

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

- система «газ-контроль»
- корпус из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- в комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- пьезорозжиг
- лоток для сбора масла
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки



ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ ПГК-49П, ПГК-69П, ПГК-49ЖШ, ПГК-69ЖШ



ПГК-49П



ПГК-69П



ПГК-49ЖШ



Параметры	ПГК-49П	ПГК-69П	ПГК-49ЖШ	ПГК-69ЖШ
Код изделия	802166	802167	801314	801699
Полная мощность плиты, кВт	24	37	32	45
Количество горелок стола, шт в том числе: нормальной тепловой мощности повышенной тепловой мощности	4 3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)	6 4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)	4 3 (5,5 кВт) 1 (7,5 кВт)	6 4 (5,5 кВт) 2 (7,5 кВт)
Расход газа природный, м ³ /ч сжиженный, кг/ч	2,54 1,864	3,704 2,718	3,387 2,486	4,351 3,34
Давление газа, Па природного сжиженного	1275 2942	1275 2942	1275 2942	1275 2942
Полная мощность жарочного шкафа, кВт	-	-	8,0	8,0
Диапазон регулир-я температуры жарочного шкафа, °С	-	-	100-300	100-300
Объем жарочного шкафа, дм ³	-	-	165,6	165,6
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	-	-	575x720x400	575x720x400
Комплектация противнями	-	-	1 (GN 2/1 H40 из нерж. сталь)	1 (GN 2/1 H40 из нерж. сталь)
Комплектация решетками	-	-	650x530 мм	650x530 мм
Габаритные размеры, мм	800x900x970	1200x900x970	800x900x970	1200x900x970
Масса, кг	93	132	135	190

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ПГК-69ЖШ



АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ГАЗОВЫЙ ГАКО-90П



ГАКО-90П



Аппарат контактной обработки ГАКО-90П (жарочная поверхность), предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т. п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей.

Параметры	ГАКО-90П
Код изделия	802001
Полная максимальная мощность, кВт	16
Количество горелок, шт	2
Расход газа природный, м/ч	1,695
сжиженный, кг/ч	1,262
Давление газа, Па природного сжиженного	1961 2942
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	100-350
Тип жарочной поверхности	1/2 поверхности гладкая – 1/2 поверхности рифленая
Габаритные размеры, мм	840x900x950
Масса, кг	122

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ ГЛК-90П, ГК-90П

ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ ГАЗОВЫХ

- решетка расположена над камнем из вулканической лавы для ГЛК-90П
- двухступенчатая регулировка мощности нагрева



ГЛК-90П



Газовый лавовый гриль ГЛК-90П предназначен для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей путем непосредственного контакта решетки гриля с одной стороной обрабатываемого продукта на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Параметры	ГЛК-90П	ГК-90П
Код изделия	802028	802031
Полная мощность гриля, кВт	22	20
Количество горелок, ш	2	2
Количество решеток, шт	2	2
Размеры решетки, мм	2 x 348x600	2 x 348x600
Расход газа		
- природный, м ³ /ч	2,328	2,116
- сжиженный, кг/ч	1,736	1,578
Давление газа, Па		
- природного, м ³ /ч	1961	1961
- сжиженного, кг/ч	2942	2942
Габаритные размеры, мм	800x921x984	800x921x984
Масса, кг	85	75

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ГК-90П



ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ГФК-90.2П



ГФК-90.2П

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



Газовая фритюрница ГФК-90.2П предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Под каждой ванной расположен кран для слива масла.

Параметры	ГФК-90.2П
Код изделия	802029
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	20
Количество горелок, шт	4
Количество корзин, шт.	2
Размеры корзин, мм	507x190x105
Расход газа природный, м ³ /ч	2,116
сжиженный кг/ч	1,577
Давление газа, Па природного, м ³ /ч	1961
сжиженного, кг/ч	2942
Вместимость ванны, дм ³	49 [24,5 x 2]
Количество продукта, загружаемого в ванну, кг	3,6 [1,8 x 2]
Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг	33 [16,5 x 2]
Регулирование температуры масла в ванне, °С	110-190
Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин	18
Габаритные размеры, мм	641x911x1053
Масса, кг	80

ГАЗОВАЯ КУХОННАЯ ГВК-90/2П



ГВК-90/2П

Параметры	ГВК-90/2П
Код изделия	802032
Полная мощность газовой фритюрницы, кВт	17,2
Количество горелок, шт	2
Расход газа природный, м ³ /ч	1,820
сжиженный кг/ч	1,356
Давление газа, Па природного, м ³ /ч	1961
сжиженного, кг/ч	2942
Количество смесителей, шт	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин	30
Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л для кипячения воды для варки	2x19=38 2x14=28
Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.	4
Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг.	4x4,5=18
Габаритные размеры, мм	800x899x1088
Масса, кг	82

Газоварка кухонная ГВК-90/2П предназначена для варки корзинке риса, макарон, овощей, корнеплодов, яиц, вареников,пельменей и для кипячения воды на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

СКОВОРОДЫ ГАЗОВЫЕ

ГСК-90-0,27-40, ГСК-90-0,47-70, ГСК-90-0,67-120, ГСК-90-0,67-150



ГСК-90-0,27-40



Сковороды газовые предназначены для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд.

