



## Профессиональное тепловое оборудование фирмы Kovinastroj (Словения)

**Серия 700**

Предлагаем Вашему вниманию новую, улучшенную тепловую линию фирмы Kovinastroj, производимую с 2009г. Оборудование полностью соответствует европейским и российским стандартам безопасности и гигиены, удобно в обслуживании и санитарной обработке. Конструкция оборудования позволяет устанавливать его как в пристенном, так и в островном варианте. Конструкционный материал – нержавеющая сталь. Все элементы серий имеют секционно-модульное исполнение, что позволяет подбирать необходимую комплектацию в зависимости от потребностей

заказчика.



### ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НОВОЙ ТЕПЛОЙ ЛИНИИ

Все модули новой тепловой линии имеют закругленный передний край с радиусом 8 мм.

Рабочие поверхности изготовлены из единого листа нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

В конструкцию модулей добавлены дополнительные ребра жесткости, которые повысили их прочность и всей тепловой линии в целом

Благодаря возможности скреплять модули между собой, стало возможно достигнуть более ровного и герметичного стыка

Элементы управления помещены в специальные отверстия, которые предотвращают попадание жидкости за контрольную панель при утечке.

Появилась возможность заменять электрические выключатели без снятия контрольной панели.

Новая тепловая линия имеет возможность подключения к системе НАССР. Доступно опционально (дополнительно необходимо до заказать комплект для подключения)

### ПЛИТЫ И ШКАФЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

#### ES -T47/1



- предназначение - тепловая обработка пищевых продуктов в функциональных и других емкостях;
- плоская поверхность конфорок (размер – 30×30 см) позволяет без особых усилий передвигать емкости вдоль рабочей поверхности;
- 3 положения регулятора нагрева конфорок;
- выход на рабочую температуру через 15 минут;
- внутренняя поверхность духового шкафа обеспечивает размещение противней размером **GN 1/1** и **GN 1/2** (размер GN 2/1 для моделей KSP – 3 и KSP - 2);
- духовой шкаф комплектуется решеткой и противнем;
- терморегулятор позволяет регулировать температуру духового шкафа от 50 до 300°C;
- конвекционный духовой шкаф дополнительно оснащен таймером и вентилятором, который обеспечивает равномерное распределение температуры по всему объему;
- каждый уровень секционного духового шкафа оборудован выключателями, регуляторами, индикаторным освещением и нагревательными элементами: верхний ТЭН (2,5 кВт) и нижний (3,4 кВт);
- модели плит **ESI – индукционные**. Диаметр каждой зоны нагрева составляет 220мм.

Модель	Конфигурация	Мощность, кВт		Напряжение питания	Габаритные размеры, мм	Габаритные размеры духового шкафа, мм
		конфорок	духового шкафа			
ES – T27/P	2 конфорки	2×2,5	—	380В/ 2ф	400×700×900	—
ESI – T27/PB	2 зоны нагрева - индукция	2х5	—	380В/ 3ф	400×700×900	—
ES – T47/P	4 конфорки	4×2,5	—	380В/ 3ф	800×700×900	—
ES – T47/1	4 конфорки + духовой шкаф	4×2,5	4,5	380В/ 3ф	800×700×900	540×540×300
ES – T47/1K	4 конфорки + конвекционный духовой шкаф	4×2,5	6,7	380В/ 3ф	800×700×900	540×490×300
ESK – T47/P	4 конфорки	4×2	—	380В/ 3ф	800×700×900	—
ESI – T47/PB	4 зоны нагрева - индукция	4х5	—	380В/ 3ф	800×700×900	—
KSP – T2	2-х секционный духовой шкаф на 2-х створчатом пьедестале	—	2×5,9	380В/ 2ф	800×875×1690	—
KSP – T3	3-х секционный духовой шкаф	—	3×5,9	380В/ 3ф	800×875×1690	—

