

Тепловое оборудование Линии раздачи

Каталог



—HACKMAN—



Варочное оборудование

Котлы	
Culino	20
Viking.....	24
Комби-котлы	
Proveno	8
Culino Combi.....	20
Viking Combi.....	24
Скороварки Futuramarvel	26

Духовки

Конвекционные духовки	
Chef 40.....	28
Chef 50.....	28
Chef 240	28
Жарочный шкаф	
Chef 220	28
Расстоечный шкаф	
Chef 200	28
Пекарные Шкафы LU-KO.....	32

Электрические Плиты

Плиты со стальной поверхностью	
Ardox S.....	34
Ardox S с регулировкой высоты	34
Плиты с керамической поверхностью с индукционным и инфракрасным нагревом	
Ardox I и IC.....	36
Ardox C	36
Плиты с чугунными конфорками	
Futura RP.....	38
Minor.....	39

Сковороды

Prince.....	41
Futura	42

Секции для обслуживания

Секции для обслуживания Nova	46
Тележки для обслуживания Corona	50

Встраиваемое оборудование

Встраиваемое оборудование Hackman..	54
Встраиваемое оборудование без верхней полки	56

Витрины Halo

Витрины Halo открытые, охлаждаемые с открытым занавесом	62
Витрины закругленные, охлаждаемые с дверцами	64
Прямоугольные охлаждаемые витрины с дверцами.....	66
Стеклянные витрины CD.....	68

Раздаточное оборудование

Термоплитки.....	69
Холодные плитки.....	69
Подставка для стаканов и чашек	70
Гигиенические козырьки.....	70

Раздаточное оборудование Proff

Холодильные столы с ящиками.....	73
Холодильные ванны и витрины	74
Подогреваемые столы	74
Мармиты.....	76
Тарелкораздатчики	78
Водоохладитель-раздатчик.....	78
Полки для раздачи	79
Разделитель посуды GN.....	80

Кухонные аксессуары

Кухонные принадлежности Proff	82
Кухонные принадлежности Classic.....	86

Раздаточные тележки

Термотележки Termia.....	91
--------------------------	----

Установочные чертежи	94
----------------------------	----

Оборудование для приготовления пищи Hackman

Hackman – производственное подразделение Metos Group, являющейся одной из крупнейших компаний Европы в области производства и сбыта профессионального кухонного оборудования. Ассортимент продукции Hackman включает оборудование для профессионального приготовления пищи, а именно: современные варочные котлы комби, индукционные плиты, скороварки, сковороды и печи. Все изделия разработаны, оформлены и произведены фирмой Hackman.

Продукцию Hackman можно приобрести через представительства Metos в соответствующих странах и через сеть уполномоченных дистрибьюторов. Для получения информации о дистрибьюторах обращайтесь, пожалуйста, в отдел продаж и маркетинга.

Продажа и маркетинг

Hackman
Ahjonkaarre
FI-04220 Kerava
FINLAND
Tel. + 358 204 3913
Fax. + 358 204 39 4306
e-mail: international.sales@hackman.com

Обслуживание и техническая поддержка

Tel. + 358 204 3913
Fax. + 358 204 39 4465
e-mail: technical.support@hackman.com

Отдел снабжения запасными частями

Tel. + 358 204 3913
Fax. + 358 204 39 4434
e-mail: spareparts@hackman.com

www.hackman.com



Служба технической поддержки и снабжения запасными частями

Долгосрочные обязательства по обеспечению запчастями

Централизованное управление продукцией и экспортом запасных частей позволяет нам обеспечить возможность поставки клиентам нескольких тысяч самых различных запасных частей по всему миру при экономичных затратах. Даже на продукцию, снятую с производства, мы гарантируем поставку запасных частей в течение 10 лет.

Техническая поддержка и обучение

Наш квалифицированный персонал обеспечивает техническую поддержку и поставку запасных частей нашим зарубежным партнерам и филиалам. Нашим партнерам мы предлагаем услуги по установке оборудования и обучению в нашем центре или на месте. Наряду с развитием новой продукции мы проводим непрерывное обучение нашего технического персонала для обеспечения клиентов полноценной технической поддержкой и обслуживанием.

Техническая документация

Отдел технической документации обеспечивает подготовку высококачественной технической документации на английском языке.





Proveno – высочайшая продуктивность



Не важно, какого типа кухней вы пользуетесь сегодня или будете пользоваться в будущем, котлы Proveno всегда позволят добиться высокой производительности и одновременно значительно снизить трудозатраты и расходы на электроэнергию.

Области применения:

- БОЛЬНИЦЫ
- ЦЕНТРАЛЬНЫЕ КУХНИ
- ТЮРЬМЫ
- ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ВОЗДУШНЫЙ ТРАНСПОРТ
- СЛУЖЕБНЫЕ СТОЛОВЫЕ
- ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- ДВОРЦЫ СЪЕЗДОВ
- ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ
- КОНДИТЕРСКИЕ
- БУЛОЧНЫЕ

Новая конструкция и новые отличительные особенности

Надежная изоляция электрооборудования от воды

– теперь пользователь может быть спокоен – электрические части изолированы в контрольной опоре, что упрощает доступ для обслуживания.

Бесшовная сварка защищает от скопления грязи на кромках.

Полный доступ к баку котла снизу облегчает проведение планово-ремонтных работ.

Высота слива 600 мм. Повышенная эргономика. Удобно разливать в различные тележки и емкости.

Приподнятая панель управления – защита от попадания воды, больше функций, возможность поставить полный GN-контейнер.

Регулируемый ручной душ с витым шлангом - легко достигаемый, не мешает пользователю.

Встроенный ввод питьевой воды для непосредственной подачи воды в котел облегчает работу в кухнях с разным давлением воды.

Функции «Cook to cool & cool to cook» позволяют повару держать пищу в котле все ночь при пониженной температуре и затем утром подогреть блюдо для раздачи без необходимости перекладывать продукт с места на место.

Аварийный выключатель расположен по-новому и больше не мешает транспортировочным тележкам.

Крышка котла изготовлена из н/стали, оборудована прочным креплением и демпферным механизмом. Новая крышка – полностью регулируемая. Магнитные переключатели спрятаны в панель управления.

Комби-котлы Proveno

Многофункциональный механизм. Мощный гигиеничный миксер с функцией автореверса для всех видов смешивания и взбивания (140 об/мин). Миксер легко снимается благодаря подъемной, всегда чистой ручке. Съемные скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

НАССР Возможность подключения НАССР. Возможность беспроводного подключения для повышения гибкости.

Опорные стойки Можно устанавливать в группу с контрольной стойкой других котлов Hackman.

CSFP

Система индивидуального изменения параметров

Система позволяет изменять некоторые функции котла индивидуально под ваши нужды. Ваш котел работает так, как надо именно вам.

Безопасное электропрокидывание. Большие 200-400-литровые котлы с мощным гидравлическим опрокидыванием. Функции защиты и возврата в исходное положение в качестве стандарта.

