# Каталог

## Оборудование собственного производства

ПИЩЕТЕХ

# Содержание


**Тепловое оборудование ..... 3-7**

- Электрические пароконвектоматы ..... 3
- Печи конвекционные ..... 5
- Шкафы расстоечные ..... 6
- Котёл пищеварочный ..... 7
- Плиты электрические ..... 8
- Плиты газовые ..... 11
- Плиты индукционные ..... 13

**Электромеханическое оборудование ..... 14-17**

- Машина для перемешивания фарша ..... 14
- Машина тестомесильная ..... 15
- Машина тестораскаточная ..... 16

## Электрические пароконвектоматы ПР

### Описание:

Инжекторные пароконвектоматы ПР-04М, ПР-06М, ПР-10М, ПР-16М, ПР-20М предназначены для приготовления гастрономических блюд в сфере общественного питания (ресторанах, кафе, столовых), а также для выпечки хлебобулочных изделий. Пароконвектомат используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

### Основными преимуществами пароконвектоматов серии ПР являются:

**- универсальная структура направляющих ПР-04М, ПР-06М, ПР-10М:**
в жарочную камеру возможна загрузка противней 600х400 либо гастроемкостей GN 1/1 для выпекания и гастрономии.

**- увеличенное расстояние между направлющими:**
модели ПР-04М 75мм., у моделей ПР-06М, ПР-10М - 80мм обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха необходимую для качественного выпекания и позволяет загружать больше продукта на каждый уровень.

**- три регулируемые скорости вентилятора:**
приготовление полного спектра кондитерских деликатных изделий (бисквит, бизе, эклеры) без потери качества.

**- регулируемая заслонка отвода влаги из жарочной камеры**

**- двойная крыльчатка вентилятора**
обеспечивает максимальное разбиение воды до состояния мелкодисперсной пыли, что позволяет получить насыщение камеры паром до 100%.

**- европейские комплектующие**

Пароконвектомат состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры пароконвектомата установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели. В пароконвектомате ПР-04М установлен один электродвигатель и один ТЭН, в пароконвектомате ПР-06М установлены два электродвигателя и два ТЭНа, а в ПР-10М установлены три электродвигателя и три ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.

| Наименование параметра | ПР-04М | ПР-06М | ПР-10М | ПК-16М / ПР-20М |
|---|---|---|---|---|
| Тип управления | Механический | | | |
| Способ образования пара | Инжектор | | | |
| Номинальная потребляемая мощность печи, кВт | 6,35 | 10,7 | 15,95 | 36 |
| Номинальное напряжение, В | 400 | | | |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 230 | | | |
| Род тока | 3N~ | | | |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | | | |
| Количество уровней пароконвектомата, шт | 4 | 6 | 10 | Вкатная тележка 16 / 20 |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 | 80 | | 80 / 67 |
| Тип устанавливаемой емкости | Противень 600х400, Гастроемкость GN 1/1 | | | 600х400 / GN 1/1 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 660х480х370 | 660х480х560 | 660х480х930 | 700х495х1500 |
| Диапазон регулирования температуры печи,$^0$С | 45-270±10 | | | |
| Количество ТЭНов, шт. | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Количество вентиляторов, шт. | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Количество скоростей вентилятора, шт. | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Количество ламп освещения, шт. | 1 | 2 | 2 | 6 |
| Регулировка заслонки осушения камеры | да | | | |
| Автоматический реверс вентиляторов | да | | | |
| Габаритные размеры, мм | 922х890/950х645 | 922х890/950х835 | 922х890/950х1205 | 950х1000х1930 |
| Масса, кг не более | 98 | 120 | 160 | 267 / 263 |

## Электрические пароконвектоматы ПР серия Э

### Описание:

Инжекторные пароконвектоматы ПР-05М-Э, ПР-07М-Э, ПР-12М-Э предназначены для приготовления гастрономических блюд в сфере общественного питания (ресторанах, кафе, столовых). Пароконвектомат используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

### Преимуществами пароконвектоматов ПР являются:

**- автоматический реверс вентилятора**
обеспечивает равномерное запекание продукта в любой точке камеры.

**- двойная крыльчатка вентилятора**
обеспечивает максимальное разбиение воды до состояния мелкодисперсной пыли, что позволяет получить насыщение камеры паром до 100%.

Пароконвектомат состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры пароконвектомата установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели. В пароконвектомате ПР-05М-Э установлен один электродвигатель и один ТЭН, в пароконвектомате ПР-07М-Э установлены два электродвигателя и два ТЭНа, а в ПР-12М-Э установлены три электродвигателя и три ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.

| Наименование параметра | ПР-04М-Э / ПР-05М-Э | ПР-06М-Э / ПР-07М-Э | ПР-10М-Э / ПР-12М-Э |
|---|---|---|---|
| Тип управления | Электромеханический | | |
| Способ образования пара | Инжектор | | |
| Номинальная потребляемая мощность печи, кВт | 5,35 | 10,7 | 15,95 |
| Номинальное напряжение, В | 230 | 400 | |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 230 | | |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | | |
| Количество уровней пароконвектомата, шт | 4 / 5 | 6 / 7 | 10 / 12 |
| Расстояние между уровнями, мм | 65 / 75 | 70 / 80 | |
| Тип устанавливаемой емкости | Гастроемкость GN 1/1 | | |
| Внутренние размеры камеры, мм | 693x346x457 | 660x480x560 | 660x480x930 |
| Диапазон регулирования температуры печи,$^0$С | 45-270±10 | | |
| Количество ТЭНов, шт. | 1 | 2 | 3 |
| Количество вентиляторов, шт. | 1 | 2 | 3 |
| Количество скоростей вентилятора, шт. | 1 | 1 | 1 |
| Количество ламп освещения, шт. | 1 | 1 | 2 |
| Регулировка заслонки осушения камеры | нет | | |
| Автоматический реверс вентиляторов | да | | |
| Габаритные размеры, мм | 790x824/885x565 | 922x890/950x835 | 922x890/950x1205 |
| Масса, кг не более | 65 | 114 | 158 |

# Печи конвекционные ПК

## Описание:

Печи конвекционные ПК-06М, ПК-10М предназначены для выпечки хлебобулочных изделий. Печь используются в пекарнях и на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической линии.

