

**ПАРОКОНВЕКТИВНЫЕ
И КОНВЕКТИВНЫЕ
ПЕЧИ**





ANGELO PO

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

COMBISTAR...

Больше чем
обычный
пароконвектомат.

ANGELO PO ... профессиональный подход к проектированию кухни.

Более восьмидесяти лет Angelo Po специализируется на производстве, проектировании и эксплуатации профессионального кухонного оборудования. Наши цели – сделать приготовление пищи более прибыльным, простым, улучшить качество готовых блюд.

Руководствуясь этими принципами, мы предлагаем нашим клиентам оборудование отличного качества, удовлетворяющее

требованиям самых взыскательных поваров. Предлагаемое Вашему вниманию новое поколение пароконвективных печей COMBISTAR характеризуется мощностью, надежностью, удобством и простой повседневной эксплуатации, что достигается путем синтеза новейших достижений микроэлектроники и опыта международной команды шеф-поваров.

Приготовление блюд стало еще проще, занимает еще меньше времени, качество готовых блюд стало еще выше. Уменьшен расход энергии и затраты рабочего времени.



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Общие технические данные:

- конструкция из нержавеющей стали AISI304; • камера печи из нержавеющей стали AISI304, дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроёмкостей, так и кондитерских противней 60x40 см (в моделях 611 и 1011); • газовый теплообменник и ТЭН из коррозионно устойчивого сплава Incoloy800; • галогенная подсветка камеры;

- панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении; • съемные направляющие; • камера с округлыми аэродинамическими формами; • дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам; • дверь с двойным остеклением; • внутреннее стекло на шарнире для простой очистки; • мощная теплоизоляция из специального материала толщиной 3,5 см со специальным термобарьером;

- надежная система закрывания двери; • дверь с тремя фиксированными положениями для более удобной работы; • усиленная дверная прокладка из высокотемпературного силикона, соответствующего стандарту NSF; • система автоматического сбора конденсата с двери; • простой сервис благодаря расположению всех обслуживаемых элементов с левой стороны и облегченному доступу к ним.



Модель	FM611G 1/2/3	FM611E 1/2/3	FM1011G 1/2/3	FM1011E 1/2/3	FM721G 1/2/3	FM721E 1/2/3
Габаритные размеры (мм)	976x770x980	976x770x825	976x770x1195	976x770x1040	1225x955x1690	1225x955x1530
Размеры камеры (мм)	647x 652x510	647x652x510	647x652x725	647x652x725	893x828x665	893x828x665
Вместимость в GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1	14 x 1/1 - 7 x 2/1
Газовая мощность кВт – Ккал/ч	12 - 10.320		18 - 15.480		24 - 20.640	
Электрическая мощность кВт	0,75	9,2	0,75	17	0,75	17
Требования к электрической сети	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz 230V 3 50Hz
Расстояние между уровнями (мм)	72	72	65	65	82,5	82,5
Число блюд в день (рекомендованное)	85	85	140	140	195	195
Подключение воды	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Дренаж	40	40	40	40	40	40
Давление воды, бар	2	2	2	2	2	2
Вес, кг	185	160	213	198	266	251

Версии с нестандартным напряжением питания по отдельному запросу.



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.luko.ru, www.angelopo.ru, www.koreko.ru

Трудно найти лучшее предложение, нельзя не найти то что устроит Вас.

Устройства защиты:

- автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке; - автономная система охлаждения аппаратного отделения; - защитный термостат аппаратного отделения; - защитный термостат камеры печи; - защитный прессостат камеры печи; - магнитное защитное устройство открывания двери; - аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева и перегрузки двигателя;

- аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии; - аварийная сигнализация неисправности в процессе выполнения программы автоматической мойки.

Особенности моделей с электрическим нагревом:

- ТЭНы из сплава Incoloy800.

Особенности моделей с газовым нагревом:

- теплообменник изготовлен из сплава Incoloy800; - новая модель газовой горелки с системой самодиагностики и автоматическим повторным поджигом; - горелка с турбонаддувом с непрямым нагревом для получения максимально равномерного нагрева; - многопозиционный автоматический клапан подачи газа для точного поддержания температуры и исключения ее скачков в момент включения.



FM1221...



FM2011...



FM2021...

Модель	FM1221G 1/2/3	FM1221E 1/2/3	FM2011G 2/3	FM2011E 2/3	FM2021G 2/3	FM2021E 2/3
Габаритные размеры (мм)	1225x955x1690	1225x955x1530	976x770x1997	976x770x1835	1225x955x2035	1225x955x1835
Размеры камеры (мм)	893x828x895	893x828x895	647x652x1420	647x652x1420	893x828x1426	893x828x1426
Вместимость в GN	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
Газовая мощность кВт – Ккал/ч	28 - 24.080		32 - 27.520		48 - 41.280	
Электрическая мощность кВт	0,95	24,8	1,75	34	1,9	49,4
Требования к электрической сети	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz
Расстояние между уровнями (мм)	66	66	65	65	65	65
Число блюд в день (рекомендованное)	335	335	280	280	560	560
Подключение воды	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Дренаж	40	40	40	40	40	40
Давление воды, бар	2	2	2	2	2	2
Вес, кг	293	278	360	340	472	449

Версии с нестандартным напряжением питания по отдельному запросу.



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23, т/факс: 007+495+101 3986
e-mail: gabel@dol.ru, www.luko.ru, www.angelopo.ru, www.koreko.ru



УРОВЕНЬ 1:

Блок программирования (три 3-х стадийные программы) с прямым доступом с панели управления. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: полуавтоматической мойки, 3 программы, автоматическое охлаждение, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. HACCP интерфейс с портом для подключения принтера.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Три 3-х стадийные программы разогрева (финишинга) с прямым доступом (можно модифицировать в программы приготовления).
- Опционально однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта.
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке.
- Полуавтоматическая система мойки.
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus"
- Возможность ручного впрыска пара.
- Функции автоматического охлаждения и разогрева.
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F.
- Контроллер HACCP (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.

