



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ №20/2019

Содержание

	Пароконвектоматы	04
	Конвекционные печи	18
	Ротационные пекарские шкафы	35
	Печи для пиццы	43
	Подовые пекарские шкафы	50
	Шкафы жарочные (900 серия)	56
	Спиральные тестомесы	61
	Миксеры планетарные	65
	Ферментаторы	71
	Котлы опрокидываемые с электроприводом	73
	Котлы опрокидываемые с ручным приводом	81
	Котлы стационарные электрические шестигранные	85
	Котлы стационарные паровые шестигранные	86
	Массажеры для мяса	96
	Мясорубки	97
	Картофелечистки	98
	Машина овощерезательная	100
	Плиты – табуреты газовые	102
	Электрическая линия (900 серия)	103
	Газовая линия (900 серия)	115
	Электрическая линия (700 серия)	125
	Газовая линия (700 серия)	136
	Зонты вентиляционные	142
	Настольное тепловое оборудование	144
	Кипятильники проточные и наливные	147
	Стерилизаторы	148
	Машины посудомоечные	149
	Льдогенераторы	162
	Холодильные и морозильные столы	167
	Аппараты шоковой заморозки	172
	Холодильные шкафы	182
	Витрины настольные	190
	«HOT-LINE» линия раздачи питания	193
	«Премьер» линия раздачи питания	203
	«Патша» линия раздачи питания	216
	Мини-линия раздачи питания	225
	«Аста» линия раздачи питания	227
	Линия раздачи питания (передвижная)	242
	Салат-бары	248
	Нейтральное оборудование	249



Здравствуйте!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога торгово-технологического оборудования торговой марки Abat, выпускаемого на производственных площадках АО «Чувашторгтехника», ООО «Элинокс», ООО «Фросто» и ООО «Торговая механика». Здесь Вы сможете ознакомиться с полным и подробным перечнем оборудования для предприятий общественного питания, получить подробную информацию о технических характеристиках и функциональных возможностях производимого нами оборудования.

Мы спроектировали и изготовили наше оборудование, используя более чем 60-летний опыт обслуживания предприятий общественного питания, изучив современные мировые аналоги и применяя металлообрабатывающее оборудование лучших мировых производителей, таких как MESSER (Германия), Salvagnini (Италия), FinnPower (Финляндия), MAZAK (Япония), AMADA (Япония), HAAS (США), Leifeld (Германия), SEMSA (Италия), SILLEM (Италия), SAIP (Италия), используя высококачественные комплектующие фирм E.G.O (Германия), TRUMPF (Швейцария), VULCANIC Triatherm (Германия) и GOTHAK (Испания).

АО «Чувашторгтехника» на сегодняшний день является крупнейшим отечественным производителем оборудования для предприятий общественного питания. Продукция под торговой маркой Abat хорошо известна не только во всех регионах России, но и во многих странах СНГ, странах Балтии, Восточной Европы и Азии. Она зарекомендовала себя как чрезвычайно надежное оборудование с современным дизайном и отличными функциональными возможностями.

Ассортимент выпускаемой нами продукции позволяет произвести практически полную комплектацию профессиональной кухни. Все оборудование устанавливается в технологические линии (900 серия или 700 серия). Поэтому мы надеемся, что и Вы сможете найти подходящее именно Вам по дизайну, цене и, конечно же качеству оборудование.

Наиль Хайрутдинов
Генеральный директор

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы Abat – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ Abat

- легкость и удобство в управлении
- внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- быстрый выход на рабочий режим (не более чем за пять минут)
- возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- система регулировки влажности в камере от 0% до 100% обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- великолепная звукоизоляция гарантирует уровень шума не выше 48 децибел при эксплуатации печей
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей, за исключением мини-пароконвектоматов



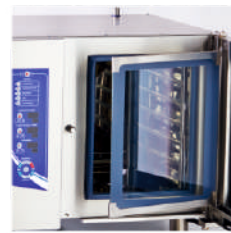
Многоточечный температурный щуп



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Реверсивный вентилятор из нержавеющей стали 5 скоростей, за исключением мини-пароконвектомата ПКА-6-1/3П, ПКА-6-1/3В. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов, тэны парогенератора легко очищаются от накипи