Параметры	ГСК-90-0,27-40	ГСК-90-0,47-70	ГСК-90-0,67-120	ГСК-90-0,67-150
Код изделия	802006	802007	802023	802033
Полная мощность газового мармита, кВт	14	20	32	32
Количество горелок, шт	1	1	2	2
Расход газа природный, м ³ /ч	1,481	2,116	3,386	3,386
сжиженный кг/ч	1,104	1,578	2,524	2,524
Давление газа, Па природного, м ³ /ч	1961	1961	1961	1961
сжиженного, кг/ч	2942	2942	2942	2942
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	14	14	14	14
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °C	100-340	100-340	100-340	100-340
Номинальная вместимость чаши, дм ³	40	70	120	150
Площадь дна чаши, м ²	0,27	0,47	0,67	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197	754x622x197	1100x630x197	1100x630x238
Габаритные размеры, мм	840x1050x940	840x1045x940	1202x1050x940	1202x1050x940
Масса, кг	120	135	185	190

ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ОСОБЕННОСТИ ГАЗОВЫХ СКОВОРОД

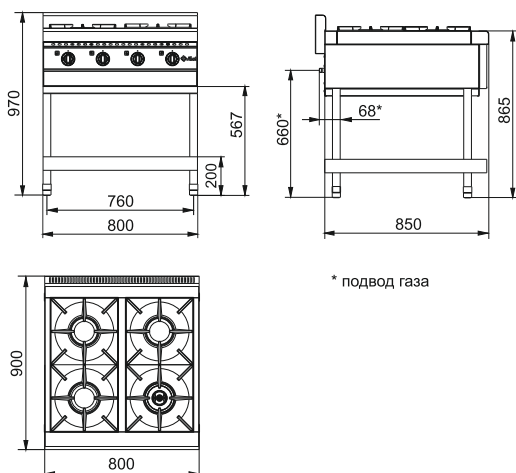
- дно чаши толщиной 10 мм, позволяющее удерживать тепло в режиме приготовления
- механизм подъема и опускания чаши, обеспечивающий удобство очистки и обслуживания сковороды
- фиксация крышки в любом положении, что предотвращает потерю тепла
- боковая и задняя обшивки из крашеного оцинкованного металла



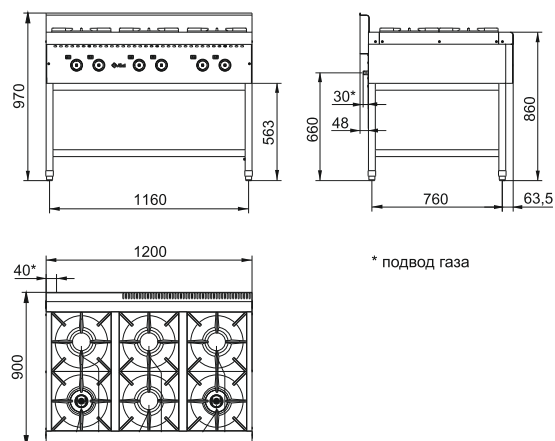
ГСК-90-0,67-120



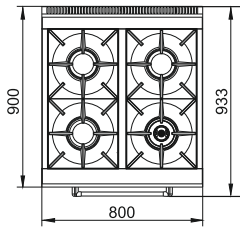
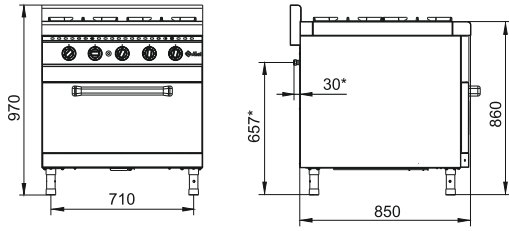
ПГК-49П



ПГК-69П

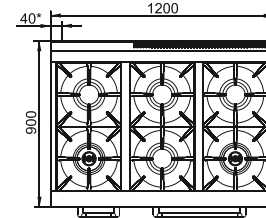
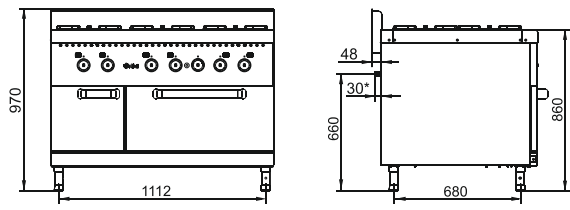