## Основными преимуществами печей конвекционных серии ПК являются:

**- универсальная структура направляющих:**

в жарочную камеру возможна загрузка противней 600x400 либо гастроемкостей GN 1/1 для выпекания и гастрономии.

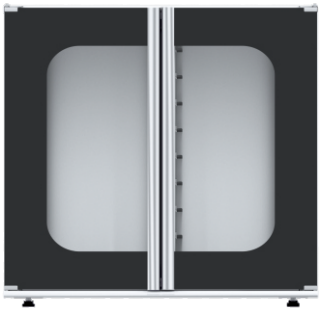
**- увеличенное расстояние между направлющими:**

У моделей ПК-06М, ПК-10М - 80мм обеспечивает оптимальную циркуляцию воздуха необходимую для качественного выпекания и позволяет загружать больше продукта на каждый уровень.

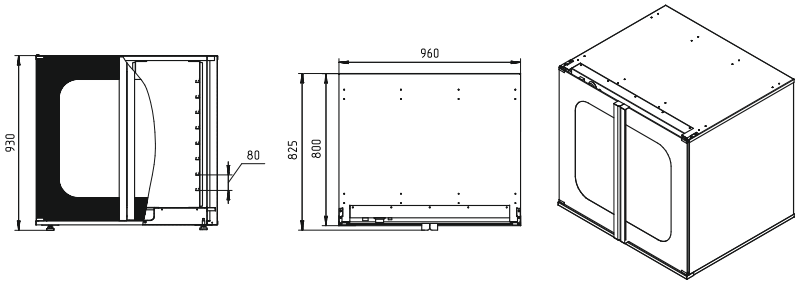
Печь конвекционная состоит из жарочной камеры, установленной в корпусе, дверей и панели управления. На задней стенке камеры конвекционной печи установлены электродвигатели и трубчатые элетронагреватели. В печи ПК-06М установлены два электродвигателя и два ТЭНа, а в ПК-10М установлены три электродвигателя и три ТЭНа. Для достижения экономичного расхода электроэнергии и безопасности, жарочная камера изолированная слоем теплоизоляции.

| Наименование параметра | ПК-4-440/325 | ПК-04М | ПК-06М | ПК-10М |
|---|---|---|---|---|
| Тип управления | Механический | | | |
| Номинальная потребляемая мощность печи, кВт | 2,1 | 6,35 | 10,7 | 15,95 |
| Номинальное напряжение, В | 400 | | | |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 230 | | | |
| Род тока | 3N~ | | | |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | | | |
| Количество уровней пароконвектомата, шт | 4 | 4 | 6 | 10 |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 | 75 | 80 | |
| Тип устанавливаемой емкости | Противень 440x325 | Противень 600x400, Гастроемкость GN 1/1 | | |
| Внутренние размеры камеры, мм | 460x390x345 | 693x346x457 | 660x480x560 | 660x480x930 |
| Диапазон регулирования температуры печи,$^0$С | 45-270±10 | | | |
| Количество ТЭНов, шт. | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Количество вентиляторов, шт. | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Количество ламп освещения, шт. | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Пароувлажение | нет | да | | |
| Автоматический реверс вентиляторов | нет | да | | |
| Габаритные размеры, мм | 550x590/650x540 | 790x800/860x550 | 922x890/950x835 | 922x890/950x1205 |
| Масса, кг не более | - | - | 120 | 160 |

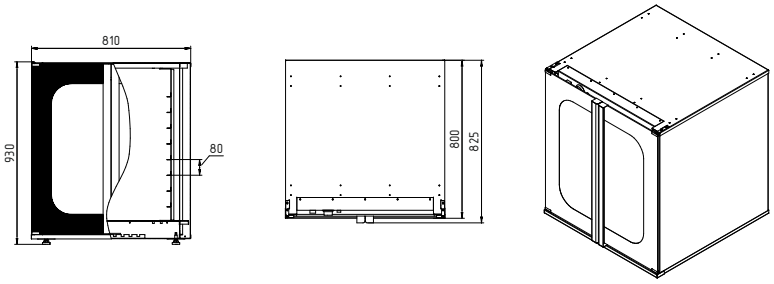
# Шкаф расстоечный



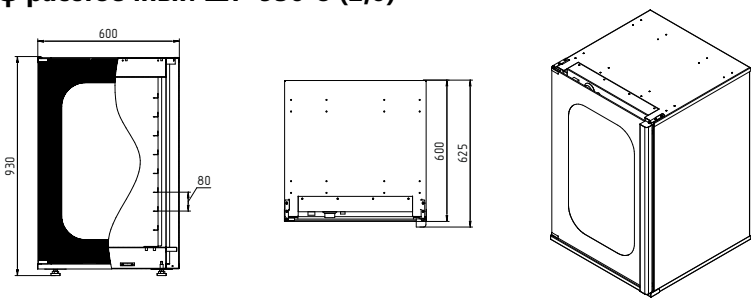
## Шкаф расстоечный ШР-930-16(2,0)