## Серия 700

Модель	ES-T67/P	ES-T67/1-0	ES-T67/1K-0
Конфигурация	6 конфорок	6 конфорок + духовой шкаф (GN 1/1 и 1/2) + нейтральный шкаф	6 конфорок + конвекционный духовой шкаф (GN 1/1 и 1/2) + нейтральный шкаф
Размер конфорок, мм	300×300		
Мощность, кВт	общая	15	19,5
	конфорок	6×2,5	6×2,5
	духового шкафа	–	4,5
Напряжение, В	380 / 3ф.		
Габаритные размеры, мм	1200×700×900	1200×700×900	1200×700×900

ES-T67/1K-0



## ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- предназначение – жарка мясных, рыбных и овощных блюд;
- термостат позволяет регулировать t° нагрева рабочей поверхности от 50 до 300°C;
- для моделей шириной 800 мм (полноразмерный вариант) предусмотрена независимая регулировка температуры каждой из половин;
- жарочная поверхность имеет жиросборник для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиками для предотвращения разбрызгивания жира.

EZ – T47/P-L



Модель	Тип жарочной поверхности	Материал жарочной поверхности	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EZ – T47/P-L	гладкая	чугун	6,0	380	400×700×900
EZ – T47/P-J		сталь	6,0	380	400×700×900
EZ – T47/P-K		хромированная сталь	6,0	380	400×700×900
EZ – T87/P-L	1/2 гладкая + 1/2 рифленая	чугун	12,0	380	800×700×900
EZ – T87/P-J	гладкая	сталь	12,0	380	800×700×900

## ФРИТЮРНИЦЫ

- предназначение – приготовление пищевых продуктов в большом количестве жира;
- терморегуляторы позволяют регулировать температуру масла от 100 до 190°C;
- фритюрница оснащена аварийным термостатом для защиты от работы без масла;
- каждый отсек комплектуется корзиной размером 225×410×120 мм;
- в нижней части рабочего объема расположен шаровой вентиль для слива отработанного масла;
- шарнирное закрепление нагревательных элементов дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку рабочих емкостей.

EF – T7/28



Модель	Емкость, л	Количество корзин, шт	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EF – T7/14	14	1	8,1	380	400×700×900
EF – T7/28	2×14	2	16,2	380	800×700×900

## МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- предназначение – сохранение в горячем состоянии супов, соусных блюд и гарниров до раздачи их потребителю;
- терморегулятор позволяет поддерживать температуру воды от 70 до 85°C;
- ручной залив воды;
- в нижней части рабочей емкости расположен кран для слива воды.

EVK – T47/P



Модель	Размер ванны	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EVK – T47/P	1×GN 1/1 – 200	1	220	400×700×900
EVK – T87/P	2×GN 1/1 – 200	2	220	800×700×900


**Серия 700**
**Специальные слои  
стали для дна  
чаши ThermoPlateAl**

**ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА ОПРОКИДЫВАЮЩАЯСЯ**

- предназначение – пассировка овощей, тушение и припускание;
- термостат позволяет регулировать температуру от 100 до 300°C;
- подъем сковороды осуществляется с помощью маховика, расположенного на передней панели;
- защитный выключатель отключает подачу энергии во время подъема сковороды;
- массивная крышка предотвращает потерю тепла во время работы;
- ручной залив воды;
- дно чаши **ThermoPlateAl** изготовлено из нескольких слоев специальной стали, которая обеспечивает наиболее ровное распределение тепла по всей поверхности. Также чаша имеет специальное покрытие NonStick – которое уменьшает прилипание пищи во время приготовления;
- материал чаши - нержавеющая сталь (модель **EKP – T7/60**), чугун (модель **EKP – T7/40 SL**).