ПГК-49ЖШ



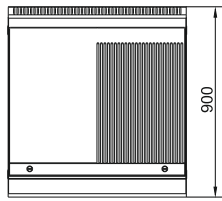
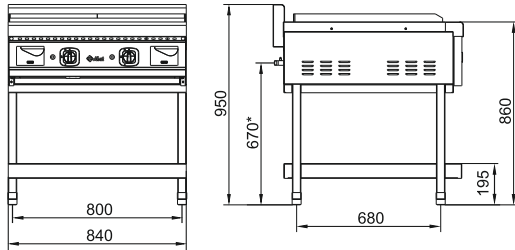
* подвод газа

ПГК-69ЖШ

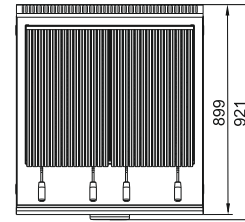
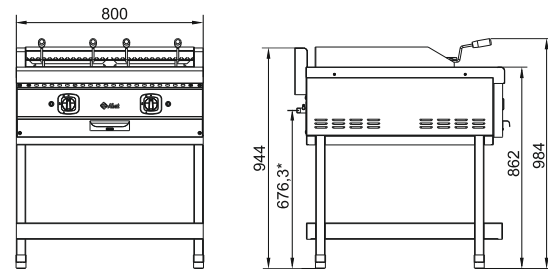


* подвод газа

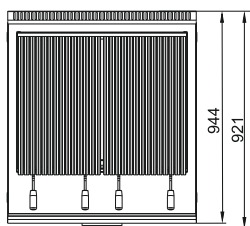
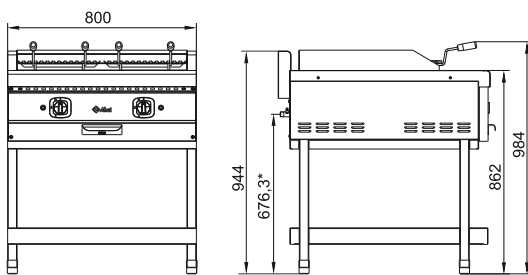
ГАКО-90П



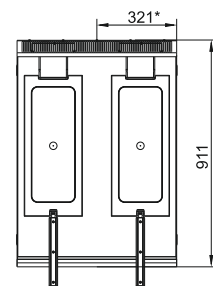
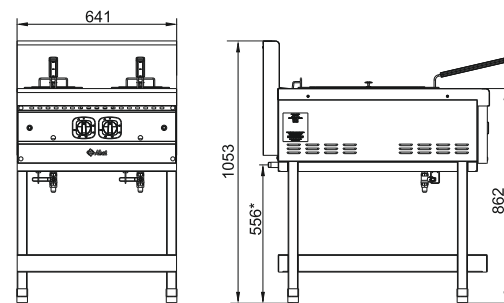
ГЛК-90П