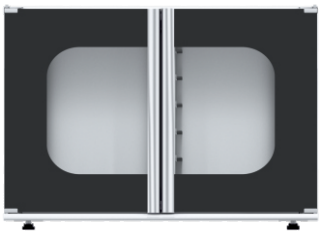


## Шкаф расстоечный ШР-930-8К (2,0)

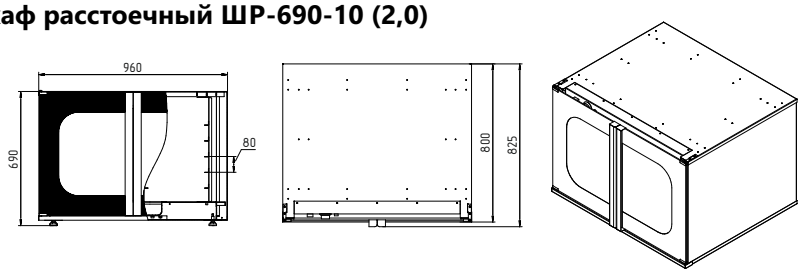


## Шкаф расстоечный ШР-930-8 (2,0)



## Шкаф расстоечный ШР-690-10 (2,0)



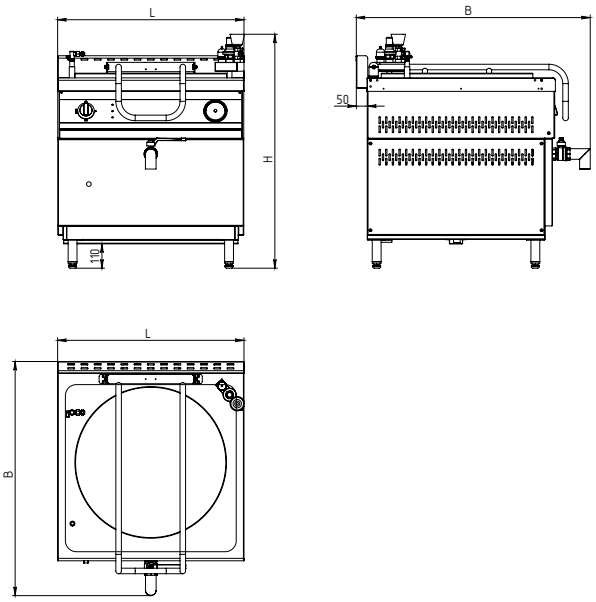

**Описание:**

Расстоечный шкаф предназначен для расстойки тестовых заготовок перед выпечкой на предприятиях общественного питания, самостоятельно или в составе технологических линий. Корпус расстоечного шкафа изготовлен из нерж. стали , дверцы стеклянные. Комплектуется гастроёмкостью для воды GN 1/1(GN1/2) 65мм. Имеется возможность регулировки направляющих под противни 400x600 мм и под гастроёмкости GN 1/1 на узкой расстойке направляюще регулируются под противни 442x325 мм и под гастроёмкости GN 2/3.

Расстоечный шкаф поставляется на деревянный поддон, обтянут стрейч-пленкой и упакован в картонный короб.

| Наименование параметра | ШР-930-16 (2,0) | ШР-930-8К (2,0) | ШР-930-8 (2,0) | ШР-690-10 (2,0) |
|---|---|---|---|---|
| Номинальное напряжение, В | 230 | | | |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | | | |
| Номинальная мощность, кВт | 2,0 | | | |
| Время разогрева расстоечного шкафа до рабочей температуры 40 °С, мин, не более | 30 | 27 | 20 | 20 |
| Максимальная температура воздуха расстоечного шкафа, °С не менее | 60 | | | |
| Пределы регулирования температуры расстоечного шкафа, °С | (+30 - +60)±5 | | | |
| Количество уровней, шт. | 16 | 8 | 8 | 10 |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 | | | |
| Размер противня (гастр.)* | 600x400 (GN 1/1) | | 442x325 (GN 2/3) | 600x400 (GN 1/1) |
| Габаритные размеры, мм (ДхШхВ) | 960x800x930 | 810x800x930 | 600x600x930 | 960x800x690 |
| Масса шкафа, кг не более | 65 | 55 | 39 | 57 |

# Котел пищеварочный КПЭЛ




## Описание:

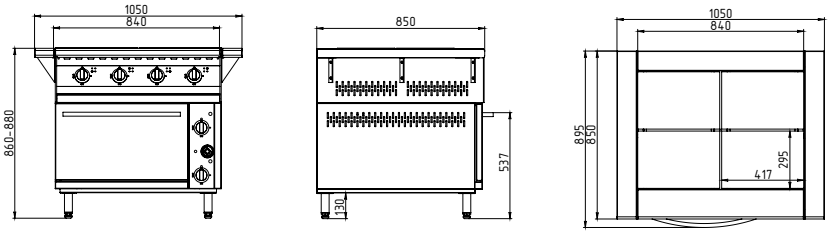
Котлы пищеварочные КПЭЛ предназначены для кипячения воды, варки бульонов, первых блюд, компотов, напитков и т.д. Котлы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологической тепловой линии. Котлы не предназначены для приготовления желеобразных продуктов с густой, плотной структурой жидкости( варенье, желе, джем, повидло, мусс и т.д.)

| Наименование параметра | КПЭЛ-60 | КПЭЛ-100 | КПЭЛ-160 | КПЭЛ-200 | КПЭЛ-250 |
|---|---|---|---|---|---|
| Тип управления | Электромеханический | | | | |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9,1 | 18,1 | | | |
| Номинальное напряжение, В | 400 | | | | |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 230 | | | | |
| Род тока | Трехфазный с нейтралью, переменный (3N~) | | | | |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | | | | |
| Потребляемая мощность одного ТЭНа, кВт | 3 | | | | |
| Количество ТЭНов, шт. | 3 | 6 | | | |
| Время разогрева воды в рабочем объеме от +20 °С до +95 °С, мин. не более | 45 | 55 | 60 | 65 | 80 |
| Давление в пар. «рубашке», кПа (кгс/см2) (макс.) | 50 (0,5) | | | | |
| Давление в пар. «рубашке», кПа (кгс/см2) (раб.) | 20-45 (0,2-0,45) | | | | |
| Давление воды в системе водопровода, кПа (кгс/см2) | 100÷589 (1÷6) | | | | |
| Номинальный объем котла, л | 60 | 100 | 160 | 200 | 250 |
| Объем заливаемой воды в парогенератор, л | 5,7 | 11,5 | | | |
| Габаритные размеры, мм (ДхШхВ) (L×B×H) | 642x900(1055)x860 | 842x900(1055)x860 | 842x900(1055)x860 | 842x900(1055)x1007 | 842x900(1055)x1110 |
| Масса, кг не более | 94 | 119 | 125 | 143 | 152 |