Продольная загрузка позволяет использовать габаритности как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива



МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ОСОБЕННОСТИ МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ



Вентилируемая дверца с двойным термостойким остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Двухходовый механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара

Система закрывания двери «свободные руки» - дверь легко можно закрыть одним движением руки



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



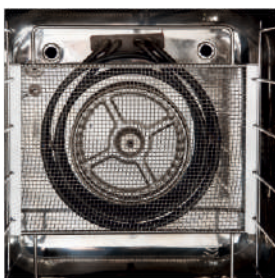
Внутренняя подсветка камеры



Камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания

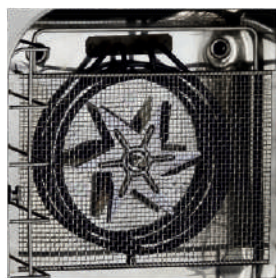


Многоточечный температурный щуп



Реверсивный вентилятор для
 ПКА-6-1/2В
 ПКА-6-1/2П
 ПКА-6-2/3В
 ПКА-6-2/3П

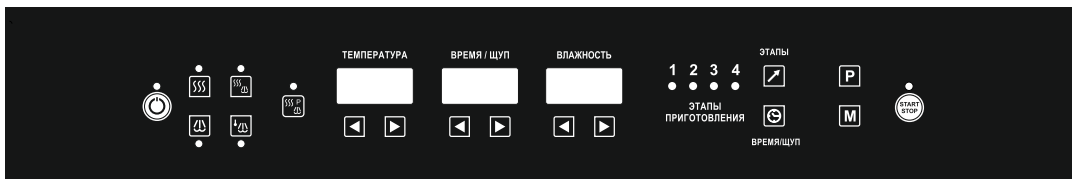
Легкосъемный жировой фильтр



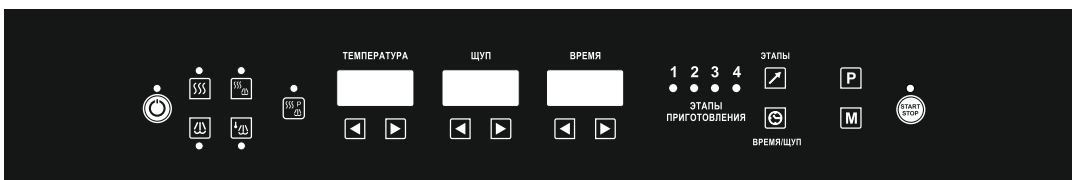
Вентилятор без функции реверса для
 ПКА-6-1/3П
 ПКА-6-1/3В

Легкосъемный жировой фильтр

- Удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- Возможность записи до 110 собственных программ приготовления, до 4 этапов приготовления в каждой программе
- Таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут



ПКА-6-1/2В
 ПКА-6-1/2П
 ПКА-6-2/3В
 ПКА-6-2/3П



ПКА-6-1/3П
 ПКА-6-1/3В

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Идеальны для небольших кухонь и кафе
- Подходит как для стационарного использования, так и для выездных мероприятий
- Компактные размеры
- Легкость в обслуживании - удобство использования пароконвектомата ПКА-6-1/3П оценят и те, кто уже использует большие пароконвектоматы и хочет приобрести к ним компактного помощника, а также и те, кто ни разу не имел удовольствия готовить на пароконвектомате
- Низкое энергопотребление, что снижает эксплуатационные расходы на приготовление блюд
- Привлекательный дизайн
- Быстрый выход пароконвектомата на рабочий режим благодаря автоматике
- Регулировка влажности от 0 % до 100 % обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- Степень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5 (конструкция духовки позволяет мыть ее изнутри под струей воды)

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПАР (+100°C)



При малой себестоимости и габаритах мини-пароконвектомат сохраняет все достоинства обычного пароконвектомата, что делает его уникальным и доступным.

МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П, ПКА-6-1/3П, ПКА-6-2/3П, ПКА-6-1/2В, ПКА-6-1/3В, ПКА-6-2/3В



РЕЖИМЫ

- КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
- КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
- РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
- НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)
- ПАР (+100°C)

ОСОБЕННОСТИ (бойлерных пароконвектоматов)

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- легкость в обслуживании
- память на 99 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- низкое энергопотребление
- камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания

ОСОБЕННОСТИ (инжекционных пароконвектоматов)

- мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы
- инжекционный тип парообразования – генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°C за счет изменения частоты и объема впрыска воды



Параметры	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П	ПКА-6-2/3П	ПКА-6-1/3В	ПКА-6-1/2В	ПКА-6-2/3В
Код изделия	9870	19101	18855	-	19113	2295
Мощность, кВт	3,2	4,6	5,3	3,2	4,3	5,3
Напряжение, В	230	400	230/400	230	230	230/400
Мак температура, °С	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/3	GN 1/2	GN 2/3 }	GN 1/3	GN 1/2	GN 2/3
Количество противней	6	6	6	6	6	6
Расстояние между уровнями, мм	60	60	60	60	60	60
Функция реверса вентилятора	—	+	+	-	+	-
Масса, кг	42	52	70	42	50	65

«Три в одном – комплексное решение для малого бизнеса»:

- Комплект соединительный КСП6-1/3П для стойки с ПКА-6-1/3П с верхней панелью управления
- Комплект соединительный КСП6-1/2П для стойки с ПКА-6-1/2П с верхней панелью управления

	КСП6-1/3П	КСП6-1/2П
1 ярус	ШРТ-4-02	ШРТ-4-02
2 ярус	КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э	КПП-4-1/2П или КПП-4-1/2Э
3 ярус	ПКА 6-1/3П	ПКА 6-1/2П



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ПП2



ПКА-6-1/1ПП2

ПКА-10-1/1ПП2

ПКА-10-2/1ПП2

ПКА-20-1/1ПП2

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

ПАР (+100°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПРОГРЕВАНИЕ (+30°C...+250°C)

РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°C...+60°C)

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ (+30°C...+60°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (to a minimum of +30°C)

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
(таймер для каждого уровня)

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная сенсорная панель управления
- 120 встроенных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня)
- многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта — за процессом приготовления больше не нужно следить — он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- USB-порт
- система самодиагностики
- функция отложенного старта
- режим «Дельта Т» — автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- 3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная — с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток
- температурный контроль до +/-1°C



Параметры	ПКА-6-1/1ПП2	ПКА-10-1/1ПП2	ПКА-10-2/1ПП2	ПКА-20-1/1ПП2
Код изделия	7069	9757	19723	5228
Мощность, кВт	9,5	12,5	27,5	35
Напряжение, В	400	400	400	400
Мак температура, °C	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1 GN 2/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	65
Автоматическая мойка	+	+	+	+
Масса, кг	120	145	200	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ПМ2, ПМ2-01



ПКА-6-1/1ПМ2



ПКА-10-1/1ПМ2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

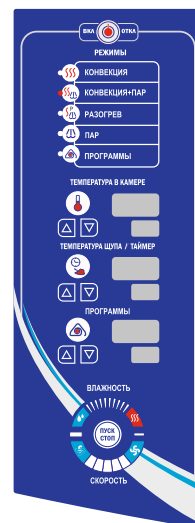
- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе



ПКА-6-1/1ПМ2-01



ПКА-10-1/1ПМ2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

Параметры	ПКА-6-1/1ПМ2	ПКА-10-1/1ПМ2	ПКА-20-1/1ПМ2	ПКА-6-1/1ПМ2-01	ПКА-10-1/1ПМ2-01	ПКА-20-1/1ПМ2-01
Код изделия	19451	19449	19445	18943	18918	19444
Мощность, кВт	9,5	12,5	35	9,5	12,5	35
Напряжение, В	400	400	400	400	400	400
Мак температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	20	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	65	70	70	65
Автоматическая мойка	-	-	-	+	+	+
Масса, кг	120	145	280	120	150	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

СЕРИИ ВМ2, СЕРИИ ВМ2-01



ПКА-6-1/1BM2



ПКА-10-1/1BM2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «ПАР»



ПКА-6-1/1BM2-01



ПКА-10-1/1BM2-01



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

Параметры	ПКА-6-1/1BM2	ПКА-10-1/1BM2	ПКА-6-1/1BM2-01	ПКА-10-1/1BM2-01	ПКА-20-1/1BM2-01
Код изделия	19175	19265	19107	19106	5513
Мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5	37
Напряжение, В	400	400	400	400	400
Мак температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70	65
Автоматическая мойка	-	-	+	+	+
Масса, кг	110	130	115	140	285