УРОВЕНЬ 2:

Блок программирования (три 3-х стадийные программы) с прямым доступом с панели управления. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: полуавтоматической мойки, 3 программы, автоматическое охлаждение, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. HACCP интерфейс с портом для подключения принтера. Однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Три 3-х стадийные программы разогрева (финишинга) с прямым доступом (можно модифицировать в программы приготовления).
- Однозонный зонд для мониторинга температуры внутри продукта.
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке.
- Автоматическая программа мойки.
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus".
- Возможность ручного впрыска пара.
- Функции автоматического охлаждения и разогрева.
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F.
- Контроллер HACCP (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.

УРОВЕНЬ 3:

Цифровой блок программирования, с функцией выбора программ и параметров работы, отображаемых на 2-х строчном высококонтрастном индикаторе. Специальные функции поддерживаемые цифровым блоком: - программы приготовления с именами, задаваемыми пользователем; - программа удержания готового продукта в разогретом состоянии (Holding); - программа Delta T; - программа разогрева-финишинга; - программа финишинга для банкетов; - низкотемпературное приготовление (Low Temperature cooking); - программы автоматической мойки SC3 и многое другое. Кнопки выбора режимов работы, цифровые индикаторы, отображающие выбранные/текущие значения. Кнопки прямого доступа функций: выбора скорости вентилятора, автоматического охлаждения, разогрева-финишинга/банкетинга, сброс аварийных индикаторов. Система автоматического контроля климата SCS. Закрытая система "Cibus Plus". "Best One" система генерации пара. Функция самодиагностики с индикацией причины аварии. Система подсветки камеры галогенными лампами с автоматическим отключением. Автореверсивный 3-х скоростной вентилятор. HACCP интерфейс с портом для подключения принтера и накопителем данных.

- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 270°C).
- Приготовление в режиме конвекции (от + 30 до + 250°C относительная влажность воздуха от 0 до 90 %).
- Приготовление в режиме пара от + 30 до + 125°C.
- Специальная программа разогрева финишинга.
- Специальная программа для банкетного обслуживания.
- Программа Delta T.
- Функция автоматической поддержки температуры внутри продукта по окончании приготовления (Holding).
- 4 многостадийных автоматических программ мойки, программа удаления накипи укороченная программа ополаскивания.
- Отложенное автоматическое включение в назначенное время.
- Библиотека из 150 18-ти стадийных программ (библиотека готовых программ от команды шеф-поваров Angelo Po).
- Функции автоматического охлаждения и разогрева.
- Две программы с прямым доступом "Cibus Plus".
- Многозонный зонд-зонд температуры.
- Опционально зонд для приготовления продуктов в вакуумной упаковке.
- Функции автоматического охлаждения и разогрева.
- Вспомогательная информация отображаемая на 2-х строчном дисплее.
- Выбор единиц отображения температуры °C или °F.
- Настройка контраста изображения индикатора.
- Контроллер HACCP с накопителем данных (интерфейс 458).
- Функция самодиагностики с индикацией причины аварии.



Базовые функции

	3	2	1
SC3 автоматические многостадийные программы мойки со стадией нейтрализации и стерилизации	•		
SC2 упрощенные программы автоматической мойки		•	
Полуавтоматическая мойка			•
150 программ (до 18 стадий каждая) с возможностью присвоения индивидуального названия	•		
Три 3-х стадийные программы приготовления		•	•
Многозонный пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта	•		
Однозонный пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта		•	○
Пробник-зонд для контроля температуры внутри продукта в вакуумной упаковке	○	○	○
Низкотемпературный пар (ниже +100°C)	•	•	•
Перегретый пар (от +100°C до +125°C)	•	•	•
Автоматическое поддержание температуры и относительной влажности в камере SCS	•	•	•
"CIBUS PLUS" сбалансированная закрытая система	•	•	•
"BEST ONE" система генерации пара	•	•	•
Специальные программы приготовления овощей Cibus Plus 1 и 2	•	•	•
Функция разогрева	•	•	•
Функции низкотемпературного приготовления, разогрева-финишинга, Delta T и удержания блюд в разогретом	•		
3-х скоростной вентилятор	•		
Автоматическая смена направления вращения вентилятора (автореверс)	•	•	•
Цифровая панель управления	•	•	•
Интерактивный дисплей с буквенной индикацией	•		
Функция задания времени включения	•		
Автоматическое снижение температуры до заданного значения	•	•	•
Автоматический разогрев камеры	•	•	•
Возможность ручного впрыска пара	•	•	•
Возможность выбора единиц измерения температуры °C or °F setting	•	•	•
Функция самодиагностики с аварийной индикацией	•	•	•
Встроенный конденсатор пара	•	•	•
Влагозащищенная конструкция, соответствующая стандарту IPX5	•	•	•
Двойное остекление двери с разъемной конструкцией и безопасной температурой внешнего стекла	•	•	•
Дверь с промежуточной фиксацией при открывании	•	•	•
Подсветка камеры печи галогенными светильниками	•	•	•
Душ	○	○	○
Интерфейс для загрузки - выгрузки данных (протокол HACCP, программы, составленные на PC, ...)	•		
Програмное обеспечение, кабель и порт для загрузки-выгрузки данных	○		
Порт для подключения принтера с целью распечатки протокола HACCP	•	•	•
Принтер для распечатки протокола HACCP	○	○	○
Универсальный поворотный регулятор с функцией подтверждения введенных данных путем нажатия	•	•	•
Регулируемый контраст индикатора блока программирования	•		
Индикаторы, отображающие выбранные - текущие значения параметров приготовления	•	•	•
Жировой фильтр	○	○	○