**EKP – T7/60**

Модель	Емкость, л	Габаритные размеры чаши, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
<b>EKP – T7/60</b>	60	710×430×235	6	380	800×700×900
<b>EKP – T7/40 SL</b>	40	710×430×210	6,5	380	800×700×900

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА**

- предназначение – запекание мяса, рыбы, овощей, подготовка соусов, гуляшей;
- термостат позволяет регулировать температуру от 100 до 300°C;
- дно чаши **ThermoPlateAl** изготовлено из нескольких слоев специальной стали, которая обеспечивает наиболее ровное распределение тепла по всей поверхности. Также чаша имеет специальное покрытие NonStick – которое уменьшает прилипание пищи во время приготовления;
- большое сливное отверстие обеспечивает свободный слив и очистку
- для моделей шириной 800 мм (полноразмерный вариант) предусмотрена независимая регулировка температуры каждой из половин;
- защитный выключатель отключает подачу энергии при высокой температуре.


**EB-T/87-P**

Модель	Емкость, л	Габаритные размеры чаши, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
<b>EB-T/47-P</b>	15	310×510×110	5	380	400×700×900
<b>EB-T/87-P</b>	30	630×510×110	9	380	800×700×900

**КОТЕЛ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ**

- предназначение – приготовление первых, вторых, третьих блюд и соусов;
- регулировка t° нагрева от 60 до 120°C осуществляется с помощью термостата;
- на передней панели расположены регулятор t° нагрева, клапан заполнения водяной рубашки, клапан заполнения котла водой, краны слива воды из котла и рубашки;
- на верхней поверхности находится манометр для определения давления в водяной рубашке и предохранительный клапан, срабатывающий при его превышении;
- стационарное подключение к холодной воде.


**EK – T7/80-0**

Модель	Емкость, л	Габаритные размеры чаши, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
<b>EK – T7/80-0</b>	80	D=500×470	14,1	380	800×700×900

**НЕЙТРАЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (СТОЛ-ВСТАВКА)**

- используются как промежуточные элементы при составлении единой технологической линии.

Модель	Габаритные размеры, мм
<b>BM – T47/V</b>	400×700×900
<b>BM – T87/V</b>	800×700×900

**СТОЛ РАБОЧИЙ С НИЖНЕЙ ПОЛКОЙ**

Модель	Габаритные размеры, мм
<b>MP – 12</b>	1200×700×850


**MP-12**

**BM – T87/V**

## Серия 600 “мини гастроном”

Производимое фирмой *Kovinastroj* оборудование полностью соответствует европейским и российским стандартам безопасности и гигиены, удобно в обслуживании и санитарной обработке. Конструкция оборудования позволяет устанавливать его как в пристенном, так и в островном варианте. Конструкционный материал – нержавеющая сталь. Все элементы серий имеют секционно-модульное исполнение, что позволяет подбирать необходимую комплектацию в зависимости от потребностей заказчика.

Отличительной особенностью оборудования 600 серии является оптимальное сочетание производительности и компактности размеров. Все элементы серии должны быть размещены на подставках-пьедесталах. Для предотвращения попадания остатков грязи и жира между элементами используются специальные вставки – рейки.



### ПЛИТЫ И ШКАФЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- предназначение – тепловая обработка пищевых продуктов в функциональных и других емкостях;
- конфорки выпуклые, круглой формы (диаметр 18 и 22 см);
- 7 положений регулятора нагрева конфорок;
- выход на рабочую температуру через 15 минут;
- пьедестал с духовым шкафом можно использовать как подставку под оборудование;
- температура духового шкафа регулируется от 50 до 300°C с помощью двух термостатов.

EF – 40/2ES - 40



EP - 80

Модель	Конфигурация	Мощность	Напряжение питания	Габаритные размеры, мм
ES – 40	2 конфорки (Ø18, Ø22 см)	2×2,0 кВт	220В	400×600×340
ES – 60	4 конфорки (2×Ø18, 2×Ø22 см)	4×2,0 кВт	380В/ 3ф	600×600×340
ES – 80	4 конфорки (2×Ø18, 2×Ø22 см)	4×2,0 кВт	380В/ 3ф	800×600×340
EP - 80	духовой шкаф (540×410×300 мм)	3,15 кВт	220В	800×540×530

### ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- предназначение – жарка мясных, рыбных и овощных блюд;
- термостат позволяет регулировать температуру нагрева рабочей поверхности от 50 до 300°C;
- жарочная поверхность имеет жиросборник и бортик по периметру для предотвращения разбрызгивания жира.