Высота слива 600 mm для улучшения эргономики и гибкости разлива.

TempGuard

TempGuard – интеллектуальная система контроля температуры входит в комплектацию всех моделей Провено. Контроль температуры пищи, контроль расстойки, антипригарный контроль и автоматический выбор экономичного (1/2) режима расхода энергии.

Прочная крышка из нержавеющей стали. Все части легко регулируются, снимаются и выдерживают мойку в посудомоечной машине. Защитная решетка поставляется в качестве стандарта.

Удобная приподнятая панель управления с логикой «нажать и выбрать» и одним центральным диском. Дисплей с подсказками. С помощью системы CSFP можно изменять функции котла в соответствии с конкретными потребностями.

Многоступенчатые программы смешивания протестированы профессиональными шеф-поварами.
99 программ.

Рабочее место 1/1 GN для кухонных принадлежностей, ингредиентов и стандартизированной рецептуры.

Ручной душ (теплая/холодная вода)
3 варианта:
● стандартный
● выдвжной
● повышенной прочности

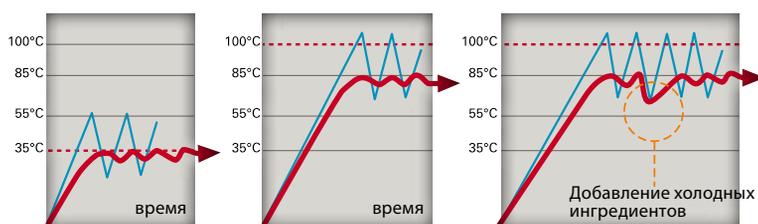
Герметичная полиуретановая изоляция для повышения эффективности использования энергии.

Защита электрооборудования от попадания воды облегчает проведение планово-предупредительного обслуживания.

TempGuard

Функция контроля температуры продукта входит в комплектацию всех моделей котлов Proveno.

Температура продукта непрерывно высвечивается на дисплее в процессе варки и охлаждения. Информация автоматически регистрируется для НАССР в течение всего процесса.



Контроль расстойки

Антипригарный контроль

1/2 мощности

Обычный котел: на дисплее высвечивается температура внутренней поверхности котла, однако температура продукта неизвестна

TempGuard: точная температура продукта известна, в зависимости от ее значения регулируется нагрев котла



Экономия энергии: полная мощность – только при необходимости, в остальное время работа на половину мощности. Никаких установок, автоматическое включение

Расстойка теста при правильно выбранной температуре проста и безопасна.

Антипригарный контроль повышает качество варки и облегчает очистку.

Нет необходимости регулировки температуры. TempGuard немедленно реагирует на изменение температуры и меняет режим нагрева автоматически.

Более равномерная и быстрая варка.

Многофункциональный смесительный механизм

Идеальное средство для приготовления супов, тушеных блюд, пирогов с фаршем, пюре, начинки для кондитерских изделий, салатных соусов, начинки для бутербродов, взбитого теста для тортов, основы для мороженого, теста для выпечки хлеба....

перечень может быть бесконечным



Беспроводная система НАССР

Конструкция и дизайнерские особенности нового котла Proveno позволили значительно повысить производительность и надежность работы агрегата. Возможность беспроводного использования НАССР позволяет измерять температуру в режиме реального времени. Система может использоваться везде, где есть доступ к интернету. Если этого окажется недостаточно, предлагается версия для мобильных телефонов. Пользователь получает доступ ко всей информации в режиме online с возможностью анализа и внесения поправок,

а также может принимать тревожные сообщения в виде текстовой информации в случае нарушения установленных ограничений.

Все это непосредственно связано с другим ключевым кухонным оборудованием – посудомоечными машинами, холодильниками, плитами и буфетной зоной. Не требуется никаких серверов и программ для инсталлирования. Просто войдите в систему - и все готово. Надежная внутренняя система контроля.



Функции Proveno

Многофункциональный таймер: Отдельный таймер, программируемое время варки, программируемое время смешивания, одновременно программируемое время варки и смешивания, программируемое время начала варки, информация о сбое в подаче электричества и функции безопасности, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре, возможность сокращения времени программы смешивания.

Автоматическое заполнение питьевой водой: Регулируемый пользователем перепускной канал перед заполнением котла питьевой водой, наполнение и замер без обязательного контроля, ручное наполнение котла нажатием кнопки (количество воды в литрах постоянно высвечивается на дисплее).

Автоматическое охлаждение (C2 & C3): Задайте нужную температуру и нажмите кнопку – все! Температура пищи постоянно высвечивается на дисплее. Охлаждение может быть прервано, остановлено или целевая температура может быть изменена в процессе охлаждения. Автоматическая остановка охлаждения, если продукт дальше не охлаждается с выбранным хладагентом, защитная функция от случайного охлаждения. Функция Cool & Hold поддерживает продукт при заданной температуре. Охлаждающим средством может быть как водопроводная вода, так и ледяная вода от отдельного льдогенератора. C2 – охлаждение с открытым контуром, C3 – охлаждение с замкнутым контуром.

Программирование функции EasyRun: Возможность запрограммировать весь процесс. Автоматический спуск «первой воды», автоматическое заполнение питьевой водой, варка и смешивание начинаются автоматически в заданное время. Программируемое время варки, автоматическая функция Cook & Hold при заданной температуре. Защита от сбоев в водопроводной и электрической сетях. Информация о задержках процесса выводится на дисплей.



Просто нажмите кнопку – и все!
Большие кнопки и четкий дисплей для вашего удобства.



Полный котел картофельного пюре готовится нажатием одной кнопки (установленная программа).





Охлаждение котлов Proveno



Ручное охлаждение (C1) водопроводной водой: пользователь вручную подсоединяет водяной шланг к водопроводу и регулирует водопроводные краны, впускной и выпускной клапаны рубашки котла до и после цикла охлаждения.

Автоматическое охлаждение (C2) водопроводной водой. Задайте желаемую температуру и нажмите кнопку – все! Автоматический слив из рубашки котла после охлаждения. Функция Cool&Hold.



Автоматическое охлаждение ледяной водой (C3). Охлажденная вода циркулирует между льдогенератором и рубашкой котла (замкнутый цикл).

Автоматическое двухступенчатое охлаждение (C5). Охлаждение начинается с помощью водопроводной воды, когда разница в температуре еще велика и затем переключается на охлаждение ледяной водой, когда разница между заданной температурой и температурой продукта уменьшится.



Автоматическое охлаждение котлов Proveno Chill Pro ледяной водой (ожидается в 2013 г. для новых Proveno)

Котлы Комби готовы для подключения к охлаждению ледяной водой.

Chill Pro SCE - ледяная вода циркулирует только в рубашке котла

Chill Pro DCE - ледяная вода циркулирует в рубашке котла, а также в специальном смесительном механизме. С помощью этого механизма можно легко побить все рекорды норм охлаждения. Например, 200 литров гуляша можно охладить с +98°C до +3°C за 45 минут!