• = входит в комплект поставки

○ = поставляется дополнительно





Cook & Chill

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ТАБЛИЦА СОВМЕСТИМОСТИ КАМЕР ШОКОВОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ/ОХЛАЖДЕНИЯ И ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ

Бласт фризер/ чиллер	Пароконвектомат	Вкатная структура	Дополнительные элементы покупаемые к	
			Пароконвектомату	Бласт фризеру/ чиллеру
 <p>cm 53 / 60 cm 32,5 / 40</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>6x1/1 GN FC-FM611...</p>	 <p>C610</p>	 <p>SRG6 TSRFM11</p>	 <p>TSRI11</p>
 <p>cm 53 / 60 cm 32,5 / 40</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>10x1/1 GN FC-FM101...</p>	 <p>C610</p>	 <p>SRG6 TSRFM11</p>	 <p>TSRI11</p>
 <p>cm 65 / 80 cm 53 / 60</p> <p>IA72S • IS72S • IS72SR • IS102S</p>	 <p>14x1/1 GN • 7x2/1 GN FM721...</p>	 <p>C1424</p>	 <p>KCC721 KGC1221 KGC141 TSRFM21</p>	 <p>TSRI21</p>
 <p>cm 65 / 80 cm 53 / 60</p> <p>IS102SR</p>	 <p>24x1/1 GN • 12x2/1 GN FC-FM1221...</p>	 <p>C1424</p>	 <p>TRG24 KGC1221 KGC141 TSRFM21</p>	 <p>TSRI21</p>
 <p>ISR201R</p>	 <p>FM2011 • 20x1/1 GN</p>	<p>Тележка входит в комплект поставки печи.</p>		
 <p>ISR202R</p>	 <p>FM2021 20x2/1 GN 40x1/1 GN FM2011 20x1/1 GN</p>	<p>Тележка входит в комплект поставки печи.</p>		

ПАРОКОНВЕКОМАТЫ

COMBISTAR
FM611...
FM1011...



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКОМАТ,
6X 1/1 GN, LEVEL 3

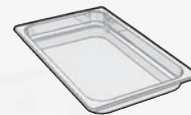


ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКОМАТ,
10 X 1/1 GN, LEVEL 3

FM611...



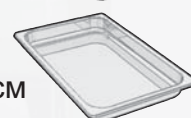
6 x 1/1 GN =
6 x 1/1 GN, 6 x 60x40 см



FM1011...



10 x 1/1 GN =
10 x 1/1 GN, 10 x 60x40 см



MOD.



FM611E1

97,6x77x82,5

9,2

7

FM611E2

97,6x77x82,5

9,2

7

FM611E3

97,6x77x82,5

9,2

2

FM611G1

97,6x77x98

12

0,75

1

FM611G2

97,6x77x98

12

0,75

1

FM611G3

97,6x77x98

12

0,75

1

FM1011E1

97,6x77x104

17

7

FM1011E2

97,6x77x104

17

7

FM1011E3

97,6x77x104

17

2

FM1011G1

97,6x77x119,5

18

0,75

1

FM1011G2

97,6x77x119,5

18

0,75

1

FM1011G3

97,6x77x119,5

18

0,75

1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ



ОПИСАНИЕ

TBA610

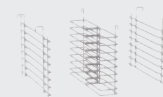
90x70,2x61

СТЕНД ДЛЯ ПАРОКОНВЕКОМАТА
6-10/GN1/1 С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ



TBA610V

НАБОР НАПРАВЛЯЮЩИХ ПОД
GN1/1 ДЛЯ СТЕНДА TBA610



KSTB

НАПРАВЛЯЮЩИЕ И ЕМКОСТИ ДЛЯ
МОЮЩЕГО И ОПОЛАСКИВАЮЩЕГО
СРЕДСТВ ДЛЯ TBA610



TBG610

91x75x61

СТЕНД БЕЗ ДВЕРЕЙ ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКОМАТОВ 6-10/GN1/1
С НАПРАВЛЯЮЩИМИ



KSAS

НАБОР НАПРАВЛЯЮЩИХ И ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ
МОЮЩЕГО И ОПОЛАСКИВАЮЩЕГО СРЕДСТВ
ДЛЯ ПАРОКОНВЕКОМАТОВ 6-10/GN1/1
УСТАНОВЛЕННЫХ ДРУГ НА ДРУГА



PB9

ПРАВАЯ/ЛЕВАЯ ДВЕРЦЫ ДЛЯ TBG610




Варианты 2-х ярусной установки печей		Набор для крепления	Общая высота, мм *
Нижняя печь	Верхняя печь		
FC-FM611E	FC-FM611E	KSFM11E	1813
FC-FM611E	FC-FM611G	KSFM11E	1885
FC-FM611G	FC-FM611E	KSFM11G	1885
FC-FM611G	FC-FM611G	KSFM11G	1885

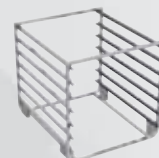
* - высота включающая ножки 150 мм и вентиляционные отверстия

Варианты 2-х ярусной установки печей		Набор для крепления	Общая высота, мм *
Нижняя печь	Верхняя печь		
FC-FM1011E	FC-FM611E	KSFM11E	2026
FC-FM1011E	FC-FM611G	KSFM11E	2098
FC-FM1011G	FC-FM611E	KSFM11G	2098
FC-FM1011G	FC-FM611G	KSFM11G	2098