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

**СЕРИИ ПМФ2, ПМФ2-01 (морские)
ВМФ2, ВМФ2-01 (морские)**



Одобрено
Российским
Морским
Регистром
Судохозяйства



ПКА-6-1/1ПМФ2-01



ПКА-10-1/1ПМФ2



РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
ПАР (+30°C...+100°C)
ПРОГРАММЫ

ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ПМФ2
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ПМФ2-01



ПКА-6-1/1ВМФ2



ПКА-10-1/1ВМФ2-01

ОСОБЕННОСТИ

- мгновенное образование пара – парообразование за счет впрыска воды на вентилятор, откуда она попадает на разогретые «воздушные» ТЭНы инжекционный тип парообразования
- генерация живого пара, химический состав которого соответствует составу подаваемой воды
- нет необходимости поддерживать воду в горячем состоянии как в бойлерном типе
- регулировка влажности (шаг 10%) и температуры до +/- 1°C за счет изменения частоты и объема впрыска воды
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар» для ПКА серии ВМФ2
- автоматическая мойка с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток для ПКА серии ВМФ2-01

РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
ПАР (+30°C...+100°C)
ПРОГРАММЫ

Параметры	ПКА-6-1/1ПМФ2	ПКА-10-1/1ПМФ2	ПКА-6-1/1ПМФ2-01	ПКА-10-1/1ПМФ2-01	ПКА-6-1/1ВМФ2	ПКА-10-1/1ВМФ2	ПКА-6-1/1ВМФ2-01	ПКА-10-1/1ВМФ2-01
Код изделия	2298	2295	-	-	2298	2295	-	-
Мощность, кВт	9,5	12,5	9,5	12,5	9,5	12,5	9,5	12,5
Напряжение, В	400	400	400/230	400/230	400	400	400/230	400/230
Мак температура, °C	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270	+270
Тип противня	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Количество противней	6	10	6	10	6	10	6	10
Расстояние между уровнями, мм	70	70	70	70	70	70	70	70
Автоматическая мойка	-	-	+	+	-	-	+	+
Масса, кг	124	155	124	150	120	145	115	140

АКСЕССУАРЫ И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ТЕПЛОЙ ШРТ-10-1/1М



ШРТ-10-1/1М

Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

Параметры	ШРТ-10-1/1М
Код изделия	4063
Мощность, кВт	2,53
Напряжение, В	230
Количество ТЭНов, шт	2
Диапазон регулирования температуры, °С	+30...+85
Объем воды заливаемой в ванну, л	3
Уровень влажности в объеме шкафа, %	от 50 до 95
Размеры противня, мм	530x325
Количество устанавливаемых противней, шт	10
Масса, кг	80

СПИЦА СГТ-20 ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ ШС-20-1/1 ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ ТП-20-1/1



СГТ-20

ШС-20-1/1

ТП-20-1/1

Спица предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-ти уровневом пароконвектомате. Спица подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

Шпилька предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

Тележка является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

Параметры	СГТ-20	ШС-20-1/1	ТП-20-1/1
Код изделия	8688	8689	8706
Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1	—	20	20
Максимальная нагрузка на один противень, кг	—	4	4
Допустимая нагрузка на спицу, кг	50	—	—
Масса, кг	2,5	20	29

ДЫМОГЕНЕРАТОР ДГ-85



Дымогенератор предназначен для копчения продуктов питания во всех пароконвектоматах. Для придания блюду приятного и натурального аромата копчения дымогенератор можно использовать совместно с древесной стружкой, опилками, специями (например, ягодами можжевельника, ягодами бузины) или сушеными травами.