# Плиты электрические

Плита электрическая (ПЭП) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

## Плиты электрические ПЭП-0,48-ДШ-01



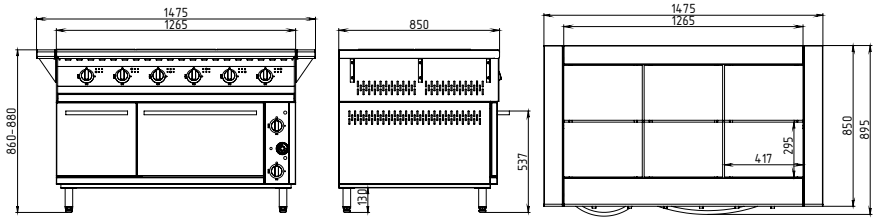

### Описание:

Плита оснащена 4 чугунными конфорками общей площадью 0,48 м². Мощность 3 кВт. Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 530x470 мм. В комплекте 2 противня из черного метала размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,48-ДШ-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,48-ДШ-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

## Плита электрическая ПЭП-0,72-ДШ-01




### Описание:

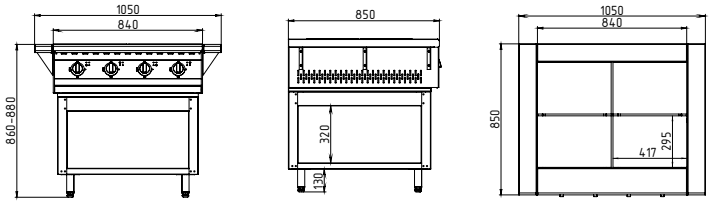
Плита оснащена 6 чугунными конфорками общей площадью 0,72 м². Мощность 3 кВт. Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 530x470 мм. Плита оборудована отсеком для хранения инвентаря, размером 460x720x470 мм. В комплекте 2 противня из черного метала размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,72-ДШ-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,72-ДШ-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

| Наименование параметра | ПЭП-0,48-ДШ-01 | ПЭП-0,48-ДШ-Н-01 | ПЭП-0,72-ДШ-01 | ПЭП-0,72-ДШ-Н-01 |
|---|---|---|---|---|
| Общая площадь конфорок, м2 | 0,48 | | 0,72 | |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 16,8 | | 22,8 | |
| Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт | 4,8 | | 4,8 | |
| Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм | 538x535x290 | | 538x535x290 | |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 840(1050)x850(895)x860-880 | | 1265(1475)x850(895)x860-880 | |
| Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм | 960x950x990 | | 1300x950x990 | |
| Масса, кг | 131 | | 178 | |

## Плиты электрические ПЭП-0,48-01



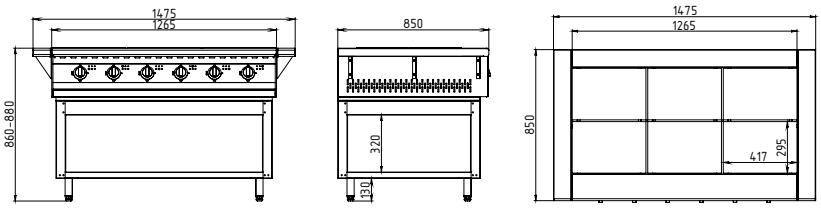

### Описание:

Плита оснащена четырьмя чугунными конфорками площадью 0,48 м². Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. В комплекте с подставкой, подставка поставляется в разобранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,48-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,48-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

## Плита электрическая ПЭП-0,72-01




### Описание:

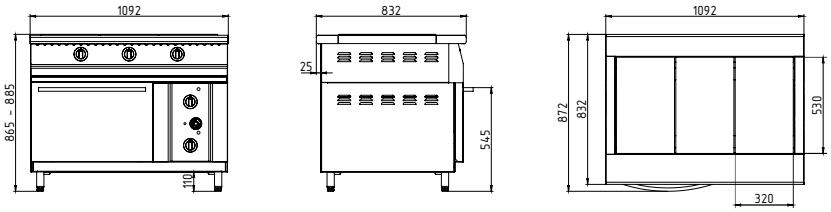
Плита оснащена шестью чугунными конфорками площадью 0,72 м². Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. В комплекте с подставкой, подставка поставляется в разобранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,72-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,72-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

| Наименование параметра | ПЭП-0,48-01 | ПЭП-0,48-Н-01 | ПЭП-0,72-01 | ПЭП-0,72-Н-01 |
|---|---|---|---|---|
| Общая площадь конфорок, м2 | 0,48 | | 0,72 | |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 12 | | 18 | |
| Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт | - | | - | |
| Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм | - | | - | |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 840(1050)x850(895)x860-880 | | 1265(1475)x850(895)x860-880 | |
| Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм | 970x1000x1095 | | 1390x1010x1100 | |
| Масса, кг | 90 | | 129 | |

## Плиты электрические ПЭП-0,51М-ДШ



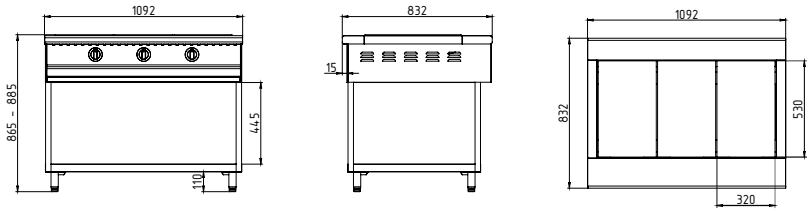

### Описание:

Плита оснащена тремя чугунными конфорками площадью 0,51 м².
Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 570х470 мм. В комплекте идут 2 противня из черного метала размером 570х470х40 мм. Жарочный шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,51М-ДШ** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,51М-ДШ-Н** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