* - высота включающая ножки 150 мм и вентиляционные отверстия

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
KRTB610		НАБОР ИЗ 4-Х КОЛЕС ДЛЯ ТВА610/TBG610
SRG6	36x50x41	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 6 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ
SRG685	37x54x41	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 4 УРОВНЯ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
SRG10	37x54x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 10 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ
SRG1085	37x54x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 7 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
RGP5FM	57x45x12	СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ, 5 УРОВНЕЙ ПОД ПРОТИВЕНЬ 60X40 СМ ДЛЯ FM-FC611
RGP8FM	66x45x12	СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ, 7 УРОВНЕЙ ПОД ПРОТИВЕНЬ 60X40 СМ ДЛЯ FM-FC1011
TSRFM11	63x46x4	НАПРАВЛЯЮЩАЯ, УСТАНОВЛИВАЕМАЯ В КАМЕРУ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВКАТНЫХ СТРУКТУР SRG6/SRG10
C610	62x84x124	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ВКАТНЫХ СТРУКТУР SRG6/SRG10
CULT2	23x47x54	ПОЛКА ДЛЯ БОКОВОЙ ПОДВЕСКИ КАНИСТР С МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ И НЕЙТРАЛИЗАТОРОМ
KSFM11G		НАБОР ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ МОДЕЛЕЙ FM-FC1011G/FM-FC611G
KSFM11E		НАБОР ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ МОДЕЛЕЙ FM-FC1011E/FM-FC611E
KGSFM11		ДЕКОРАТИВНАЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ
SRP101	36,4x62x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 10XGN1/1 ПОД 27 ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 29 СМ
CT101	36,4x62x65	ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ SRP10/SRG10/SRG1085



КОНВЕКОМАТЫ

COMBISTAR
FM721...
FM1221...



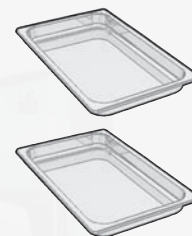
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОВОКОНВЕКОМАТ,
7X2/1GN OR 14X1/1 GN, LEVEL 3




ГАЗОВЫЙ ПАРОВОКОНВЕКОМАТ,
12X2/1 GN OR 24X1/1 GN, LEVEL 3

FM721... → 7 x 2/1 GN
14 x 1/1 GN

FM1221... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN




МОДЕЛЬ					
FM721E1	122x95x153		17	12	
FM721E2	122x95x153		17	12	
FM721E3	122x95x153		17	2	1
FM721G1	122x95x169	24	0,75	8	
FM721G2	122x95x169	24	0,75	8	
FM721G3	122x95x169	24	0,75	1	
FM1221E1	122x95x153		24,8	2	
FM1221E2	122x95x153		24,8	2	
FM1221E3	122x95x153		24,8	2	
FM1221G1	122x95x169	28	0,95	1	
FM1221G2	122x95x169	28	0,95	1	
FM1221G3	122x95x169	28	0,95	1	2

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
RFM1221		НИЖНЯЯ ПОЛКА ДЛЯ FM-FC 1221
TRG721	57x70,4x56,8	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 7 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 76,3 ММ
TRG24	57x66x79	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 12 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ
TRG2485	57x66x79	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 9 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
TSRFM21	63x46x4	НАПРАВЛЯЮЩАЯ, УСТАНОВЛИВАЕМАЯ В КАМЕРУ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВКАТНЫХ СТРУКТУР TRG721, TRG24, TRG2485
C1424	67x100x130	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СТРУКТУР TRG721, TRG24, TRG2485
KGC1221	80x10x10	ПАРКОВОЧНАЯ НАПРАВЛЯЮЩАЯ ДЛЯ C1424



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
BAS241	75x68x58	СТЕНД ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ВКАТНЫХ СТРУКТУР TRG721, TRG24, TRG2485
BASR241	76x92,2x120,3	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ВКАТНОЙ СТРУКТУРЫ TRG24
SRP241	61x72,8x79,3	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (60 ТАРЕЛОК, ДИАМЕТРОМ 29 CM)
СТ241	61x72,8x79,3	ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ SRP241
КСС721		ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ FM721 ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ С КОНЦЕПЦИЕЙ СООК&СНІІІ



COOKING OVENS

COMBISTAR
FM2011...
FM2021...

FM2011... → 20 x 1/1 GN

FM2021... → 20 x 2/1 GN
40 x 1/1 GN



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
20X1/1 GN, LEVEL 3



ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
20X2/1 GN OR 40X1/1 GN, LEVEL 3

МОДЕЛЬ



МОДЕЛЬ	↑↓ cm	kW	kW	🔌	🚚
FM2011E2	97,6x77x183,5		34	3	
FM2011E3	97,6x77x183,5		34	2	
FM2011G2	97,6x77x199,7	32	1,75	1	
FM2011G3	97,6x77x199,7	32	1,75	1	
FM2021E2	122,5x95,5x194,5		49,4	2	
FM2021E3	122,5x95,5x194,5		49,4	2	
FM2021G2	122,5x95,5x214,5	48	1,9	1	
FM2021G3	122,5x95,5x214,5	48	1,9	1	

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ	↑↓ cm	ОПИСАНИЕ
RI2011T	56,8x78,34x173,97	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 20 УРОВНЕЙ (GN1/1) ДЛЯ FM2011
RI2021T	76,6x99,26x174,76	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 20 УРОВНЕЙ (GN2/1) ДЛЯ FM2021
RI2011P	56,8x78,34x173,97	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ FM2011 (60 ТАРЕЛОК, ДИАМЕТРОМ 29 СМ)
RI2021P	76,6x99,26x174,76	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ FM2021 (120 ТАРЕЛОК, ДИАМЕТРОМ 29 СМ)
СТ2011		ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ RI2011P
СТ2021	61x72,8x130,6	ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ RI2021P
KPB2011	80x60x10	СТРУКТУРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЦЕЛИКОМ ЯГНЕНКА ИЛИ ПОРОСЕНКА ДЛЯ FM2011
KPB2021	80x60x10	СТРУКТУРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЦЕЛИКОМ ЯГНЕНКА ИЛИ ПОРОСЕНКА ДЛЯ FM2021