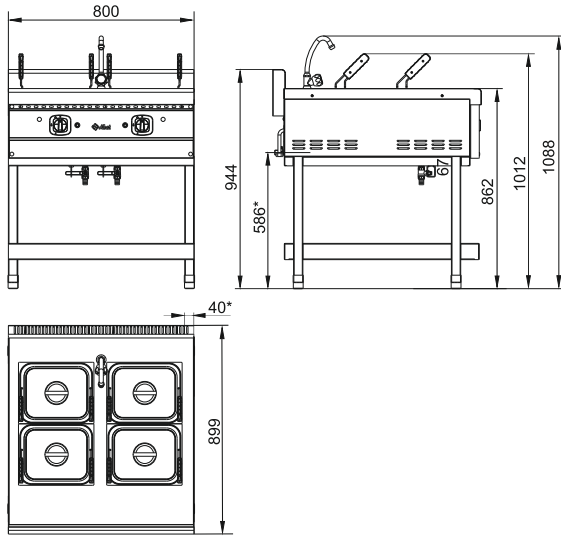
ГК-90П



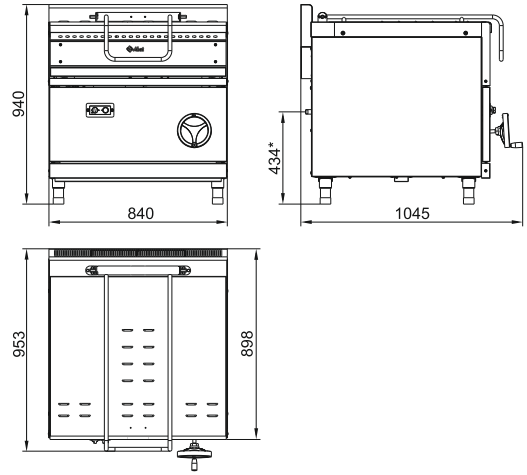
ГФК-90.2П



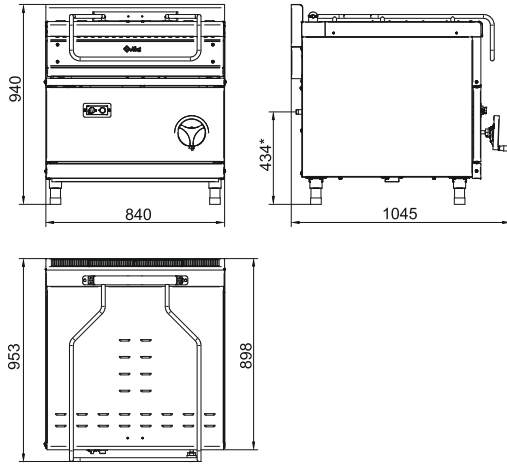
ГБК-90/2П



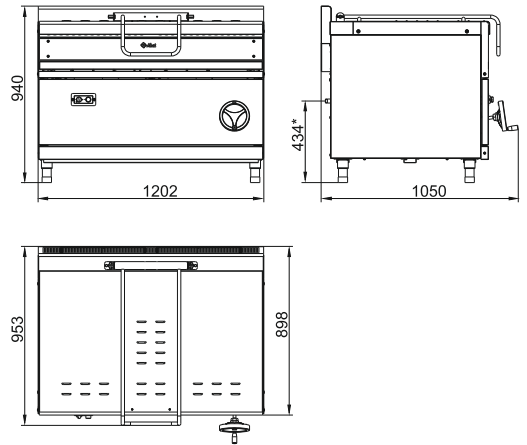
ГСК-90-0,27-40



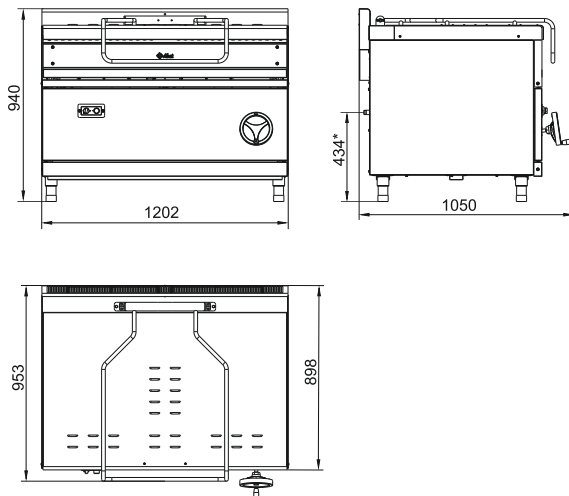
ГСК-90-0,47-70



ГСК-90-0,67-120



ГСК-90-0,67-150



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



- могут использоваться самостоятельно или в составе технологических линий;
- имеет регулируемые по высоте ножки.

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-2П, КИП-2П-01



КИП-2П



КИП-2П-01

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от + 60°C до + 240°C)
- режим увеличенной мощности — BOOST (позволяет увеличить мощность одной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

Параметры	КИП-2П	КИП-2П-01
Код изделия	19400	5867
Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более	3,5	3,5
Номинальное напряжение, В	230	230
Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.	2	2
Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно	1,75	1,75
Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST	2,1	2,1
Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары	3,5	3,5
Толщина стеклокерамической поверхности, мм	6	6
Максимальная допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг.	40	40
Максимальная допустимая нагрузка на зону нагрева, кг	20	20
Материал корпуса	лицевая панель – нерж. сталь; крашеные подставка с полкой, боковые и задняя панели	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	450x900x940	450x900x940
Масса, кг	43	43

Индукционные плиты оснащены индукционным модулем E.G.O.(Германия).

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-4П, ЭП-6П, ЭПК-48П



ЭП-4П



ЭП-6П



ЭПК-48П

Параметры	ЭП-4П	ЭП-6П	ЭПК-48П
Код изделия	301	945	949
Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более	12	18	11,2
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Размеры конфорок, мм	295x417	295x417	300x300
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3	3	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,48	0,72	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	480	480	480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	30	30	25
Материал полки	крашеный порошковой краской металл	крашеный порошковой краской металл	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	1050x850x860	1475x850x860	840x900x940
Масса, кг	120	145	99

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-2ЖШ, ЭП-4ЖШ, ЭП-4ЖШ-Э, ЭП-4ЖШ-01



ЭП-2ЖШ



ЭП-4ЖШ (стандартная духовка)
 ЭП-4ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)
 ЭП-4ЖШ-Э (эмалированная духовка)

ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТ

- раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
- аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева 320°C
- семипозиционные пакетные переключатели фирмы E.G.O. позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок для ЭП-ЖШ и ЭПК

Параметры	ЭП-2ЖШ	ЭП-4ЖШ	ЭП-4ЖШ-Э (эмал. духовка)	ЭП-4ЖШ-Э (нерж. духовка)
Код изделия	948	944	1944	953
Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более	8,8	16,8	16,8	16,8
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Количество конфорок, шт.	2	4	4	4
Размеры конфорок, мм	300x300	295x417	295x417	295x417
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8	3	3	3
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,18	0,48	0,48	0,48
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	480	480	480	480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	25	30	30	30
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	3,2	4,8	4,8	4,8
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	20-270	20-270	20-270	20-270
Время разогрева жарочного шкафа до 240°C, мин, не более	30	30	30	30
Количество противней	2 (530x325x20 и 530x325x40)	3 (530x470x30)	3 (530x470x30)	2 (530x470x30)
Материал противня	нерж. сталь	черный металл	черный металл	нерж. сталь
Размеры решетки, мм	-	-	-	530x470
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	329x595x290	538x535x290	538x535x290	538x535x290
Габаритные размеры, мм	550x950x950	1050x895x860	1050x895x860	1050x895x860
Масса, кг	125	155	155	155