## Плита электрическая ПЭП-0,51М




### Описание:

Плита оснащена тремя чугунными конфорками площадью 0,51 м². Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

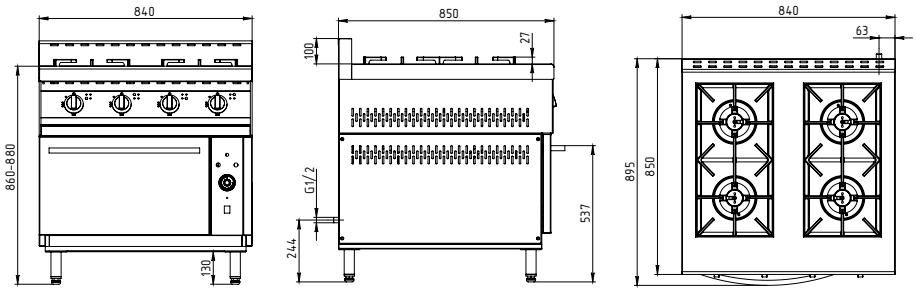
**ПЭП-0,51М** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

| Наименование параметра | ПЭП-0,51М-ДШ | ПЭП-0,51М-ДШ-Н | ПЭП-0,51М |
|---|---|---|---|
| Общая площадь конфорок, м2 | 0,51 | | 0,51 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 17 | | 12 |
| Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт | 5 | | - |
| Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм | 508х340х645 | | - |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 1095х860х860-880 | | 1095х830х865-885 |
| Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм | 1100х880х850 | | 1100х880х850 |
| Масса, кг | 196 | | 108 |

# Плиты газовые

Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

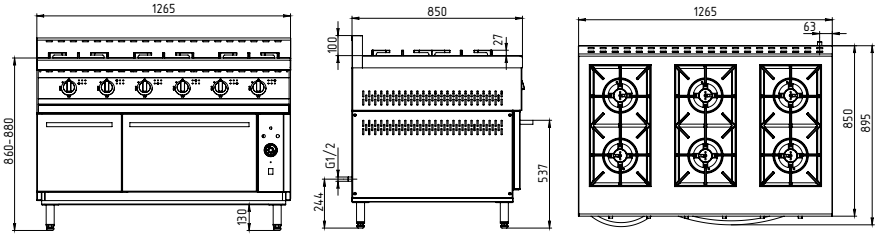
## Плита газовая ПГ-4Д-01




### Описание:

Плита газовая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПГ-4Д-01 (840x850(895)x860(960) мм, 20 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.
Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.
Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

## Плита газовая ПГ-6Д-01

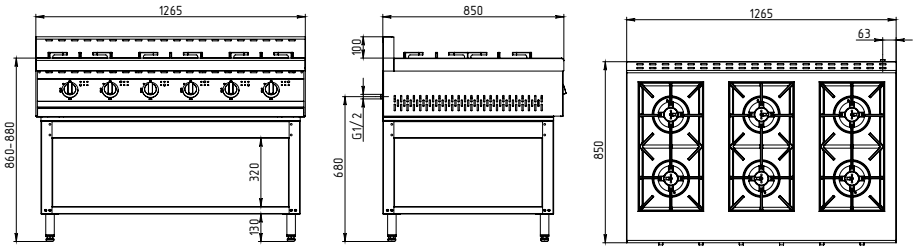



### Описание:

Плита газовая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПГ-6Д-01(1265x850(895)x860 (960)мм, 27 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.
Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.
Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

| Наименование параметра | ПГ-4Д-01 | ПГ-6Д-01 |
|---|---|---|
| Число горелок стола | 4 | 6 |
| Мощность горелок стола, кВт | 4x3,5 | 6x3,5 |
| Мощность духового шкафа, кВт | 6 | 6 |
| Время разогрева жарочной камеры до рабочей температуры 240, мин | 30 | 30 |
| Максимальная температура воздуха жарочной камере, °С не менее | 280 | 280 |
| Внутренние размеры камеры, мм | 538 x 535 x 290 | 538 x 535 x 290 |
| Номинальное напряжение, В | 220 | 220 |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | 50 |
| Габаритные размеры, мм | 840 x 850 (895) x 860 (960) | 1265 x 850 (895) x 860 (960) |
| Масса, кг не более | 120 | 165 |

## Плита газовая ПГ-6-01

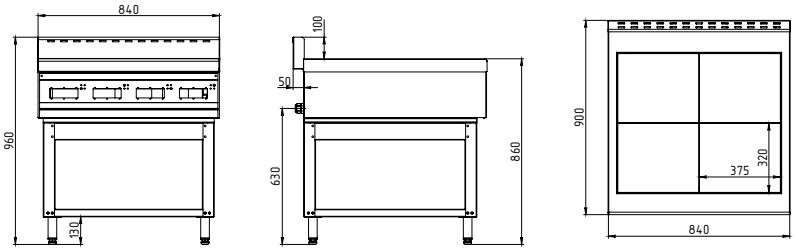



### Описание:

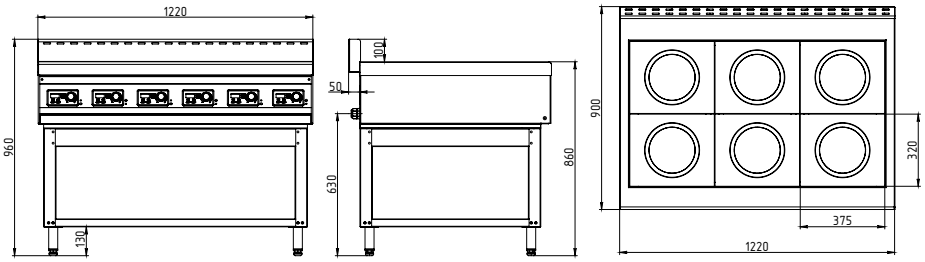
Плита газовая 6-ти конфорочная без жар. шкафа ПГ-6-01 (1265x850x860 (960) мм, 21кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.
Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.
Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

| Наименование параметра | ПГ-6-01 |
|---|---|
| Число горелок стола | 6 |
| Мощность горелок стола, кВт | 6x3,5 |
| Расход газа общий, м³/ч (природный газ) | 2,256 |
| Расход газа общий, кг/ч (сжиженный газ) | 1,656 |
| Номинальное напряжение, В | 220 |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 |
| Габаритные размеры, мм | 1265 x 850 x 860 (960) |
| Масса, кг не более | 74 |