Параметры	ДГ-85
Код изделия	4220
Мощность, кВт	230
Напряжение, В	90
Мощность ТЭНа, Вт	85
Габаритные размеры контейнера для щепы, мм	412x120x71
Габаритные размеры блока управления, мм	182x160x150
Масса, кг	7,3

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ ЗВВ-600, ЗВВ-700, ЗВВ-800, ЗВВ-900, ЗВВ-800П



ЗВВ-800П



ЗВВ-600



ЗВВ-900

Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Зонт состоит из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

Зонт ЗВВ-600 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

Зонт ЗВВ-700 предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

Зонт ЗВВ-800 предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

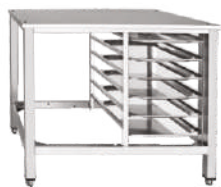
Зонт ЗВВ-800П с пароконденсатором предназначен для установки на пароконвектоматах типа ПКА6-1/1 и ПКА10-1/1. Отработанный пар поступает в пароконденсатор зонта, в котором происходит конденсация воды с парами масла и жира. Конденсированная жидкость удаляется в канализацию.

Параметры	ЗВВ-600	ЗВВ-700	ЗВВ-800	ЗВВ-900	ЗВВ-800П
Код изделия	80608	80700	80800	80801	-
Номинальная суммарная мощность зонта, Вт	120	120	120	120	120
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230	230
Тип фильтра	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный	лабиринтный
Воздухопроизводительность, м ³ /ч	1400	1400	1400	1400	1400
Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3
Количество установленных вентиляторов, шт	1	1	1	1	1
Количество установленных лабиринтных фильтров, шт	1	1	2	2	3 (лабиринтных) 2 (угольных)
Габаритные размеры, мм	520x800x251	520x941x251	843x1091x251	893x1091x251	846x1155x428
Масса, кг	18,5	20	30	30	68

ПОДСТАВКИ ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ, ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10-2/1МС, ПК-10МФ, ПТП-20



ПК-8-02



ПК-6М



ПК-10М



ПК-10-2/1МС



ПТП-20

Все элементы выполнены из нержавеющей стали. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.

Параметры	ПК-6-13	ПК-8-02	ПК-6М	ПК-6МС	ПК-6МФ	ПК-10М	ПК-10МС	ПК-10-2/1МС	ПК-10МФ	ПТП-20
Код изделия	84	9828	2326	19617	19710	2329	19616	160516	19711	26521
Допустимая нагрузка на столешницу, кг	50	100	200	200	200	200	200	200	200	-
Количество уровней, шт	6	8	6	6	6	10	10	10	10	-
Устанавливаемое изделие	ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/2П ПКА-6-1/3П	ПКА-6-1/1ПМ2 ПКА-6-1/1ВМ2 ПКА-6-1/1ПП2		ПКА-6-1/1ПМФ	ПКА-10-1/1ПМ2 ПКА-10-1/1ВМ2 ПКА-10-1/1ПП2		ПКА-10-2/1ПП2	ПКА-10-1/1ПМФ	ПКА-20-1/1ПП2
Размер противней	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	-
Масса, кг	22	21	26	26	28	27	27	27	29	4

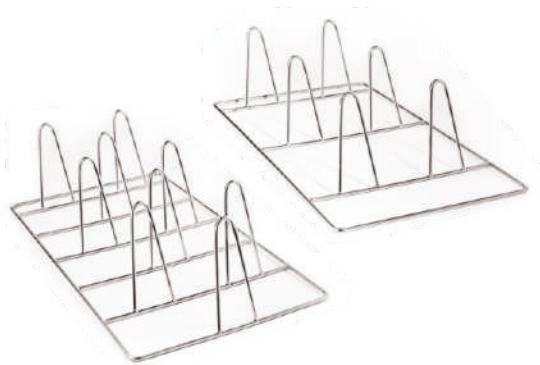
ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ЩИПЦЫ КУЛИНАРНЫЕ



Щипцы кулинарные – универсальный инструмент, используемый при приготовлении блюд, а также для захвата, сервировки и подачи кулинарных изделий. Ребристая рабочая поверхность.

РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ РКГ-6 РКГ-9



Решетка предназначена для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

Параметры	РКГ-6	РКГ-9
Код изделия	19271	7317
Число подвешиваемых тушек, шт	6	9
Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более	12	15
Масса, кг	1	1,35



NEODISHER COMBI CLEAN (0,7 л)

Средство моющее для автоматической мойки пароконвектоматов отличается высокой мощностью и отделяющей способностью, а также антибактериальным эффектом.



