

Тепловая мини-линия "Abat" отечественного производства

- Предназначена для предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе;
- все элементы линии выполнены из нержавеющей стали;
- изготавливается как в напольном, так и настольном исполнении;
- возможно размещение в островном варианте;
- напряжение 220 / 380 В.



- В состав линии входят:
- фритюрница электрическая;
 - аппарат контактной обработки;
 - электромармит;
 - электроплита;
 - электроварка;
 - рабочая поверхность.

Наименование	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Технические параметры
Фритюрница электрическая			
<ul style="list-style-type: none"> • кол-во продукта, загружаемого в ванны: 1 кг; • вместимость ванн: 19,8 л; • темп-ра масла в жарочных ваннах: 50-200 °С; • время разогрева масла: 15 мин. 			
Настольная			
ЭФК-40/2Н	400×760×480	5	Количество ванн: 2 шт.
ЭФК-80/2Н	800×760×480	15,0	Количество ванн: 2 шт.
Аппарат контактной обработки (жарочная поверхность)			
<ul style="list-style-type: none"> • рабочая температура жарочной поверхности: 270 °С; • время разогрева поверхности: 25 мин. 			
Настольный			
АКО-40Н	400×760×485	4,5	Площадь жарочной поверхности: 0,22 м ²
АКО-80/2Н	800×700×470	9,0	Площадь жарочной поверхности: 0,44 м ²
Электромармит			
<ul style="list-style-type: none"> • раб. температура воздуха в ванне: 85 °С; • вместимость воды парогенератора: 4 дм²; • время разогрева воды: 25 мин. 			
Настольный			
ЭМК-40Н	400×700×470	0,75	Кол-во ванн: 2 шт.
ЭМК-80/2Н	800×700×470	1,5	Кол-во ванн: 4 шт.
Электроплита			
Напольная			
ЭПК-47ЖШ (4-х конфорочная с жарочным шкафом)	800×700×850	16,2	Площадь жарочной поверхности: 0,25 м ²
ЭПК-47П (4-х конфорочная с подставкой)	800×700×850	12,0	Площадь жарочной поверхности: 0,25 м ²
Настольная			
ЭПК-27Н (2-х конфорочная)	400×760×485	6,0	Площадь жарочной поверхности: 0,18 м ²
ЭПК-47Н (4-х конфорочная)	800×760×485	11,2	Площадь жарочной поверхности: 0,36 м ²
Электроварка			
Настольная			
ЭВК-40Н	400×700×470	7,5	Количество ванн: 1 шт
ЭВК-80Н/2	800×700×470	15,0	Количество ванн: 2 шт
Рабочая поверхность			
Настольная			
РПК-40Н	400×760×480	—	—
Стенд			
МН-02	400×691×540	—	Вес: 22 кг
МН-03	800×691×540	—	Вес 25,8 кг

Ш – модели напольные со шкафом.

Плиты электрические «Abat» отечественного производства

Плиты предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях: варки, жаренья, тушения и пассирования на предприятиях общественного питания.

- Выполнены из нержавеющей стали;
- максимальная температура конфорок 460° С;
- максимальная температура жарочного шкафа 270° С;
- напряжение 380 В.
- ножки регулируются по высоте;
- время разогрева жарочного шкафа до максимальной температуры 20-30мин.

Модель	Мощность, кВт	Количество конфорок, шт.	Время выхода на рабочую температуру, мин.		Габаритные размеры, мм
			конфорки	жарочного шкафа	
ЭП-2ЖШ	9,2	2	20	30	550×895×860
ЭП-4ЖШ	16,8	4	20	30	1050×895×860
ЭП-6ЖШ	22,6	6	20	30	1475×895×860
ЭП-6П	18	6	30	-	1475×850×860
ЭПК-47П	12,0	4	20	-	800×700×850
ЭПК-48П	11,2	4	20	-	840×850×860

ЖШ – плита с жарочным шкафом

П – без жарочного шкафа, на подставке

ЭП-2ЖШ



ЭП-6ЖШ



ЭПК-47П



Плиты газовые «Abat» отечественного производства

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ

Плиты предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания.

- Плиты снабжены системой поджига и устройством "газ-контроль";
- имеют регулируемые по высоте ножки;
- в комплект поставляются дополнительные съемные форсунки под "сжиженный газ";
- модели ПГК-49ЖШ и ПГК-69ЖШ выполнены полностью из нержавеющей стали:
 - в комплект входит один противень и одна решетка размером GN 2/1, изготовленные из нержавеющей стали,
 - диапазон регулирования температуры жарочного шкафа 140-270°С;
- модели ПГК-49П и ПГК-69П имеют рабочий модуль из нержавеющей стали, а подставку из окрашенного металла.

ПГК-49ЖШ



ПГК-69ЖШ



ПГК-49П



ПГК-69П



Модель	Мощность, кВт			Количество конфорок, шт.	Габаритные размеры, мм	Вес, кг
	общая	конфорок	жарочного шкафа			
Плиты с жарочным шкафом						
ПГК-49ЖШ-II-A	32	3x5,5+1x7,5	8	4	893x800x976	135
ПГК-69ЖШ-II-A	45	4x5,5+2x7,5	8	6	1200x800x976	190
Плиты без жарочного шкафа						
ПГК-49П-II-A	24	3x5,5+1x7,5	–	4	893x800x976	93
ПГК-69П-II-A	37	4x5,5+2x7,5	–	6	1200x800x976	132