

Пароварки



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru

ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2П1Э



ОПИСАНИЕ

Компания GRILL MASTER представляет профессиональные 1-о и 2-х камерные, 5 и, соответственно, 10-уровневые электрические пароварки для предприятий общественного питания. Пароварки Ф2П1Э и Ф2П2Э выполнены полностью из пищевой нержавеющей стали, обеспечивающей соблюдение санитарных норм и легкость в уходе и очистке. Мощный и высокоэффективный парогенератор пароварок из нержавеющей стали подготовит пар за считанные минуты, а безопасное открытие дверцы камеры в два этапа предохранит персонал от ожогов и неудобств. Профессиональные пароварки Ф2П1Э и Ф2П2Э имеют надежную конструкцию, рассчитанную на долгую и бесперебойную работу в ресторане, кафе, точке фаст-фуд и другом предприятии общественного питания.

1 камера из н/стали, 5 уровней под противни и гастоемкости GN 2/1 650x530 и GN 1/1 325x530; производительность за 1 загрузку - 210шт манты (42шт манты на 1 противень); мощный парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 6 кВт, г.нетто 860x860x1470 мм, 50кг; г.брутто:960x960x1720,75кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	860x860x1470
Габариты брутто, мм	960x960x1720
Потребляемая мощность, кВт	6
Производительность за 1 загрузку, шт	210
Масса нетто/брутто	75/50кг
Материал изготовления	полностью из н/стали

Рабочее напряжение (для электророзжига горелок)	380
Внутренние габариты каждой секции	550x700x490
Подставка в комплекте	+
Шаг уровней, мм	90
Максимальная температура внутри камеры, 0С	102
Давление водопроводной сети, не более мПа	0,6
Формат противней и гастроемкостей камеры	GN
Противень с перфорацией в комплекте, мм, шт	650x550x20,1шт
Количество камер	1
Количество гастроемкостей формата	GN1/1(325x530) 10 шт или GN2/1(650x530) 5 шт (в комплект не входят)
Максимальное количество противней	5
Безопасное открытие дверцы камеры в 2 этапа	+
Максимальный расход воды, л/ч	1
Парогенератор из нержавеющей стали	+
Таймер с звуковой сигнализацией 120 минут	+
Направляющие под противни GN 2/1	5

ПАРОВАРКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ Ф2П2Э



ОПИСАНИЕ

GRILL MASTER представляет профессиональную 2-х камерную, 10-уровневую электрическую пароварку для предприятий общественного питания. Пароварки Ф2П1Э и Ф2П2Э выполнены полностью из пищевой нержавеющей стали, обеспечивающей соблюдение санитарных норм и легкость в уходе и очистке. Мощный и высокоэффективный парогенератор пароварок из нержавеющей стали подготовит пар за считанные минуты, а безопасное открытие дверцы камеры в два этапа предохранит персонал от ожогов и неудобств. Профессиональные пароварки Ф2П1Э и Ф2П2Э имеют надежную конструкцию, рассчитанную на долгую и бесперебойную работу в ресторане, кафе, точке фаст-фуд и другом предприятии общественного питания. 2 камеры из н/стали, 10 уровней под противни и гастоемкости GN 2/1 650x530 и GN 1/1 325x530; производительность за 1 загрузку - 420шт манты (42шт манты на 1 противень), 2 мощных парогенератор из н/стали, безопасное, плавное открытие дверцы с выпуском пара, таймер на 120 минут с сигналом, подставка из н/стали и противень с перфорацией 650x550x15 мм в комплекте, 12 кВт, г.нетто 860x860x1730 мм, 90кг; г.брутто:960x960x1980,115кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	860x860x1730
Габариты брутто, мм	960x960x1980
Потребляемая мощность, кВт	12
Внутренние размеры камеры гриля, мм	550x700x490
Масса нетто/брутто	115/90кг

Материал изготовления	полностью из н/стали
Рабочее напряжение (для электророзжига горелок)	380
Температурные режимы гриля	102
Шаг уровней, мм	90
Давление водопроводной сети, не более мПа	0,6
Формат противней и гастроемкостей камеры	GN
Противень с перфорацией в комплекте, мм, шт	650x550x20, 2шт
Количество камер	2
Количество гастроемкостей формата	GN1/1(325x530) 10x2шт GN 2/1(650x530) 5x2шт
Максимальное количество противней	10(650x550x20)
Безопасное открытие дверцы камеры в 2 этапа	+
Максимальный расход воды, л/ч	2
Парогенератор из нержавеющей стали	+
Таймер с звуковой сигнализацией 120 минут	+
Разборная подставка с полкой	+

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.mastergrill.nt-rt.ru> || mga@nt-rt.ru