## Плита электрическая индукционная ПЭИ-40-30-01

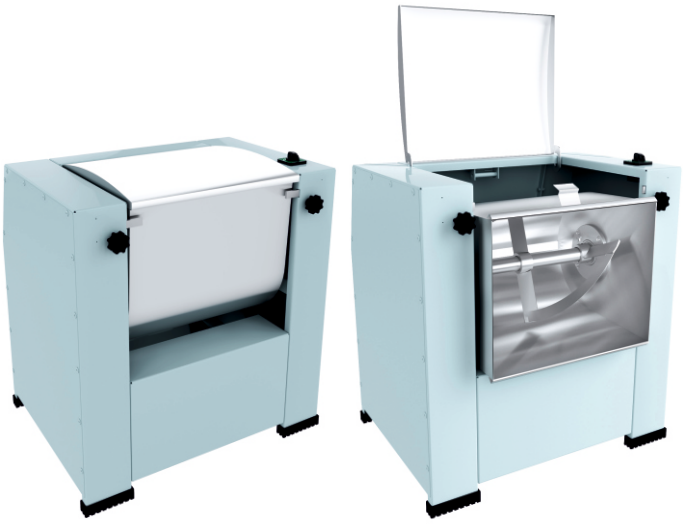


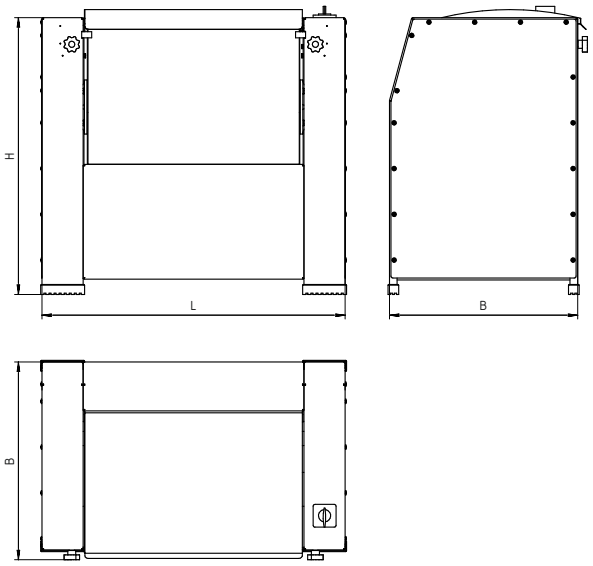

## Плита электрическая индукционная ПЭИ-60-30-01




| Наименование параметра | ПЭИ-40-30-01 | ПЭИ-60-30-01 |
|---|---|---|
| Номинальное напряжение, В | 400 | 400 |
| Напряжение на нагревательных элементах, В | 230 | 230 |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | 50 |
| Род тока | Переменный, трехфазный с нейтралью | |
| Количество конфорок (зон нагрева), шт. | 4 | 6 |
| Макс. потреб. мощность одной конфорки, кВт | 3 | 3 |
| Макс. потреб. мощность всех конфорок, кВт | 4x3=12 | 6x3=18 |
| Площадь рабочих поверхностей конфорок, м2 | 0,48±0,02 | 0,72±0,02 |
| Уровни мощности | 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 | |
| Уровни автомат. регулирования темп., °С | 60°, 80°, 100°, 120°, 140°, 160°, 180°, 200°, 240° | |
| Таймер, мин | 1 - 99 | 1 - 99 |
| Вес посуды, установ. на одну конфорку, кг | до 25 | до 25 |
| Толщина стеклокерамической поверхности, мм | 4 | 4 |
| Минимальный диаметр посуды, мм | 120 | 120 |
| Максимальный диаметр посуды, мм | 300 | 300 |
| Разборная подставка | Да | Да |
| Частота индукционного модуля, кГц | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Темп. вкл. вентиляторов за задней стенке, °С | 53 | 53 |
| Темп. откл. вентиляторов за задней стенке, °С | 33 | 33 |
| Фильтр | Жироулавливающий, сетка | Жироулавливающий, сетка |
| Габариты (ДхШхВ), мм | 840x900x960(980) | 1220x900x860(980) |
| Масса, кг | 76 | 102 |

## Машина для перемешивания фарша ФМ-25






### Описание:

Предназначена для равномерного перемешивания мясного, овощного сырья с различными ингридиентами. Используются в промышленных условиях на предприятиях общественного питания.