Модель	Тип жарочной поверхности	Материал жарочной поверхности	Размер жарочной поверхности	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EZ – 40 L	гладкая	чугун	40×52 см	4,5	220	400×600×340
EZ – 40 J		сталь		4,5	220	400×600×340
EZ – 40 K		хромированная сталь		4,5	220	400×600×340
EZ – 40 R		рифленая		чугун	4,5	220
EZ – 60 J	гладкая	сталь	60×52 см	6,3	220	600×600×340



## Серия 600 “мини гастроном”

### ФРИТЮРНИЦЫ

- предназначение – приготовление пищевых продуктов в большом количестве жира;
- температура масла (от 50 до 180°C) в каждой ванне регулируется отдельным термостатом;
- фритюрница оснащена аварийным термостатом для защиты от работы без масла;
- в нижней части рабочего объема расположен шаровой вентиль для слива отработанного масла;
- шарнирное закрепление нагревательных элементов дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку рабочих емкостей.

Модель	Емкость, л	Количество и размер корзин	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EF – 40	8-10	1 шт (230×345×100 мм)	5,4	220	400×600×340
EF – 40/2	2×4-5	2 шт (145×345×100 мм)	6,0	220	400×600×340
EF – 60/2	2×8-10	2 шт (230×345×100 мм)	10,8	380	600×600×340

### МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- предназначение – сохранение в горячем состоянии супов, соусных блюд, гарниров до раздачи их потребителям, а также приготовление чипсов;
- терморегулятор позволяет поддерживать температуру до 85°C;
- ручной залив воды (модель EVK – 40 В);
- слив воды осуществляется с помощью крана;
- использование сухого мармита (модель ESO - 40) является заключительным этапом в приготовлении чипсов, где ТЭНы, закрепленные снизу, просушивают обжаренные во фритюре ломтики картофеля, лежащие на перфорированной сетке, а инфракрасная лампа способствует образованию аппетитной хрустящей корочки.

**ESO – 40**  
(вид сверху)


Модель	Размеры ванны, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EVK – 40 В	530×325 (GN 1/1)	1,5	220	400×600×340
ESO – 40 (аппарат для чипсов)		2,2	220	400×600×340

### АППАРАТ ДЛЯ ВАРКИ ГАРНИРОВ (электроварка)

- предназначение – варка макарон, овощей и т.д.;
- термостат позволяет регулировать температуру воды от 30 до 110°C;
- ручной залив воды, кран для слива воды;
- сетчатые корзины в комплекте.

**ЕКТ – 40**  
(вид сверху)


Модель	Размеры ванны	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
ЕКТ - 40	2×GN 1/3 + 2×GN 1/6	3,5	220	400×600×340

### СТОЛ-ВСТАВКА И ПЬЕДЕСТАЛЫ

Модель	Комплектация	Габаритные размеры, мм	Цена, руб.	Модель	Комплектация	Габаритные размеры, мм
ОР - 40	Открытый пьедестал с нижней полкой	400×540×530	6 969	PZ - 40	Закрытый пьедестал, 1 дверь	400×540×530
ОР – 60		600×540×530	7 943	PZ – 60		600×540×530
ОР – 80		800×540×530		PZ – 80	Закрытый пьедестал, 2 двери	800×540×530
ОР – 120		1200×540×530	11 316	PZ – 120	Закрытый пьедестал, 2 двери, 2 выдвижных ящика для GN 1/1	1200×540×530
NEP - 40	Стол-вставка, выдвижной ящик	400×600×340	11 540			

### ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ

Предназначены для поддержания температуры готовых продуктов.

**EPV-10-6**

Модель	Комплектация	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габаритные размеры, мм
EPV-10-6	с дверцами купе	2,25	220	1000×600×850