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЭП-6ЖШ-Э, ЭП-6ЖШ-01, ЭП-6ЖШ-К-2/1, ЭПК-48ЖШ-К-2/1



ЭП-6ЖШ (стандартная духовка)
 ЭП-6ЖШ-Э (эмалированная духовка)
 ЭП-6ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)
 ЭП-6ЖШ-К-2/1 (вся нержавейка)

Параметры	ЭП-6ЖШ	ЭП-6ЖШ-Э (эмалированная духовка)	ЭП-6ЖШ-01 (нерж. духовка)	ЭП-6ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)	ЭПК-48ЖШ-К-2/1 (с конвекцией)
Код изделия	942	1942	956	943	950
Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более	22,8	22,8	22,8	23,9	17,24
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество конфорок, шт.	6	6	6	6	4
Размеры конфорок, мм	295x417	295x417	295x417	295x417	300x300
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3	3	3	3	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,72	0,72	0,72	0,72	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	480	480	480	480	480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	30	30	30	30	25
Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт	4,8	4,8	4,8	5,9	5,9
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	20-270	20-270	20-270	20-270	20-270
Время разогрева жарочного шкафа до 240°С, мин, не более	30	30	30	20	20
Конвекция	-	-	-	+	+
Пароувлажнение	-	-	-	+	+
Количество противней	3 (530x470x30)	3 (530x470x30)	2 (530x470x30)	2 (530x325x65)	2 (530x325x65)
Материал противня	черный металл	эмаль	нерж. сталь	нерж. сталь	нерж. сталь
Размеры решетки, мм	-	-	530x470	530x650	530x650
Внутренние размеры жарочного шкафа, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x535x290
Габаритные размеры, мм	1475x895x860	1475x895x860	1475x895x860	1475x895x860	840x950x950
Масса, кг	215	215	215	240	155

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АКО-90П, АКО-90П-01, АКО-90П-02



АКО-90П



АКО-90П-01



АКО-90П-02



Параметры	АКО-90П	АКО-90П-01	АКО-90П-02
Код изделия	801052	802308	801808
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12	12	12
Номинальное напряжение, В	400/230	400/230	400/230
Размеры конфорки, мм	834x703	834x703	834x703
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,59	0,59	0,59
Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более	270	270	270
Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорок, мин, не более	25	25	25
Тип жарочной поверхности	1/2 поверхности гладкая 1/2 поверхности рифленая	гладкая поверхность	1/2 поверхности гладкая 1/2 поверхности рифленая
Габаритные размеры, мм	840x900x950	840x900x950	840x900x950
Масса, кг	103	102	100

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-90/2П



Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроёмкость, вставляемую в специальные направляющие подставки.



Параметры	ЭФК-90/2П
Код изделия	801049
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14
Номинальное напряжение, В	400/230
Вместимость ванны, дм ³	36
Время разогрева масла до 200°C, мин, не более	17
Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °C	20-190
Максимальная загрузка продукта, кг, не более	2
Количество корзин, шт.	2
Размеры корзины, мм	400x150x130
Габаритные размеры, мм	550x900x950
Масса, кг	55

ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВК-90/2П



Параметры	ЭВК-90/2П
Код изделия	1695
Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
Номинальное напряжение, В	400
Количество пакетных переключателей, шт.	4
Число ступеней переключателя, шт.	4
Количество ТЭН-ов, шт.	4
Количество смесителей, шт.	1
Время разогрева до температуры кипения, мин.	30
Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для кипячения воды, л	2x35=70
для варки, л	2x25=50
Количество гастроёмкостей GN 1/2, GN 1/3 шт.	4, 6
Количество продукта, загружаемого в гастроёмкость, кг	4x6=24
Внутренние размеры емкости, мм, не более	304x508x270
Габаритные размеры, мм	800x900x950
Масса, кг	70

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭМК-90П



Параметры	ЭМК-90П
Код изделия	1694
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение, В	400/230
Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более	25
Рабочая температура воздуха в ванне, °С	85
Объем воды, заливаемой в ванну, дм ³	8
Количество гостроемкостей типа GN 1/1, GN 1/2 шт.	1,2
Количество ТЭН-ов, шт.	6
Номинальная вместимость емкостей, дм ³	42
Габаритные размеры, мм	800x900x950
Масса, кг	65

СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70, ЭСК-90-0,67-120



ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-7



ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СКОВОРОД

- облицовка и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм
- задняя обшивка из крашеного оцинкованного металла
- цельнотянутая (без сварных швов) стальная чаша
- дно чаши толщиной 10 мм обеспечивает равномерное распределение и удержание тепла
- механизм подъема и опускания чаши
- фиксация крышки в любом положении