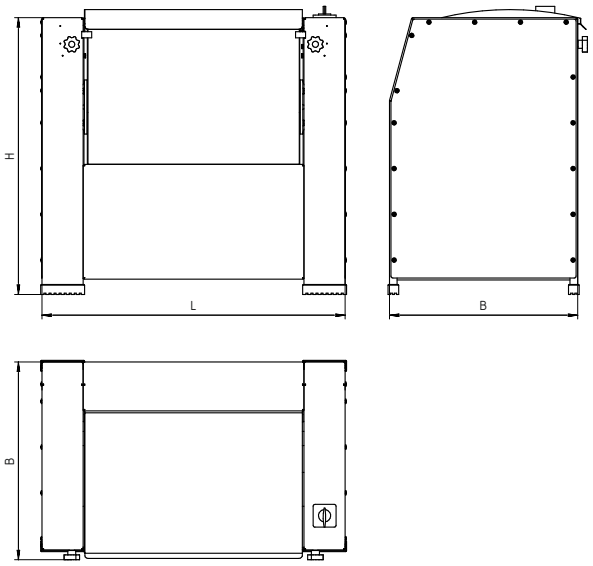
Для создания машин подобраны специальные материалы и технологии.

| Наименование параметра | ФМ-25 |
|---|---|
| Напряжение | 220В, 50Гц |
| Мощность, кВт | 1,5 |
| Материал изготовления дежи | нерж. сталь AISI430 |
| Материал изготовления месильного органа | нерж. сталь AISI304 |
| Скорость вращения, об/мин | 33 |
| Загрузка, min / max кг | 3 / 25 |
| Объём дежи, л | 39 |
| Габариты, мм (L×B×H) | 637×470×693 |
| Вес, кг | 92 |

### Преимущества машины для перемешивания фарша серии ФМ:

- **Дежа и месильный орган из пищевой нержавеющей стали AISI 304**
- Функция реверс
- Надежность и простота в конструкции фаршемеса - позволяет легко обслуживать и проводить своевременную очистку оборудования
- Небольшие габариты
- Наличие верхней крышки с плотным прижимом к деже
- Система концевых выключателей обеспечивает безопасное использование. Поднятие верхней крышки и опрокидывание дежи
- Панель управление расположена в доступном месте

## Машина тестомесильная для крутого теста «ТК»




### Описание:

Машина с реверсивным движением предназначены для приготовления крутого теста. Используются в промышленных условиях на предприятиях общественного питания. Машины изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ4 категория размещения 4.2 ГОСТ 15150.

Для создания машин подобраны специальные материалы и технологии.

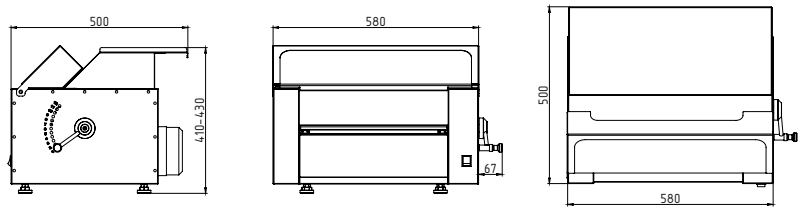
| Наименование параметра | ТК-15 | ТК-15-Н | ТК-25 | ТК-25-Н |
|---|---|---|---|---|
| Напряжение | 220В, 50Гц | | 220В, 50Гц | |
| Мощность, кВт | 1,5 | | 2,2 | |
| Материал изготовления дежи | нерж. сталь AISI430 | нерж. сталь AISI304 | нерж. сталь AISI430 | нерж. сталь AISI304 |
| Материал изготовления месильного органа | с гальваническим антикор. покрытием | нерж. сталь AISI304 | с гальваническим антикор. покрытием | нерж. сталь AISI304 |
| Скорость вращения, об/мин | 33 | | 30 | |
| Загрузка, min / max кг | 3 / 15 | | 5 / 25 | |
| Объём дежи, л | 39 | | 56 | |
| Габариты, мм (L×B×H) | 637×470×693 | | 796×493×739 | |
| Вес, кг | 92 | | 110 | |

### Преимущества тестомесильной машины серии ТК:

- Функция реверс
- Надежность и простота в конструкции тестомеса - позволяет легко обслуживать и проводить своевременную очистку оборудования
- Небольшие габариты
- Наличие верхней крышки с плотным прижимом к деже - предотвращает "распыл" муки в производственном процессе
- Система концевых выключателей обеспечивает безопасное использование. Поднятие верхней крышки и опрокидывание дежи
- Панель управление расположена в доступном месте

# Тестораскаточное оборудование

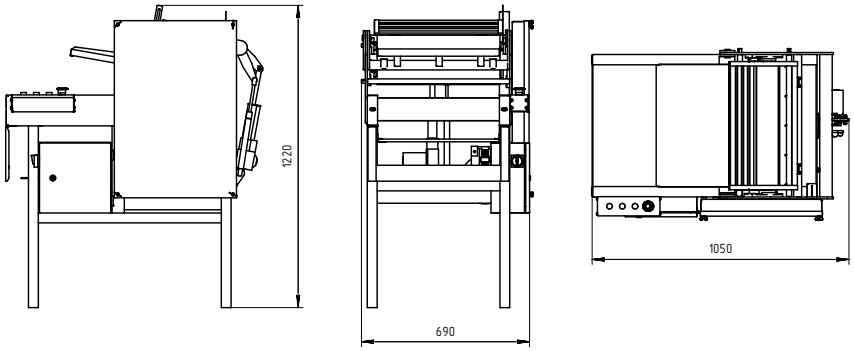
## Машина тестораскаточная «МРТ-2»




### Описание:

Машина тестораскаточная МРТ-2 предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста при производстве кондитерских и кулинарных изделий. В тестораскаточной машине тесто проходит через два вала, неподвижный и подвижный. Рабочая поверхность валов изготовлена из пищевого пластика полипропилен. Расстояния между валами изменяется при помощи эксцентрикового толкателя. Машина имеет регулируемые по высоте опоры. Упаковка - установлена на деревянный поддон и упакована в картонный короб.