NEODISHER TS (10 л)

Средство ополаскивающее применяется при заключительной стадии мойки в пароконвектоматах и посудомоечных машинах. Обеспечивает быстрое высыхание посуды, промывает сопла камеры пароконвектомата и посудомоечной машины, препятствует образованию известкового налета.



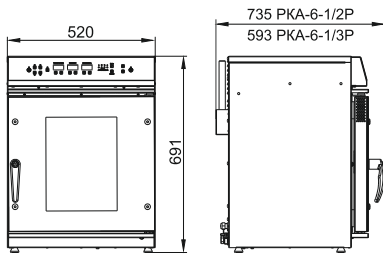
ФИЛЬТР-СИСТЕМА BRITA 1001943 PURITY С 150 Комплект №5

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

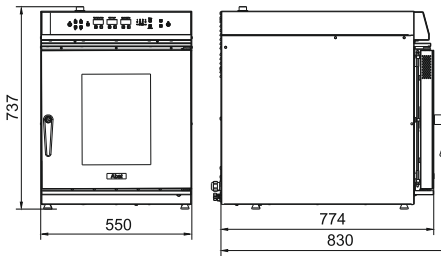
ФИЛЬТР-СИСТЕМА 1001944 PURITY С 300 Комплект №6

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

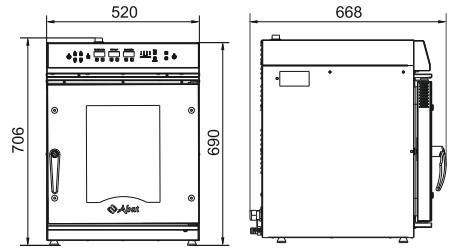
PKA-6-1/3П, PKA-6-1/2П



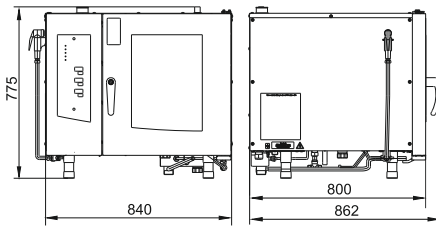
PKA-6-2/3П



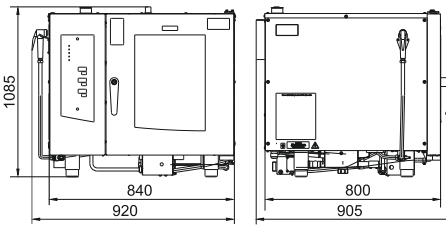
PKA-6-1/2В



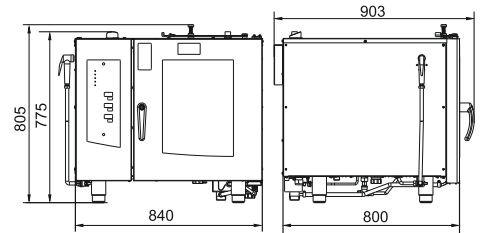
**PKA-6-1/1ПМ2
PKA-6-1/1ВМ2**



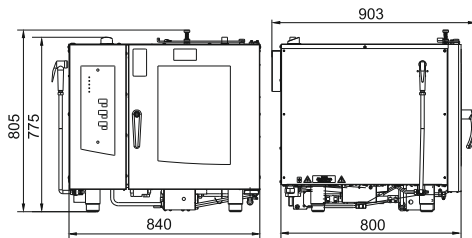
**PKA-6-1/1ПП2, PKA-6-1/1ПМ2-01
PKA-6-1/1ВМ2-01**