Создайте свой собственный Proveno

Простая комплектация

Стандартный комплект:

- Многофункциональный смесительный механизм
- Опорные и контрольные стойки
- Защитная крышка с решеткой
- Цифровой контроль температуры
- Функция TempGuard
- Многофункциональный таймер
- Возможность наклона в процессе смешивания
- Автоматический возврат в исходное положение
- USB-порт на панели управления
- Соединение для оптимизации расхода энергии НАССР
- НАССР
- Сбор информации НАССР
- Мерник



Создайте свой собственный Proveno

Выберите котел Proveno по размеру и виду нагрева

Proveno Эл. нагрев	Код	Размеры мм	Эл. подключение
Hackman Proveno 40E	4222150	1037x620x900/1170*	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Hackman Proveno 60E	4222152	1037x620x900/1170*	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Hackman Proveno 80E	4222154	1144x690x900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт 40А
Hackman Proveno 100E	4222156	1144x690x900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт 40А
Hackman Proveno 150E	4222158	1350x920x900/1170*	400В 3N~ 25,5 кВт 50А
Hackman Proveno 200E	4222160	1350x920x900/1170*	400В 3N~ 35,5 кВт 63А
Hackman Proveno 300E	4222162	1550x1160x900/1170*	400В 3N~ 49,5 кВт 100А
Hackman Proveno 400E	4222164	1550x1165x900/1280*	400В 3N~ 59,8 кВт 100А

Монтажный чертеж на стр. 95

Монтажный комплект

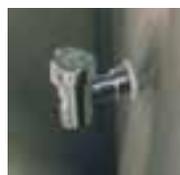
4222188	Одиночный монтаж, напольный
4222192	Групповой монтаж, напольный
4222190	Одиночный монтаж, с заделкой в пол
4222194	Групповой монтаж, с заделкой в пол

Заводской заказ (опция)

4211972	Сливной кран D1, стандарт
4222135	Соединитель сливного крана D2-B/AUS SMS63
4222166	Охлаждение водопроводной водой (C1)
4222168	Охлаждение водопроводной водой (C2)
4222170	Охлаждение ледяной водой (C3)
4222172	Двухступенчатое охлаждение (C5)
4222127	Фильтр подавления помех
4212292	Двойное подключение к воде
4222128	Пробник двойного выпуска
4222186	Беспроводный передатчик HACCP Tempnet
4007023	Базовая станция TempNet GSM
4007021	Базовая станция TempNet Ethernet
4222174	Стандартный ручной душ S1
4222176	Усиленный ручной душ S2
4222178	Ручной душ с намоткой S3
4222182	ПО Easy Run 1,1
4222184	ПО Easy Run 99,9 /99 программ (на 9 циклов каждая)
4222180	Автоматическая подача питьевой воды



Отдельный котел
или группа?



Сливной кран D1



Соединитель
сливного крана D2



Съемная защитная решетка обеспечивает непрерывный контроль за приготовлением и добавлением ингредиентов в процессе смешивания

Принадлежности

Принадлежности

4222196	Сито 40-60
4222198	Сито 80-100
4222200	Сито 150-200
4222202	Сито 300-400
4222204	Дополнение к ситу 300-400
4222206	Адаптер для слива 150-200
4222208	Адаптер для слива 300-400
4211203	Взбивальная решетка 40-60
4211193	Взбивальная решетка 80-100
4211186	Взбивальная решетка 150-200
4211179	Взбивальная решетка 300
4215872	Взбивальная решетка 400
4222212	Мерник 40
4222214	Мерник 60
4222216	Мерник 80
4222218	Мерник 100
4222220	Мерник 150
4222222	Мерник 200
4222224	Мерник 300
4222226	Мерник 400
4215876	Крышка для отвода пара 80-100
4215877	Крышка для отвода пара 150-200
4215878	Крышка для отвода пара 300-400
4215823	Смесительный механизм 150, заводская опция
4215720	Смесительный механизм 200, заводская опция
4215814	Смесительный механизм 300, заводская опция
4215822	Смесительный механизм 150, модернизированный
4215719	Смесительный механизм 200, модернизированный
4215721	Смесительный механизм 300, модернизированный
4215868	Смесительный механизм 400, модернизированный
4212359	Выставочный стенд

Тележки

4554132	Универсальная тележка MPT-450, GN1/1
4554133	Универсальная тележка MPT-2/450, GN2/1
4554560	Тележка для транспортировки смесителя MWT
4554562	Тележка для транспортировки смесителя MWT2
4554564	Тележка для перевозки принадлежностей котла

С помощью универсальной тележки котел легко опоражнивать. Высоту положения контейнера можно регулировать. Быстрый слив и помывка котла существенно повышают производительность.



GN1/1



GN2/1



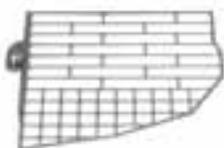
Тележка MWT



Тележка для перевозки принадлежностей котла



Сито



Взбивальная решетка



Адаптер для слива

Монтажные комплекты для варочных котлов

Комплекты включают две рамы, инструкции и измерительный шаблон

Отдельные котлы – Напольная установка	Артикул	Viking	Culino	Proveno
40E.60E.80E.100E	4215837	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215839	x	x	
40S.66S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215839	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222188			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222188			x

Отдельные котлы – С бетонированием в пол	Артикул	Viking	Culino	Proveno
40E.60E.80E.100E	4215838	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215840	x	x	
40S.66S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215840	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222190			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222190			x

Группа котлов - Напольная установка	Артикул	Viking	Culino	Proveno
40E.60E.80E.100E	4215845	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215843	x	x	
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215843	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222192			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222192			x

Группа котлов - Напольная установка	Артикул	Viking	Culino	Proveno
40E.60E.80E.100E	4215846	x	x	
150E.200E.300E.400E	4215844	x	x	
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4215844	x	x	
40E.60E.80E.100E.150E.200E.300E.400E	4222194			x
40S.60S.80S.100S.150S.200S.300S.400S	4222194			x

Установка котлов в группу

При установке котлов в группу самый большой котел устанавливается слева от пользователя, остальные котлы ставятся в порядке уменьшения справа. При заказе группы котлов указывайте, пожалуйста, положение котлов в группе. Для установки большого котла или котла Proveno к правостоящим котлам Viking или Culino, обращайтесь в отдел международной продажи для определения прямой цены.

