к рабочей поверхности

Водяная колонна, свободно размещаемая сверху, или, альтернативно, на заднем борте для односторонней версии

Стеклокерамические и индукционные варочные поверхности, закрепленные высокопрочным силиконом

Индукционная плита с удаленными генераторами на холодной зоне для отличной производительности и долговечности

### Система COOKING-PRO



Энергосбережение



Максимальная очищаемость и гигиеничность



Равномерность приготовления



Это повышает производительность

В электрических моделях система «Cooking-Pro» обеспечивает более быструю скорость подъема температуры, большую равномерность приготовления пищи, улучшенную энергоэффективность и большую мощность, благодаря специальной плите для приготовления, включающей нагревательные элементы, встроенные в инновационный многослойный материал.



Многослойный материал, используемый в электрических жарочных поверхностях и сковородах

1. Нагревательные элементы, встроенные в алюминий
2. Изоляция из керамического волокна
3. Нержавеющая сталь AISI 441
4. Изоляция из минеральной ваты

Электрические фритюрницы среднего объема и фритюрница версии 9 л, гигиенично приварены к поверхности

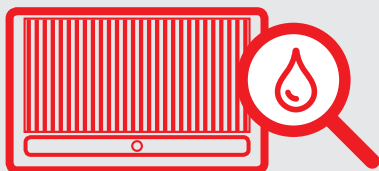
Электрическая жарочная поверхность с углублением, которое может быть заполнено водой, и сливной пробкой

ЕС сертифицированный газовый Wok с широким углублением, приваренным к рабочей поверхности, которое может быть заполнено водой, решеткой для пищевых остатков, вытяжным душем с холодной водой и выдвигаемым ящиком

В качестве нижних установок могут быть выбраны статические или вентилируемые, газовые и электрические печи, нейтральные или тепловые шкафы, холодильные столы или шкаф для сохранения постоянной температуры. Горизонтальные и вертикальные ящики



## ГРИЛЬ С НАНОТЕХНОЛОГИЯМИ



**Способствует стоку жиров, так что его легче очищать, в то же время получая идеальное приготовление**

Решетки для приготовления, изготовленные из чугуна с нанотехнологической обработкой поверхности, которая способствует стоку кулинарных жиров на 8% больше\*.

Кроме того, новый профиль решетки в газовой версии способствует стоку жиров в направлении передней точки слива. Решетки, наклонные элементы и конфорка легко снимаются и могут быть вымыты в посудомоечной машине.

\* по сравнению с предыдущей моделью

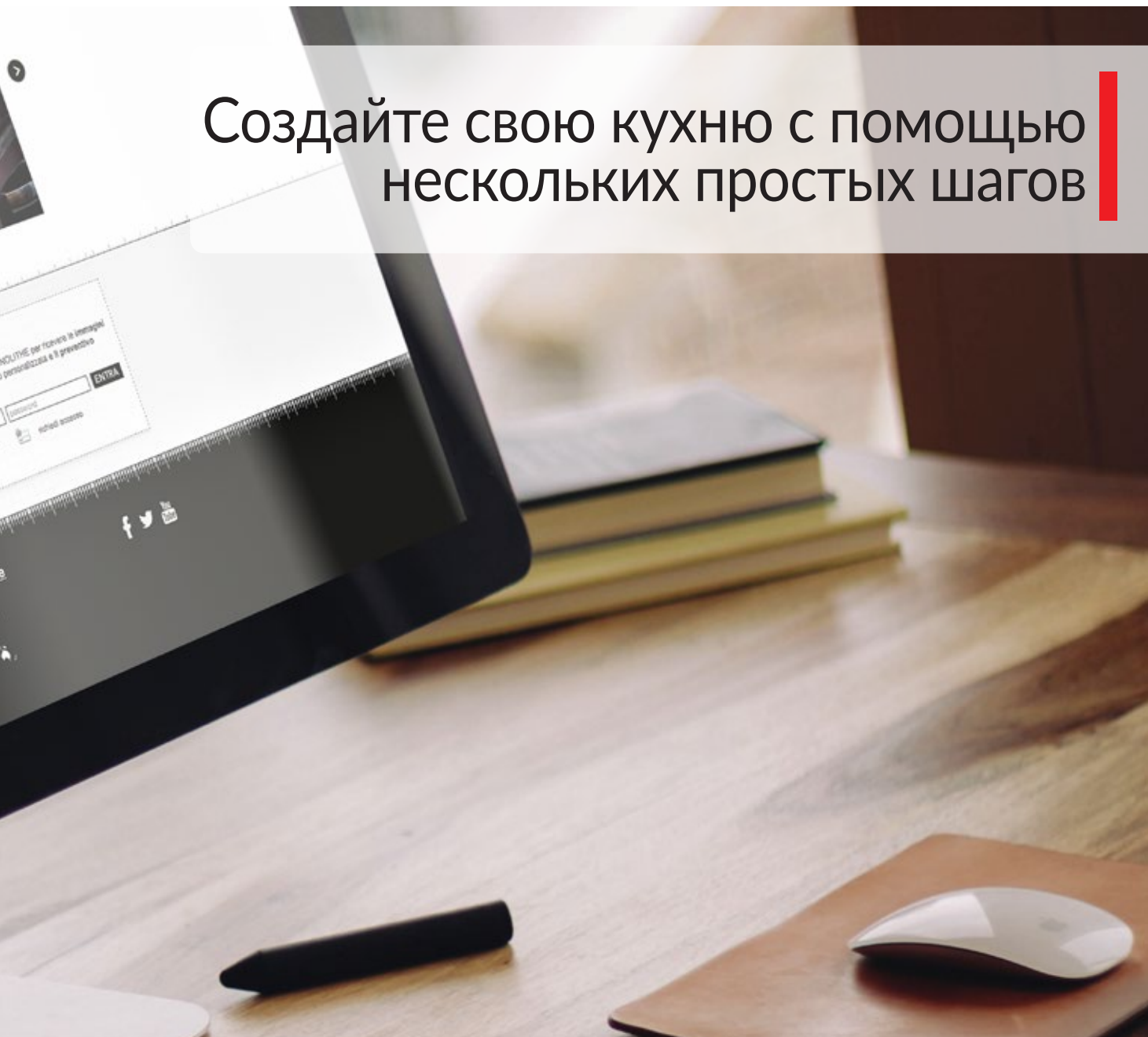
# НАСТРОЙТЕ СВОЙ MONOLITHE




1

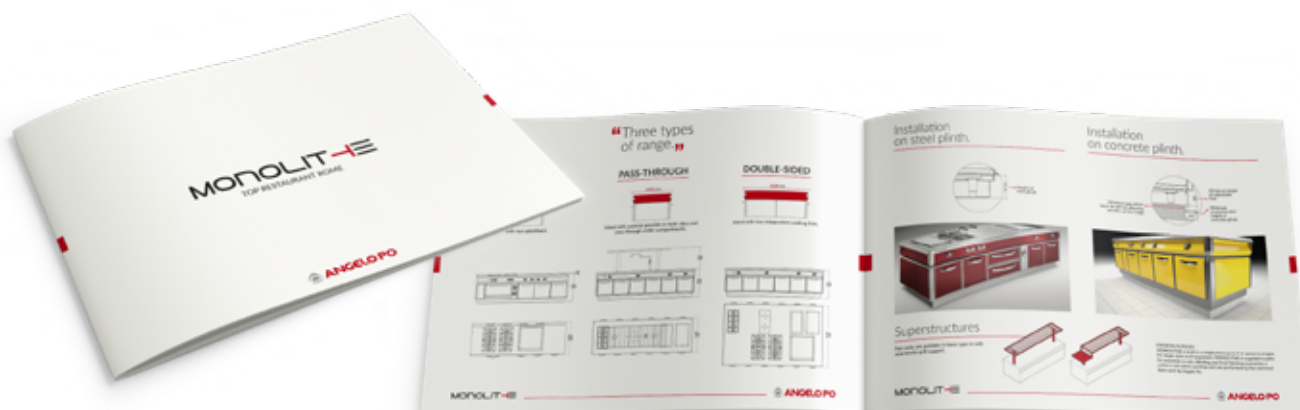


# Создайте свою кухню с помощью нескольких простых шагов



**2**  Создайте свой персонализированный документ

**3** Получите ценовую информацию





Angelo Po Showroom - Italy

# ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Angelo Po предлагает полную серию пароконвектоматов, отвечающих всем требованиям профессионального питания. Выберите модель, соответствующую вашей производственной потребности, среди электрических и газовых версий, различные настройки, производительность - до 550 блюд в день.

## COMBISTAR FX

Первоклассная тепловая линия обеспечивает наилучшее качество приготовления пищи, преимущества ECO-nomic и ECO-logic - простота использования, настройка; как таковой, он создает новый стандарт на рынке пароконвектоматов. Долговечный и мощный, он обеспечивает максимальную надежность.

Автоматическое сохранение специальных программ приготовления: копчение, пастеризация, вакуум (низкотемпературная готовка), сушка, BT и Delta T. Организация банкетов и обслуживание.

## COMBISTAR BX

Многофункциональный пароконвектомат, который обеспечивает лучшее соотношение цена / производительность, для стандартов превосходства Angelo Po

## COMBIFIT

Это первый многофункциональный пароконвектомат Angelo Po, предназначенный для размещения в небольших пространствах: шириной всего 52 см, обеспечивает эффективное, удобное приготовление с экономией кухонного пространства. Пароконвектоматы Angelo Po рассчитаны на широкий ассортимент специальных лотков для приготовления гриля, жареных и тушеных блюд, приготовления на вертеле, приготовления ребер и отбивных, целых цыплят, пиццы, яичниц, пирогов и багетов, приготовления мягких продуктов с зондом для измерения температуры, приготовления десертов и выпечки.

Angelo Po Combi-Ovens, незаменимые партнеры для вашей «Кулинарной системы».

## SALAMANDER

Доступен как в газовых, так и в электрических версиях, Salamander объединяет вашу кухню, поджаривая или поддерживая температуру небольших порций за раз - решетка для приготовления 57x34 см.

## MARKER

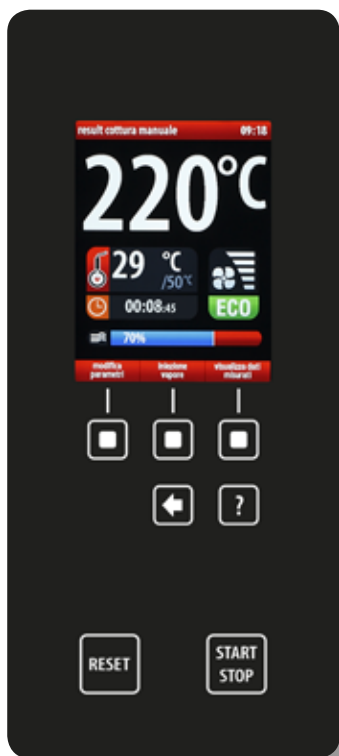
Продукт, которого вы ждали: с Mark легко маркировать еду, даже самые трудоемкие продукты для гриля, т.к. он дает возможность отделить маркировку от приготовления пищи.



# COMBISTAR FX

## ФУНКЦИИ И ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

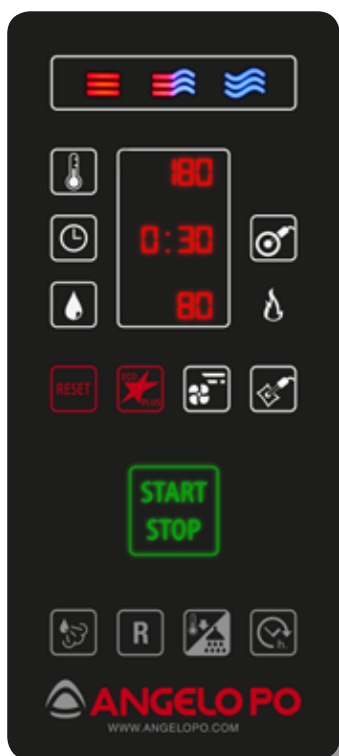
### ВЕРХНЯЯ МОДЕЛЬ – УРОВЕНЬ 3



- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, цветным графическим дисплеем EVC и интерактивным интерфейсом.
- Режим конвекции от 10 °С до 300 °С и % влажности от 0 до 100 / Комбинированный режим от 30 °С до 250 °С и % пара от 10 до 90 / Режим пар от 30 °С до 125 °С.
- **Различные режимы приготовления с автоматическим программированием.** Кулинарная библиотека СЗ, хранящаяся и программируемая библиотека кулинарных процессов. **Функции CF3, CMP, ИЗБРАННОЕ и ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННЫЕ** из ручного выбора.
- Можно сохранить персонализированные программы приготовления в предварительно загруженной библиотеке или с помощью функции SaveCooking.
- Функции приготовления: Сохранение, Дельта Т, Подогрев, Банкет, Низкая температура, Пастеризация, Копчение, Вакуум, Сушка.
- Предварительная установка для копчения с аксессуаром SMOK для пастеризации с аксессуаром FMP.
- Функция **мультиприготовления** для приготовления с помощью мультитаймера с 20 контейнерами, **Multieasy** для одновременного использования совместимых программ приготовления, **Multisoge** для одновременного использования двух основных зондов, **VE-1** для одновременного управления FX и Blitz с встроенными автоматическими программами Cook & Chill, **помощь на линии (UMB)** с отображаемым руководством пользователя на дисплее.
- Функция **ECO** для сокращения потребления электроэнергии во время приготовления пищи и мойки.

- **Автоматические программы мойки** с трехкратной автоматической санацией камеры TAS, автоматической очисткой канализационной трубы ADC, длительное ополаскивание камеры TMC и короткое ополаскивание SPLASH. Программа удаления накипи.
- Панель управления с интерактивным интерфейсом, активным дисплеем EVC. Ручка управления для выбора данных, сенсорные клавиши с подсветкой.
- **Просмотр функции рецептов с фотографиями и видео через USB.**
- RDC парогенератор с низкими затратами на управление. Возможность ручной подачи пара.
- Оптимизация генерации пара EVOS.
- Функции для активного управления: мощностью APM, влажностью DCR, управлением AOC в камере приготовления с избыточным давлением, автоматическим реверсом вентилятора AWC, 6 скоростями вентилятора MFC (со статической функцией), температурой PTM, дополнительной мощностью PLUS (для газовых моделей) двойного уровня генерации пара (DSG), управления временем приготовления в секундах (SBS).
- Кнопка сброса сигналов тревоги. Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **Многоточечный температурный зонд** с прогрессивной плотностью PDP.
- Загрузка и обновление информации (НАССР, приготовления, ...) через **USB**.
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.

### МОДЕЛИ PLUS – УРОВЕНЬ 2



- Многофункциональный пароконвектомат с цифровым управлением, светодиодный дисплей (7 сегментов).
- Режим конвекции от 10 °С до 300 °С и % влажности от 0 до 100 / Комбинированный режим от 30 °С до 250 °С и % пара от 10 до 90 / Режим пар от 30 °С до 125 °С.
- Режимы приготовления: ручной или программируемый выбор, 20 программ с 4 этапами, 3 Стандартные программы повторного нагрева, 5 программ для копчения, 4 программы для низкой температуры и 1 программа Delta T.
- Предварительная настройка для копчения с аксессуаром SMOK.
- Функция **ECO** для сокращения потребления электроэнергии во время приготовления пищи и мойки.
- **SC2 Двукратная полуавтоматическая санация камеры** с дезинфицирующим эффектом двойного действия в камере для приготовления пищи.
- Ручка управления выбора данных, сенсорные клавиши с подсветкой.

- RDC парогенератор с низкими затратами на управление. Возможность ручной подачи пара.
- Оптимизация генерации пара EVOS.
- Функции для активного управления: мощностью APM (газовые модели), AOC управлением в камере приготовления с избыточным давлением, контролем влажности UR2, автоматическим реверсом вентилятора AWC, 3 скоростями вентилятора (со статической функцией), температурой PTM, дополнительной мощностью PLUS (газовые модели), двойного уровня генерации пара (DSG).
- Кнопка сброса сигналов тревоги. Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
- **Одноточечный температурный зонд.**
- Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
- Выбор времени запуска.



# COMBISTAR FX

## ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ ДЛЯ ВОЗМОЖНОСТЕЙ КОНФИГУРАЦИИ

	LEV.	3	2
ECO энергосберегающие функции при приготовлении и мойке		•	•
Функция дополнительной мощности PLUS (газ)		•	•
Функция модуляции мощности APM (газ)		•	•
Функция модуляции мощности APM (электрическая)		•	
Функция Multieasy, одновременное использование совместимых программ приготовления		•	
Функция Мультиприготовление, мультитаймер для одновременного приготовления		•	
Функция Multicore, одновременное использование двух температурных зондов		•	
Система BE-1, панель управления пароконвектомата управляет аппаратом шокового охлаждения/заморозки		•	
Функция Cook & Chill для автоматического приготовления и охлаждения		•	
Возможность обращения к руководству пользователя на панели управления пароконвектомата		•	
Выбор времени запуска		•	•
100% автоматическая мойка с трехкратной санацией камеры TAS		•	
Автоматическая мойка с двукратной санацией камеры SC2			•
Автоматическая мойка с очисткой слива ADC		•	
Длительное ополаскивание TMC и короткое ополаскивание		•	
100% автоматические программы C3 для приготовления		•	
Библиотека 18-фазных программ приготовления, CF3 (150 уже сохраненных программ)		•	
Страница СМР для персонализированного приготовления		•	
Рекомендации по использованию аксессуаров АСА		•	
Поваренная книга с картинками		•	
Отображение установленных и текущих значений приготовления		•	•
Библиотека 4-фазных программ приготовления (99 уже сохраненных программ)			•
Многоточечный температурный зонд с прогрессивной плотностью PDP		•	
Одноточечный температурный зонд			•
Низкотемпературный пар и высокотемпературный пар		•	•
Прямой контроль влажности DCR + генерация пара двойного уровня DSG при приготовлении		•	
Регулятор влажности UR2 + генерация пара двойного уровня DSG при приготовлении			•
АОС активная система управления с избыточным давлением		•	•
Система генерации пара RDC + EVOS		•	•
Программы регенерации продуктов питания		•	•
Программы с низкой температурой, Delta T и Копчением		•	•
Программы для банкетов, сохранения, сушки и вакуума		•	
Функция сохранения для персонализированного приготовления		•	
6-скоростной вентилятор MCF со статической функцией		•	
3-скоростной вентилятор со статической функцией			•
Функция автоматического обратного вращения вентилятора AWC		•	•
Интерактивный графический дисплей EVC		•	
Автоматический предварительный нагрев и охлаждение		•	•
Ручная подача пара		•	•
Контроль времени приготовления и подача пара SBS в секунду		•	
Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей		•	•
Контроль температуры дренажа и конденсата пара		•	•
Защита от попадания воды IPX5		•	•
Дверь с дойным закаленным стеклом		•	•
Дверь с промежуточным положением блока		•	•
Галогенное освещение		•	•
Моющие средства		•	
Съемные опорные рамы		•	•
150 мм ножки, регулируемые по высоте		•	•
Соединительные трубы для воды		•	•
Справочник с рекомендациями по приготовлению		•	•
USB интерфейс для загрузки и выгрузки (НАССР, различные режимы приготовления пищи ...)		•	
Шелкография логотипа Angelo Po		•	o
<b>АКСЕССУАРЫ</b>			
CCM персонализированный логотип		o	o
SMOK комплект для копчения		o	o
Комплект для пастеризации FMP		o	
Второй температурный зонд KSFMS для вакуумной упаковки		o	o
Соединительный кабель для печати данных приготовления		o	o
Душ		o	o
Жировой фильтр		o	o

• = Стандартно

o = Дополнительно

# COMBISTAR FX CHICKENSTAR

**CHICKENSTAR - это пароконвектомат, для приготовления целых цыплят.**

Технические характеристики диапазона COMBISTAR FX LEVEL 3 обогащены специальными функциями CHICKENSTAR, которые позволяют выгодно, легко управлять процессами приготовления домашней птицы.