## Машина тестораскаточная «МРТ-3»



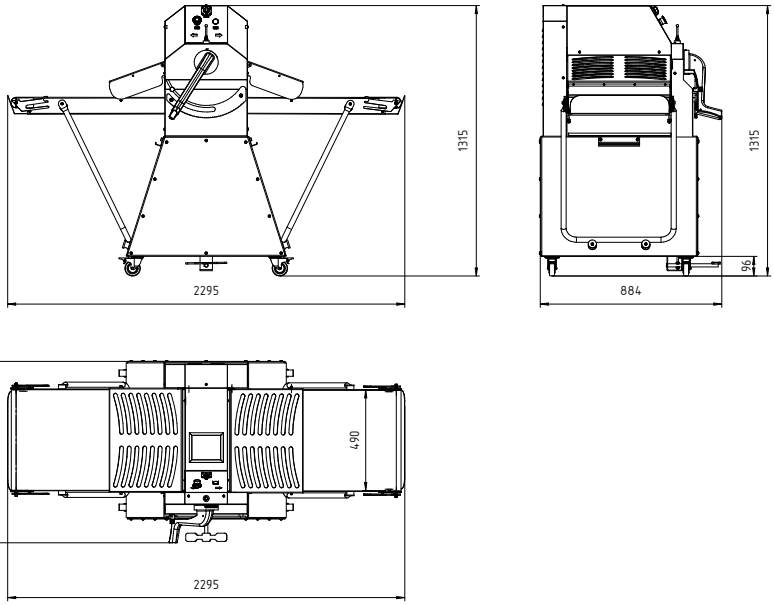

### Описание:

Машина тестораскаточная МРТ-3 предназначена для механизации процессов раскатки слоеного и крутого теста с влажностью не менее 35% при производстве просфор, кондитерских и слоеных кулинарных изделий.

Тесто в виде лепешки кладут на подающий лоток и подталкивают его к валам, оно проходит между валами и падает с задней части транспортера, который возвращает ее оператору. Раскатку теста следует проводить в несколько этапов: от максимального допустимого зазора до нужной толщины. Машина имеет регулируемые по высоте опоры, электронную регулировку зазора между валами и удобный ножной выключатель.

| Наименование параметра | МРТ-2 | МРТ-3 |
|---|---|---|
| Номинальное напряжение, В | 220 | 380 |
| Номинальная частота тока, Гц | 50 | 50 |
| Род тока | Однофазный, переменный | Трехфазный с нейтралью, переменный |
| Номинальная потребляемаямощность, кВт | 0,25 | 1,1 |
| Производительность, кг/ч | 35 | 40 |
| Ширина раскатывающих валов, мм | 400 | 500 |
| Ширина транспортно ленты, мм | - | 500 |
| Ширина поддона подачи, мм | - | 495 |
| Толщина раскатываемого слоя, мм | 1-10 | 1-10 |
| Габаритные размеры, мм | 645x500x420(440) | 1050x690x1220мм |
| Масса, кг не более | 45 | 120 |

## Машина тестораскаточная «МРТ-500/900»




### Описание:

Машина тестораскаточная МРТ-500/900 предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста с влажностью не менее 35% для производства кондитерских и кулинарных изделий.

| Наименование параметра | МРТ-500/900 |
|---|---|
| Номинальное напряжение, В: | 380 |
| Номинальная частота тока, Гц: | 50 |
| Род тока: | Трехфазный с нейтралью, переменный |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт: | 0,55 |
| Производительность, кг/ч: | 100 |
| Ширина раскатывающих валов, мм: | 495 |
| Ширина транспортно ленты, мм: | 490 |
| Толщина раскатываемого слоя, мм: | 1-38 |
| Влажность раскатываемого теста, % не менее: | 35 |
| Реверс валков: | осуществляется с помощью джойстика или ножной педали |
| Зазор между валками: | регулируется рычагом |
| Крылья с подъемным механизмом: | да |
| Ёмкость для муки: | да |
| Мобильность: | 4 колеса со стопором |
| Скалка для теста, шт: | 1 |
| Габаритные размеры, мм: | 1900x880x1315 |
| Масса, кг не более: | 200 |

## *Пароконвектоматы / Конвекционные печи*

4, 6, 10, 16, 20 уровней

- Универсальные направляющие для гастроемкостей и пекарских листов
- Увеличенное расстояние между уровнями направляющих
- Три регулируемые скорости вентилятора
- Регулируемая заслонка отвода влаги из жарочной камеры

**Сделано в России**

***zavod-pt.ru***

**МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**
г. Люберцы, ул. Электрификации, 26В

**г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**
ул. Софийская, д. 14 литера А

**г. ВОЛГОГРАД**
ул. Чистоозерная, д. 6

**г. ВОРОНЕЖ**
ул. Электросигнальная, 24

**г. ЕКАТЕРИНБУРГ**
ул. Машиностроителей, 30

**г. КАЗАНЬ**
ул. Журналистов, д. 54, оф. 11

**г. КРАСНОДАР**
ул. Уральская, 126/4

**г. КРАСНОЯРСК**
ул. 9 Января, д. 23

**г. НИЖНИЙ НОВГОРОД**
ул. Бекетова, д.13П

**г. НОВОСИБИРСК**
Комбинатский переулок, д. 3, корп. 4

**г. ОМСК**
ул. Масленникова, 10

**г. ОРЕНБУРГ**
ул. Монтажников, 21

**г. ПЯТИГОРСК**
ул. Ермолова, 16, стр. 1

**г. РОСТОВ-НА-ДОНУ**
ул. Вавилова, 68

**г. САМАРА**
Заводское ш., 111

**г. САРАТОВ**
ул. Астраханская, д. 43, корп. 5

**г. СОЧИ**
ул. Донская, д. 9

**г. СТАВРОПОЛЬ**
ул. Октябрьская, 184, БЦ «Восход»

**г. УФА**
ул. Ростовская, 18

**КАЗАХСТАН, г. АЛМАТЫ**
проспект Райымбека, д. 169

**КЫРГЫЗСКАЯ РЕСПУБЛИКА, г. БИШКЕК**
ул. Лермонтова, д. 12 (напротив Таатан)

**УЗБЕКИСТАН, г. ТАШКЕНТ**
Яккасарайский р-н, ул. Чапаната 43


**Центральный офис:**
**г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1**
**Тел.:** +7 918 381-14-60; **E-mail:** export@zavod-pt.com

**www.zavod-pt.com**