Набор адаптеров для существующих котлов

4222210	Новый Proveno к старому Proveno
4222210	Новый Proveno к Culino
4222210	Новый Proveno к Viking



Монтажная рама для опорной стойки, заделка в пол



Монтажная рама для контрольной стойки, заделка в пол



Монтажная рама для опорной стойки, напольный монтаж



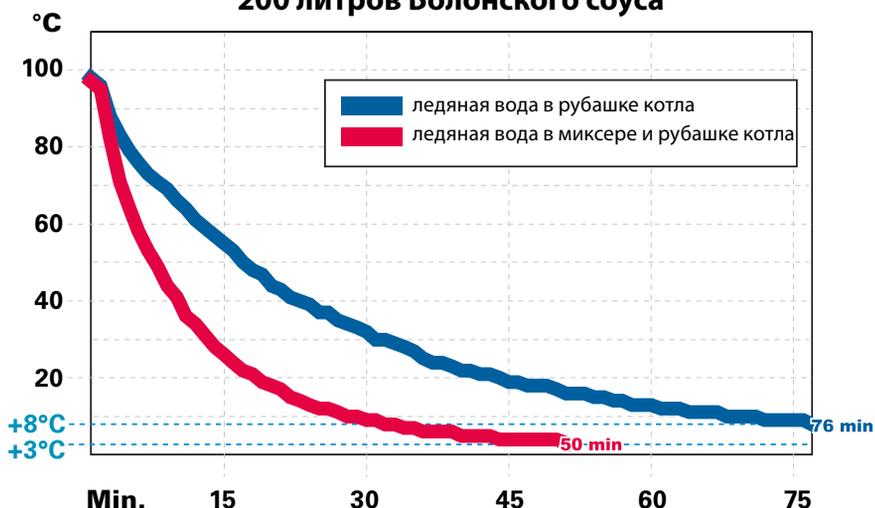
Монтажная рама для контрольной стойки, напольный монтаж

Proveno Chill Pro – комби котел для охлаждения ледяной водой

Комби котел со встроенным миксером готов к подключению системе охлаждения ледяной водой. Большие объемы жидкой и полужидкой пищи можно охладить за рекордно короткое время. Ледяная вода которая циркулирует в рубашке котла и в специальном инструменте миксера Климатик (модели DCE). Данный котел за короткое время охлаждает приготовленную пищу до температуры +3°C, при которой пища будет храниться.



Proveno Chill Pro DCE
200 литров Болонского соуса



Стандартная комплектация :

- Встроенный (снизу) миксер
- Инструмент миксера со съемными скребками (модели SCE)
- смешивающий инструмент миксера Климатик (модели DCE)
- Крышка Ледяная вода (модели DCE)
- автоматическое заполнение питьевой водой
- многофункциональный таймер
- полностью автоматическое охлаждение
- программирование EasyRun
- съемная крышка с защитной решеткой
- ручной душ
- защитное покрытие контрольной ноги
- готовность подключения НАССР
- TempGuard
- опорная ножка
- измерительная линейка (мерник)

Proveno Chill Pro

Электрический нагрев	Код	Габариты	Эл.подключение
Proveno Chill Pro 80E SCE	4222099	1144 x 690 x 900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт, 40А
Proveno Chill Pro 100E SCE	4222100	1144 x 690 x 900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт, 40А
Proveno Chill Pro 150E SCE	4222101	1350 x 920 x 900/1170*	400В 3N~ 25,5 кВт, 50А
Proveno Chill Pro 200E SCE	4222102	1350 x 920 x 900/1170*	400В 3N~ 35,5 кВт, 63А
Proveno Chill Pro 300E SCE	4222103	1550 x 1160 x 900/1170*	400В 3N~ 49,5 кВт, 100А
Proveno Chill Pro 80E DCE	4222104	1144 x 690 x 900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт, 40А
Proveno Chill Pro 100E DCE	4222105	1144 x 690 x 900/1170*	400В 3N~ 20,75 кВт, 40А
Proveno Chill Pro 150E DCE	4222118	1350 x 920 x 900/1170*	400В 3N~ 25,5 кВт, 50А
Proveno Chill Pro 200E DCE	4222119	1350 x 920 x 900/1170*	400В 3N~ 35,5 кВт, 63А
Proveno Chill Pro 300E DCE	4222120	1550 x 1160 x 900/1170*	400В 3N~ 49,5 кВт, 100А

* - высота котла/высота опорной ноги

SCE – Ледяная вода циркулирует только в рубашке котла

DCE – Ледяная вода циркулирует в рубашке котла и специальном инструменте миксера Климатик

Доступны модели с паровым нагревом

Proveno Chill Pro



- Точный контроль температуры TempGuard
- Несколько установленных многоступенчатых программ смешивания
- Программа автореверса
- Мощный миксер быстро достигает заданной скорости
- Скорость смешивания 15-140 оборотов/мин – для всех видов смешивания, также для взбивания
- Многофункциональный таймер с дополнительными функциями по сравнению с традиционными таймерами
- Автоматическое заполнение питьевой водой с помощью одной кнопки экономит время.
- Полностью автоматическое охлаждение до заданной температуры
- Функция «Охладить и поддерживать заданную температуру».
- Программирование EasyRun – полностью автоматизированный процесс
- Функции защиты



Proveno Chill Pro



Бережем окружающую среду

- Приготовление и охлаждение в одной емкости
- Закрытая циркуляция охладителя экономит воду
- Быстрое двойное охлаждение в рубашке и смесителе

Culino & Culino Combi

Обновленный ассортимент варочных котлов Culino & Culino Combi со встроенным нижним миксером представляет собой надежное и безопасное производственное решение для любой профессиональной кухни. Встроенный миксер и электрическое опрокидывание – это лишь небольшая часть многочисленных свойств, облегчающих рутинную работу и ручной труд.

Котлы Culino & Culino Combi предназначены для простой и точной, с точки зрения процесса, варки. Цифровой дисплей позволяет выставить желаемую температуру с самого начала приготовления, а электронный регулятор поддерживает заданную температуру в котле в процессе варки. Привод электрического опрокидывания обеспечивает безопасность при разливе приготовленной пищи из котла. Рубашка котла изолирована по всей площади, что позволяет снизить потери тепла и повысить безопасность.

Модели Culino Combi оборудованы прочным встроенным миксером. Все виды пищи, холодные и горячие, смешиваются эффективно и без усилий. В котлах Culino Combi можно готовить все - пюре, фарш, тесто. Автоматические программы смешивания созданы и проверены нашими лучшими шеф-поварами.

Управление встроенным миксером производится с лицевой панели. Перемешивающий механизм легко вставляется и извлекается для чистки. Он используется для всех видов смешивания. Перемешивающий механизм и съемные скребки можно мыть в посудомоечной машине.

Котлы могут дополнительно оснащаться устройством охлаждения, работающим от водопроводной или ледяной воды. Диапазон использования котлов Culino & Culino Combi даже шире обычного. Пища готовится в котле от начала до конца – варится, перемешивается и охлаждается.