Благодаря системе сбора кулинарных жиров CHICKENSTAR, пароконвектомат и рабочая среда остаются чистыми. Система CHICKENSTAR уменьшает

присутствие кулинарных жиров в духовке, улучшая, таким образом, **результат приготовления, очистку и надежность**

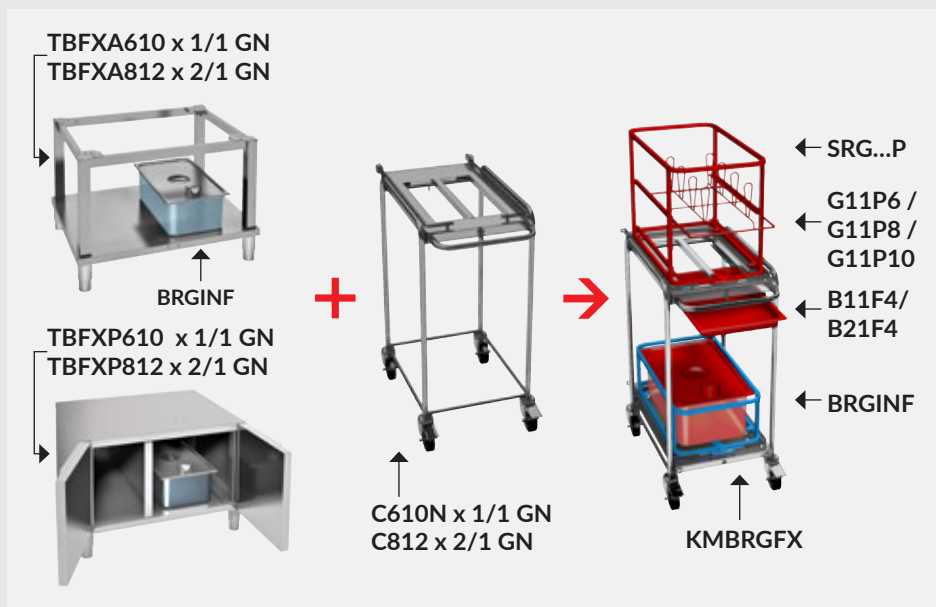
Версия COMBISTAR FX CHICKENSTAR - единственный пароконвектомат, который автоматически управляет всеми рабочими фазами: **сбором кулинарных жиров, приготовлением и мойкой.**

С CHICKENSTAR рентабельность продаж улучшается с первого дня: его процессы приготовления сохраняют продукт (уменьшая потерю веса).

Кулинарные жиры автоматически собираются в нижнем контейнере, расположенном на открытой подставке; впоследствии они без усилий удаляются оператором простым и чистым способом..

**CHICKENSTAR может использоваться для любого процесса приготовления путем замены внутренней съемной опорной рамы для контейнеров.**

Укомплектованный CHICKENSTAR со специальными аксессуарами для размещения и транспортировки контейнеров и решеток, быстро и чисто, внешний контейнер для сбора жиров и жидкости.



## НАСТРОЙКИ

	TSFRM11	TSRFX21	SRG2P	SRG3P	SRG4P21	BRGINF
FX61E3C	o	-	o	-	-	o
FX101E3C	o	-	-	o	-	o
FX12E3CT	-	•	-	-	•	o

Эксклюзивная система CHICKENSTAR автоматически и непрерывно удаляет кулинарные жиры из камеры пароконвектомата.

**!** Модели CHICKENSTAR HE не поставляются с решетками для цыплят; они должны быть приобретены отдельно.

Модель	FX61E3C	FX101E3C	FX12E3CT
Емкость в контейнерах GN	6 + 1 x 1/1	10 + 1 x 1/1	12 x 2/1 - 24 x 1/1
Емкость GN 1/1 решеток для цыплят	2	3	8
Количество цыплят на цикл приготовления	16 ÷ 20	24 ÷ 30	64

• = стандартно      o = Дополнительно

# COMBISTAR VX

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

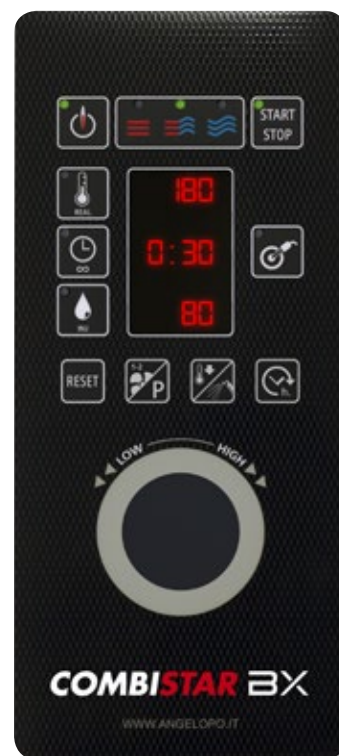
### НАСТРОЙКИ VX

- Многофункциональный пароконвектомат с цифровой панелью управления и светодиодным дисплеем (7 сегментов).
- Режим конвекции от 10 ° C до 300 ° C и % влажности от 0 до 100.
- Комбинированный режим от 30 ° C до 250 ° C и % пара от 10 до 90.
- Режим пар от 30 ° C до 125 ° C.
- Режимы приготовления: ручная или программируемая настройка, 6 программ в 3 этапа (стандартные 3 программы повторного нагрева и 3 программы приготовления, все редактируемые).
- Предварительная установка для вакуумного температурного зонда и SMOK аксессуаров для копчения.
- **Полуавтоматическая программа мойки с двукратной санацией камеры для приготовления SC2.**
- Ручка управления выбора данных, кнопки выбора.
- Парогенератор RDC + EVOS с низкой стоимостью управления. Ручная подача пара.
- Активные функции управления: управление мощностью APM (газовые модели), автоматическое контроль приготовления AOC.

- Системы с избыточным давлением, контроль влажности UR2, автоматический реверс вентилятора AWC, 2-скоростной вентилятор (1 прерывистый), температурное состояние PTM, двойной уровень генерации пара (DSG).
  - Кнопка сброса аварийных сигналов. Самодиагностика с аварийными сигналами. Непрерывное галогенное освещение камеры. Автоматическое охлаждение и предварительный нагрев.
  - Предварительная настройка для дистанционного управления пиками мощности.
  - Выбор времени запуска.
- Для моделей VX61 .. и VX101 .. установлены опорные рамы для контейнеров GN и 60x40 см.**

### ДОПОЛНИТЕЛЬНО

- Температурный зонд (KSBX11L1, KSBX21L1).
- Вакуумный температурный зонд (только вместе с температурным зондом для приготовления) (KSFMS).



	BX
Функция модуляции мощности APM (газ)	•
SC2 Полуавтоматическая мойка	•
SMOK аппарат для копчения	o
Отображение установленных и текущих значений приготовления	•
6 программ: 3 повторного нагрева и 3 программы приготовления в 3 этапа	•
Одноточечный температурный зонд	o
Дополнительный температурный вакуумный зонд KSFMS	o
Низкотемпературный пар и высокотемпературный пар	•
Контроль влажности при приготовлении UR2 + двухуровневое парообразование (DSG)	•
AOC активная система управления с избыточным давлением	•
Система генерации пара RDC + EVOS	•
Программы для подогрева	•
2-скоростной вентилятор	•
AWC автореверс направления вращения вентилятора	•
Цифровые элементы управления	•
Ручка выбора данных с функцией push для подтверждения данных	•
Автоматический предварительный нагрев и охлаждение	•
Ручная подача пара	•
Установка температуры ° C или ° F	•
Самодиагностика с аварийными сигналами неисправностей	•
Контроль температуры слива и конденсатора пара	•
Защита от попадания воды IPX5	•
Дверь с двойным закаленным стеклом	•
Галогенное освещение	•
Душ и фильтр для жира	o
Съемная опорная рама для контейнеров	•
Ножки 150 мм, регулируемые по высоте	•
Трубы для подключения воды	•
Справочник с рекомендациями по приготовлению	•
Соединительный кабель для печати данных приготовления	o
Информация о технической помощи	•
Выбор времени запуска	•

• = стандартно

o = Дополнительно

# COMBIFIT

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ



### FIT НАСТРОЙКИ

- Цифровая панель управления с сенсорным экраном, программированием (500 программ - до 9 фаз приготовления), выбор данных с помощью ручки и кнопок (назад, меню, свет, старт / стоп).
- Многоязычная настройка.
- Режим Конвекции от 10 до 300 °С, Режим пар от 30 до 120 °С и Комбинированный режим от 50 до 300 °С.
- Время приготовления от 1 'до 120' с функцией бесконечности.
- Быстрая, энергосберегающая генерация пара.
- Контроль и модуляция пара с

- помощью системы ASG.
- Библиотека сохраненных программ.
- Delta T и программы с низкой температурой (от 30 °С).
- Программа регенерации.
- Программа сохранения.
- Система ESC для активного управления влажностью в камере приготовления.
- Контейнерная стойка MultiRail для размещения переменного количества контейнеров h.65 ÷ 20 мм.
- Функция автореверса вентилятора в зависимости от продолжительности цикла приготовления.
- 6 скоростей вращения вентилятора.

- Остановка вентилятора при открытии двери.
- 100% автоматическая мойка.
- 4 программы стирки: нежная, стандартная, интенсивная и ополаскивание.
- Автоматическое отключение в конце цикла.
- Охлаждение во время приготовления и при открытой дверце.
- Одноточечный температурный зонд с внешним подключением в стандартной комплектации.
- USB-порт для загрузки программ приготовления и обновления программного обеспечения.

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Модель	FX61... 2/3	FX101... 2/3	FX82... 2/3	FX122... 2/3	FX201... 2/3	FX202... 2/3
Камера приготовления.(мм)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925	645x650x1454	890x825x1460
Емкость в контейнерах GN (клиренс контейнеров мм)	6 x 1/1 (69,5)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1	20 x 1/1 (66)	20 x 2/1 - 40 x 1/1 (66)
FX..P Емкость EN 60x40 см. (клиренс контейнеров мм)	5 (92)	8 (85)			15 (85)	
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	85	140	223	335	280	560

Модель	VX61...	VX101...	VX82...	VX122...
Камера приготовления. (мм)	645x650x510	645x650x755	890x825x665	890x825x925
Емкость в контейнерах GN (клиренс контейнеров мм)	6 x 1/1 (66)	10 x 1/1 (66)	8 x 2/1 - 16 x 1/1 (69,5)	12 x 2/1 - 24 x 1/1 (66)
Емкость EN 60x40 см. (клиренс контейнеров мм)	6 (42,5)	10 (42,5)	-	-
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	85	140	223	335

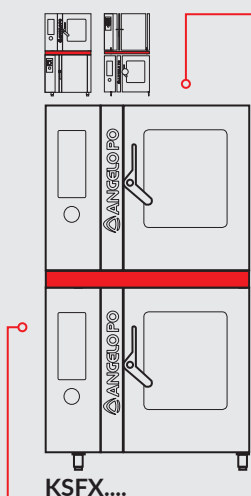
Модель	CF623E	CF61E	CF101E
Камера приготовления. (мм)	380x365x370	380x540x370	380x540x610
Емкость в контейнерах GN h 40 мм (зазор контейнера мм)	6 x 2/3 (60 min.)	6 x 1/1 (60 min.)	10 x 1/1 (60 min.)
Порции для процесса приготовления пищи * (n°)	45	60	80


Специальное напряжение и частота по запросу. • \* Рисунок относится к пароконвектомам с емкостью GN. • Водозаборная труба: 3/4 " • Канализационный слив: 40 мм • Давление воды: 2 бар.

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

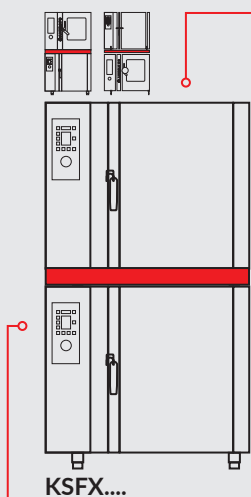
## КОНФИГУРАЦИЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ


### COMBISTAR FX / BX




FX...	FX...	KSFX....	 *
FX61E...	FX61E...	KSFX11E	92X94X159
FX61E...	FX61G...	KSFX11G	
FX61G...	FX61E...	KSFX11E	92X94X183,5
FX61G...	FX61G...	KSFX11G	
FX101E...	FX61E...	KSFX11E	122,5X117X189
FX101E...	FX61G...	KSFX11G	
FX101G...	FX61E...	KSFX11E	122,5X117X189
FX101G...	FX61G...	KSFX11G	
FX82E...	FX82E...	KSFX82E	122,5X117X189
FX82E...	FX82G...	KSFX82E	
FX82G...	FX82E...	KSFX82G	
FX82G...	FX82G...	KSFX82G	

\* Высота включая 150 мм ножки для нижней печи и вентиляционных отверстий

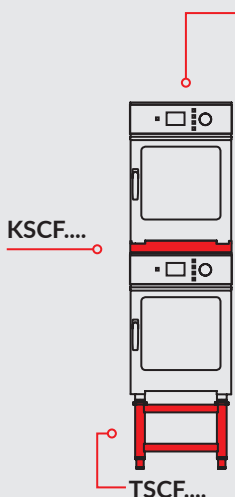




BX...	BX...	KSFX....	 *
BX61E...	BX61E...	KSFX11E	92X94X159
BX61E...	BX61G...	KSFX11G	
BX61G...	BX61E...	KSFX11E	92X94X183,5
BX61G...	BX61G...	KSFX11G	
BX101E...	BX61E...	KSFX11E	122,5X117X189
BX101E...	BX61G...	KSFX11G	
BX101G...	BX61E...	KSFX11E	122,5X117X189
BX101G...	BX61G...	KSFX11G	
BX82E...	BX82E...	KSFX82E	
BX82E...	BX82G...	KSFX82E	122,5X117X189
BX82G...	BX82E...	KSFX82G	
BX82G...	BX82G...	KSFX82G	

\* Высота включая 150 мм ножки для нижней печи и вентиляционных отверстий

 CHICKENSTAR VERSION: Нет возможности разместить другую печь или аппарат шокового охлаждения/заморозки под этой моделью. Все модели COMBISTAR BX и COMBISTAR FX взаимозаменяемы.

### COMBIFIT



CF...	CF...	KSCF....	TSCF....	 *
CF623E	CF623E	KSCF23	TSCF23	51,9X75,1X189,6
CF61E	CF61E	KSCF11	TSCF11	51,9X92,4X189,6
CF101E	CF61E	KSCF11		51,9X92,4X189,6

\* высота в комплекте с ножками / подставкой / дымоходом / вентиляционными отверстиями

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

COMBISTAR FX LEVEL 3: совместимость с душевым распылителем /емкостями

		LDR610	KSAS	KSAS21	LDR610 + KSAS	LDR610 + KSAS21
						
FX61...3		✓	✓		✗	
FX101...3		✓	✓		✗	
FX61...3		✓	✓		✗	
FX101...3		✓	✓		✗	
FX82...3		✓		✓		✗

### Характеристики специальных аксессуаров



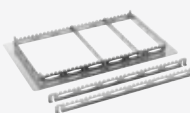
CCM



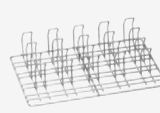
KGRHFR



KPCM



KPSD



GRIBS11



GR11AL



TSPG11



BFR...F4



T...S....



TM11AL2



T11FE40

**CCM:** настройка индивидуального логотипа для COMBISTAR FX / BX. Пожалуйста, отправьте векторный файл с нужным текстом / логотипом. Факсимиле будет отправлено клиенту для подтверждения.

**KGRHFR:** набор для управления данными между пароконвектоматом и компьютером. Это дает возможность создавать программы для приготовления, писать рецепты с картинками, загружать / скачивать данные HACCP. Только для COMBISTAR FX LEVEL 3. Он включает в себя компакт-диск с программным обеспечением и руководством пользователя + защищенный USB.

**KPCM:** полезный аксессуар для фиксации температурного зонда, вставленного в мягкие продукты (пудинги, ризотто, соусы, суфле, ..) с различными вариантами позиционирования, чтобы контролировать приготовление пищи путем считывания внутренней температуры. Для пароконвектоматов 1/1 или 2/1 GN. Заявка на патент.

**KPSD:** 1/1 GN сетка для приготовления на вертеле, с изменяемой длиной (от 5 до 55 см)

и диаметром (от 2 до 5 см). В том числе 2 промежуточных опоры для длинной стороны, 2 опоры для короткой стороны. Пазы с модульным шагом: 30 на длинной стороне (расстояние 1,4 см), 18 на короткой стороне (расстояние 1,3 см). Включая футляр для температурного зонда. Изготовлено из нержавеющей стали, подходящей для лучшего поджаривания. Заявка на патент.

**GRIBS11:** 1/1 GN-решетка, из нержавеющей стали AISI 304 со специальной формой, для приготовления ребер и отбивных, расположенных вертикально вдоль трех параллельных рядов: сухой режим при 265 ° C и влажность 30%.

**GR11AL:** Решетка из сплава 3003, идеально подходит для гриля мяса, рыбы и овощей. Сухой режим при 240 ° C с влажностью 0%.

**TSPG11:** Двухсторонний 1/1 GN лоток с антипригарным алюминиевым покрытием: гладкая сторона идеально подходит для пиццы и ребристая сторона, идеально подходит для тонконарезанной пиццы. Используйте гладкую сторону для пиццы / фокачча (свежей или

размороженной): сухой режим при 260 ° C или 230 ° C с влажностью от 30 до 60%. Используйте ребристую сторону для эскалопов, мелко нарезанных овощей, мелкой рыбы: сухой режим при 240 ° C с влажностью 0%.

**BFR11F4/BFR21F4:** Изготовлено из нержавеющей стальной сетки, идеально подходит для жарки: сухой режим при 215 ° C с влажностью 0%.

**T6S11/T4S23:** Лоток с антипригарным покрытием 3003 алюминиевый сплав. Формы Ø 12,5 см, идеально подходит для жареных яиц и тортов: сухой режим при 220 ° C и влажность 20%.

**TM11ALA2:** 1/1 GN лоток; h = 20 мм, мелкая сетка с антипригарным покрытием, из сплава 3003. Идеально подходит для печенья и хлебобулочных изделий: сухой режим при 225 ° C с влажностью 0%.

**T11FE20/T11FE40/T23FE20**  
Прямоугольный железный эмалированный лоток, идеально подходит для тушения: комбинированный режим при 145 ° C и влажность 40%.

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ FX/VX

## РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

### Подключение воды

Оборудование должно быть снабжено питьевой водой, соответствующей параметрам, указанным в таблице. В случае не соблюдения параметров оборудование может получить повреждения; поэтому необходима установка водоочистителя.