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ЭСК-90-0,67-120

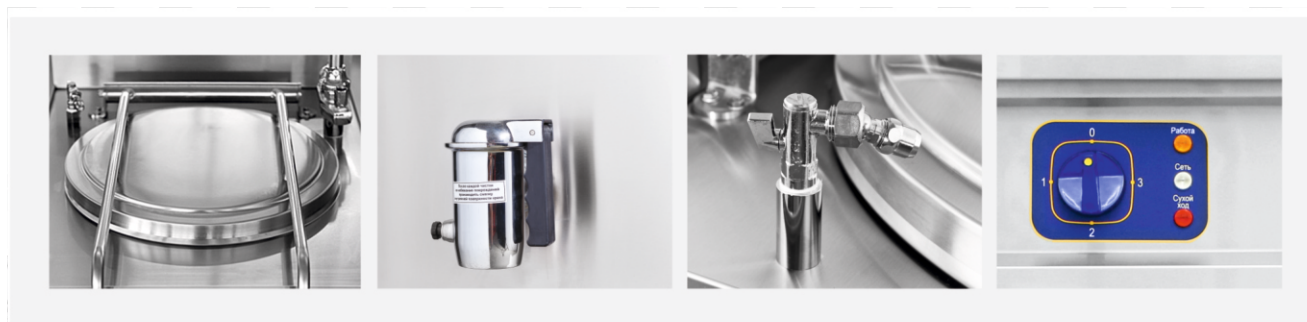


Параметры	ЭСК-90-0,27-40	ЭСК-90-0,47-70	ЭСК-90-0,67-120
Код изделия	1586	5862	1614
Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более	9	12	15
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт.	3	3	3
Время разогрева сковороды до 230°C, мин	12	15	15
Диапазон регулирования температуры, °C	20-270	20-270	20-270
Номинальная вместимость чаши, дм ³	40	70	120
Площадь дна чаши, м ²	0,27	0,47	0,67
Внутренние размеры чаши сковороды, мм	577x470x197	754x622x197	1100x630x197
Габаритные размеры, мм	840x1050x940	840x1045x940	1202x1045x940
Масса, кг	94	128	179

КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОТЛОВ

- 3 режима работы
- удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки», при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева
- корпус и чаша стационарных котлов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304
- слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели
- стационарные котлы можно дооснастить пароварочным комплектом КП



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



КПЭМ-60/9Т



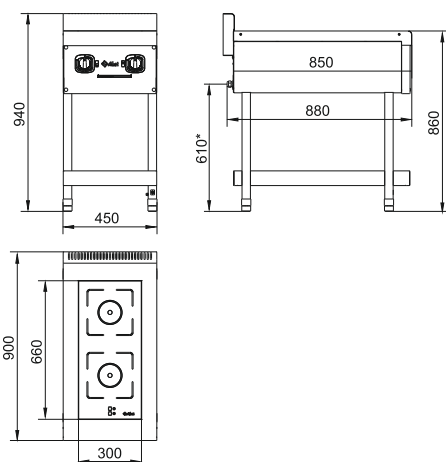
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



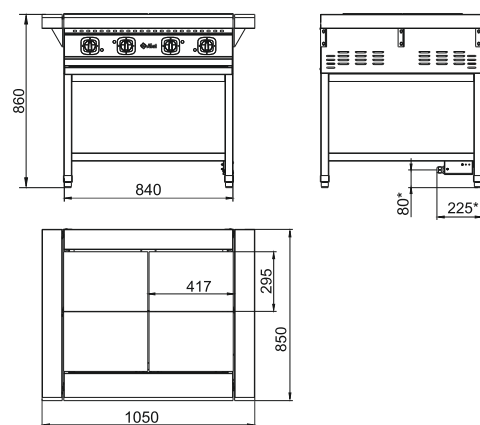
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

Параметры	КПЭМ-60/9Т	КПЭМ-100/9Т	КПЭМ-160/9Т	КПЭМ-200/9Т	КПЭМ-250/9Т
Код изделия	9837	9838	9851	19427	7907
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1	18,1	18,1	18,1	18,1
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400	400
Количество ТЭН-ов, шт.	3	6	6	6	6
Номинальный объем, л	60	100	160	200	250
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	45	55	60	65	80
Диаметр котла, мм	425	652	652	652	652
Габаритные размеры, мм	641x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1030	841x1015x1182	841x1015x1282
Масса, кг	95	121	127	141	150