● таймер (по заказу) для автоматической функции «варить и поддерживать температуру»

● цифровой температурный дисплей и индикатор уровня воды

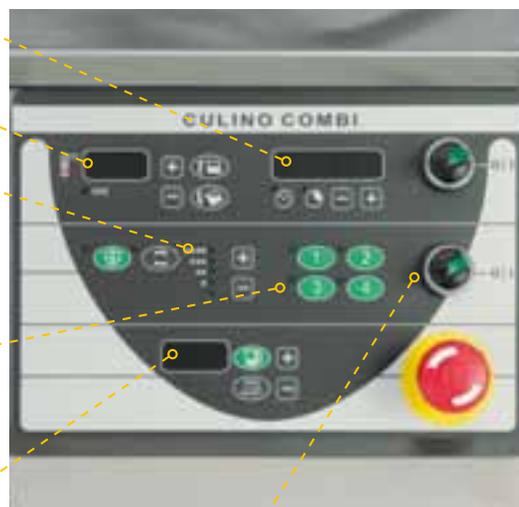
● 5 скоростей перемешивания (20-110 об/мин) с ручной установкой и возможностью автореверса на всех скоростях

● прочная, удобная для чистки конструкция

● 4 запрограммированные программы перемешивания для стандартных рецептов

● наклонное положение для повышения эргономики

● автоматическая подача воды (по заказу)



● выключатели со световой индикацией

Culino & Culino Combi

Culino Combi оснащен встроенным нижним миксером. Перемешивающий механизм имеет надежное крепление при наклоне. Легко извлекается за ручки. Съемные скребки. Все части пригодны для помывки в посудомоечной машине

Новые модели Culino могут соединяться с контрольной ногой другого котла Culino или Провено.

Электрический наклон удобен и безопасен. Котлы емкостью 300-400 литров имеют гидравлический наклон.

Прочная крышка из нержавеющей стали. Поставляется со стандартной сплошной крышкой. Крышка с решеткой - по отдельному заказу. Защитная крышка с решеткой позволяет добавлять ингредиенты, воду и специи при работающем миксере. Все части съемные и выдерживают посудомоечную машину.

Встроенный ручной душ (по заказу)

Панель управления с четкими кнопками для каждой функции. Таймер и автоматическая подача воды по заказу.

Изолированная паровая рубашка для безопасной и экономичной варки.

Устройство прямого охлаждения котла водопроводной или ледяной водой (по заказу)



Съемная решетка обеспечивает непрерывное наблюдение за приготовляемой пищей и добавление ингредиентов, воды и специй при работающем миксере.



Один перемешивающий механизм со съемными скребками для всех видов смешивания. Легкая, но прочная уникальная конструкция.



Culino и Culino Combi могут оснащаться ручным душем.



Culino Combi замешивает тесто за считанные минуты.

Culino



Параметры котлов Culino:

- объем - 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 и 400 литров с большим пространством для кипения
- электрический или острый пар
- температурный диапазон 0 – 120 °С, рабочее давление 1 bar
- вся конструкция из нержавеющей стали, внутренний бак устойчив к действию кислот
- стандартное исполнение: электронное управление, цифровой температурный дисплей, электрическое опрокидывание, съемная сплошная крышка, водяной миксер, оборудование обеспечения безопасности, полностью изолированная паровая рубашка
- принадлежности и части, поставляемые по специальному заказу: монтажные рамы, таймер, автоматическое заполнение водой для варки, устройство охлаждения, сито, взбивальная решетка, сливной кран

Culino

Электрический нагрев	Код	Габариты mm	Эл.подключение
Culino 40E	4215202	1047x620x1020	400В 3N~ 12 кВт 20А
Culino 60E	4215203	1047x620x1020	400В 3N~ 12 кВт 20А
Culino 80E	4215204	1154x690x1020	400В 3N~ 16 кВт 25А
Culino 100E	4215205	1154x690x1020	400В 3N~ 16 кВт 25А
Culino 150E	4215206	1360x940x1040	400В 3N~ 20 кВт 32А
Culino 200E	4215207	1360x940x1040	400В 3N~ 30 кВт 50А
Culino 300E	4215243	1560x1165x1040	400В 3N~ 40 кВт 63А
Culino 400E	4215722	1560x1165x1220	400V3N~ 57,6 kW 83A

Culino	Код	Габариты mm	Расход пара	Эл.подключение
Паровой нагрев				
Culino 40S	4215209	1047x620x1020	12 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 60S	4215210	1047x620x1020	18 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 80S	4215211	1154x690x1020	24 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 100S	4215212	1154x690x1020	30 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 150S	4215213	1360x940x1040	45 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 200S	4215214	1360x940x1040	60 kg/h	230В 1N~ 0,3 кВт 16А
Culino 300S	4215244	1560x1165x1040	90 kg/h	400В 3N~ 0,5 кВт 16А
Culino 400S	4215547	1560x1165x1220	120 kg/h	400В 3N~ 0,5 kW 16А

Монтажный чертеж на стр. 96-97



Монтажные рамы	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Таймер	4215248
Регулятор температуры продукта	4215856
Автоматическое охлаждение C2	4215855
Охлаждение	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета HACCP	4007060
Базовая станция TempNet GSM	4007023
Базовая станция TempNet Ethernet	4007021
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

Принадлежности	Код
Сито Culino 40-60	4211517
Сито Culino 80-100	4211524
Сито Culino 150-200	4211997
Сито Culino 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Culino 300-400	4212006
Адаптер для залива Culino 150-200	4212743
Адаптер для залива Culino 300-400	4212768
Дисплей температуры продукта	4215379

Culino Combi

Параметры котлов Culino:

- объем - 40, 60, 80, 100, 150, 200, 300 и 400 литров с большим пространством для кипения
- электрический или острый пар
- температурный диапазон 0 – 120 °С, рабочее давление 1 bar
- вся конструкция из нержавеющей стали, внутренний бак устойчив к действию кислот
- стандартное исполнение: электронное управление, цифровой температурный дисплей, электрическое опрокидывание, съемная сплошная крышка, водяной миксер, оборудование обеспечения безопасности, полностью изолированная паровая рубашка
- принадлежности и части, поставляемые по специальному заказу: монтажные рамы, таймер, автоматическое заполнение водой для варки, устройство охлаждения, сито, взбивальная решетка, сливной кран

Котлы Culino Combi с миксером:

- встроенный нижний миксер
- съемный перемешивающий механизм с отделяемыми скребками пригоден для помывки в посудомоечной машине
- скорость перемешивания 20-110 об/мин
- 4 запрограммированные программы для перемешивания
- программа с автореверсом
- функции обеспечения безопасности, например, миксер прекращает работу при открытой крышке



Монтажные рамы	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой крышки Culino 300-400	4215237
Автоматическое заполнение водой	4215245
Ручной душ	4215246
Таймер	4215248
Регулятор температуры продукта	4215856
Автоматическое охлаждение C2	4215855
Охлаждение	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета HACCP	4007060
Базовая станция TempNet GSM	4007023
Базовая станция TempNet Ethernet	4007021
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

Culino COMBI

Электрический нагрев	Код	Габариты mm	Эл.подключение
Culino Combi 40E	4215216	1047x620x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Culino Combi 60E	4215217	1047x620x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 25А
Culino Combi 80E	4215218	1154x690x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Culino Combi 100E	4215219	1154x690x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 32А
Culino Combi 150E	4215220	1360x940x1040	400В 3N~ 21,5 кВт 40А
Culino Combi 200E	4215221	1360x940x1040	400В 3N~ 31,5 кВт 69А
Culino Combi 300E	4215242	1560x1165x1040	400В 3N~ 41,5 кВт 80А
Culino Combi 400E	4215723	1560x1165x1220	400V3N~ 59,8 kW 100А