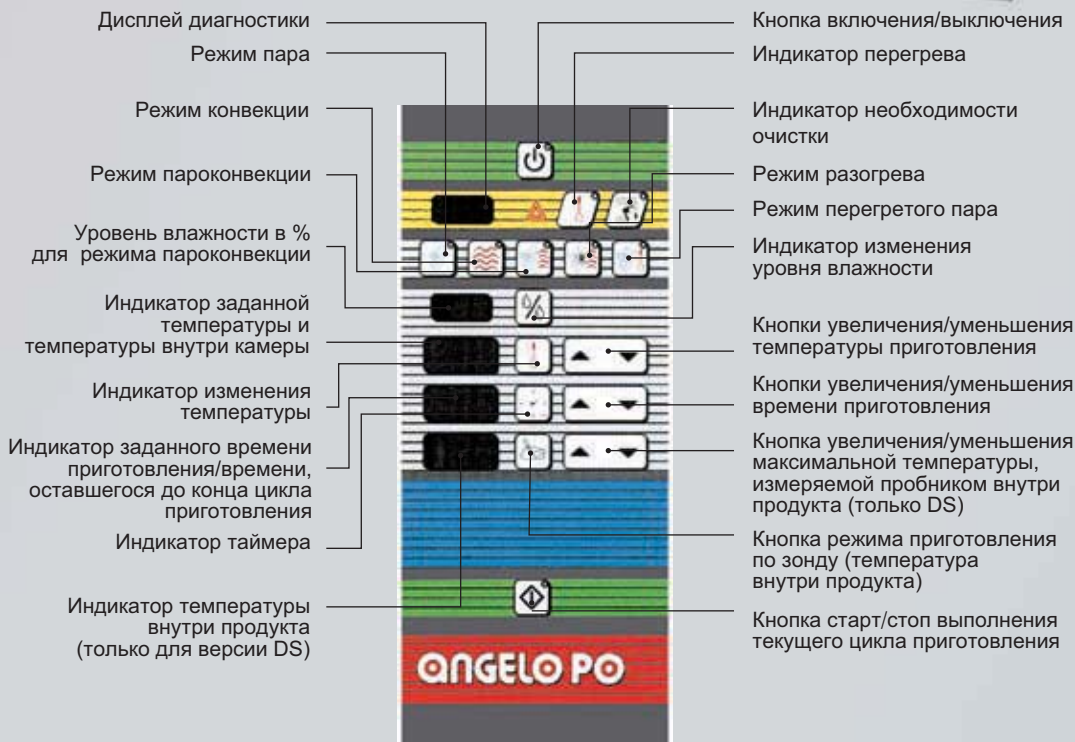
- Аварийный индикатор превышения температуры
- Индикатор включения нагревательного элемента
- Индикатор включения сети
- Индикатор температуры внутри камеры
- Переключатель режимов (пар, конвекция, пароконвекция)
- Регулятор температуры
- Таймер

FCV НАСТОЛЬНЫЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- конструкция полностью из AISI 304;
- усиленные нагревательные элементы;
- цифровая панель управления;
- внутренняя подсветка;
- органы управления расположены в выштампованном углублении, что исключает случайное повреждение;
- стандартные направляющие под GN2/3;
- двойное остекление;
- вентилятор из нержавеющей стали.



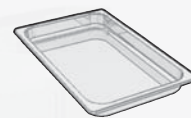
- Дисплей диагностики
- Режим пара
- Режим конвекции
- Режим пароконвекции
- Уровень влажности в % для режима пароконвекции
- Индикатор заданной температуры и температуры внутри камеры
- Индикатор изменения температуры
- Индикатор заданного времени приготовления/времени, оставшегося до конца цикла приготовления
- Индикатор таймера
- Индикатор температуры внутри продукта (только для версии DS)
- Кнопка включения/выключения
- Индикатор перегрева
- Индикатор необходимости очистки
- Режим разогрева
- Режим перегретого пара
- Индикатор изменения уровня влажности
- Кнопки увеличения/уменьшения температуры приготовления
- Кнопки увеличения/уменьшения времени приготовления
- Кнопка увеличения/уменьшения максимальной температуры, измеряемой зондом внутри продукта (только DS)
- Кнопка режима приготовления по зонду (температура внутри продукта)
- Кнопка старт/стоп выполнения текущего цикла приготовления

Модели DS оснащены зондом температуры.

КОНВЕКТОМАТЫ

FCV...

FCV... → 4 x 2/3 GN



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
4 X 2/3 GN



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
4 X 2/3 GN

MOD.