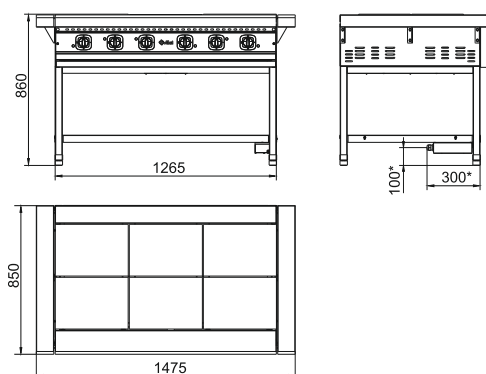
КИП-2П, КИП-2П-01



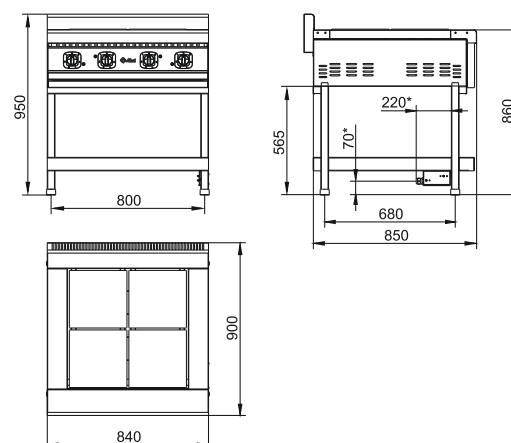
ЭП-4П



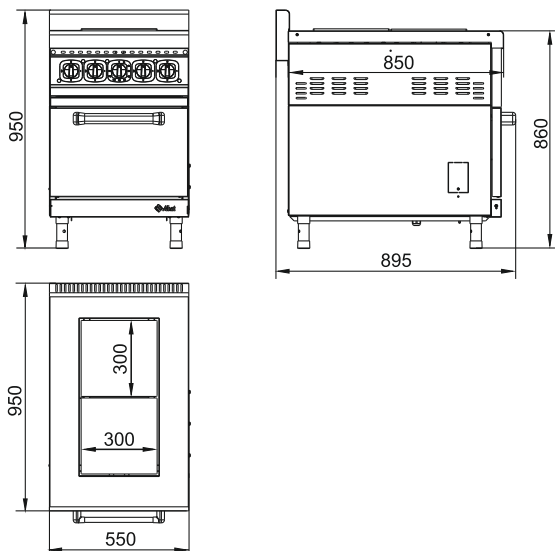
ЭП-6П



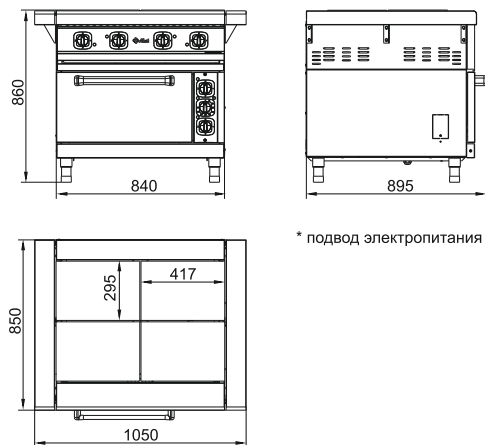
ЭПК-48П



ЭП-2ЖШ

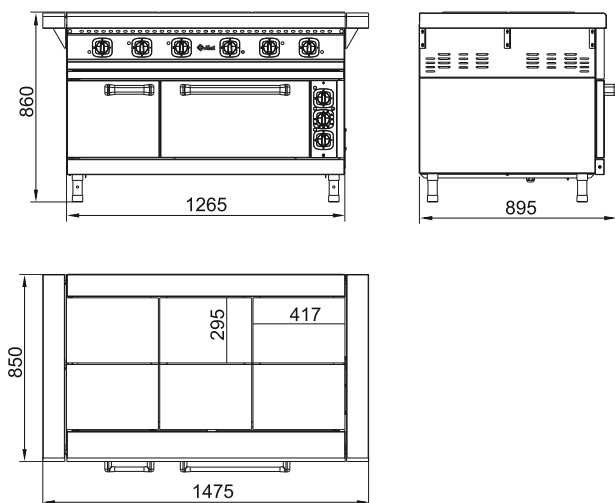


ЭП-4ЖШ

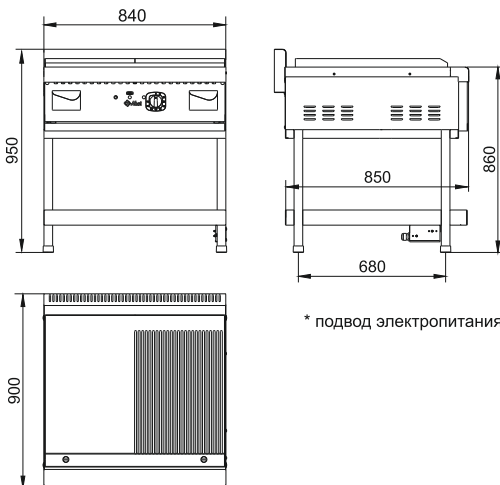


* подвод электропитания

ЭП-6ЖШ

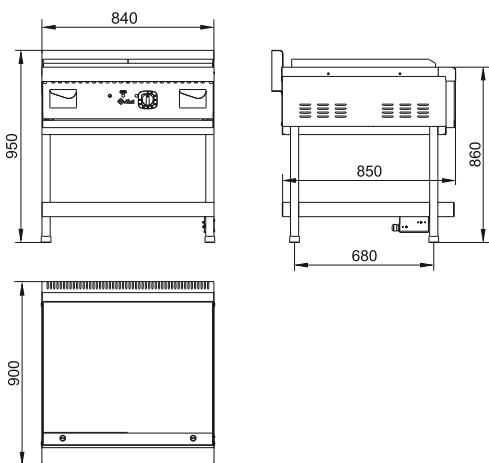


АКО-90П, АКО-90П-02

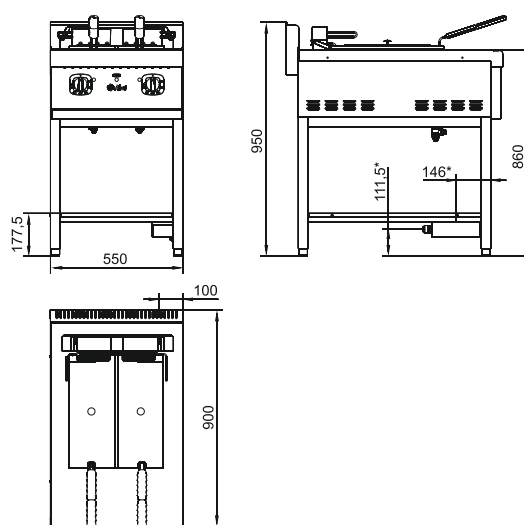


* подвод электропитания

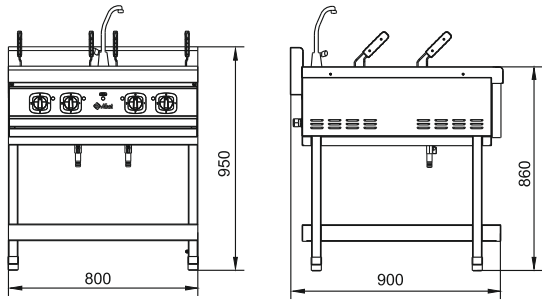
АКО-90П-01