Culino COMBI	Код	Габариты mm	Расход пара	Эл.подключение
Паровой нагрев Culino Combi 40S	4215223	1047x620x1020	12 kg/h	230В 1N~ 1,0 кВт 16А
Culino Combi 60S	4215224	1047x620x1020	18 kg/h	230В 1N~ 1,0 кВт 16А
Culino Combi 80S	4215225	1154x690x1020	24 kg/h	230В 1N~ 1,0 кВт 16А
Culino Combi 100S	4215226	1154x690x1020	30 kg/h	230В 1N~ 1,0 кВт 16А
Culino Combi 150S	4215227	1360x940x1040	45 kg/h	230В 1N~ 1,8 кВт 16А
Culino Combi 200S	4215228	1360x940x1040	60 kg/h	230В 1N~ 1,8 кВт 16А
Culino Combi 300S	4215229	1560x1165x1040	90 kg/h	400В 3N~ 2,0 кВт 16А
Culino Combi 400S	4215824	1560x1165x1220	120 kg/h	400В 3N~ 2,7 kW 16А

Монтажный чертеж на стр. 96-97

Принадлежности

Принадлежности	Код
Сито Culino 40-60	4211517
Сито Culino 80-100	4211524
Сито Culino 150-200	4211997
Сито Culino 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Culino 300-400	4212006
Адаптер для залива Culino 150-200	4212743
Адаптер для залива Culino 300-400	4212768
Взбивальная решетка Culino 40-60	4211203
Взбивальная решетка Culino 80-100	4211193
Взбивальная решетка Culino 150-200	4211186
Взбивальная решетка Culino 300-400	4211179
Крышка с защитной решеткой крышки, модернизация Culino 40-60	4215238
Крышка с защитной решеткой крышки, модернизация Culino 80-100	4215239
Крышка с защитной решеткой крышки, модернизация Culino 150-200	4215240
Крышка с защитной решеткой крышки, модернизация Culino 300-400	4215241
Дисплей температуры продукта	4215379

Viking

Котлы Viking – это эффективные и удобные в эксплуатации базовые котлы почти для всех типов профессиональных кухонь. Благодаря увеличенному объему паровой рубашки, достигающей до уровня верхнего края котла, супы, соусы и широкое разнообразие других продуктов могут быть быстро приготовлены, а опрокидываемая с помощью электропривода конструкция обеспечивает легкое опорожнение котла. Котлы Viking позволяют устанавливать по несколько котлов в одну линию, без использования промежуточных опор, чем достигается существенная экономия площади кухни.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- плавная регулировка температуры, максимальная температура. +120°C
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание.

стандартная комплектация:

- отдельная крышка (модели 150-400 л с шарнирной крышкой)
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)



Viking Combi



Viking Combi – это базовый варочный котел с мощным встроенным миксером, легко приспособляемый для профессионального приготовления широкого многообразия пищи. Благодаря использованию миксера многие блюда могут быть приготовлены только в одном модуле от начала до завершения, без необходимости перемещения продуктов в процессе приготовления. Смешивание способствует эффективной теплопередаче, в результате чего пища готовится быстрее и более равномерно прогревается. Трудоемкая операция ручного перемешивания уходит в прошлое. Уникальные возможности перемешивания позволяют, например, измельчать мясной фарш и растирать картофель до консистенции пюре.

- конструкция из нержавеющей стали, внутренние поверхности из кислотостойкой нержавеющей стали (EN 1.4432)
- плавная регулировка температуры, максимальная температура. +120°C
- максимальное рабочее давление в паровой рубашке 1,0 бар
- электрическое опрокидывание
- встроенный миксер: плавная регулировка скорости смешивания (20-110 об/мин), две программы смешивания (осторожное смешивание, интенсивное смешивание)
- автореверс при смешивании
- миксер со сменными скребками

стандартная комплектация:

- шарнирная съемная, сплошная крышка
- водопроводный кран (холодная вода)
- мерная рейка для указания уровня
- крючки для принадлежностей на левой и правой опорах (единичный котел)



Viking и Viking Combi

Viking	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Viking 40E	4215340	40	1047x650x1020	400В 3N~ 9 кВт 16 А
Viking 60E	4215341	60	1047x650x1020	400В 3N~ 10,5 кВт 16 А
Viking 80E	4215343	80	1154x750x1020	400В 3N~ 12 кВт 20 А
Viking 100E	4215344	100	1154x750x1020	400В 3N~ 16 кВт 25 А
Viking 150E	4215345	150	1360x920x1040	400В 3N~ 20 кВт 32 А
Viking 200E	4215346	200	1360x920x1040	400В 3N~ 30 кВт 50 А
Viking 300E	4215850	300	1560x1165x1040	400В 3N~ 40 кВт 63А
Viking 400E	4215851	400	1560x1165x1220	400В 3N~ 57,6 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Viking	Код
Шарнирная крышка Viking 40-60	4215355
Шарнирная крышка Viking 80-100	4215356

Viking Combi	Код	Объем л	Габариты, мм	Электрическое подключение
Viking Combi 40E	4215348	40	1047x730x1020	400В 3N~ 9,75 кВт 25 А
Viking Combi 60E	4215349	60	1047x730x1020	400В 3N~ 11,25 кВт 25 А
Viking Combi 80E	4215350	80	1154x780x1020	400В 3N~ 12,75 кВт 32 А
Viking Combi 100E	4215351	100	1154x780x1020	400В 3N~ 16,75 кВт 35 А
Viking Combi 150E	4215352	150	1360x940x1040	400В 3N~ 21,5 кВт 50 А
Viking Combi 200E	4215353	200	1360x940x1040	400В 3N~ 31,5 кВт 63 А
Viking Combi 300E	4215354	300	1560x1165x1040	400В 3N~ 41,5 кВт 80 А
Viking Combi 400E	4215852	400	1560x1165x1220	400В 3N~ 59,8 кВт 100А

Варианты комплектации с завода-изготовителя для котлов Viking Combi	Код
Крышка с защитной решеткой Viking 40-60	4215234
Крышка с защитной решеткой Viking 80-100	4215235
Крышка с защитной решеткой Viking 150-200	4215236
Крышка с защитной решеткой Viking 300-400	4215237

Дополнительные принадлежности для котлов Viking Combi	Код
Взбивальная решетка Viking 40-60	4211203
Взбивальная решетка Viking 80-100	4211193
Взбивальная решетка Viking 150-200	4211186
Взбивальная решетка Viking 300	4211179
Взбивальная решетка Viking 400	4215872
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Viking 40-60	4215238
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Viking 80-100	4215239
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Viking 150-200	4215240
Крышка с защитной решеткой, модернизированный Viking 300-400	4215241

Принадлежности для котлов Viking и Viking Combi

Монтажные рамы	Код
Напольная установка, 40-100	4215837
Напольная установка, 150-400	4215839
С бетонированием в пол, 40-100	4215838
С бетонированием в пол, 150-400	4215840

Варианты комплектации с завода-изготовителя	Код
Ручной душ	4215246
Автоматическое заполнение водой	4215825
Охлаждение	4215249
Функции HACCP	4213095
Подключение пакета HACCP	4007060
Базовая станция TempNet GSM	4007023
Базовая станция TempNet Ethernet	4007021
Сливной кран, D1-стандартный	4211972

Принадлежности	Код
Сито Viking 40-60	4211517
Сито Viking 80-100	4211524
Сито Viking 150-200	4211997
Сито Viking 300-400	4212013
Дополнительная часть сита Viking 300	4212006
Адаптер для залива Viking 150-200	4212743
Адаптер для залива Viking 300-400	4212768
Дисплей температуры продукта	4215379



Шарнирная крышка входит в стандартную комплектацию для котлов Viking емкостью 150-400 литров, или является дополнительным оборудованием для котлов меньшей емкости.