FCV4E

70x50x50

4,15

7

1

FCV4EDS

70x50x50

4,15

7

FCV3EM

70x50x50

2,8

1

FCV4EM

70x50x50

4,15

1

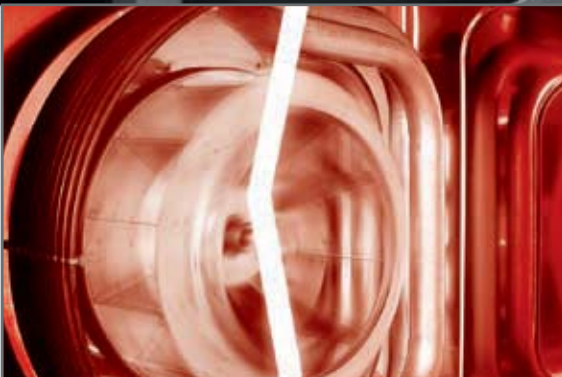
2



TCSTAR

...для интенсивной эксплуатации

Основное отличие от пароконвектоматов - это отсутствие автоматически контролируемой системы генерации пара и, соответственно, переключателя режимов (минимально: пар, конвекция, парконвекция), присутствующего в пароконвектоматах. Увлажнение воздуха внутри камеры достигается за счёт впрыска воды непосредственно во внутренний объём камеры - в центр вентилятора, вода при этом диспергируется вентилятором и немедленно испаряется, попадая на нагревательные элементы. Все это, однако, не исключает возможности получения 100% пара во внутреннем объёме камеры, что требует некоторого опыта, и не очень удобно при практическом использовании. Для достижения универсальности все конвектоматы TC STAR снабжены аналоговым регулятором уровня влажности, который работает при всех температурах. Использование платформы COMBI STAR позволило достичь и в конвективных печах выдающихся результатов производительности и равномерности приготовления.



КОНВЕКТОМАТЫ

Модельный ряд состоит из 6 моделей, предлагаются версии с газовым и электрическим нагревом. Модели 611, 1011 устанавливаются на стенды, модели 1221 поставляются с собранным стендом. Четырех стадийное увлажнение позволяет избежать потерь веса, уменьшает время приготовления, улучшает гастрономическое качество продуктов. Конструкция из нержавеющей стали AISI304, верх и низ камеры конвектомата изготовлены из AISI316L. Двойное остекление облегчает очистку и гарантирует невысокую температуру внешнего стекла.

Газовый нагрев.
Запатентованный, двухконтурный теплообменник изготовлен из нержавеющей стали AISI316 и сплава INCOLOY, что гарантирует снижение расхода газа и более эффективный нагрев.

Электрический нагрев.
Усиленные нагревательные элементы из сплава INCOLOY гарантируют быстрый и эффективный нагрев. Предлагается вкатная структура со стандартным расстоянием между уровнями 6,5 см. Опционально поставляются направляющие под противни 60x40 см (для моделей 611, 1011). Камера печи снабжена подсветкой.

Простая в использовании электромеханическая панель с аналоговыми термометром, термостатом и таймером. Изоляция печи 3,5 см минимизирует потери тепла, поверхности печи не перегреваются. Влагозащищенное исполнение IPX5 позволяет использовать для очистки фронтальной панели душ. Аварийные индикаторы и бесконтактный датчик открывания двери делают эксплуатацию конвектомата максимально безопасной. Душ со сматывающимся шлангом (опция) делает очистку конвектомата максимально простой.

TCSTAR панель управления



Индикаторы аварии

Температура внутри камеры

Переключатель – включить/выключить/перезагрузить

Регулятор температуры

Таймер

4-х стадийный регулятор влажности



Общие технические данные:

- конструкция из нержавеющей стали AISI304;
- камера печи из нержавеющей стали AISI304 дно и верх из нержавеющей стали AISI316L с расширенными размерами для возможности использования как гастроемкостей, так и кондитерских противней 60x40 см (в моделях 611 и 1011);
- газовый теплообменник и ТЭН из коррозионно устойчивого сплава Incoloy800;
- галогеновая подсветка камеры;
- панель управления в специальном защищенном от повреждений углублении;
- съемная направляющие;
- камера с округлыми аэродинамическими формами;
- дефлектор вентилятора на поворотном шарнире для простого доступа к вентилятору и нагревательным элементам;
- дверь с двойным остеклением
- внутреннее стекло на шарнире для простой очистки;
- мощная теплоизоляция из специального материала толщиной 3,5 см со специальным термобарьером;
- надежная система закрывания двери;

- дверь с тремя фиксированными положениями для более удобной работы;
- усиленная дверная прокладка из высокотемпературного силикона соответствующего стандарту NSF;
- система автоматического сбора конденсата с двери;
- простой сервис благодаря расположению всех обслуживаемых элементов с левой стороны и облегченному доступу к ним.

Устройства защиты:

- автоматическое отключение двигателя вентилятора при перегрузке;
- автономная система охлаждения аппаратного отделения;
- защитный термостат аппаратного отделения;
- защитный термостат камеры печи;
- защитный прессостат камеры печи;
- магнитное защитное устройство открывания двери;
- аварийная сигнализация срабатывания систем защиты от перегрева и перегрузки двигателя;

- аварийная сигнализация при перебоях подачи воды, газа или электроэнергии;
- аварийная сигнализация неисправности в процессе выполнения программы автоматической мойки.

Особенности моделей с электрическим нагревом:

- ТЭНы из сплава Incoloy800.

Особенности моделей с газовым нагревом:

- теплообменник изготовлен из сплава Incoloy800;
- новая модель газовой горелки с системой самодиагностики и автоматическим повторным поджигом;
- горелка с турбонаддувом с непрямым нагревом для получения максимально равномерного нагрева;
- многопозиционный автоматический клапан подачи газа для точного поддержания температуры и исключения ее скачков в момент включения.



Модель	FC611G	FC611E	FC1011G	FC1011E	FC1221G	FC1221E
Габаритные размеры (мм)	976x770x980	976x770x825	976x770x1195	976x770x1040	1225x955x1690	1225x955x1530
Размеры камеры (мм)	647x652x510	647x652x510	647x652x725	647x652x725	893x828x895	893x828x895
Вместимость в GN	6 x 1/1	6 x 1/1	10 x 1/1	10 x 1/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1	24 x 1/1 - 12 x 2/1
Газовая мощность кВт – Ккал/ч	12 - 10.320		18 - 15.480		28 - 24.080	
Электрическая мощность кВт	0,65	9,2	0,65	17	0,95	24,8
Требования к электрической сети	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 1N 50/60 Hz	230V 1N 50/60 Hz	400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz	400V 3N 50 Hz 230V 3 50 Hz	400V 3N 50Hz
Расстояние между уровнями (мм)	72	72	65	65	66	65
Число блюд в день (рекомендованное)	85	85	140	140	335	335
Подключение воды	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Дренаж	40	40	40	40	40	40
Давление воды, бар	2	2	2	2	2	2
Вес, кг	182	158	210	195	261	246

Версии с нестандартным напряжением питания по отдельному запросу.