Параметры, подлежащие проверке	Величина	
Давление	200÷400 kPa (2÷ 4 bar)	
Расход воды (л / ч)	9 л/ч (FX 61) (*) 12 л/ч (FX 101) (*) 17,5 л/ч (FX 82) (*) 17,5 л/ч (FX 122) (*) 24 л/ч (FX 201) (*) 32 л/ч (FX 202) (*)	
pH	7÷8.5	
TDS - общее количество растворенных твердых веществ	40÷150 ppm	
Hardness	3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)	
Индекс Лангелле (рекомендуется) (**)	>0.5	
Содержание ионов соли и металла		
Запрошенный	Хлор Хлориды Сульфаты	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Рекомендуется (**)	Железо Медь Марганец	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(\*) Значение относится к количеству воды, необходимой для производства пара внутри камеры для приготовления.

(\*\*) Значения, отличающиеся от этих параметров, могут вызвать коррозию в сочетании с неправильным использованием и окружающей средой.

Оператор / покупатель / владелец этого оборудования несет исключительную ответственность, в том, что подаваемая вода, обработанная или не находящаяся выше по течению от водопроводной сети, входит в стандартные значения, опубликованные в этом документе. Несоблюдение этих значений может привести к повреждению оборудования и аннулированию гарантии изготовителя.

### Рекомендации по очистке

Поскольку прибор используется для приготовления продуктов для потребления человеком, следует уделять особое внимание всему, что связано с гигиеной, а устройство и окружающая среда должны постоянно оставаться чистыми.

### Таблица чистящих средств

Для мойки и полоскания	Питьевая вода при комнатной температуре
Для очистки и сушки	Неабразивная ткань, которая не оставляет ни одной ворсинки
Рекомендуемые моющие средства	Моющие средства, содержащие макс. 5% каустической соды, 5% калия
Продукты для устранения неприятных запахов	Полимеры, содержащие лимонную кислоту, уксусную кислоту

### Автоматические мойки - FX Combistar Top / Level 3

Используйте очистители рекомендованные производителем для получения наилучших результатов. Химический состав продуктов, упомянутых выше очистителей, выглядит следующим образом:

- Очиститель: каустическая сода, концентрация менее 20%.
- Дезинфицирующие средства: содержащие цитраты и органические комплексообразователи (секверстанты), менее 15%.
- Использование продуктов с различными составами может повредить систему и стены духовки, а любые остатки, могут загрязнять продукты.

### Удаление накипи - Combistar FX Top / Level 3

Не забудьте установить среди настроек пользователя «Время предупреждения удаления накипи» (по умолчанию = OFF): это время, по истечении которого прибор предупреждает пользователя, для проверки духовки и при необходимости начать программу очистки для удаления накипи.

### Комплект воздушного фильтра (KAFX11 / KAFX21)

Фильтр для применения в зоне входа охлаждающего воздуха для компонентов технической коробки. Опционально рекомендуется в кухонных помещениях, где воздух сильно загрязнен от кулинарного жира. Его можно периодически промывать в посудомоечной машине. Изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Стандарт на FX-пароконвектоматах. Подходит для VX61 / 101 - VX82 / 122.



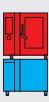








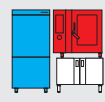



# СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА COOK&CHILL

Выберите Angelo Po профессиональное оборудование для приготовления и шокового охлаждения.

Все пароконвектомы и аппараты шоковой охлаждения/заморозки в прејскуранте подходят для работы программы Cook&Chill.

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ COOK&CHILL



COMBISTAR FX ...3	BE•1	Расположение	Аксессуары
 <p>FX61...    FX101...</p>	 <p>B151H</p>		-
 <p>FX82...</p>	 <p>B152M</p>		TBA81290
 <p>FX61...    FX101...    FX82...    FX122...</p>	 <p>B151M    B152M</p>	 <p>*</p>	-
 <p>FX61...    FX101...</p>	 <p>B1101S</p>	 <p>**</p>	Совместимость с системой Cook&Chill с контейнерами, которые транспортируются на тележке
 <p>FX61... • FX101... • FX82... • FX122... • FX201... • FX202...</p>	 <p>B1101S/L</p>		-



























\* Максимальное расстояние между пароконвектолом и аппаратом шокового охлаждения 12 м (оснащен 12-метровым кабелем).

\*\* Совместимость с системой Cook&Chill с контейнерами, которые транспортируются на тележке.




## КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ НА ТЕЛЕЖКЕ

Транспортировка контейнера из духового шкафа в аппарат шокового охлаждения, и наоборот, возможна благодаря пароконвектомату, аппарату шокового охлаждения и совместимости с тележкой. В таблице ниже указана совместимость оборудования и необходимых аксессуаров.

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	BLITZ	NEW CHILLSTAR	Тележка для вкатной стойки	Аксессуары для пароконвектоматов	Аксессуары
 FX61... • BX61...	 BF101S	 XA101S • XS101S	 C610N*	 TRG61 TSRFM11	 TSRIF11
 FX101... • BX101...	 BF101S	 XA101S • XS101S	 C610N*	 TRG101 TSRFM11	 TSRIF11
 FX82... • BX82...	-	 XS72S • XA72S	 C812*	 TRG82 TSRFX21	 TSRIF21
 FX122...	-	 XS102S • XS102SR	 C812*	 TRG122 TSRFX21	 TSRIF21
 FX201...	 BFR201R	-	Тележка идет в комплекте с пароконвектоматом	-	-
 FX201... FX202...	 BFR202R BFP202R	-	Тележка идет в комплекте с пароконвектоматом	-	-

\* При использовании с аксессуаром KMBRGFX - Выдвижной комплект для слива масла - совместимость прекращается.

## СИСТЕМА ШТАБЕЛЬНОЙ УКЛАДКИ ПЕЧИ И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

 Система штабельной укладки пароконвектомата и аппарата шокового охлаждения позволяет готовить и охлаждать на кухне всего на расстоянии 1 м<sup>2</sup>. Система штабельной укладки совместима с системой BE-1, но только для пароконвектоматов Combistar FX level 3 и аппаратов шокового охлаждения BE-1 (см. таблицу AUTOMATIC COOK&CHILL).

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ	BLITZ - BE•1	NEW CHILLSTAR	Аксессуары
 FX61... • BX61... • FX101... • BX101...	 BF51H B151H	 VS351H • XS51H	-
 FX82... • BX82...	 B152M	 XS52M	 TBA81290






# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX FX61

Пароконвектоматы емкостью 6 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX61 доступен в версии


















CHICKENSTAR для приготовления куриц гриль - это модели ... С (емкостью 16-20 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери















(модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX61E3</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1 GN	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX61G3</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX61E3R</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1 GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX61G3R</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX61E3C</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 16÷20 ШТ.КУРИЦ/CYCLE	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX61E2</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX61G2</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX61E2R</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX61G2R</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 6X GN 1/1 С ПРАВООСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X90,1X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ

#### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBFXA610</b> ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85			
	<b>TBFXA61V</b> КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM				
	<b>TBAFX690</b> ОТКРЫТЫЙ СТЕНД (90 CM Н) ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 6X1 / 1GN	87X70X84			
	<b>TBAFX69V</b> КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 24X1/1GN ИЛИ 12X 60X40 CM	21X65,1X66,5			
	<b>TBFXC610</b> СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5			
	<b>TBFXP610</b> СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR 1/1GN	89,4X75,6X69,8			
	<b>KRTB610</b> НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	<b>KSTBFX</b> КОМПЛЕКТ ЕМКОВСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	<b>KSAS</b> КОМПЛЕКТ ЕМКОВСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	52,8X71,8X12,1			
	<b>CART2</b> ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОВСТЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL	43,1X49,5X36,3			
	<b>C610N</b> ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94			
	<b>KMBRGFX</b> ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОВСТИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	<b>BRGINF</b> ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	<b>RGP5FM</b> НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 5 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	57X45X12			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>TSRFM11</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4			
	<b>TRG61</b>	ВКАТНАЯ РАМА 6X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	36,5X68X43,5			
	<b>SRT5P</b>	ВКАТНАЯ РАМА 5 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 СМ	33X68X44			
	<b>SP61</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 18 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	36X67X44			
	<b>SRG2P</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 2 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯТАМИ	69X37X44			
	<b>CT61</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 6 X 1/1 GN	38X64X43			
	<b>SC61</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X63			
	<b>KSF11E</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	<b>KSF11G</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	<b>TRKSFX11</b>	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ FX61+61 ИЛИ FX101+61				






# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX FX101

Пароконвектоматы емкостью 10 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX101 доступен в версии











CHICKENSTAR для приготовления куриц гриль - это модели ... С (емкостью 24-30 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери

(модели ... R).













МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX101E3</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX101G3</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1	92X90,1X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX101E3R</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX101G3R</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX101E3C</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 24÷30 ШТ. КУРИЦ/CYCLE	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX101E2</b> ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1	92X90,1X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX101G2</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1	92X90,1X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX101E2R</b> ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX101G2R</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 10X GN 1/1 С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ

#### АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBFXA610</b> ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85			
	<b>TBFXA61V</b> КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM				
	<b>TBFXC610</b> СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5			
	<b>TBFXP610</b> СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR 1/1GN	89,4X75,6X69,8			
	<b>KRTB610</b> НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	<b>KSTBFX</b> КОМПЛЕКТ ЕМКОВЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	<b>KSAS</b> КОМПЛЕКТ ЕМКОВЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	52,8X71,8X12,1			
	<b>CART2</b> ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОВЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL	43,1X49,5X36,3			
	<b>C610N</b> ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94			
	<b>KMBRGFX</b> ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОВИ СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	<b>BRGINF</b> ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	<b>RGP8FM</b> НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 8 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	66X45X12			
	<b>TSRFM11</b> НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4			
	<b>TRG101</b> ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X65			

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>SRT8P</b>	ВКАТНАЯ РАМА 8 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	43X69X66			
	<b>SP101</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 28 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X65			
	<b>SRG3P</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 3 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯТАМИ	37X69X65			
	<b>CT101</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 10 X 1/1 GN	38X64X67			
	<b>SC101</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,5X20X87,5			
	<b>KSF11E</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	<b>KSF11G</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	<b>TRKSF11</b>	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ FX61+61 ИЛИ FX101+61				

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX FX82






















Пароконвектоматы емкостью 8 лотков 2/1 GN или 16 лотков 1/1 GN со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Доступна версия с реверсивным

открытием двери (модели ... R).


	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX82E3T</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX82G3T</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX82E3TR</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX82G3TR</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX82E2T</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX82G2T</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX82E2TR</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX82G2TR</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 8X GN 2/1 С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	117,8X109X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ



## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBFXA812</b>	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2	86,5	58,7	
	<b>TBFXA82V</b>	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85	113	40	
	<b>TBFXC812</b>	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7	92,8	58,9	
	<b>TBFXP812</b>	СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR С ДВЕРЯМИ И КОНТЕЙНЕРОМ	121,5	92,7	60,1	
	<b>KRTB610</b>	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	<b>KSTBFX21</b>	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	<b>KSAS21</b>	КОМПЛЕКТ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	50,6	73,5	21,2	
	<b>CART2</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЕМКОСТЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL	43,1	49,5	36,3	
	<b>C812</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7	100,2	83,5	
	<b>KMBRGFX</b>	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКОСТИ СЛИВА МАСЛА	73,7	40	26	
	<b>BRGINF</b>	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53	32,5	20	
	<b>TSRFX21</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5	81,3	4,6	
	<b>TRG82</b>	ВКАТНАЯ РАМА 8X2/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 72 ММ	57	70,4	56,8	
	<b>SPX82</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 42 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	61	80	62	
	<b>CT82</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 8X2/1 GN	62,7	80,6	56,8	
	<b>SC82</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5	53	78	
	<b>KSF82E</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120	50	30	








АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	cm	kW	kW	
	<b>KSFХ82G</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			
	<b>TRKSFX82</b>	СТЕНД НА КОЛЕСАХ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДВУХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ FX82				

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX FX122

















Пароконвектоматы емкостью 12 лотков 2/1 GN или 24 лотка 1/1 со стандартной съемной опорной стойкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы. Combistar FX122 доступен также в

версии CHICKENSTAR куриц гриль - это модели ... С (емкостью 64 куриц с системой автоматического сбора жира). Таблицу аксессуаров CHICKENSTAR см. в вводном разделе этой главы.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX122E3T</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	<b>FX122G3T</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	32	0,95	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX12E3CT</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ CHICKENSTAR 64 ШТ.КУРИЦ/CYCLE	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	<b>FX122E2T</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	27,5		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	<b>FX122G2T</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 12X GN 2/1	117,8X109X119,5	32,5	0,95	230V 1N~ / 50HZ

## АКСЕССУАРЫ

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBFXA812</b> ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2X86,5X58,7			
	<b>TBFXA82V</b> КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85X113X40			
	<b>TBFXC812</b> СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7X92,8X58,9			
	<b>TBFXP812</b> СТЕНД ДЛЯ ПЕЧЕЙ CHICKENSTAR С ДВЕРЯМИ И КОНТЕЙНЕРОМ	121,5X92,7X60,1			














	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>KRTB610</b>	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	<b>KSTBFX21</b>	КОМПЛЕКТ ЕМКостей ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ				
	<b>KSAS21</b>	КОМПЛЕКТ ЕМКостей ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ TOP-LEVEL НА ОТКРЫТОМ СТЕНДЕ/ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	50,6X73,5X21,2			
	<b>C812</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7X100,2X83,5			
	<b>KMBRGFX</b>	ВЫДВИЖНОЙ НАБОР ДЛЯ ЕМКости СЛИВА МАСЛА	73,7X40X26			
	<b>BRGINF</b>	ВНЕШНИЙ КОНТЕЙНЕР ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ	53X32,5X20			
	<b>TSRFX21</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5X81,3X4,6			
	<b>TRG12</b>	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	85,7X58,8X85,3			
	<b>SPX12</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 68 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	80X61X86			
	<b>SRG4P21</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 8 РЕШЕТОК С ЦИПЛЯТАМИ	58X80X80			
	<b>SC122</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X104			
	<b>CT122</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 12X2/1 GN	62,7X80,6X82,8			

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR FX

## FX201 - FX202

Пароконвектоматы емкостью 20 лотков 1/1 GN / FX201), 20 лотков 2/1GN или 40 лотков 1/1 GN (FX202) со стандартной тележкой. Доступны две модификации: TOP - LEVEL 3 (... 3 ...) и PLUS - LEVEL 2 (... 2 ...), см. вводный раздел в этой главе для сравнительной таблицы.

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>FX201E3</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	34,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX201G3</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	40	1,5	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX201E2</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	34,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>FX201G2</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 1/1	96,2X93,5X185,5	40	1,5	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX202E3</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>FX202G3</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55	1,6	230V 1N~ / 50HZ
	<b>FX202E2</b> ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20 X GN 2/1	122,7X112X185,5	55,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>FX202G2</b> ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ PLUS 20X GN 2/1	122,7X112X185,5	55	1,6	230V 1N~ / 50HZ






	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>R201TXN</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 20X1/1GN, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 66 ММ	59X74X170			
	<b>R201TPXN</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 15ШТ 60X40 СМ, ЗАЗОР 85 ММ.	59X75X170			
	<b>R201PXN</b>	ВКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК 60 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	59X74X167			
	<b>CT2011</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКИ 20 X GN 1/1	64,6X38,6X130,9			
	<b>SC201</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X157,5			
	<b>R202TXN</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 20X2/1GN, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 66 ММ	80X90X171			
	<b>R202PXN</b>	ВКАТНАЯ ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТАРЕЛОК 120 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	82X92X170			
	<b>CT2021</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ ТЕЛЕЖКИ 20 X GN 2/1	63,2X79,6X130,9			
	<b>SC202</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X157,5			






















# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR BX

## BX61 - BX101

Пароконвектоматы Combistar BX61 емкостью 6 лотков 1/1 GN или 6 лотков EN 60x40 см; Пароконвектоматы BX101 емкостью 10 лотков 1/1 GN или 10 лотков EN 60x40 см, оба со стандартной съемной опорной стойкой. Таблицу функциональных возможностей




см. в вводном разделе этой главы. Доступна версия с реверсивным открытием двери (модели ... R).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BX61E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	92X90,6X78,5	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>BX61G</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	92X90,6X78,5	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>BX61ER</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN- С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X73	12		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>BX61GR</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X73	13,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>BX101E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	92X90,6X103	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>BX101G</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	92X90,6X103	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>BX101ER</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN - С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	17,3		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>BX101GR</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN С ПРАВОСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	92X87,4X97,5	19,5	0,8	230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>TBFXA610</b>	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	90X80X85
	<b>TBFXA61V</b>	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 18X1/1GN ИЛИ 9X 60X40 CM	
	<b>TBAFX690</b>	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД (90 CM H) ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 6X1 / 1GN	87X70X84
	<b>TBAFX69V</b>	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 24X1/1GN ИЛИ 12X 60X40 CM	21X65,1X66,5
	<b>TBFXC610</b>	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 1/1GN	89,6X75,5X68,5
	<b>KRTB610</b>	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ	
	<b>RGP5BX</b>	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 5 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	57X45X12
	<b>RGP8BX</b>	НАВЕСНАЯ ОПОРНАЯ РАМА ДЛЯ 8 КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	66X45X12
	<b>C610N</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 6 ИЛИ 10 1/1GN	45X81X94
	<b>TSRFM11</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	63X46X4
	<b>TRG61</b>	ВКАТНАЯ РАМА 6X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X43,5
	<b>TRG101</b>	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ, ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 MM	36,5X68X65
	<b>SRT5P</b>	ВКАТНАЯ РАМА 5 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	33X68X44
	<b>SRT8P</b>	ВКАТНАЯ РАМА 8 УРОВНЕЙ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ 60X40 CM	43X69X66
	<b>SP61</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 18 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X44
	<b>SP101</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 28 ТАРЕЛОК Ø 30 CM	36X67X65
	<b>CT61</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 6 X 1/1 GN	38X64X43









## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CT101</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 10 X 1/1 GN	38X64X67			
	<b>SC61</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,7X53X63			
	<b>SC101</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	71,5X20X87,5			
	<b>KAFX11</b>	ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ КОРОБА	24,2X18X7,2			
	<b>KSBX11L1</b>	НАБОР ОДНОТОЧЕЧНОГО ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ ПЕЧЕЙ 1/1GN	10X60X4			
	<b>KSFХ11E</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
	<b>KSFХ11G</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА				






# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBISTAR BX

## BX82 - BX122

















Пароконвектоматы Combistar BX82 емкостью 8 лотков 2/1 GN или 16 лотков 1/1 GN; Пароконвектоматы BX122 емкостью 12 лотков 2/1 GN или 24 лотка 1/1 GN, оба со стандартной съемной опорной стойкой. Таблицу функциональных возможностей см. в вступительном разделе этой главы.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BX82E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X2/1GN	117,8X109,5X93,5	19,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	<b>BX82G</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 8X2/1GN	117,8X109,5X93,5	27	0,8	230V 1N~ / 50HZ
	<b>BX122E</b>	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X2/1GN	117,8X109,5X119,5	27,5		400V 3N~ ~ 50 ÷60 HZ
	<b>BX122G</b>	ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 12X2/1GN	117,8X109,5X119,5	32	0,95	230V 1N~ / 50HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBFXA812</b>	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/1GN	121,2X86,5X58,7			
	<b>TBFXA82V</b>	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА ЕМКОСТЬЮ 14X2/1GN	85X113X40			
	<b>TBFXC812</b>	СТЕНД С ДВЕРЯМИ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ 2/1GN	121,7X92,8X58,9			
	<b>KRTB610</b>	НАБОР ИЗ 4 ВРАЩАЮЩИХСЯ КОЛЕС, 2 ИЗ КОТОРЫХ С ТОРМОЗОМ				
	<b>C812</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ 8 ИЛИ 12 2/1GN	65,7X100,2X83,5			
	<b>TSRFX21</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ	65,5X81,3X4,6			











## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TRG82</b>	ВКАТНАЯ РАМА 8X2/1GN УРОВНЕЙ. ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 72 ММ	57X70,4X56,8			
	<b>TRG122</b>	ВКАТНАЯ РАМА 10X1/1GN УРОВНЕЙ. ЗАЗОР МЕЖДУ РЕШЕТКАМИ 60 ММ	85,7X58,8X85,3			
	<b>SPX82</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 42 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	61X80X62			
	<b>SPX122</b>	ВКАТНАЯ РАМА ДЛЯ 68 ТАРЕЛОК Ø 30 СМ	80X61X86			
	<b>CT82</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 8X2/1 GN	62,7X80,6X56,8			
	<b>CT122</b>	ТЕРМОПОКРЫТИЕ ДЛЯ ВКАТНОЙ РАМЫ 12X2/1 GN	62,7X80,6X82,8			
	<b>SC82</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X78			
	<b>SC122</b>	ТЕПЛОЗАЩИТНЫЙ ЭКРАН ДЛЯ ЛЕВОЙ БОКОВОЙ ПАНЕЛИ	80,5X53X104			
	<b>KAFX21</b>	ВОЗДУШНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ КОРОБА	34,5X18X6,6			
	<b>KSBX21L1</b>	НАБОР ОДНОТОЧЕЧНОГО ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ ПЕЧЕЙ 2/1GN	92X5X5			
	<b>KSFX82E</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			
	<b>KSFX82G</b>	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ НИЖНЕГО ГАЗОВОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА	120X50X30			



# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ COMBIFIT

## CF: ШИРИНА 52 CM










Пароконвектоматы CF623 емкостью 6 лотков 2/3 GN, пароконвектоматы CF101 емкостью 6 лотков 1/1 GN и пароконвектоматы CF101 емкостью 10 лотков 1/1 GN.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CF623E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X2/3GN	51,9X62,8X77	4,7		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF623ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X2/3GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X62,8X77	4,7		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF61E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN	51,9X80,3X77	6,9		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF61ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 6X1/1GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X80,3X77	6,9		400V 3N / 230V 3÷1N/ 50÷60 HZ
	CF101E	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN	51,9X80,3X101	13,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ
	CF101ER	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10X1/1GN С ПРАВСТОРОННИМ ОТКРЫТИЕМ ДВЕРИ	51,9X80,3X101	13,8		400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSCF23	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN FIT				
	KSCF11	КОМПЛЕКТ СОСТАВНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3 GN FIT				

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TACF23	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД, ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3GN	47X45X80			
	TACF23V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 2/3GN				
	TACF11	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД, ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN	47X62,3X80			
	TACF11V	КОНТЕЙНЕРНАЯ РАМА 1/1GN	48X24X60			
	TSCF23	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД, ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 2/3GN С ФИКСАТОРАМИ				
	TSCF11	ОТКРЫТЫЙ СТЕНД, ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА 1/1GN С ФИКСАТОРАМИ				
	LDLCF	ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ FIT				
	KFACF	ФИЛЬТР ДЛЯ ВПУСКА ВОДЫ				
	KSFTCF	НАБОР КРЕПЛЕНИЙ ДЛЯ НОЖЕК ПАРОКОНВЕКТОМАТА COMBIFIT				
	KFMSXCF	НАБОР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА				
		CACF11	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ	30X73,6X102	0,3	230V 1N~ / 50HZ
CACF11C		САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С КОНДЕНСАТОРОМ	102,2X73,6X30	0,3	230V 1N~ / 50HZ	



















# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## АКСЕССУАРЫ






















НОВИНКА ДЛЯ 2018 Набор для копчения SMOK гарантирует долговечность и однородность в процессах горячего или холодного копчения. Три уровня копчения: стандартный, мягкий и сильный. Автоматическое отключение. Совместимость с COMBISTAR FX,





















COMBISTAR VX и COMBIFIT (с аксессуаром KFMSXCF).

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KGRHFR	НАБОР РЕЦЕПТОВ И НАССР УПРАВЛЕНИЯ	0,15X0,15X0,15			
	KSFMS	ВАКУУМНЫЙ ТЕРМОЗОНД				
	SMOK	НАБОР ДЛЯ КОПЧЕНИЯ (0,3 kW)	27X37,2X16	0,235	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	S412F2	МЕШОК БУКОВОЙ СТРУЖКИ, 2 KG, 4-12 MM				
	S412Q2	МЕШОК ДУБОВОЙ СТРУЖКИ, 2 KG, 4-12 MM				
	FMP	НАБОР ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ				
	KPCM	НАБОР ДЛЯ ФИКСАЦИИ ТЕРМОЗОНДА ДЛЯ МЯГКОЙ ПИЦЦЫ 1/1 GN	30X8X5			
	KPSD	НАБОР ДЕРЖАТЕЛЕЙ ДЛЯ ВЕРТЕЛА	53X32,5X8			
	LDL	ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ				
	LDR610	ВЫТЯЖНОЙ ДУШ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ	45X23X10			
	CCM	ПАНЕЛЬ С ЛОГОТИПОМ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ДЛЯ ПЕЧЕЙ СЕРИИ FX				
	PND	ДОЗАТОР МОЮЩИХ СРЕДСТВ 1,5 L				
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G241X	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/1 GN	65X53X3,5			











## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>G23X</b>	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN	32,5X35X0			
	<b>G11P6</b>	РЕШЕТКА ДЛЯ 6 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7			
	<b>G11P8</b>	РЕШЕТКА ДЛЯ 8 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7			
	<b>G11P10</b>	РЕШЕТКА ДЛЯ 10 ЦИПЛЯТ НА ШАМПУРЕ 1/1 GN	53X32,5X15,7			
	<b>GRIBS11</b>	РЕШЕТКА ДЛЯ РЕБЕР И ОТБИВНЫХ 1/1 GN	53X32,5X13,1			
	<b>GR11AL</b>	РЕШЕТКА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ГРИЛЯ 1/1 GN	53X32,5X1,2			
	<b>TSPG11</b>	ПРОТИВЕНЬ 1/1 GN, ДВОЙНОГО ПРИМЕНЕНИЯ ПИЦЦА/ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	53X32,5X4			
	<b>BFR11F4</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖАРКИ 1/1 GN, ВЫСОТА 4 СМ	53X32,5X4			
	<b>BFR21F4</b>	КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ЖАРКИ 2/1 GN, ВЫСОТА 4 СМ	65X53X4			
	<b>T6S11</b>	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 6 ФОРМ 1/1 GN	53X32,5X4			
	<b>T4S23</b>	НЕПРИГОРАЮЩИЙ КОНТЕЙНЕР 4 ФОРМЫ 2/3 GN	32,5X35X4			
	<b>T64BA</b>	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ 5 БАГЕТОВ 60X40 СМ	60X40X3			
	<b>T11AL20</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 2 СМ	53X32,5X2			
	<b>T11ALA2</b>	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN, ВЫСОТА 2 СМ	53X32,5X2			
	<b>T23ALA2</b>	НЕПРИГОРАЮЩИЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 СМ	32,5X35X2			
	<b>T11ALA4</b>	КОНТЕЙНЕР С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN, ВЫСОТА 4 СМ	53X32,5X4			
	<b>TM11AL2</b>	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN	53X32,5X2			








	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>TM11ALA2</b>	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	53X32,5X2
	<b>TM23ALA2</b>	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X35X2
	<b>T11FE20</b>	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 2 CM	53X32,5X2
	<b>T23FE20</b>	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 CM	32,5X35X2
	<b>T11FE40</b>	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЭМАЛИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 1/1 GN, ВЫСОТА 4 CM	53X32,5X4
	<b>T6040AL</b>	АЛЮМИНИЕВЫЙ КОНТЕЙНЕР 60X40 CM, ВЫСОТА 3 CM	60X40X3
	<b>TM64ALA</b>	МИКРОПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 60X40 CM С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	60X40X2
	<b>B23F2</b>	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 2 CM	32,5X35,4X2
	<b>B23F4</b>	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 4 CM	32,5X35,4X40
	<b>B23F6</b>	КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/3 GN, ВЫСОТА 6,5 CM	32,5X35,4X65
	<b>B12F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	32,5X26,5X2
	<b>B12F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	32,5X26,5X4
	<b>B12F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	32,5X26,5X6,5
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5
	<b>B21F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2



АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>B21F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	<b>B21F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	<b>BF23F2</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 2 СМ	32,5X35,4X2			
	<b>BF23F4</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 4 СМ	32,5X35,4X40			
	<b>BF23F6</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР 2/3 GN, ВЫСОТА 6,5 СМ	32,5X35,4X65			
	<b>BF11F2</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 20 ММ	53X32,5X2			
	<b>BF11F4</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 40 ММ	53X32,5X4			
	<b>BF11F6</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN Н 60 ММ	53X32,5X6,5			
	<b>BF11F10</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN, ВЫСОТА 100 ММ, С РУЧКАМИ	53X32,5X10			
	<b>BF11F20</b>	ПЕРФОРИРОВАННЫЙ КОНТЕЙНЕР ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN, ВЫСОТА 20 СМ, С РУЧКАМИ	53X32,5X20			
	<b>BRG11</b>	ЕМКОСТЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ 1/1 GN	53X32,5X4			
	<b>BRG</b>	ЕМКОСТЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРОВ 2/1 GN	65X53X4			
	<b>FGX</b>	ФИЛЬТР ДЛЯ ЖИРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ	50X40X5			
	<b>KCFXG</b>	ДЫМОУВВОДНЫЙ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПАРОВОКОНВЕКТОМатов	32X24X12			
	<b>KVCX610E</b>	КОНДЕНСАТОР ПАРА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПАРОВОКОНВЕКТОМатов	25X32X20			
	<b>KVCX610G</b>	КОНДЕНСАТОР ПАРА ДЛЯ ГАЗОВЫХ ПАРОВОКОНВЕКТОМатов	25X32X20			
	<b>CAFORNOX</b>	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С МОТОРНЫМ И УГЛЕРОДНЫМ ФИЛЬТРОМ	92X71,5X65	0,42		230V 1N~ / 50HZ

АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>SAFX11</b>	САМОВЫТЯЖНОЙ ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ С МОТОРОМ	92X71,5X50	0,42		230V 1N~ / 50HZ
	<b>CFMX11</b>	ИНТЕГРИРОВАННЫЙ ЗОНТ БЕЗ МОТОРА ДЛЯ ПЕЧИ	92X71,5X50			
	<b>FCA</b>	ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ ФИЛЬТРАЦИИ ДЛЯ ВЫТЯЖНОГО ЗОНТА МОДЕЛИ SAFORNOX	50X50X10			

# MARKER

## ГРИЛЬ БЕЗ ГРИЛЯ

НОВИНКА ДЛЯ 2018 Mark - это оборудование для колеровки сырых или приготовленных продуктов. В комплекте со специальной 1/6 GN-резервуаром со съемным скребком для очистки нагревательных элементов и для поддержки теплового элемента, когда он не

используется Устанавливается на настенные нейтральные элементы. Идеальный дизайн для комбинации с ICON9000. Кабель 1,5 м с разъемом Schuko в стандартной комплектации. Встроенный предохранительный трансформатор. Степень защиты воды IPX5.

Рекомендуется для использования с гладкой жарочной поверхностью или с пароконвектоматом (низкая температура, вакуум и т.д.).

МОД.

ОПИСАНИЕ



MARK1D

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ MARKER  
ДЛЯ КОЛЕРОВКИ ПРОДУКТОВ С  
ЭФФЕКТОМ ГРИЛЯ

35X32X36

0,56

230V 1N~ / 50  
± 60HZ

### АКСЕССУАРЫ

МОД.

ОПИСАНИЕ









KSMARK

НАСТЕННЫЙ ПОДВЕСНОЙ  
КРОНШТЕЙН ДЛЯ MARKER






# ГРИЛЬ SALAMANDER

## ГРИЛИ SALAMANDER

Доступны как в электрической, так и в газовой версиях. Решетка для приготовления 57х34 см. Регулируемая высота нагрева от 5 до 23 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	60SM	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ SALAMANDER	64X50X47	5,25		
	60SME	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ SALAMANDER	64X50X47	3,9		400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KSM	НАСТЕННЫЙ ПОДВЕСНОЙ КРОНШТЕЙН ДЛЯ SALAMANDER	60X13X44			

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов, поддержание ритма кухни, постоянное снижение эксплуатационных расходов, большое количество клиентов теперь могут быть удовлетворены благодаря предложению Angelo Po для аппаратов шокового охлаждения/заморозки.

**Blitz • Blitz BE-1 • Новый ChillStar • Новый ChillStar Eco**

**Основные характеристики:**  
Конструкция из нержавеющей

стали AISI 304 • Реверсивная дверь во время установки на месте (исключая модели Blitz и все модели ... H) • Охлаждающая камера с закругленными углами и отверстие для слива конденсата на дне • Навесные и открывающиеся панели закрывающие вентилятор • Съемная рама для контейнеров из нержавеющей стали AISI 304 (рама и 5 направляющих для моделей B151H, XS51H и VS351H) • электрическое (Blitz / BE1) или воздушное (New Chill Star Eco) размораживание •

регулируемые ножки из нержавеющей стали AISI 304.

## Основные характеристики серии

**- Roll-in:** конструкция из сборных панелей из нержавеющей стали AISI 304 • дно нержавеющей стали AISI 304, подходящее для вкатных тележек. Трап поставляется в стандартной комплектации • самозакрывающаяся дверь с внешней ручкой и замком; кнопка безопасности для открытия изнутри • электрическое размораживание.



# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



### BLITZ

+90° ÷ -18°C    240'  
 +90° ÷ +3°C    90'



- Многофункциональный аппарат шокового охлаждения заморозки: охлаждение, замораживание, оттаивание, расстойка...
- LCD -панель управления
- Светодиодное освещение Easy-View позволяет пользователю проверять работу на расстоянии
- USB-порт для загрузки данных и обновления программного обеспечения
- Многоточечный зонд.

### BLITZ BE•1

+90° ÷ -18°C    240'  
 +90° ÷ +3°C    90'



- Многофункциональный аппарат шокового охлаждения заморозки: охлаждение, замораживание, оттаивание, расстойка...
- **Эксклюзивная работа в сочетании с пароконвектоматом 3-го уровня COMBISTAR FX**
- Светодиодное освещение Easy-View позволяет пользователю проверять работу на расстоянии
- Многоточечный зонд.



### NEW CHILLSTAR

+90° ÷ -18°C    240'  
 +90° ÷ +3°C    90'

- LCD -панель управления
- Многоточечный зонд.

### NEW CHILLSTAR ECO

+90° ÷ -18°C    240'  
 +90° ÷ +3°C    90'

- Панель управления с сегментным дисплеем
- Одноточечный зонд (за исключением моделей VA ...).







# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

BLITZ = BF...	BLITZ BE•1 = B1...	NEW CHILLSTAR = XA... • XS...	NEW CHILLSTAR ECO = VA... • VS...					
			BF...	B1...	XA...	XS...	VA...	VS...
 240' +90°±-18°C	<b>ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ - ЗАМОРОЗКА</b> по времени и / или в режиме зонда		✓	✓		✓		✓
 90' +90°±+3°C	<b>ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ</b> , по времени и / или в режиме зонда		✓	✓	✓	✓	✓	✓
	<b>ЗАПАТЕНТОВАННАЯ система I.F.R.</b> «Интеллектуальная система распознавания пищевых продуктов» с многоточечным зондом. Она разумно изменяет вентиляцию и охлаждение, чтобы адаптироваться к любому виду пищи		✓	✓	✓	✓		
	Цикл <b>INFINITY</b> продолжает работать безостановочно для охлаждения и / или замораживания		✓	✓	✓	✓		
	<b>SMART ON</b> Автоматическая активация функции шокового охлаждения		✓	✓	✓	✓		
	<b>MULTY</b> установки от 5 до 20 таймеров, с возможностью считывания зондом		✓	✓	✓	✓		
	<b>СОХРАНЕННЫЕ ПРОГРАММЫ</b> возможность запомнить 10 циклов охлаждения и 10 циклов замораживания		✓	✓	✓	✓		
	<b>ИЗБРАННЫЕ.</b> Возможность запоминания в папке ИЗБРАННЫЕ популярных программ.		✓	✓	✓	✓		
	<b>АВТОМАТИЧЕСКАЯ</b> с выбором загрузки - минимальная, средняя, максимальная - по категории продуктов (рыба, мясо, макароны, десерты, мороженое ...); по времени и / или в режиме зонда		✓	✓	✓	✓		
	<b>ANISAKIS 24</b> и <b>ANISAKIS 15</b> -часовые автоматические циклы замораживания для превентивного и полного восстановления морской рыбы		✓	✓	✓	✓		
	<b>OPISTORKIS 24</b> -часовой автономный цикл замораживания для превентивного и полного восстановления пресноводной рыбы		✓	✓	✓	✓		
	<b>YOGURT BOX</b> автоматический цикл для приготовления йогурта		✓	✓				
	<b>PROVING</b> и <b>RETARDER PROVING</b> расстойка для дрожжевых продуктов, запрограммированная или ручная		✓	✓				
	Контролируемое размораживание пищи. <b>ОТТАИВАНИЕ</b> по времени и / или в режиме зонда.		✓	✓				
	<b>ОХЛАЖДЕННОЕ ХРАНЕНИЕ</b> после каждого цикла, продукт остается в фазе хранения в режиме безопасной температуры (режим холодильника и морозильника).		✓	✓	✓	✓	✓	✓

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

MOD.									
			+90° → +3°C	+90° → -18°C		I.F.R. ●●●	(*)		
BLITZ - BE•1		BF51H	N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	16 KG	10 KG	✓	4	
		BF51M	N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	22 KG	13 KG	✓	4	
		BF101L BF101S	N° 10 GN 1/1 60X40	Электрическое	45 KG	27 KG	✓	4	
		B151H	N° 5 GN 1/1	Электрическое	16 KG	10 KG	✓	4	
		B151M	N° 5 GN 1/1 60X40	Электрическое	22 KG	13 KG	✓	4	
		B152M	N° 5 GN 2/1	Электрическое	25 KG	15 KG	✓	4	
		B1101S	N° 10 GN 1/1 40X60	Электрическое	45 KG	27 KG	✓	4	
		BFR201R	GN 1/1 60X40	Электрическое	120 KG	72 KG	✓	5	⊗
		BFR202R	GN 2/1 60X80	Электрическое	210 KG	144 KG	✓	5	⊗
		BFP202R	GN 2/1 60X80	Электрическое	210 KG	144 KG	✓	5	⊗
NEW CHILLSTAR		XA51 XA51M	N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	18 KG		✓	4	
		XA101L XA101S	N° 10 GN 1/1 60X40	Воздушное	36 KG		✓	4	
		XA72S	N° 10 GN 2/1	Воздушное	60 KG		✓	4	
		XS51H	N° 5 GN 1/1	Воздушное	16 KG	10 KG	✓	4	
		XS51 XS51M	N° 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	22 KG	13 KG	✓	4	
		XS101L XS101S	N° 10 GN 1/1 60X40	Воздушное	45 KG	27 KG	✓	4	
		XS52M	N° 5 GN 2/1	Воздушное	25 KG	15 KG	✓	4	
		XS72S	N° 10 GN 2/1	Воздушное	70 KG	35 KG	✓	4	
		XS102S	N° 10 GN 2/1	Воздушное	100 KG	50 KG	✓	4	
		XS102SR	N° 10 GN 2/1	Воздушное	100 KG	50 KG	✓	5	⊗



