

Витрины тепловые



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

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ВГТЭ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННОГО ГРИЛЯ



ОПИСАНИЕ

4 направляющих для противней или решеток, 4 противня 606х650х15мм из н/стали в комплекте, вентилятор конвекции, яркая галогенная подсветка камеры(600Вт), электронная панель управления(электронный таймер и термостат), сквозной доступ в камеру гриля (2 двери), стекла витрины с теплоотражающим покрытием, полностью из н/стали с черным покрытием(на выбор клиента), 30-240 С, 1.87 кВт, 220В, г.нетто 1030х750х950(1080 с колесами)мм, 184 кг, г.брутто 1100х840х1200мм, 239 кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	1030х750х950(1080 с колесами)
Габариты брутто, мм	1100х840х1200
Потребляемая мощность, кВт	1,87
Масса нетто/брутто	239
Масса, кг	184

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ВТЭ ДЛЯ КОНВЕКЦИОННОГО ГРИЛЯ

ОПИСАНИЕ



Тепловая витрина с пароувлажнением идеально подходит для установки совместно с конвекционным грилем ФЗКк1Э, а также может использоваться как самостоятельный элемент на профессиональной кухне или в магазине в качестве тепловой витрины или расстоечного шкафа. Благодаря стеклянным дверям с двух сторон обеспечивается отличный обзор и доступ к витрине.

5 уровней, пароувлажнение, мех.панель управления, загрузка до 24 тушек, поддон 530х612 мм, противень с перфорацией 530х612, 1 кВт, полностью из н/стали с черным покрытием, 50-120 С, стеклянные передняя и задняя двери, г.нетто 890х730х720 мм, 55кг; г.брутто:945х770х970, 80кг, в комплекте поддон и решетка

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	890х730х720
Габариты брутто, мм	945х770х970
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	80
Масса, кг	55
Количество полок	6

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ВТЭ

ОПИСАНИЕ

Тепловая витрина с пароувлажнением на 16 тушек

2 уровня, пароувлажнение, поддон 754х344 мм, решетка 755х295 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и решетка, 0,6 кВт.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	810х445х445
Габариты брутто, мм	890*535*690
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	28
Масса, кг	18
Количество цыплят, шт	12
Пароувлажнение витрины	+
Количество полок	2

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА Ф2ПКЭ 200

ОПИСАНИЕ

Мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х200 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х700х720, 18кг, г.брутто 770х800х870, 28кг



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	670х700х720
Габариты брутто, мм	770х800х870
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	28
Масса, кг	18
Количество ТЭНов, шт	2
Мощность, кВт	1.6
Количество держателей	2 (в комплекте)
Подсветка	+
Размеры емкости для картофеля, мм	650х530х200

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА Ф2ПКЭ

ОПИСАНИЕ



Станция для подогрева и фасовки картофеля фри "Ф2ПКЭ" предназначена для подогрева и сохранения уже готового продукта в теплом состоянии. Деликатный подогрев продукта (не более 60⁰ С) осуществляется сверху, что позволяет хранить картофель достаточно долго без потери качества, в свежем и горячем виде. Фасовочная станция опционально комплектуется подставкой для пакетиков. Степень подогрева можно регулировать путем поднятие верхней фермы. Модель выполнена полностью из нержавеющей стали. Мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х610х620, 16кг, г.брутто 770х710х770, 26кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	670х610х620
Габариты брутто, мм	770х710х770
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	26
Масса, кг	16
Количество ТЭНов, шт	2
Мощность, кВт	1.6
Количество держателей	1
Подсветка	+

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА Ф2ПКЭ

ОПИСАНИЕ



Мармит продуктов фри с подставкой под пакеты, емкость для подогрева 650х530х100 мм, подсветка, керамические нагреватели для еще более лучших результатов подогрева, выполнена полностью из нержавеющей стали, г.нетто 670х610х620, 16кг, г.брутто 770х710х770, 26кг

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	670х610х620
Габариты брутто, мм	770х710х770
Масса нетто/брутто	26
Масса, кг	16

ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ШТЭ

ОПИСАНИЕ



2 уровня, пароувлажнение, поддон и решетка 465x440 мм, полностью стеклянная, регулировка температуры 50-120 С, материал корпуса нержавеющая сталь, в комплекте поддон и 2 решетки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габаритные размеры, мм	580*590*500
Габариты брутто, мм	650*660*570
Потребляемая мощность, кВт	1,5
Номинальное напряжение	220
Масса нетто/брутто	35
Масса, кг	30
Количество цыплят, шт	10
Пароувлажнение витрины	+
Количество полок	2

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