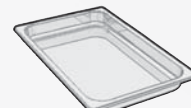
КОНВЕКТОМАТЫ

FC611...
FC1011...

FC611...



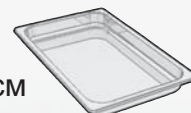
66 x 1/1 GN =
6 x 1/1 GN, 6 x 60x40 см



FC1011...



10 x 1/1 GN =
10 x 1/1 GN, 10 x 60x40 см



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
6 X 1/1 GN



ГАЗОВЫЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ,
10 X 1/1 GN

МОДЕЛЬ



FC611E

97,6x77x82,5

9,2

3

FC611G

97,6x77x98

12

0,65

8

FC1011E

97,6x77x104

17

3

FC1011G

97,6x77x119,5

18

0,65

8

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ



ОПИСАНИЕ

ТВА610

90x70,2x61

СТЕНД ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА
6-10/GN1/1 С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ



ТВА610V

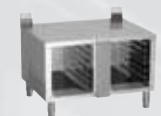
НАБОР НАПРАВЛЯЮЩИХ ПОД
GN1/1 ДЛЯ СТЕНДА ТВА610



ТВG610

91x75x61

СТЕНД БЕЗ ДВЕРЕК ДЛЯ
ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ
6-10/GN1/1 С НАПРАВЛЯЮЩИМИ



РВ9

ПРАВАЯ/ЛЕВАЯ ДВЕРЦЫ ДЛЯ ТВG610



Варианты 2-х ярусной установки печей		Набор для крепления	Общая высота, мм *
Нижняя печь	Верхняя печь		
FC-FM611E	FC-FM611E	KSFM11E	1813
FC-FM611E	FC-FM611G	KSFM11E	1885
FC-FM611G	FC-FM611E	KSFM11G	1885
FC-FM611G	FC-FM611G	KSFM11G	1885

* - высота включающая ножки 150 мм и вентиляционные отверстия

Варианты 2-х ярусной установки печей		Набор для крепления	Общая высота, мм *
Нижняя печь	Верхняя печь		
FC-FM1011E	FC-FM611E	KSFM11E	2026
FC-FM1011E	FC-FM611G	KSFM11E	2098
FC-FM1011G	FC-FM611E	KSFM11G	2098
FC-FM1011G	FC-FM611G	KSFM11G	2098

* - высота включающая ножки 150 мм и вентиляционные отверстия

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

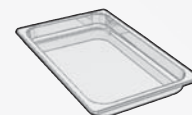
МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
KRTB610		НАБОР ИЗ 4-Х КОЛЕС ДЛЯ ТВА610/TBG610
SRG6	36x50x41	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 6 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ
SRG685	37x54x41	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 4 УРОВНЯ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
SRG10	37x54x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 4 УРОВНЯ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
SRG1085	37x54x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 10 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ
RGP5FM	57x45x12	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА 7 УРОВНЕЙ, РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 85 ММ
RGP8FM	66x45x12	СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ, 5 УРОВНЕЙ ПОД ПРОТИВЕНЬ 60X40 СМ ДЛЯ FM-FC611
TSRFM11	63x46x4	СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ, 7 УРОВНЕЙ ПОД ПРОТИВЕНЬ 60X40 СМ ДЛЯ FM-FC1011
C610	62x84x124	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ ВКАТНЫХ СТРУКТУР SRG6/SRG10
KSFM11G		НАБОР ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ МОДЕЛЕЙ FM-FC1011G/FM-FC611G
KSFM11E		НАБОР ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ МОДЕЛЕЙ FM-FC1011E/FM-FC611E
KGSFM11		ДЕКОРАТИВНАЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ 2-Х ЯРУСНОЙ УСТАНОВКИ
SRP101	36,4x62x65	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ 10XGN1/1 ПОД 27 ТАРЕЛОК ДИАМЕТРОМ 29 СМ
СТ101	36,4x62x65	ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ SRP10/SRG10/SRG1085



КОНВЕКТОМАТЫ

FC1221...

FC1221... → 12 x 2/1 GN
24 x 1/1 GN



ELECTRIC CONVECTION OVEN,
12 X 2/1 GN

МОДЕЛЬ



FC1221E

122,5x95,5x153

24,8

2

1

FC1221G

122,5x95,5x169

28

0,95

7

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ



ОПИСАНИЕ

RFM1221

НИЖНЯЯ ПОЛКА ДЛЯ FM-FC 1221

TRG24

57x66x79

ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 7 УРОВНЕЙ,
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 76,3 ММ

TRG2485

57x66x79

ВКАТНАЯ СТРУКТУРА НА 12 УРОВНЕЙ,
РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ 60 ММ

TSRFM21

63x46x4

НАПРАВЛЯЮЩАЯ, УСТАНОВЛИВАЕМАЯ В
КАМЕРУ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВКАТНЫХ
СТРУКТУР TRG721, TRG24, TRG2485

C1424

67x100x130

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ СТРУКТУР
TRG721, TRG24, TRG2485