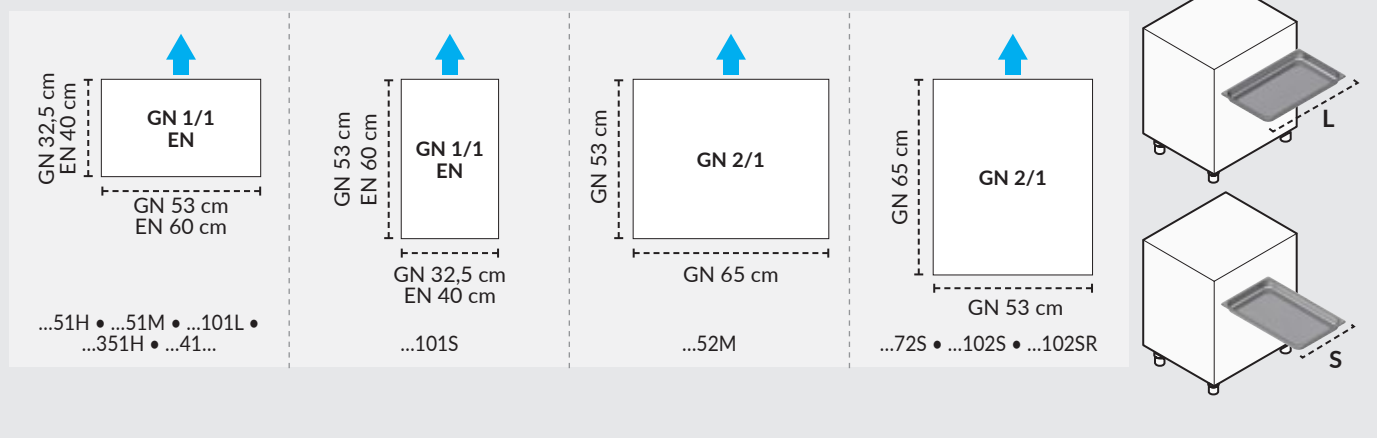
# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

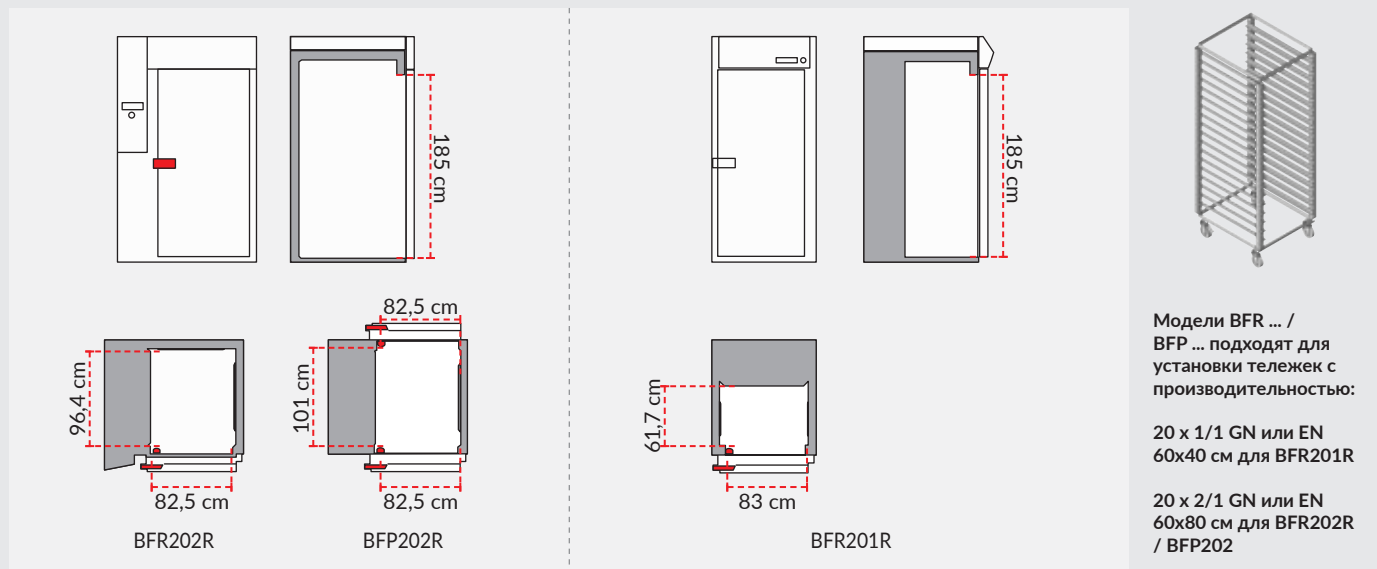
MOD.							
			90° +90°→+3°C	240° +90°→-18°C	I.F.R. ●●●	(*)	
VA51 VA51M		№ 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	12 KG			4
NEW CHILLSTAR ECO		№ 5 GN 1/1	Воздушное	10,8 KG	3,6 KG	✓	4
		№ 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	15 KG	8 KG	✓	4
		№ 5 GN 1/1 60X40	Воздушное	20 KG	12 KG	✓	4
		№10 GN 1/1 60X40	Воздушное	42 KG	25 KG	✓	4

Жидкость хладагента: R404A • Производственные характеристики относятся к спецификациям CNEVA-LERPAC N.2, проверенным на контейнерах из нержавеющей стали GN 1/1 h 40 mm • (\*) Климатический класс 5: температура в помещении + 40 °C, относительная влажность 40%. Эффективность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C. Климатический класс 4: комнатная температура + 30 °C, относительная влажность 55%. Эффективность гарантируется до комнатной температуры + 32 °C.

### Загрузка контейнера











### Сквозные модели и модели для вкатных тележек



# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ BLITZ

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. В моделях ... 52М верхняя часть из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 - 60x40. В моделях ... 101L / 101S емкость камеры 10 контейнеров GN

1/1 или 60x40 см.






	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>BF51H</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	100X81X68	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BF51M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>BF101L</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>BF101S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ BLITZ-BE1







Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. Модели Blitz-BE1 предназначены для работы только с моделями пароконвектоматов COMBISTAR FX LEVEL 3. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80

мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях ... 52M поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40. В моделях B151H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. В моделях ... 52M емкость

камеры 5 контейнеров GN 2/1. В моделях 101S емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>B151H</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРOKОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>B151M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>B152M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 25/15 KG/CYCLE	87,1X90,6X87	1,52		230V 1N~ / 50HZ
	<b>B1101S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N~ 50 ±60 HZ

## АКСЕССУАРЫ








	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TVA81290</b>	СТЕНД ДЛЯ СОВМЕЩЕНИЯ ПАРOKОНВЕКТОМАТА И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ МОДЕЛЬ ...52M	120X95X92,5			
	<b>KEH21</b>	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРOKОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...52M				

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ







## АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ BLITZ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. BFR201R: для тележки емкостью 20 x GN 1/1 и / или EN 60x40. BFR202R: для тележки емкостью 20 x GN 2/1 и / или EN 60x80. BFP202R: сквозной, для тележки емкостью 20 x GN

2/1 и / или EN 60x80. Модели ... R предполагают настройку для использования с блоком удаленного охлаждения. Оборудование может быть заказано и отправлено по запросу в разобранном виде; пожалуйста, укажите это в заказе.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>BFR201R</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК 120/72 KG/СУСЛЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	105X125X226	3,6	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	<b>BFR202R</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК 210/144 KG/СУСЛЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	140X125X226	5,3	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	
	<b>BFP202R</b>	СКВОЗНОЙ АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 210/144 KG/СУСЛЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	140X135X226	5,3	400V 3N ~ 50 ±60 HZ	

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>GR7AU</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..201R АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	150X91X86	5,5	400V 3N~ / 50HZ	
	<b>GR14AU</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..202R.. АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	150X91X86	10,7	400V 3N~ / 50HZ	
	<b>CRG2021</b>	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ 18 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1	65X72X171			













# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ BLITZ-BE1







TS01U записывает и печатает внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованиями. Только для моделей XA-XS. ST02 замеряет и фиксирует на печати

температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSRIF ... позволяет управлять вкатной стойкой между аппаратом шокового охлаждения/

заморозки и пароконвектоматом. Колеса KRPRVX предназначены для моделей емкостью 10 x GN 1/1 и моделей ... 1H (без использования тележки C610N).

## АКСЕССУАРЫ










	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KEBE1	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...H				
	TS01U	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 5 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛИ ..H)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ...101L		0,035	230V 1N~ / 50HZ	
	KFSL	КРЕПЕЖНЫЙ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ЖИДКОСТИ	12X33X4			
	TSRIF11	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	KEN51	СТОЙКА И 5 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...41/51 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...H)				
	KEN301L	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101L				
	KEN301S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G64C	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ EN 60X40 CM	60X40X1,2			
	B12F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, H 20 ММ	32,5X26,5X2			
	B12F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, H 40 ММ	32,5X26,5X4			

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>B12F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	32,5X26,5X6,5			
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2			
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4			
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5			
	<b>B21F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			
	<b>KRPAB90</b>	4 КОЛЕСА ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ С 5 ЛОТКАМИ (ИСКЛЮЧЕНИЕ МОДЕЛИ ...Н)				
	<b>KRPRVX</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ NEW CHILLSTAR

Аппараты шокового охлаждения от +90°C до +3°C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80 мм. В моделях ... 51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 - 60x40. Емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или

60x40 см для моделей ... 101L / 101S. Емкость камеры 10 контейнеров GN 2/1 для моделей ... 72.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>XA51</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 18 KG/CYCLE	74,5X72X84	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XA51M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 18 KG/CYCLE	74,5X72X90	1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XA101L</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 36 KG/CYCLE	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	<b>XA101S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 36 KG/CYCLE	80X83X185	2,2		400V 3N ~ 50 ±60 HZ
	<b>XA72S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 60 KG/CYCLE	104X101X198	4		400V 3N ~ 50 ±60 HZ

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ NEW CHILLSTAR






Аппараты шокового охлаждения/заморозки от +90°C до +3°C и от +90°C до -18°C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. В моделях ... 51M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 80 мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях

... 52M рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 h = 25 мм. Емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40 для моделей ... 51. В моделях ... 51H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. В моделях... 52M емкость камеры 5 контейнеров GN 2/1. В моделях








101L / 101S емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см. В моделях ... 72/102 емкость камеры 10 контейнеров GN 2/1. Модели ... R предполагают настройку для использования с блоком удаленного охлаждения.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>XS51H</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 16/10 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XS51</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X70X84	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XS51M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 22/13 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,4		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XS101L</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>XS101S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 45/27 KG/CYCLE	80X83X185	4		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>XS52M</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 25/15 KG/CYCLE	87,1X90,6X87	1,52		230V 1N~ / 50HZ
	<b>XS72S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 70/35 KG/CYCLE	104X101X198	5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ
	<b>XS102S</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 100/50 KG/CYCLE	104X101X198	6,5		400V 3N ~ 50 ÷60 HZ



	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>XS102SR</b>	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 100/50 KG/CYCLE ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ	104X101X198	0,95	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>TBA81290</b>	СТЕНД ДЛЯ СОВМЕЩЕНИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА И АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ МОДЕЛЬ ...52M	120X95X92,5			
	<b>KEX21</b>	ПЕРЕГОРОДКА ДЛЯ УСТАНОВКИ МЕЖДУ ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ И АППАРАТОМ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ...52M				
	<b>GR4AU</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..102SR АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ	96X91,5X55	6	400V 3N ~ 50 ÷ 60 HZ	

# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ. NEW CHILLSTAR ECO

VA ...: Аппараты шокового охлаждения от + 90 ° C до + 3 ° C VS ...: Аппараты шокового охлаждения - заморозки от + 90 ° C до + 3 ° C и от + 90 ° C до -18 ° C. Модели ... 51 без рабочей поверхности. Модели ... 51M с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI 304 h = 80

мм. Модели ... H для установки под пароконвектомат. В моделях ... 41/51 емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см. В моделях ... H емкость камеры 5 контейнеров GN 1/1. Модели ... 101L: емкость камеры 10 контейнеров GN 1/1 или 60x40 см.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	VA51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 12 KG/CYCLE	74,5X70X84	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VA51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ 12 KG/CYCLE	74,5X72X90	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS351H	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ 10.8/3.6 KG/CYCLE	92,9X77,7X75	0,85		230V 1N~ / 50HZ
	VS41M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 15/8 KG/CYCLE	74,5X70X86,5	1		230V 1N~ / 50HZ
	VS51	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 20/12 KG/CYCLE	74,5X70X84	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS51M	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 20/12 KG/CYCLE	74,5X72X90	1,35		230V 1N~ / 50HZ
	VS101L	АППАРАТ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ 42/25 KG/CYCLE	80X83X185	3,2		400V 3N~ 50 ÷60 HZ












# АППАРАТЫ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ/ЗАМОРОЗКИ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ NEWCHILLSTAR И NEWCHILLSTAR ECO










TS01U записывает и печатает внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованиями; только для моделей XA-XS. ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два

датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSRIF ... позволяет управлять вкатной стойкой между аппаратом шокового охлаждения/заморозки и пароконвектоматом. УФ стерилизаторы LUV ... предназначены

только для моделей XA-XS; колеса KRPRVX предназначены для моделей XA-XS. Колеса KRPRVX предназначены для моделей емкостью 10 x GN 1/1 и моделей ... 1H (без использования тележки C610N). Решетка G785X предназначена только для моделей ...72S/102S.

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	PA51	РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ H=6 CM С ЗАДНИМ БОРТОМ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ..51..	74,5X70X14,5			
	TS01U	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV1U	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 5 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛИ ..H)		0,01	230V 1N~ / 50HZ	
	LUV2F	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 1/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 101L		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	LUV4F	УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫЙ СТЕРИЛИЗАТОР ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ НА 10 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ 72S/102S		0,04	230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ	
	KFSL	КРЕПЕЖНЫЙ ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ЖИДКОСТИ	12X33X4			
	TSRIF11	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	TSRIF21	БЕГУНКИ ДЛЯ ВКАТНОЙ СТОЙКИ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...72S/102S				
	KEN51	СТОЙКА И 5 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...41/51 (НЕ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...H)				
	KEN301L	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101L				
	KEN301S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...101S				
	KEN72S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 И/ИЛИ 60X80 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...72S				
	KEN102S	СТОЙКА И 10 НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРОВ EN 60X40 И/ИЛИ 60X80 ДЛЯ МОДЕЛЕЙ ...102S				

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>G610X</b>	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2
	<b>G785X</b>	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3
	<b>G64C</b>	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ EN 60X40 CM	60X40X1,2
	<b>B12F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	32,5X26,5X2
	<b>B12F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	32,5X26,5X4
	<b>B12F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	32,5X26,5X6,5
	<b>B11F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	53X32,5X2
	<b>B11F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	53X32,5X4
	<b>B11F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	53X32,5X6,5
	<b>B21F2</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2
	<b>B21F4</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4
	<b>B21F6</b>	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5
	<b>KRPAВ90</b>	4 КОЛЕСА ДЛЯ АППАРАТА ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ С 5 ЛОТКАМИ (ИСКЛЮЧЕНИЕ МОДЕЛИ ...Н)	
	<b>KRPRVX</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## Решение любой потребности

Холодильники Angelo Po заботятся о любых видах продуктов и блюд, обеспечивая максимальную свежесть и качество: выбор лучших ингредиентов на кухне и правильное их сохранение, для поддержания их свежести каждый день, чтобы придать уникальный вкус любому блюду.

Модели **X-Cel** были разработаны для обеспечения максимальной надежности и экономии энергии. Кроме того, с диапазонами **X-Cel** и **X-Tra** можно очень легко получить идеальную гигиену за короткое время. Такая гигиена является синонимом качества и безопасности пищевых продуктов: в камере для хранения имеются формованные боковые стенки из нержавеющей стали AISI 304.

Модели **Free-Go** позволяют удовлетворить любые требования по хранению в дополнение к высокой гибкости применения.



# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## X-CEL • X-TRA



## X-CEL

Высокая энергоэффективность

- Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, включая основание, заднюю стенку и потолок
- Камера хранения изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, с внутренними формованными боковыми стенками, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R600a для моделей с режимом холодильника и R290 для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположен снаружи холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления с электронной платой и сигналами НАССР
- **Высокоэнергетический энергоблок**
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 4 решетки из нержавеющей стали AISI 304

## X-TRA

Максимальная гигиена

- Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304,
- Камера хранения изготовлена из нержавеющей стали AISI 304, с внутренними формованными боковыми стенками, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R134a для моделей с режимом холодильника и R452a для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположенный внутри холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

A



# ХОЛОДИЛЬНИКИ FREE-GO

→ | ← 75mm



65 cm 53 cm

55 cm 53 cm

Толщина изоляции

Реверсивность двери во время установки на месте (кроме стеклянной двери)

Освещение и замок с ключом

Mod. ... 70 и ... 150  
решетки и лотки GN  
2/1

Mod. ...60 and ...130  
решетки и лотки

## FREE-GO

Удобство умножается

**EX...** Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали **AISI 304**

**EF...** Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из специальной **ANTI-FINGERPRINT** стали не оставляющей отпечатков

- Камера хранения оборудована полками из нержавеющей стали AISI 304, 20 уровней
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкости хладагента: R134a с режимом холодильника и R452a для моделей с режимом морозильника
- Испаритель, расположен внутри холодильной камеры с антикоррозионной обработкой
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T) (кроме моделей ... PV)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 3 пары направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и 3 решетки с пластиковым покрытием.

  
AISI 304

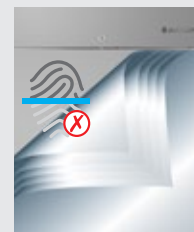


EX70L



EF70T

Специальная сталь Anti-fingerprint не оставляющая отпечатков



**Всегда чисто**

- Устойчивость к отпечаткам для более легкой очистки и блестящих поверхностей в любое время
- Устойчивость к коррозии и высоким температурам.

# ROLL-IN

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



Конструкция из панелей изготовленных из нержавеющей стали AISI 304



Пол из нержавеющей стали AISI 304

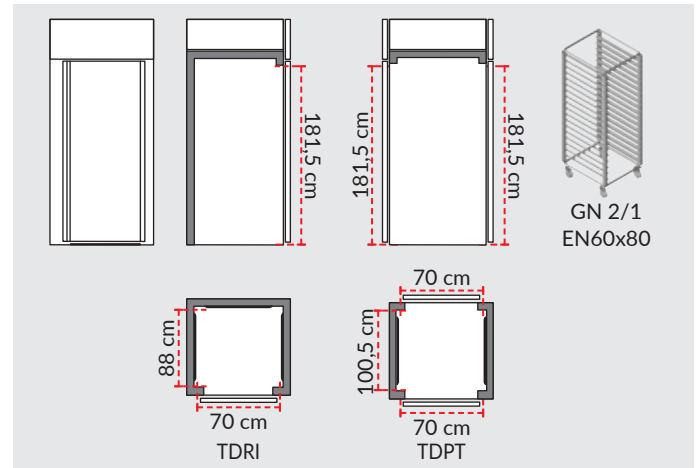


Ревверсивность двери во время установки на месте



Освещение и замок с ключом

- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R404A
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 ° C (T)
- Панель управления с электронной платой и специальные функции: функция Super Cold, обеспечивающая быстрое охлаждение камеры, энергосберегающая система, обеспечивающая большую экономию энергии и сигналы НАССР.