Котел Viking Combi может быть оснащен защитной решеткой крышки в качестве дополнительного оборудования.



Монтажный чертеж на стр. 96-97

Скороварки Futuramarvel



Futuramarvel SE14. Работает на электричестве или на пару (SS).

Скороварка Futuramarvel предлагает дефrostацию, нагрев и быстрое приготовление даже самых нежных продуктов. Благодаря скорости и эффективности скороварки Futuramarvel готовить можно только перед подачей пищи. Бережное приготовление паром сохраняет структуру, питательные вещества и цвет продукта. Благодаря скорости скороварка уравнивает спрос. Дополнительные порции, содержащие многие различные компоненты, можно быстро приготовить, так как скороварка не требует предварительного нагрева и в ней можно приготовить разные продукты одновременно. Вкус не переносится из одного продукта на другой.



● Варка на пару 65...95°C



● Варка под давлением 1,0 бар (120°C)



● Варка под давлением 0,5 бар (110°C)



● Варка на пару 100°C



Широкий температурный режим позволяет и приготовить, приготовить продукты "су виде", разогреть готовую пищу, дефrostировать и т.п. Горячий пар приготавливает прямо пищу, и энергия не расходуется на нагрев среды. Приготовить одну порцию так же экономно, как приготовление полного объема. Скороварка рассчитана на посуду ГН (1/1, 2/3, 1/2, 1/3).

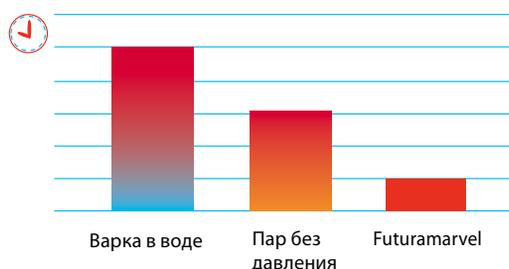
Конструкция и комплектация: Эргономная и прочная конструкция полностью из нержавеющей стали. Таймер 1-99 мин (показ оставшееся время), конденсатор, предохранительный клапан, обратный клапан и грязеуловитель. Вся техника доступна спереди. Ножки с регулировкой. В комплектацию SE/SS14 входит 2 шт. посуды ГН 1/1-65 P, в комплектацию SE/SS24 входит 4 шт. посуды ГН 1/1-65 P. Температурный режим: варка на пару 65...95°C, варка на пару 100°C. Варка под давлением 0,5 бар, варка под давлением 1,0 бар. Рабочее давление макс. 1,0 бар.



- приготовить под давлением 2-5 раза быстрее чем приготовить в воде или в пару без давления
- благодаря скорости действительная производительность даже в 5 раз больше чем заполнение камеры
- на скороварке легко работать; электронное управление, четкая панель управления, одинарная ручка каждой двери
- легко чистить; пища не пригорает. Съемные направляющие и посуда для сбора капель.
- безопасная дверь легко и быстро открывается одинарной ручкой

Скороварки Futuramarvel

Время приготовления	0 бар	0,5 бар	1 бар
Картофель	40 мин	20 - 25 мин	15 - 20 мин
Брокколи	10 - 12 мин	5 - 6 мин	3 - 4 мин
Горох (замороженный)	4- 5 мин	2 - 3 мин	1 - 2 мин
Курица 1 кг	150 мин	80 мин	
Мяса кубиками	90 мин	30 - 40 мин	
Целая рыба 1 кг	20 мин	15 мин	10 - 15 мин
Рыбный фарш	35 мин	25 мин	20 мин
Макаронные изделия	15 - 16 мин	10 мин	8 мин
Рис	15 - 16 мин	12 мин	8 мин
Крем карамель		25 мин	
Запеканка из мяса и капусты	75 мин	35 мин	20 мин
Запеканка из печени (нагрев)	90 мин	45 - 50 мин	35 мин
Бефстроганов (нагрев)	65 мин	35 мин	20 мин



С помощью скороварки возможно уравнивать изменения спроса и таким образом уменьшить потерю. Одновременно можно приготовить разные блюда, так как вкусы не переносятся.



Двухкамерная скороварка Futuramarvel SE 24 поместит 8 посуды ГН 1/1-65 мм или 6 посуд ГН 1/1-100 мм. В подставке одинарный шкаф.



Направляющие ГН легко снимаются и их можно мыть в посудомоечной машине. Закругленная, бесшовная конструкция облегчает очистку. В камере сливная труба.



Посуда для сбора капель собирает воду из посуды и двери. Посуда съемная и ее можно мыть в машине.



Однокамерная Futuramarvel SE 14 поместит 4 посуды ГН 1/1-65 мм или 3 посуды ГН 1/1-100 мм.



Разные блюда возможно приготовить одновременно. Вкус не переносится. Приготовление на пару под давлением 2-5 быстрее чем варка в воде или на пару без давления.

Futuramarvel	Код	Вместимость	Эл. соединение	Габариты мм
Futura SE 14	3472322	4 x ГН 1/1-65 мм	400В 3N~ 24 кВт 50А	720x795x1430
Futura SE 24	3460871	8 x ГН 1/1-65 мм	400В 3N~ 36 кВт 63А	1200x795x1430
Модели на пару				
Futura SS 14	3472354	4 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	720x795x1430
Futura SS 24	3472361	8 x ГН 1/1-65 мм	0,1 кВт 16А	1200x795x1430

Монтажный чертеж на стр. 98

Духовки Chef



Конвекционные духовки Chef для выпечки и приготовления



Жарочные шкафы Chef для выпечки и приготовления



Расстоечный шкаф Chef

Высококачественная серия духовок и расстоечных шкафов Chef предназначена для требовательного пользования в профессиональной кухне. Все духовки Chef ровно выпекают и дают отличный результат. Духовки Chef легко использовать, устанавливать и обслуживать. Возможно создать самый выгодный комплект.



Группа печей Chef 240/220/200



Духовки Chef



Дверь с двойным стеклом показывает всю камеру. Поверхностная температура понижена за счет вращающегося между стеклами воздуха. Дверь открывается одинарной ручкой.