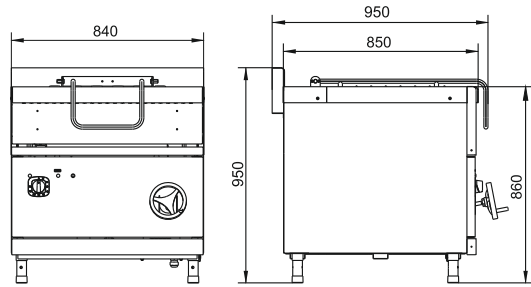
ЭФК-90/2П



ЗВК-90/2П

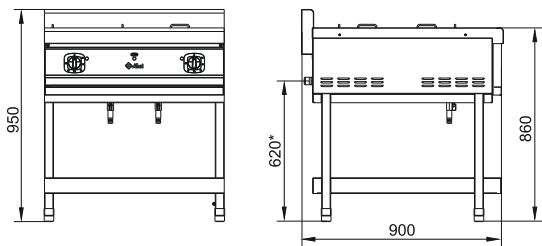


ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70

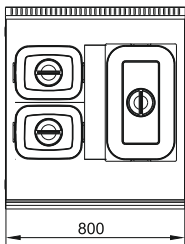


* подвод электропитания

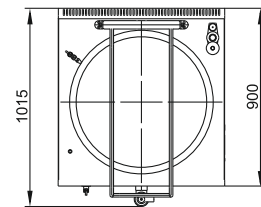
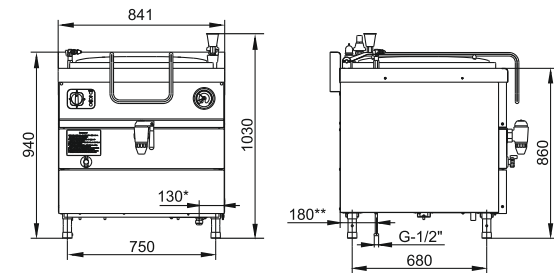
ЭМК-90П



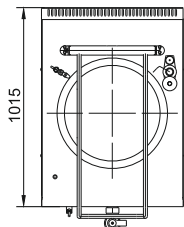
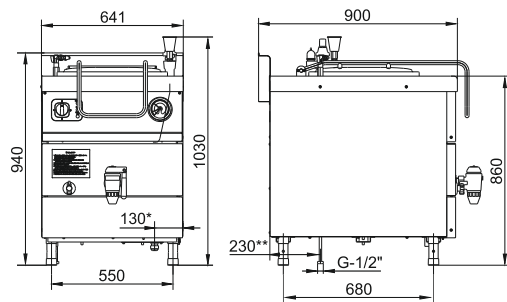
* подвод электропитания



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



КПЭМ-60/9Т



КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-250/9Т