TDRI






TDPT



# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

MOD.	 *	 **	 ***
X-Cel	XL70L	Электрическое	A
	XL70B	Горячий газ	C
	XL150L	Электрическое	A
	XL150B	Горячий газ	C
X-Tra	XT70L	Электрическое	D
	XT70B	Электрическое	E
	XT70LR	Электрическое	N/A
	XT70BR	Электрическое	N/A
	XT150L	Электрическое	D
	XT150B	Электрическое	G
	XT150LR	Электрическое	N/A
	XT150BR	Электрическое	N/A
Free-Go Anti-fingerprint	EF70T	Воздушное	D
	EF70B	Электрическое	F
	EF150T	Воздушное	D
	EF150B	Электрическое	G
Free-Go AISI 304	EX70L	Электрическое	D
	EX70B	Электрическое	F
	EX150L	Электрическое	D
	EX150B	Электрическое	G
Free-Go AISI 304	EX60L	Электрическое	D
	EX60B	Электрическое	F
	EX130L	Электрическое	D
	EX130B	Электрическое	G
Free-Go AISI 304 Special	EX70TPV	Воздушное	F
	EX150TPV	Воздушное	E
	EX70CP	Электрическое	G
	EX70LL	Электрическое	E
	EX70LB	Электрическое	N/A
	EX150BL	Электрическое	N/A
Roll-In	TDRI	Горячий газ	N/A
	TDPT	Горячий газ	N/A

\* Размораживание и автоматическое испарение конденсата.

\*\* ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: 1 июля 2016 года, законодательство Ecodesign (EU Regulation 2015/1095) и Energy Labelling (EU Regulation 2015/1094), Европейская энергетическая классификация для профессиональных вертикальных / холодильных шкафов, продаваемых в Европейском союзе, вступает в силу. • N/A Не применимо

\*\*\* Климатический класс 5: комнатная температура + 40 °C и относительная влажность 40%; Климатический класс 4: комнатная температура + 30 °C и относительная влажность 55%.

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## ХОЛОДИЛЬНИКИ X-CEL GN 2/1

Холодильники с цельной конструкцией, внутренней и наружной, задней частями, дном и потолком из нержавеющей стали AISI 304. Прессованные боковые стенки. Емкость GN 2/1. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 4 решетки из

нержавеющей стали AISI 304.

МОД.	ОПИСАНИЕ	cm	kW	kW	
	<b>XL70L</b> ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	68,4X80X204	0,27	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>XL70B</b> МОРОЗИЛЬНИК -22°C ÷ -15°C GN 2/1	68,4X80X204	0,67	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>XL150L</b> ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1	139X80X204	0,54	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>XL150B</b> МОРОЗИЛЬНИК -22°C ÷ -15°C GN 2/1	139X80X204	1,35	230V 1N~ / 50HZ	

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## ХОЛОДИЛЬНИКИ X-TRA GN 2/1

Холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304.

Прессованные боковые стенки.

Емкость GN 2/1. Модели ... R

предполагают настройку для

использования с блоком удаленного

охлаждения. Оборудование

поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

МОД.

ОПИСАНИЕ



**XT70L**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1

68,4X83,5X204

0,43

230V 1N~ / 50HZ

**XT70B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1

68,4X83,5X204

0,75

230V 1N~ / 50HZ



**XT70LR**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

68,4X83,5X204

0,4

220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ

**XT70BR**

ХОЛОДИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

68,4X83,5X204

0,4

220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ



**XT150L**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1

139X83,5X204

0,58

230V 1N~ / 50HZ

**XT150B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1

139X83,5X204

0,95

230V 1N~ / 50HZ



**XT150LR**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

139X83,5X204

0,8

220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ

**XT150BR**

ХОЛОДИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN 2/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

139X83,5X204

0,8

220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ X-CEL И X-TRA

ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через кабель











для последовательной передачи данных к панели управления оборудованиями. Только для моделей X-CEL и Roll-in. Блок удаленного охлаждения GR70AL для холодильников с одной колонкой, режим холодильника. Блок удаленного охлаждения GR70AB для морозильников с одной колонкой, режим морозильника. Блок удаленного охлаждения

GR150AB для холодильников с 2 колонками, режим холодильника. Блок удаленного охлаждения GR150AB для морозильников с 2 колонками, режим морозильника. TTLINK ...совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлен на холодильных шкафах X-TRA.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 °C ÷ + 8 °C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	GP21B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 2/1 GN ДЛЯ БУТЫЛОК	53X65X6			
	G785X	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	GXRFS	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304				
	GRPFS	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ				
	BP21	ПЛАСТИКОВЫЙ КОНТЕЙНЕР GN 2/1 БЕЗ КРЫШКИ	53X65X20			
	BGN11P	2 ПИЩЕВЫХ ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 БЕЗ КРЫШКИ				
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			

## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>CGXME</b>	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ПРЕССОВАННЫМИ СТЕНАМИ	1,3X63X2,3			
	<b>GC80X</b>	ПОЛКА 2/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С 4 КРЮЧКАМИ ДЛЯ МЯСА	65X53,4X1,5			
	<b>PPRX140</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ НОЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ 2-Х СЕКЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ЗАГРУЗКОЙ 200 KG	10X10X15			
	<b>KRPRVX</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	<b>GR70AL</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -2 °C ÷ + 8 °C	48X60X30	0,54	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>GR70AB</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -20°C ÷ -10°C	48X60X33	0,68	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>GR150AL</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -2 °C ÷ + 8 °C	48X60X31	0,75	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>GR150AB</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -20°C ÷ -10°C	48X60X35	1,6	230V 1N~ / 50HZ	
	<b>KCGR</b>	КРЫШКА ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ				

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## FREE-GO GN 2/1

Модели EF ...: холодильники с цельной конструкцией внутри и снаружи из специальной стали, НЕ ОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОТПЕЧАТКОВ.

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Емкость GN 2/1. Оборудование

поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием.

МОД. ОПИСАНИЕ



**EF70T**

ХОЛОДИЛЬНИК 0°C ÷ +10°C GN 2/1  
СПЕЦИАЛЬНАЯ СТАЛЬ ANTI-FINGERPRINT,  
НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ

75X83,5X204

0,27

230V 1N~ /  
50HZ

**EF70B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN  
2/1 СТАЛЬ НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ  
ОТПЕЧАТКОВ

75X83,5X204

0,75

230V 1N~ /  
50HZ



**EF150T**

ХОЛОДИЛЬНИК 0°C ÷ +10°C GN 2/1  
СПЕЦИАЛЬНАЯ СТАЛЬ ANTI-FINGERPRINT,  
НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ ОТПЕЧАТКОВ

150X83,5X204

0,42

230V 1N~ /  
50HZ

**EF150B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C GN  
2/1 СТАЛЬ НЕ ОСТАВЛЯЮЩАЯ  
ОТПЕЧАТКОВ

150X83,5X204

0,95

230V 1N~ /  
50HZ



**EX70L**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN  
2/1

75X83,5X204

0,43

230V 1N~ /  
50HZ

**EX70B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C  
GN 2/1

75X83,5X204

0,75

230V 1N~ /  
50HZ



**EX150L**

ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C GN  
2/1

150X83,5X204

0,58

230V 1N~ /  
50HZ

**EX150B**

МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C  
GN 2/1

150X83,5X204

0,95

230V 1N~ /  
50HZ










# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## FREE-GO 2/1 GN ОСОБАЯ СЕРИЯ

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Емкость GN 2/1. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием и 3 пары направляющих. Модели

... CP оборудованы стандартной комплектацией: 5 пар выдвижных направляющих из нержавеющей стали AISI 304 и 10 пластиковых контейнеров GN 1/1 h = 150 мм. Модели ... LL / LB оборудованы стандартной комплектацией: 2 решетки с пластиковым покрытием и

2 пары направляющих. Модели ... PV: установка разрешена на высоту до 800 метров над уровнем моря.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	EX70TPV	ХОЛОДИЛЬНИК СО СТЕКЛЯНОЙ ДВЕРЬЮ 0°C ÷ +10°C GN 2/1	75X83,5X204	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	EX70CP	ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ РЫБЫ -6°C ÷ +6°C GN 2/1	75X83,5X204	0,58		230V 1N~ / 50HZ
	EX70LL	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C / -2°C ÷ +8°C GN 2/1	75X81,5X204	0,8		230V 1N~ / 50HZ
	EX70LB	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C / -22°C ÷ -15°C GN 2/1	75X81,5X204	1,08		230V 1N~ / 50HZ
	EX150BL	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C / -20°C ÷ -10°C GN 2/1	150X83,5X204	1,05		230V 1N~ / 50HZ
	EX150TPV	ХОЛОДИЛЬНИК СО СТЕКЛЯНОЙ ДВЕРЬЮ 0°C ÷ +10°C GN 2/1	150X83,5X204	0,45		230V 1N~ / 50HZ

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ FREE-GO

ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TTLINK ... совместим с устройствами Android












4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлена холодильных шкафах FREE-GO (модели ..CP и ... LB исключены).

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 °C ÷ +8 °C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	GP21	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ GN 2/1 ЯВЛЯЕТСЯ БЕЗВРЕДНЫМ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	53X65X6,3			
	GP21B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 2/1 GN ДЛЯ БУТЫЛОК	53X65X6			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	G785X	РЕШЕТКА GN 2/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X65X6,3			
	BGN11P	2 ПИЩЕВЫХ ПЛАСТИКОВЫХ КОНТЕЙНЕРА GN 1/1 БЕЗ КРЫШКИ				
	BP21	ПЛАСТИКОВЫЙ КОНТЕЙНЕР GN 2/1 БЕЗ КРЫШКИ	53X65X20			
	B21F6	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 65 ММ	65X53X6,5			
	B21F4	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 40 ММ	65X53X4			
	B21F2	КОНТЕЙНЕР 1/2 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, Н 20 ММ	65X53X2			
	C151	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			



## АКСЕССУАРЫ







	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>GPR</b>	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	25,5X54X2,3			
	<b>GXR</b>	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304	25,5X54X2,3			
	<b>CGX</b>	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ПОЛОК И КОНТЕЙНЕРОВ				
	<b>CGPS</b>	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ КОНТЕЙНЕРОВ				
	<b>MAFPS4</b>	СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ	11X120X9			
	<b>GC80X</b>	ПОЛКА 2/1 GN ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С 4 КРЮЧКАМИ ДЛЯ МЯСА	65X53,4X1,5			
	<b>PPRX140</b>	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ НОЖКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ 2-Х СЕКЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ЗАГРУЗКОЙ 200 KG	10X10X15			
	<b>KRPRVX</b>	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ				
	<b>KPAF</b>	ПЕДАЛЬ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ С ОДНОЙ КАМЕРОЙ	8X26X11,5			

# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## FREE-GO GN ГЛУБИНА 73,5 CM

Модели EX ...: холодильники с цельной конструкцией, внутри и снаружи из нержавеющей стали AISI 304. Оборудование поставляется в стандартной комплектации: 3 решетки с пластиковым покрытием. TTLINK ... совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth

4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	EX60L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C	75X73,5X204	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	EX60B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C	75X73,5X204	0,75		230V 1N~ / 50HZ
	EX130L	ХОЛОДИЛЬНИК -2°C ÷ +8°C	150X73,5X204	0,58		230V 1N~ / 50HZ
	EX130B	МОРОЗИЛЬНИК -20°C ÷ -10°C	150X73,5X204	0,95		230V 1N~ / 50HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKB	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -20°C ÷ -10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	GP70	РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ ПИЩЕВАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	53X55X6,3			
	G70X	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКА ГЛУБИНОЙ 73.5 CM	53X55X6,3			
	GPR70	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ	25,5X48X2			
	CGX70	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ПОЛОК И КОНТЕЙНЕРОВ				














# ХОЛОДИЛЬНИКИ

## СКВОЗНЫЕ МОДЕЛИ И МОДЕЛИ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК

Холодильники с конструкцией, изготовленной из панелей нержавеющей стали AISI 304. Модель TDRI для тележек. Модель TDPT - сквозная, для тележек. ST02 замеряет и фиксирует на печати температуру камеры через два датчика, которые необходимо поместить в

холодильную камеру. Он не зависит от электронного управления, которое находится на борту устройства. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и данные платы управления. Подключается через серийный кабель к плате управления оборудованием. Только

для моделей "X-CEL" и "Roll-in".

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TDRI	ХОЛОДИЛЬНИК +2°C ÷ +10°C ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК	105,5X105,5X225,5	0,8		230V 1N~ / 50HZ
	TDPT	ХОЛОДИЛЬНИК +2°C ÷ +10°C СКВОЗНОЙ ДЛЯ ВКАТНЫХ ТЕЛЕЖЕК	105X113X225	0,8		230V 1N~ / 50HZ
<b>АКСЕССУАРЫ</b>						
	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CRG2021	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ 18 КОНТЕЙНЕРОВ GN 2/1	65X72X171			



Versò - Italy

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

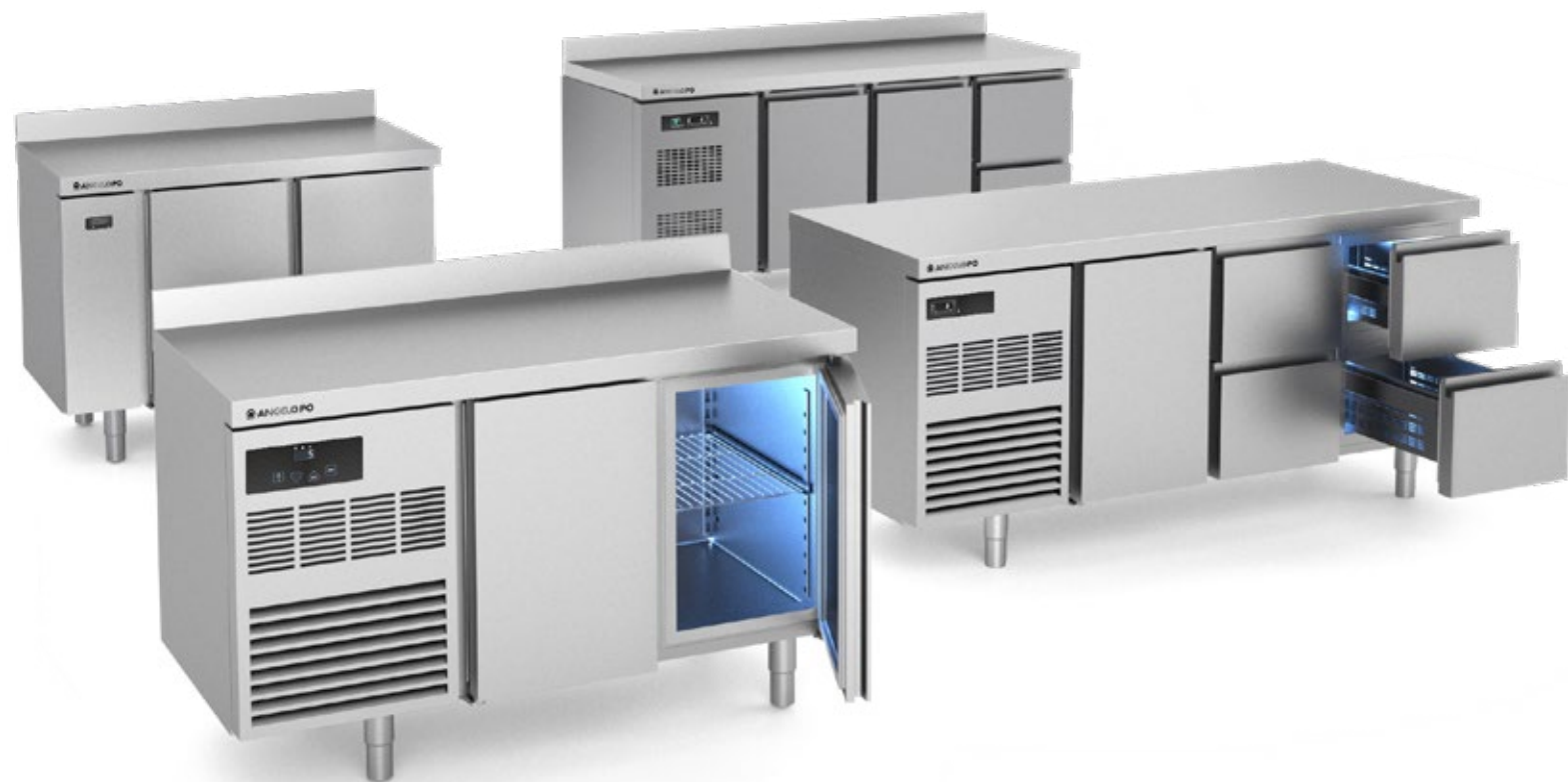
Большое предложение холодильных столов удовлетворяет любые требования по хранению и консервации, степени гибкости применения.

Модели **Diva** синтезируют наивысшую эффективность использования энергии, для значительного снижения потребления энергии и обеспечения высокой экономии.

Линия **Melodies** удовлетворяет любые требования по хранению, доступные с двумя разными размерами глубины.

**Voice** модели гарантируют безупречную поверхность благодаря их современной anti-fingerprint специальной стальной поверхности!

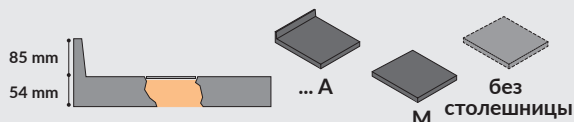
Модели, работающие в режиме морозильника и версиями, предварительно настроенными для удаленного блока охлаждения с уменьшенными габаритами, дополняют наш широкий диапазон.



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## DIVA • MELODIES

**AISI 304**



Цельная конструкция, внутри и снаружи изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

«U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность

Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

## DIVA

Высокая энергоэффективность

**❄️ -2 ÷ +10°C**

- Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления с электронной платой и сигналами НАССР
- Высокоэнергетический энергоблок
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

## MELODIES

Удовлетворение любых потребностей

**❄️ 0 ÷ +10°C**

- Полиуретановая изоляция без CFC, толщина 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Доступна с **60 см глубиной для контейнеров 46x32,5 см, или с 70 см глубиной для контейнеров GN1/1**
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

**A**



5DBA



5MB2M

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

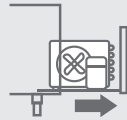
## VOICE



Цельная конструкция, внутри и снаружи изготовлена из специальной стали "anti-fingerprint", не оставляющей отпечатков.



«U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность



Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания

85 mm  
54 mm



... M



без столешницы

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

## VOICE

Инновационный материал

 0 ÷ +10°C

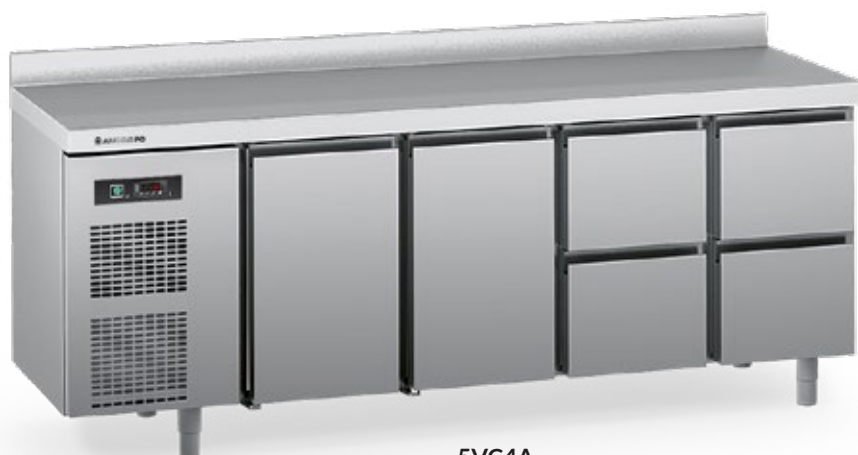
- Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R134a
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

Специальная сталь Anti-fingerprint не оставляющая отпечатков



**Всегда чисто**

- Устойчивость к отпечаткам - более легкая очистка и блестящая поверхность в любое время.
- Устойчивость к коррозии и высокой температуре.