KGC1221

80x10x10

ПАРКОВОЧНАЯ НАПРАВЛЯЮЩАЯ
ДЛЯ C1424




ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

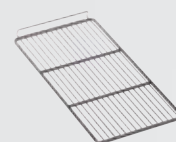
МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
BAS241	75x68x58	СТЕНД ДЛЯ РАЗМЕЩЕНИЯ ВКАТНЫХ СТРУКТУР TRG721, TRG24, TRG2485
BASR241	76x92,2x120,3	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ВКАТНОЙ СТРУКТУРЫ TRG24
SRP241	61x72,8x79,3	ВКАТНАЯ СТРУКТУРА ДЛЯ БАНКЕТНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ (60 ТАРЕЛОК, ДИАМЕТРОМ 29 СМ)
СТ241	61x72,8x79,3	ТЕРМОЧЕХОЛ ДЛЯ SRP241



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К COMBI STAR, TC STAR

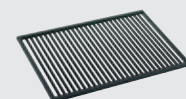
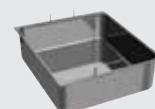
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
KSFML1	25x37x14	НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ОДНОЗОННОГО ПРОБНИКА В FM LEVEL 1
KSFMS		НАБОР ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРОБНИКА, ПРИГОДНОГО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ УПАКОВАННЫХ В ВАКУУМ
LDL		ДУШ-ПИСТОЛЕТ ДЛЯ МОЙКИ ПЕЧЕЙ FC И FM
LDR610	45x23x10	КОМПАКТНЫЙ ДУШ С АВТОМАТИЧЕСКИ СМАТЫВАЮЩИМСЯ ШЛАНГОМ ДЛЯ МОЙКИ ПЕЧЕЙ FC И FM
CART2	43,1x49,5x36,3	ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА И НЕЙТРАЛИЗАТОРА ДЛЯ ПЕЧЕЙ FM 3-ГО УРОВНЯ
TBR10		САНИТАЙЗЕР 10 Л ДЛЯ ПЕЧЕЙ FM 3-ГО УРОВНЯ
TBR20		САНИТАЙЗЕР 20 Л ДЛЯ ПЕЧЕЙ FM 3-ГО УРОВНЯ
TDE10		МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 10 Л ДЛЯ ПЕЧЕЙ FM 3-ГО УРОВНЯ
TDE20		МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО 20 Л ДЛЯ ПЕЧЕЙ FM 3-ГО УРОВНЯ
PND		РАСПЫЛИТЕЛЬ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА, 1,5 Л
G610X	32,5x53x0	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN1/1
G241X	53x65x0	РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ GN2/1
G11P	32,5x53x0	РЕШЕТКА GN1/1 ДЛЯ ЖАРКИ КУР
B12F2	32,5x26,5x2	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/2 GN ГЛУБИНОЙ 20 ММ
B12F4	32,5x26,5x4	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/2 GN ГЛУБИНОЙ 40 ММ
B12F6	32,5x26,5x6,5	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/2 GN ГЛУБИНОЙ 65 ММ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
B11F2	53x32,5x2	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 20 ММ
B11F4	53x32,5x4	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 40 ММ
B11F6	53x32,5x6,5	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 65 ММ
B21F2	53x65x2	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/1 GN ГЛУБИНОЙ 20 ММ
B21F4	53x65x4	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/1 GN ГЛУБИНОЙ 40 ММ
B21F6	53x65x6,5	ГАСТРОЕМКОСТЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 2/1 GN ГЛУБИНОЙ 65 ММ
BF11F2	53x32,5x2	ГАСТРОЕМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 20 ММ
BF11F4	53x32,5x4	ГАСТРОЕМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 40 ММ
BF11F6	53x32,5x6,5	ГАСТРОЕМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 65 ММ
BF11F10	53x32,5x10	ГАСТРОЕМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С РУЧКАМИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 100 ММ
BF11F20	53x32,5x20	ГАСТРОЕМКОСТЬ ПЕРФОРИРОВАННАЯ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С РУЧКАМИ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 200 ММ
GR11AL	53x32,5x0	РЕШЕТКА 1/1 GN ИЗ СПЛАВА АЛЮМИНИЯ 3003
BFR11F4	53x32,5x4	КОНТЕЙНЕР 1/1 GN ДЛЯ ЖАРКИ
T11AL20	53x32,5x2	ПРОТИВЕНЬ АЛЮМИНИЕВЫЙ 1/1 GN ГЛУБИНОЙ 20 ММ
T11ALA2	53x33x2	ЛИСТ ИЗ АЛЮМИНИЯ 1/1 GN, ПОКРЫТЫЙ АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
T11ALA4	53x33x4	ЛИСТ ИЗ АЛЮМИНИЯ 1/1 GN, ПОКРЫТЫЙ АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ
T11FE20	53x32,5x2	ЭМАЛИРОВАННЫЙ ЛИСТ 1/1 GN С БОРТИКОМ 20 ММ
T11FE40	53x32,5x4	ЭМАЛИРОВАННЫЙ ЛИСТ 1/1 GN С БОРТИКОМ 40 ММ



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К COMBI STAR, TC STAR

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МОДЕЛЬ		ОПИСАНИЕ
TM11AL2	53x32,5x2	ЛИСТ ИЗ АЛЮМИНИЯ С ПЕРФОРАЦИЕЙ 1/1 GN
TM11ALA2	53x32,5x2	ЛИСТ ИЗ АЛЮМИНИЯ С ПЕРФОРАЦИЕЙ И АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ 1/1 GN
T6040AL	60x40x3	ПРЯМОУГОЛЬНЫЙ ЛИСТ 60X40 CM ИЗ СПЛАВА АЛЮМИНИЯ
KGRFM3		КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ УДАЛЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ К ПЕЧАМ FM 3 –ГО УРОВНЯ
KRDSFM	35x25x1	КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИНТЕРА И РАСПЕЧАТКИ ДАННЫХ К ПЕЧАМ FM
FG	40x4x40	ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР