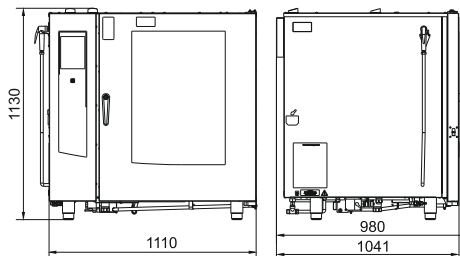
**PKA-6-1/1ПМФ2
PKA-6-1/1ВМФ2**



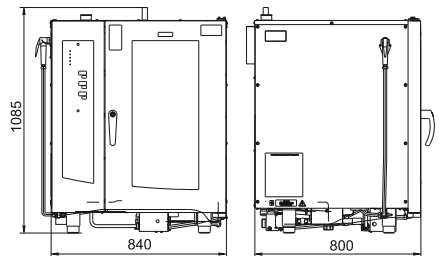
**PKA-6-1/1ПМФ2-01
PKA-6-1/1ВМФ2-01**



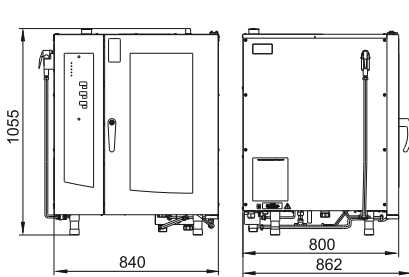
PKA-10-2/1ПП2



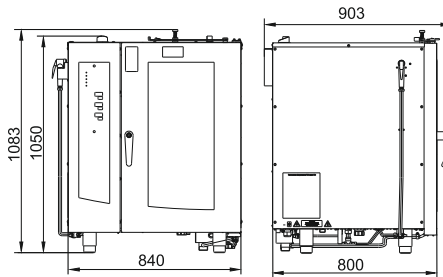
**PKA-10-1/1ПМ2-01
PKA-10-1/1ВМ2-01**



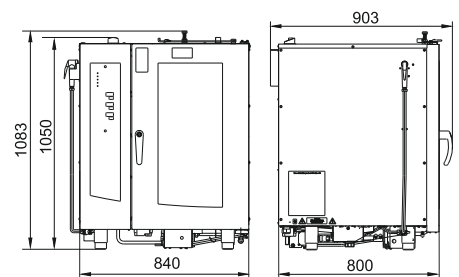
**PKA-10-1/1ПМ2
PKA-10-1/1ВМ2**



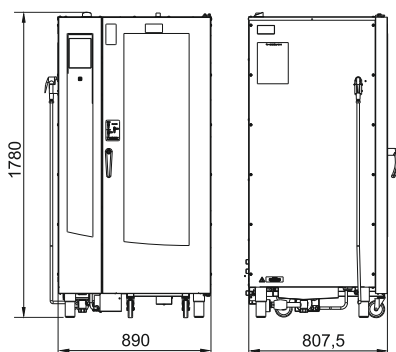
**PKA-10-1/1ПМФ2
PKA-10-1/1ВМФ2**



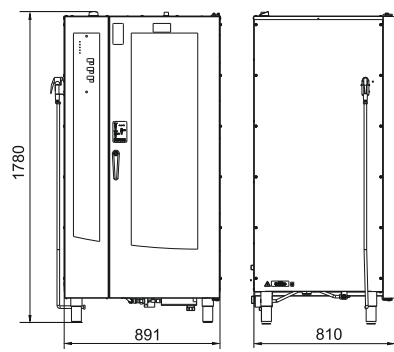
**PKA-10-1/1ПМФ2-01
PKA-10-1/1ВМФ2-01**



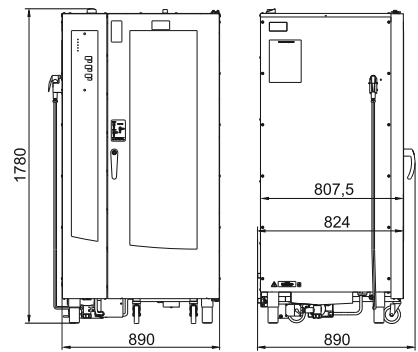
PKA-20-1/1ПП2



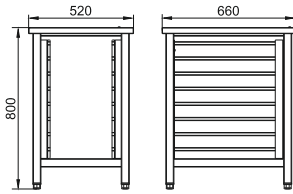
PKA-20-1/1ПМ2



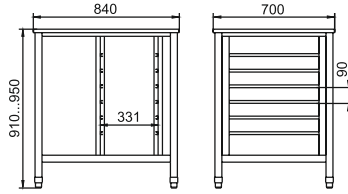
PKA-20-1/1ПМ2-01



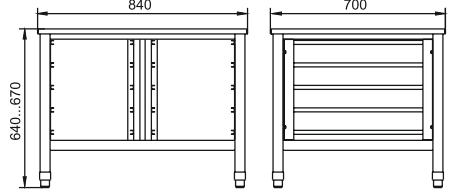
ПК-8-02



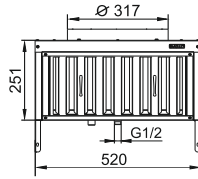
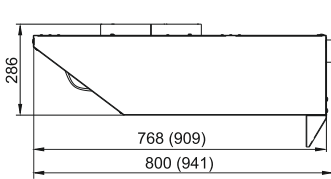
ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ