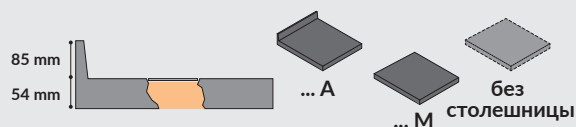
5VC4A

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## ЗАМОРОЗКА И УДАЛЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

**AISI 304**

→ | | ← 60mm



Цельная конструкция, внутри и снаружи, изготовлена из нержавеющей стали AISI 304

Полиуретановая изоляция без CFC толщиной 60 мм

Столешница из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 12/10. База конструкции с водоотталкивающей, огнестойкой панелью для обеспечения прочности и звукоизоляции

## 5E...B...

Стол для заморозки

-24 ÷ -12°C

- «U» - циркуляция потока воздуха: максимальная надежность
- Охлаждающий блок выдвигается для легкого и быстрого обслуживания
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R452A
- Наружный ребристый испаритель и моторный вентилятор
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Широкий выбор комбинации дверей и ящиков
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.

## 5ER

Стол, предварительно настроенные для удаленного блока охлаждения

-2 ÷ +8°C • -24 ÷ -12°C

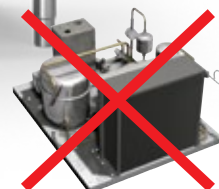
- Вентилируемая система охлаждения
- Жидкость хладагента: R404A
- Надежность гарантируется до комнатной температуры + 43 °C (T)
- Панель управления оснащена цифровым термометром-термостатом
- Конденсационный дренаж под техническим отсеком
- Каждая установка поставляется в стандартной комплектации: 1 решетка и пара направляющих из нержавеющей стали AISI 304.



5EABA












5ERB4M





# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MOD.	 *	 **	 ***		
DIVA 5D...	Электрическое		5	5DA / ...A / ...M	A
				5DA2 / / ...A / ...M	B
				5DB / ...A / ...M	A
				5DB2 / ...A / ...M	B
				5DC / ...A / ...M	B
				5DC2 / ...A / ...M	C
MELODIES 5M...	Воздушное		5	5MA / ...A / ...M	C
				5MA2 / ...A / ...M	C
				5MA13 / ...A / ...M	D
				5MB / ...A / ...M	C
				5MB2 / ...A / ...M	C
				5MB4 / ...A / ...M	D
				5MB13 / ...A / ...M	D
				5MC / ...A / ...M	D
				5MC2 / ...A / ...M	D
				5MC4 / ...A / ...M	D
MELODIES 5MJ...	Воздушное		5	5MJA / ...A / ...M	C
				5MJB / ...A / ...M	C
VOICE 5V...	Воздушное		5	5VA / ...A / ...M	C
				5VA2 / ...A / ...M	C
				5VB / ...A / ...M	C
				5VB2 / ...A / ...M	C
				5VB4 / ...A / ...M	D
				5VC / ...A / ...M	D
				5VC2 / ...A / ...M	D
				5VC4 / ...A / ...M	D
-24°±-12°C 5E...B...	Электрическое		5	5EAB / ...A / ...M	G
				5EBB / ...A / ...M	G
-2°±+8°C -24°±-12°C 5ER...	Электрическое		5	5ERA / ...A / ...M	N/A
				5ERA2 / ...A / ...M	N/A
				5ERB / ...A / ...M	N/A
				5ERB2 / ...A / ...M	N/A

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

MOD.	 *	 **	 ***
-2°/+8°C • -24°/+12°C 5ER...	5ERB4 / ...A / ...M		N/A
	5ERC / ...A / ...M	Электрическое	N/A
	5ERC2 / ...A / ...M		N/A
	5ERC4 / ...A / ...M		N/A
	5ERAB / ...A / ...M		N/A
	5ERBB / ...A / ...M	Электрическое	N/A
	5ERCB / ...A / ...M		N/A

\* Оттаивание и автоматическое испарение конденсата. 5ER ...: Конденсационный дренаж под техническим отсеком

\*\* ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КЛАСС: 1 июля 2016 года, законодательство Ecodesign (EU Regulation 2015/1095) и Energy Labelling (EU Regulation 2015/1094), Европейская энергетическая классификация для профессиональных вертикальных / холодильных шкафов, продаваемых в Европейском союзе, вступает в силу.

\*\*\* Климатический класс 5: комнатная температура + 40 °C и относительная влажность 40%.

## Примеры композиций выдвижных ящиков с дополнительными наборами

Можно компоновать холодильные столы в соответствии с вашими потребностями, используя имеющиеся дополнительные наборы выдвижных ящиков\*.

### DIVA - MELODIES - УДАЛЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Установки рядом с моторным отсеком можно переделать в выдвижные ящики только с помощью комплекта CBR2F. Наборы ящиков не могут быть установлены на столах для заморозки.

#### CBR2F



— 30x54x15h cm  
— 30x54x20h cm

#### CBR11F

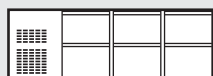
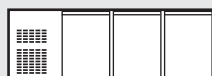


— 30x54x10h cm  
— 30x54x30h cm

#### CBR13F



— 30x54x10h cm  
— 30x54x10h cm  
— 30x54x10h cm



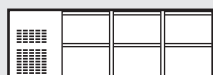
### VOICE



KCBR2E



— 30x54x15h cm  
— 30x54x20h cm



\* В случае переделки двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, обратитесь к производителю: в соответствии с регламентами Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## DIVA ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... M с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа

от установки для заливки, может поворачиваться в выдвигаемых ящиках только с аксессуарами CBR2F. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на

требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5DAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	140X70X84	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	140X70X84	0,24		230V 1N~ / 50HZ
	5DBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	190X70X84	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	190X70X84	0,37		230V 1N~ / 50HZ
	5DCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	230X70X98,5	0,38		230V 1N~ / 50HZ
	5DCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,38		230V 1N~ / 50HZ
	5DC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	230X70X84	0,38		230V 1N~ / 50HZ
	5DC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	230X70X98,5	0,38		230V 1N~ / 50HZ
	5DC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,38		230V 1N~ / 50HZ
	5DC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ	230X70X84	0,38		230V 1N~ / 50HZ

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ









## MELODIES ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094). Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа от установки

для заливки, может поворачиваться в выдвигных ящиках только с аксессуарами CBR2F.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	5MAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA13A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA13M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MA13	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB13A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB13M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB13	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5MB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MC4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ MELODIES ГЛУБИНА 60 CM







Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304.

Модели ... М с рабочей поверхностью.

Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5MJAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X60X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MJAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X60X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MJA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X60X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5MJBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X60X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MJBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X60X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5MJB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 60 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X60X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

## АКСЕССУАРЫ










	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	CGXBRJ	ПАРА НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 60 CM				
	RGPBRJ	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 60 CM.	32,5X46X0,6			

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## VOICE ГЛУБИНА 70 CM GN 1/1







Холодильные столы с цельной конструкцией, из специальной стали ANTI-FINGERPRINT, не оставляющей отпечатков. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящички во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5VAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	140X70X98,5	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,27		230V 1N~ / 50HZ
	5VBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	185X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	185X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 CM БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5VC2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЗАДНИМ БОРТОМ.	230X70X98,5	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	230X70X90	0,43		230V 1N~ / 50HZ
	5VC4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ 0 ÷ +10°C ГЛУБИНОЙ 70 СМ БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	230X70X84	0,43		230V 1N~ / 50HZ

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	KITP	ДВЕРНОЙ ЗАМОК				
	КСВР2Е	2 ЯЩИКА 1/2 ИЗ СПЕЦИАЛЬНОЙ СТАЛИ, НЕ ОСТАВЛЯЮЩЕЙ ОТПЕЧАТКОВ.				





# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304.

Модели ... М с рабочей поверхностью.

Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. Нельзя переделать двери в ящики.

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>5EABA</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	140X70X98,5	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	<b>5EABM</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	140X70X90	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	<b>5EAB</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 60 CM GN 1/1 БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	140X70X84	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	<b>5EBBA</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С БОРТОМ.	185X70X98,5	0,9		230V 1N~ / 50HZ
	<b>5EBBM</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	185X70X90	0,9		230V 1N~ / 50HZ
	<b>5EBB</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 60 CM GN 1/1 БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	190X70X84	0,9		230V 1N~ / 50HZ

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ

Холодильные столы с цельной конструкцией, внутри и снаружи, из нержавеющей стали AISI 304. Модели ... М с рабочей поверхностью. Модели ... М с рабочей поверхностью и задним бортом. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте,

используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094). Существуют установочные ограничения: оборудование, расположенное справа от установки

для заливки, может поворачиваться в выдвигаемых ящиках только с аксессуарами CBR2F.

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	5ERAA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	115X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERAM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	115X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	115X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERA2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	115X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERBM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB2	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4A	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	160X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4M	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERB4	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	160X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCA	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	
	5ERCM	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3	230V 1N~ / 50HZ	
	5ERC	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕХНОСТИ.	205X70X84	0,3	220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ	

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>5ERC2A</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERC2M</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERC2</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERC4A</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ЗАДНИМ БОРТОМ.	205X70X98,5	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERC4M</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERC4</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -2°C ÷ +8°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,3		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERABA</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	115X70X98,5	0,62		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERABM</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	115X70X90	0,62		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERAB</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	115X70X84	0,62		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERBBA</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	160X70X98,5	0,65		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERBBM</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	160X70X90	0,65		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERBB</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	160X70X84	0,65		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERCBA</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И БОРТОМ.	205X70X98,5	0,68		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERCBM</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА, НО С РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ.	205X70X90	0,68		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ
	<b>5ERCB</b>	ХОЛОДИЛЬНЫЙ СТОЛ -24°C ÷ -12°C ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1 БЕЗ МОТОРА И БЕЗ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ.	205X70X84	0,68		220V/230V/240V 1N~ / 50÷60 HZ

#### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>GR70AL</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ - РЕЖИМ ХОЛОДИЛЬНИКА	48X60X30	0,54		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GR65BT</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -24°C ÷ -12°C	48X60X33	0,68		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GR135BT</b>	БЛОК УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ -24°C ÷ -12°C	48X60X35	1,6		230V 1N~ / 50HZ
	<b>KCGR</b>	КРЫШКА ДЛЯ УСТАНОВКИ С БЛОКОМ УДАЛЕННОГО ОХЛАЖДЕНИЯ				
	<b>KRCBR</b>	ЛОТОК ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА				

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ






## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM GN 1/1

ST02 считывает и печатает температуру установки. TSP позволяет записывать и печатать внутреннюю температуру и функции ПП. Подключается через кабель для последовательной передачи данных к панели управления оборудованием; только для моделей

5D ... и с режимом морозильника. В случае изменения двери / дверей в ящики во время установки на месте, используя аксессуары из нашего каталога, пожалуйста, свяжитесь с производителем: ссылка на требования Ecodesign (EU 2015/1095) и Energy Labeling (EU 2015/1094).

TTLINK ... совместим с устройствами Android 4.4 (или выше) и Blue-Tooth 4.0 или BLE 4.0, максимальное расстояние 10 м, он может быть установлен на холодильных столах 5M ..., 5MJ ..., 5V ..., 5R при -2 ° C / + 8 ° C.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	TTLINK	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР -2 ° C ÷ + 8 ° C BLUE-TOOTH 4.0 - ANDROID				
	TTLINKZ	ТЕРМОСТАТ-ТЕРМОМЕТР 0°C ÷ +10°C BLUE TOOTH 4.0 - ANDROID				
	ST02	ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕГИСТРАТОР С ПРИНТЕРОМ	15,5X14,9X19,5			230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	TSP	ТЕРМИНАЛ ПЕЧАТИ	10X10X10	0,012		230V 1N~ / 50 ÷ 60HZ
	CGXBR	НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ GN 1/1 ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ				
	RGPBR	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN	32,5X53X0,6			
	G610X	РЕШЕТКА GN 1/1 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	53X32,5X1,2			
	GRP70B	ПОЛКА С ПЛАСТИКОВЫМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM	14X46X0,8			
	C151	КОРЗИНА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN 1/1	53X32,5X15			
	CBR2F	2 ЯЩИКА 1/2 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM.				
	CBR11F	2 ЯЩИКА 1/3 + 2/3 ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ 70 CM.				
	CBR13F	3 ЯЩИКА 1/3 ИЗГОТОВЛЕННЫХ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304, ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ СТОЛОВ ГЛУБИНОЙ 70 CM				
	KRPBR4	4 КОЛЕСА НА ПЛАСТИНЕ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ	32X32X16			

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ



Панели из пищевого нетоксичного пластикового покрытия со специальной антимикробной обработкой. Активность обработки покрытия является постоянной для всего срока эксплуатации холодильной камеры, и ее не нужно восстанавливать. Толщина панели: 60 мм (от 0 до + 5 °С) и 100 мм (от -20 до + 5 °С).

Специальные пластиковые закругленные углы. Легкая сборка обеспечивается запатентованной системой соединения панелей, конструкция может быть демонтирована и расширена.

Крепкие и нескользящие полы (точная нагрузка 100 кг.), с микро-ребристой поверхностью. Холодильные комнаты

с 10 см панелями всегда поставляются в комплекте с полом.

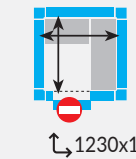
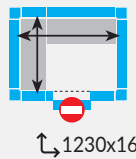
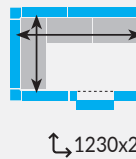
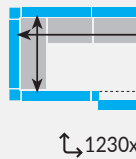
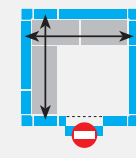
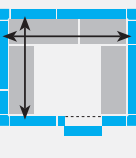
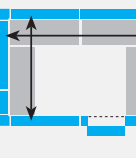
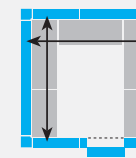
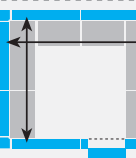

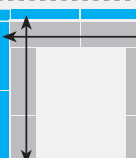
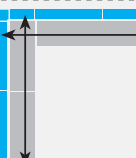
Дверной клиренс 700x1900 h мм, с замком, ключ с внутренней ручкой безопасности.



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Расположение настенного охлаждения

 N3103.. N3743.. ↕ 1230x1230 mm	 N4103.. N4943.. ↕ 1230x1630 mm	 N5103.. N6143.. ↕ 1230x2030 mm	 N6103.. N7343.. ↕ 1230x2430 mm
 N5403.. N6443.. ↕ 1630x1630 mm	 N6703.. N8043.. ↕ 1630x2030 mm	 N8003.. N9643.. ↕ 1630x2430 mm	 N8403.. N10043.. ↕ 2030x2030 mm
 N10003.. N12043.. ↕ 2030x2430 mm	 N11703.. N14043.. ↕ 2030x2830 mm	 N12003.. N14343.. ↕ 2430x2430 mm	 N14003.. N16743.. ↕ 2430x2830 mm

 Стена не подходит для размещения холодильного агрегата.

### Комплект алюминиевого стеллажа

 KSA1212 ↕ 1230x1230 mm	 KSA1216 ↕ 1230x1630 mm	 KSA1220 ↕ 1230x2030 mm	 KSA1224 ↕ 1230x2430 mm
 KSA1616 ↕ 1630x1630 mm	 KSA1620 ↕ 1630x2030 mm	 KSA1624 ↕ 1630x2430 mm	 KSA2020 ↕ 2030x2030 mm
 KSA2024 ↕ 2030x2430 mm	 KSA2028 ↕ 2030x2830 mm	 KSA2424 ↕ 2430x2430 mm	 KSA2428 ↕ 2430x2830 mm

Алюминиевые стеллажи глубиной 400 мм и высотой 1700 мм • Глубина полки 37 см.

### Половина утепленной двери



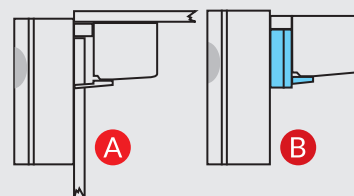
У половины утепленной двери есть след в коридор всего 4 см.

Достоинствами этого типа дверей являются: меньшее занимаемое пространство, меньший объем для охлаждения в той же емкости, герметичное уплотнение, созданное более широкой магнитной дверной прокладкой.

### Установка настенных охлаждающих устройств

Поперечный тип установки настенного блока замораживания / охлаждения (A).

Тип установки штексельной вилки (B) со штеккером KTGRP1- KTGRP2- KTGRP3.



	KTGRP1	KTGRP2	KTGRP3
GRP34 - GRP46 - GRP710 - GRP3BT	✓		
GRP1117 - GRP47BT - GRP813BT		✓	
GRP1419B			✓

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ

Без пола: снабжены «U» образными держателями полок.

...P: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.

МОД.

ОПИСАНИЕ



**N3103**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 3,1 М³

135X135X209

**N3103P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 3,1 М³ С ПОЛОМ

135X135X215

**N4103**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 4,1 М³

175X135X209

**N4103P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 4,1 М³ С ПОЛОМ

175X135X215

**N5103**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,1 М³

215X135X209

**N5103P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 5,1 М³ С ПОЛОМ

215X135X215

**N6103**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,1 М³

255X135X209

**N6103P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 6,1 М³ С ПОЛОМ

255X135X215

**N5403**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,4 М³

175X175X209

**N5403P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 5,4 М³ С ПОЛОМ

175X175X215

**N6703**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,7 М³

215X175X209

**N6703P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 6,7 М³ С ПОЛОМ

215X175X215

**N8003**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8 М³

255X175X209

**N8003P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 8 М³ С ПОЛОМ

255X175X215

**N8403**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8,4 М³

215X215X209

**N8403P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 8,4 М³ С ПОЛОМ

215X215X215

**N10003**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 10 М³

255X215X209

**N10003P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 10 М³ С ПОЛОМ

255X215X215

**N11703**






ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 11,7 М³

295X215X209

**N11703P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
203 СМ, 11,7 М³ С ПОЛОМ

295X215X215

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>N12003</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 12 М <sup>3</sup>	255X255X209			
	<b>N12003P</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 12 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	255X255X215			
	<b>N14003</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 14 М <sup>3</sup>	295X255X209			
	<b>N14003P</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 14 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	295X255X215			



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ

Без пола: снабжены «U» образными держателями полок.

...P: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.

МОД.

ОПИСАНИЕ



**N3743**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 3,7 М<sup>3</sup>

135X135X249

**N3743P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 3,7 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

135X135X255

**N4943**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 4,9 М<sup>3</sup>

175X135X249

**N4943P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 4,9 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

175X135X255

**N6143**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 6,1 М<sup>3</sup>

215X135X249

**N6143P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 6,1 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

215X135X255

**N7343**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 7,3 М<sup>3</sup>

255X135X249

**N7343P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 7,3 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

255X135X255

**N6443**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 6,4 М<sup>3</sup>

175X175X249

**N6443P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 6,4 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

175X175X255

**N8043**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 8 М<sup>3</sup>

215X175X249

**N8043P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 8 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

215X175X255

**N9643**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 9,6 М<sup>3</sup>

255X175X249

**N9643P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 9,6 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

255X175X255

**N10043**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 10 М<sup>3</sup>

215X215X249

**N10043P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 10 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

215X215X255

**N12043**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 12 М<sup>3</sup>

255X215X249

**N12043P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 12 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

255X215X255

**N14043**






ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА,  
ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ,  
ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14 М<sup>3</sup>

295X215X249

**N14043P**

ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА  
ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА  
243 СМ, 14 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ

295X215X255

МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>N14343</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М <sup>3</sup>	255X255X249			
	<b>N14343P</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	255X255X255			
	<b>N16743</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М <sup>3</sup>	295X255X249			
	<b>N16743P</b> ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 6 СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	295X255X255			

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10 СМ

...Р: с несскользящим мелко-ребристым пластиковым полом.

МОД. ОПИСАНИЕ



**N3103PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 3,1 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 143X143X223

**N4103PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 4,1 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 183X143X223

**N5103PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,1 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 223X143X223

**N5403PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 5,4 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 183X183X223

**N6103PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,1 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 263X143X223

**N6703PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 6,7 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 223X183X223

**N8003PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 263X183X223

**N8403PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 8,4 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 223X223X223

**N10003PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 10 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 263X223X223

**N11703PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 11,7 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 303X223X223

**N12003PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 12 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 263X263X223

**N14003PB** ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 203 СМ, 14 М<sup>3</sup> С ПОЛОМ 303X263X223

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ - ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10 СМ

...Р: с нескользящим мелко-ребристым пластиковым полом.



МОД. ОПИСАНИЕ










МОД.	ОПИСАНИЕ	cm	kW	kW	⏻
<b>N3743PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 3,7 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	143X143X263			
<b>N4943PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 4,9 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	183X143X263			
<b>N6143PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 6,1 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	223X143X263			
<b>N7343PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 7,3 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	263X143X263			
<b>N6443PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 6,4 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	183X183X263			
<b>N8043PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 8 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	223X183X263			
<b>N9643PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 9,6 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	263X183X263			
<b>N10043PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 10 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	223X223X263			
<b>N12043PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 12 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	263X223X263			
<b>N14043PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	303X223X263			
<b>N14343PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 14,3 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	263X263X263			
<b>N16743PB</b>	ХОЛОДИЛЬНАЯ КОМНАТА, ТОЛЩИНА ПАНЕЛИ 10СМ, ВНУТРЕННЯЯ ВЫСОТА 243 СМ, 16,7 М <sup>3</sup> С ПОЛОМ	303X263X263			





# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## АКСЕССУАРЫ

Глубина полки : 37см.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	KSA1212	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X123 CM				
	KSA1216	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X163 CM				
	KSA1220	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X203 CM				
	KSA1224	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 123X243 CM				
	KSA1616	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ДВЕ СТОРОНЫ 163X163 CM				
	KSA1620	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 163X203 CM				
	KSA1624	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 163X243 CM				
	KSA2020	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X203 CM				
	KSA2024	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X243 CM				
	KSA2028	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 203X283 CM				
	KSA2424	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 243X243 CM				
	KSA2428	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 243X283 CM				
	KSA2432	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ТРИ СТОРОНЫ 243X323 CM				
	SRCA532	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	59,6X37,3X174			
	SRCA620	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	68,4X37,3X174			

	МОД.	ОПИСАНИЕ	   
	<b>SRCA708</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	77,2X37,3X174
	<b>SRCA798</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	86,2X37,3X174
	<b>SRCA886</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	95X37,3X174
	<b>SRCA974</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	103,8X37,3X174
	<b>SRCA106</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	112,6X37,3X174
	<b>SRCA115</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	121,6X37,3X174
	<b>SRCA124</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	130,4X37,3X174
	<b>SRCA133</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	139,4X37,3X174
	<b>SRCA150</b>	СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	156,9X37,3X174
	<b>RCA532</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	53,2X37,3X4,6
	<b>RCA620</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	62X37,3X4,6
	<b>RCA708</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	70,8X37,3X4,6
	<b>RCA798</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	79,8X37,3X4,6
	<b>RCA886</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	88,6X37,3X4,6
	<b>RCA974</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	97,4X37,3X4,6
	<b>RCA106</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	106,2X37,3X4,6
	<b>RCA115</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	115,2X37,3X4,6



	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>RCA124</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	124X37,3X4,6			
	<b>RCA133</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	133X37,3X4,6			
	<b>RCA150</b>	РЕШЕТКА-ПОЛКА ДЛЯ СТЕЛЛАЖА ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	150,5X37,3X4,6			
	<b>TSC</b>	СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ПОЛОК				
	<b>C1512</b>	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 6 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	120X2X5			
	<b>C1516</b>	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 8 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	160X2X5			
	<b>C1520</b>	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 10 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	200X2X5			
	<b>C1524</b>	НАВЕСНАЯ ПЕРЕКЛАДИНА С 12 КРЮЧКАМИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КАМЕРЫ	240X2X5			
	<b>GA</b>	СОЕДИНЕНИЕ ДЛЯ УГЛОВОЙ ПОЛКИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕР				
	<b>PS7</b>	ЛЕНТОЧНЫЙ ЗАНАВЕС ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ	75X12X190			
	<b>MPC</b>	ДВЕРНОЙ МИКРОПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ				
	<b>RAMP7</b>	ТРАП ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ С ТОЛЩИНОЙ ПАНЕЛИ 6 СМ И ПОЛОМ	98X80X7,5			
	<b>RAMP7B</b>	ТРАП ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ С ТОЛЩИНОЙ ПАНЕЛИ 10 СМ И ПОЛОМ	98X80X11,5			

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ КОМНАТЫ

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ АГРЕГАТЫ







Комбинация объема холодильного агрегата / холодильной камеры была рассчитана при работе с температурой окружающей среды макс. 40 °С.

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	<b>GRP34</b>	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,4 ДО 4,1 М <sup>3</sup>	40X79X73,5	0,6		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRP46</b>	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,9 ДО 6,7 М <sup>3</sup>	40X79X73,5	0,6		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRP710</b>	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 7,3 ДО 10 М <sup>3</sup>	40X79X73,5	0,9		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRP1117</b>	НАСТЕННЫЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 11,7 ДО 16,7 М <sup>3</sup>	62X79X83	1,6		400V 3N~ / 50HZ
	<b>GRP3BT</b>	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,1 ДО 4,1 М <sup>3</sup>	40X79X73,5	0,7		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRP47BT</b>	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,1 ДО 7,3 М <sup>3</sup>	62X79X83	1,1		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRP813BT</b>	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 8 ДО 12 М <sup>3</sup>	62X79X83	1,5		400V 3N~ / 50HZ
	<b>GRP1419B</b>	НАСТЕННЫЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 14 ДО 16,7 М <sup>3</sup>	62X98,2X83	1,7		400V 3N~ / 50HZ
	<b>GRS25</b>	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ 3,1 М <sup>3</sup>	43X77X52,5	0,5		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRS47H</b>	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,7 ДО 6,4 М <sup>3</sup>	62X72X50,6	0,9		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRS814H</b>	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 6,4 ДО 14,3 М <sup>3</sup>	82X81X54	1,3		400V 3N~ / 50HZ
	<b>GRS1520H</b>	ВЕРХНИЙ ОХЛАДИТЕЛЬНЫЙ АГРЕГАТ 0/+5°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ 16,7 М <sup>3</sup>	83X83X64,5	2,1		400V 3N~ / 50HZ
	<b>GRS26BH</b>	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 3,1 ДО 4,1 М <sup>3</sup>	62X72X50,6	0,9		230V 1N~ / 50HZ
	<b>GRS613BH</b>	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 4,9 ДО 9,6 М <sup>3</sup>	82X81X54	1,4		400V 3N~ / 50HZ



## АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>GRS1014B</b>	ВЕРХНИЙ МОРОЗИЛЬНЫЙ АГРЕГАТ -18/-20°C ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ КОМНАТЫ ОТ 10 ДО 16,7 М <sup>3</sup>	82X83X64,5	1,9		400V 3N~ / 50HZ
	<b>KTGRP1</b>	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				
	<b>KTGRP2</b>	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				
	<b>KTGRP3</b>	НАБОР ШТЕПСЕЛЕЙ ДЛЯ НАСТЕННЫХ ОХЛАДИТЕЛЬНЫХ АГРЕГАТОВ				



Antica Cagliari Bistrot - Italy

# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Внешняя часть из нержавеющей стали, термоформированная пластиковая внутренняя часть.

#### Выдвижной воздушный фильтр:

- легко выдвигается, без необходимости снимать переднюю панель;
- предотвращает образование пыли на воздушных конденсаторах.

#### Система удаления накипи:

Резиновый контейнер легко удаляется, собирает известковые отложения и остатки, которые образуются в водяном контуре; он обеспечивает легкий доступ к фильтру насоса для удаления накипи.

#### Антибактериальное покрытие

Все модели льдогенераторов защищены от бактерий, используя AGION соединение, содержащее порошкообразное серебро. Все пластмассы, контактирующие с водой, содержат AGION, резко уменьшая образование бактерий и плесени.

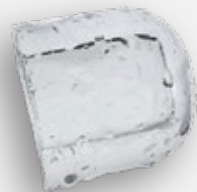


# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

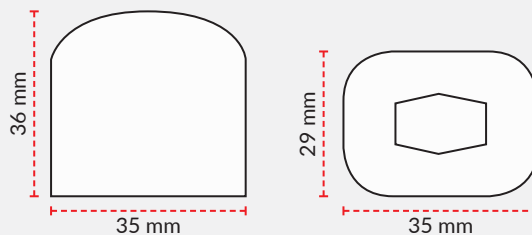
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

### Тип льда

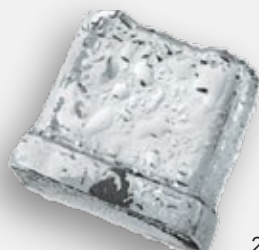
#### Польный куб



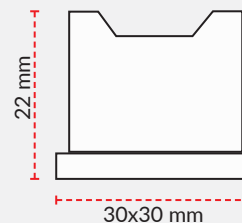
21 g.



#### Целый куб



20 g.



#### Гранулы



Остаточное содержание воды 25%

### Производительность

ПОЛЫЙ КУБ	Kg/24h	Загрузка kg
PGC18A	18	4
PGC18W	15	4
PGC25A	24	6
PGC25W	22,5	6
PGC35A	32	10
PGC35W	28	10
PGC45A	47	17
PGC45W	45	17
PGC65A	63	20
PGC65W	60	20
PGC90A	82	30
PGC90W	90	30
PGC170A	171	50
PGC170W	171	50




ЦЕЛЫЙ КУБ	Kg/24h	Загрузка kg
PCC20A	19	6
PCC20W	19	6
PCC35A	34	17
PCC35W	37	17
PCC45A	42	20
PCC45W	46	20
PCC65A	65	33
PCC65W	68	33
PCC140A	135	50
PCC140W	137	50




ГРАНУЛЫ	Kg/24h	Загрузка kg
PGR85A	70	25
PGR85W	73	25
PGR120A	120	55
PGR120W	120	55
PGR200A	200	55

# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ДЛЯ КУБИКОВОГО ЛЬДА

PGG...: полые кубики. PCC...: целые кубики. ...W: водяное охлаждение. ...A: воздушное охлаждение.







МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
<b>PGC18A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 18 КГ/24 Ч	33,4X45,7X55,2	0,28		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC18W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 15 КГ/24 Ч	33,4X45,7X55,2	0,28		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC25A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 24 КГ/24 Ч	33,4X45,7X59,7	0,31		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC25W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 22 КГ/24 Ч	33,4X45,7X59,7	0,2		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC35A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 32 КГ/24 Ч	37,7X55,5X63,7	0,36		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC35W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 28 КГ/24 Ч	37,7X55,5X63,7	0,25		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC45A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 47 КГ/24 Ч	48,5X57,5X81	0,43		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC45W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 45 КГ/24 Ч	48,5X57,5X81	0,38		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC65A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 63 КГ/24 Ч	48,5X57,5X90,5	0,58		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC65W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 60 КГ/24 Ч	48,5X57,5X90,5	0,47		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC90A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 82 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,62		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC90W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 90 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,5		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC170A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 171 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2		230V 1N~ / 50HZ
<b>PGC170W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ПОЛЫЕ КУБИКИ 171 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC20A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 19 КГ/24 Ч	33,4X45,7X59,7	0,33		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC20W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 19 КГ/24 Ч	33,4X45,7X59,7	0,31		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC35A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 34 КГ/24 Ч	48,5X57,5X81	0,33		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC35W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 37 КГ/24 Ч	48,5X57,5X81	0,33		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC45A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 42 КГ/24 Ч	48,5X57,5X90,5	0,58		230V 1N~ / 50HZ
<b>PCC45W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 46 КГ/24 Ч	48,5X57,5X90,5	0,46		230V 1N~ / 50HZ

	МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
	<b>PCC65A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 65 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,67		230V 1N~ / 50HZ
	<b>PCC65W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 68 КГ/24 Ч	67X59,5X98,1	0,52		230V 1N~ / 50HZ
	<b>PCC140A</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 135 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2		230V 1N~ / 50HZ
	<b>PCC140W</b>	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ЦЕЛЫЕ КУБИКИ 137 КГ/24 Ч	104,2X57,5X98,1	1,2		230V 1N~ / 50HZ

# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ДЛЯ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

...W: водяное охлаждение. ...A:  
воздушное охлаждение.



МОД.	ОПИСАНИЕ	 cm	 kW	 kW	
PGR85A	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 70КГ/24 Ч	52,9X62,9X88	0,34		230V 1N~ / 50HZ
PGR85W	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 73 УГ/24 Ч	52,9X62,9X88	0,3		230V 1N~ / 50HZ
PGR120A	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 120 КГ/24 Ч	92X59,4X86,7	0,5		230V 1N~ / 50HZ
PGR120W	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 120 КГ/24 Ч	92X59,4X86,7	0,5		230V 1N~ / 50HZ
PGR200A	ЛЬДОГЕНЕРАТОР - ГРАНУЛЫ 200 КГ/24 Ч	92X59,4X86,7	0,79		230V 1N~ / 50HZ



Bellariva Restaurant - Italy



# EMPIRE COLLECTION

## Великолепные витрины

В разных цветовых вариантах - Белый, Черный и Серый - Коллекция Empire - уникальный, элегантный стиль, который отлично вписывается в любой контекст.

Предназначен для демонстрации продукта в кондитерских магазинах, кафе-мороженом, ресторанах, барах и т.д., он подчеркивает содержание в контексте престижа и исключительности.

Витрина изготовлена из закаленного стекла, с инновационной системой поддержки полки, которая повышает видимость под любым углом.

Элегантные размеры и тонкая структура с единой «невидимой» ручкой нескольких витрин и оптимизацией видимости от первой до последней полки.

Светодиодная подсветка витрины освещает внутреннюю часть, делая ее привлекательной.

Коллекция Empire - идеальное, волшебное сочетание производительности и элегантности для великолепных витрин.



# EMPIRE COLLECTION

## ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Витрина изготовлена из закаленного стекла, внешняя сторона витрины оформлена в шелкографической технике



Светодиодная подсветка высокой яркости расположена на потолке витринной установки и на двери



Нижняя конструкция из специальной нержавеющей стали с колесами



Цифровая панель управления с электронной печатной платой, сигналами НАССР



... V



... X



... A

Доступны различные цвета



### P8Q...

Элегантный и светлый

**❄️ +2°C ÷ +10°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 закаленными стеклянными полками (70 x 47 см, максимальная загрузка каждой - 12 кг), задняя опорная стойка из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с помощью испарителя, расположенного в нижней части
- Размораживание воздухом, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 ° C и относительная влажность 55%)
- Встроенные колеса скрыты в конструкции
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



### G8Q...

Витрина с классом

**❄️ -25°C ÷ -15°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 испарительными решетками (65 x 46 см) и 1 витринной полкой
- Статическая система охлаждения с помощью испарительных решеток
- Антиконденсационные электрические элементы на стекле
- Нижняя конструкция витрины с отверстием для слива конденсатора
- Ручная разморозка, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 ° C и относительная влажность 55%).
- Встроенные колеса скрыты в конструкции.
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



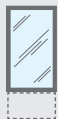
P8QV



G8QX

# EMPIRE COLLECTION

## ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ



Витрина изготовлена из закаленного стекла, внешняя сторона витрины оформлена в шелкографической технике



Светодиодная подсветка высокой яркости расположена на потолке витринной установки и на двери



Нижняя конструкция из специальной нержавеющей стали с колесами



Цифровая панель управления с электронной печатной платой, сигналами НАССР



... V



... X



... A

Доступны различные цвета



Отличный внешний вид и технология

 **-22°C ÷ +5°C**

- Витринная установка из закаленного стекла с 5 закаленными стеклянными полками (70 x 47 см, максимальная загрузка каждой - 12 кг), задняя опорная стойка из нержавеющей стали AISI 304
- Вентилируемая система охлаждения с помощью испарителя, расположенного в ящике из нержавеющей стали AISI 304 на потолке витринной установки
- Антиконденсационные электрические элементы на стекле
- Размораживание горячим газом, климатический класс 4 (комнатная температура + 30 °C и относительная влажность 55%)
- Встроенные колеса скрыты в конструкции
- Установка разрешена на высоте до 800 метров над уровнем моря (для более высоких установок обратитесь к производителю).



D8QA

# ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

## КОЛЛЕКЦИЯ EMPIRE








Вертикальные холодильные витрины с нижней конструкцией из специальной нержавеющей стали, установка для витрины из закаленного высокопрочного стекла, внешняя сторона оформлена рисунком в шелкографической технике, освещение с помощью

светодиода высокой яркости, цифровая панель управления с электронными печатными платами и емкостными клавишами, сигнал НАССР. В моделях P / D ...: холодильники с 5 полками (максимальная нагрузка 12 кг). В моделях G ...: 5 испарительных

решеток и 1 опорная полка. Установка разрешена на высоту до 800 метров над уровнем моря (для верхней установки обратитесь к производителю).

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	P8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА +2 ÷ +10°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	D8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	2		230V 1N~ / 50HZ
	G8QA	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ ЧЕРНЫЙ	80,5X64,5X184	1,05		230V 1N~ / 50HZ
	P8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА +2 ÷ +10°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	D8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	2		230V 1N~ / 50HZ
	G8QV	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ БЕЛЫЙ	80,5X64,5X184	1,05		230V 1N~ / 50HZ
	P8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА +2 ÷ +10°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	0,65		230V 1N~ / 50HZ
	D8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -22 ÷ +5°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	2		230V 1N~ / 50HZ
	G8QX	ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА -25 ÷ -15°C ЦВЕТ СЕРЫЙ	80,5X64,5X184	1,05		230V 1N~ / 50HZ

### АКСЕССУАРЫ

	МОД.	ОПИСАНИЕ				
	RV70	ЗАКАЛЕННАЯ СТЕКЛЯННАЯ ПОЛКА ДЛЯ P8Q / D8Q	71X47X6			
	KRVS	5 СТЕКЛЯННЫХ ПОЛОК ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ВИТРИНЫ G ...	65X42X0,6			
	KSR25KGP	2 ПЕРЕДНИХ ПОДШИПНИКА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ P8 ...	106,6X3,8X1,7			
	KSR25KGD	2 ПЕРЕДНИХ ПОДШИПНИКА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ D8 ...	106,6X3,8X1,7			

# ЗАМЕТКИ

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# ЗАМЕТКИ

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

# ЗАМЕТКИ

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

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](mailto:apb@nt-rt.ru)