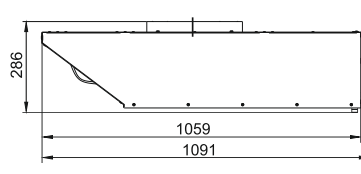
ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ



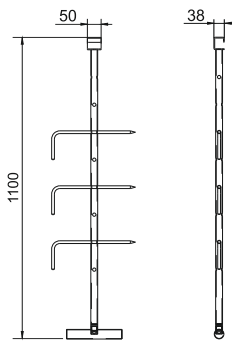
ЗВВ-600, ЗВВ-700



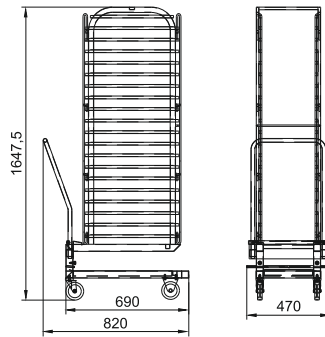
ЗВВ-800, ЗВВ-900



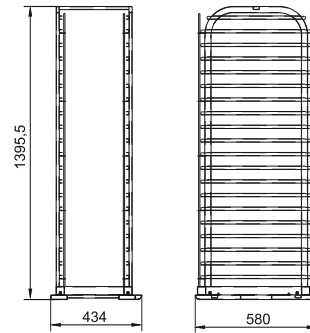
СГТ-20



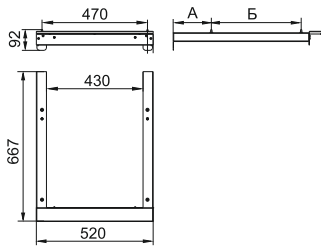
ТП-20-1/1



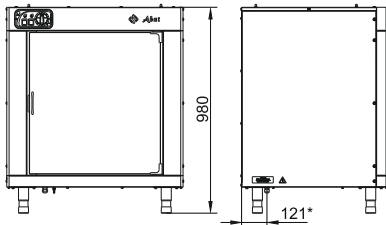
ШС-20-1/1



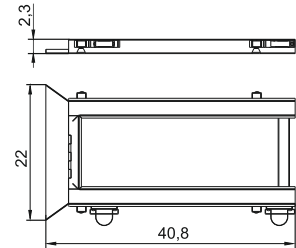
КСР6-1/3П, КСР6-1/2П



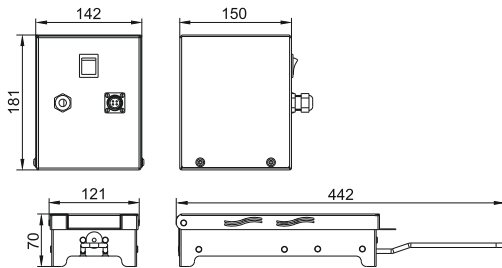
ШРТ-10-1/1М



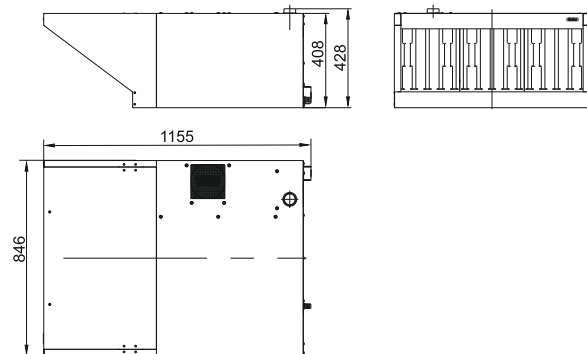
ПТП-20



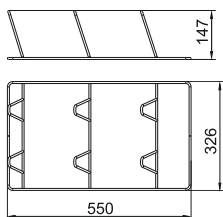
ДГ-85



ЗВВ-800П



РКГ-6



РКГ-9