В жарочном шкафу съемная емкость для сбора грязи, которая служит также емкостью увлажняющей воды. В емкость устанавливается также каменный под (поставляется за доплату).



Легко очистить благодаря съемным направляющим и закругленной, полированной конструкции камеры.



Простая панель управления защищена от ударов. Прочные выключатели. Ровный результат выпечки благодаря реверсному вентилятору и закругленной форме камеры.



Подводы электричества и воды в задней стене духовки, как и отвод пара. Это облегчает монтаж и позволяет установить духовки одну на другую.



Отдельную камеру можно установить на стол. Комплект из 1-3 камер устанавливается на подставке. Над комплектом поставляется паросборник. Подставки за доплату.



Хорошее освещение камеры. Датчик термостата защищен от ударов. Предлагаются духовки трех размеров: GN1/1, GN2/1 и противень 450x600 мм. Названия духовок соответственно Chef 40T, Chef 240 и Chef 50T.



Конвекционные духовки Chef 50T и 40T



Chef 50T противни 450 x 600 мм



Chef 40T GN1/1

Конвекционные духовки Chef 50T и Chef 40T создают эффективный комплект для выпекания в кафе, столовой или в торговом зале магазина.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Chef 50T:

- стандартная комплектация направляющие 5 x 450x600 мм
- расстояние между направляющими 82 мм

Принадлежности:

- подставка для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.

Производительность Chef 40T:

- при выпечке 5 x противень GN1/1, расстояние между направляющими 80 мм

Принадлежности:

- за доплату: направляющие 3 x GN1/1 на расстоянии 125 мм
- подставки для одной, двух и трех камер



Конвекционные духовки Chef 50T и 40T	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 50T духовка	3751965	800x800x520	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Группа печей 2x Chef 50T	3753996		400В 3N~ 15,2 кВт 16А
Chef 40T духовка	3751962	800x600x520	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Chef 40T направляющие	3672071		
Подставки	Код		
Chef 50T подставка 2У	4570509	Для одной камеры. В подставке полка для противней и 10 направляющих для противней	
Chef 50T подставка	4570979	Для двух камер, 7 направляющих для противней	
Chef 40T подставка 1У	4570925	775x560x1000	
Chef 40T подставка 2У	4570932	775x560x660	
Chef 40T подставка 3У	4570957	775x560x200	

Конвекционная духовка Chef 240



Chef 240 GN2/1

Конвекционная духовка Chef 240 предназначена для любой выпечки и приготовления.

- большой вентилятор с реверсом и увлажнение
- устанавливаются отдельно или в комплекте

Производительность Chef 240:

- при приготовлении 2 x GN2/1 или 4 x GN1/1, расстояние между направляющими 125 мм

Принадлежности:

- при выпечке 3 x GN2/1 или 6 x GN1/1, расстояние 100 мм
- подставки для одной, двух и трех камер

Конвекционные духовки Chef 240	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 240 духовка	3751958	800x800x460	400В 3N~ 7,6 кВт 16А
Группа печей 2x Chef240	3751978		400В 3N~ 15,2 кВт 16А
Группа печей 2x Chef240+Chef200	3751986		400В 3N~ 16,1 кВт 16А
Chef 240 направляющие	3753098	GN2/1	
Подставки	Код		
Подставка 2948	3466135	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	790x710x200	
Подставка Chef 2У	4570977	790x710x200	

Жарочный шкаф Chef 220



Chef 220 GN2/1

Жарочный шкаф Chef 220 представляется собой мощную основную духовку для всего традиционного приготовления и выпечки. За доплату поставляется каменный под, который уравнивает тепло в камере и улучшает качество выпечки.

- прочная основная духовка
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Chef 220:

- при приготовлении 1x GN2/1 или 2 x GN1/1
- верхние и нижние направляющие

Принадлежности:

- подставки для одной, двух и трех камер

Жарочный шкаф Chef 220	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 220 шкаф	3751969	1x GN2/1 или 2xGN1/1	800x800x460	400В 3N~ 4,7 кВт 10А
Группа печей 2x Chef220	3751976	2x Chef220+подставка 2928		400В 3N~ 9,4 кВт 20А
Группа печей 3x Chef220	3751982	3x Chef220+подставка 2908		400В 3N~ 14,1 кВт 25А
Группа печей 2x Chef220+Chef200	3751984	2x Chef220+Chef200+подставка 2908		400В 3N~ 10,3 кВт 20А
Подставки	Код			
Подставка 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех камер	790x710x200	

Расстоечный шкаф Chef 200



Chef 200 GN2/1

Расстоечный шкаф Chef 200 гарантирует с начала процесса хорошее качество и ровный результат выпечки. Расстоечный шкаф устанавливается в комплекте с духовкой.

- для расстойки изделий из теста
- с вентилятором и увлажнением
- установить отдельно или в комплекте

Производительность Chef 200:

- для противней 4x GN2/1 или 8x GN1/1, расстояние направляющих 72 мм

Принадлежности:

- за доплату: направляющие для пяти противней размером 450x600 мм, расстояние 73 мм

Расстоечный шкаф	Код	Производительность	Габариты мм	Эл. соединение
Chef 200 шкаф	3751975	4x GN2/1 таи 8xGN1/1	800x800x460	230В 1N~ 0,9 кВт 4А
Chef 200 направляющие	3595966	5 шт. 450x600 мм		
Подставки	Код			
Подставка 2948	3466135	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для одной камеры	790x710x900	
Подставка 2928	3293475	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для двух камер	790x710x660	
Подставка 2908	3293482	Chef 200, 220, 240 (GN2/1) для трех камер	790x710x200	



Подставка Chef 50T для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.



Подставка Chef 40T для одной камеры, в подставке полка для противней и направляющие для 10 противней.



Подставка 2928 для двух камер.

Монтажный чертеж на стр. 99

Пекарные Шкафы LU-KO



Пекарный шкаф LU-KO 1PS на вкатную тележку.

Великолепное качество выпечных изделий гарантируется благодаря эффективной и равномерной циркуляции горячего воздуха и вращению вкатной тележки внутри печи LU-KO Rational. Используя специальный таймер для подачи пара во время выпекания, получается красивая хрустящая корочка. Благодаря этим качествам печь LU-KO рекомендуется для использования в кондитерских и хлебобулочных цехах, а также на предприятиях общественного питания.

Несмотря на высокую производительность печь требует небольшие площади - всего 1,25 м2. Противни с выпечными изделиями размещаются на вкатной тележке. Количество противней в одной тележке может быть от 15 до 50 шт. в зависимости от высоты выпекаемого изделия.

В печи LU-KO 1PS размещается тележка для противня 400x600 мм. Конструкция печей и вкатных тележек из нержавеющей стали.

Простота в эксплуатации

Пульт управления снабжен четкими символами и сигнальным светом. Внутреннее освещение и стеклянное дверное окошко облегчают наблюдение за выпечкой. Низкий уровень звука также является одним из достоинств этих печей.

Комплектация печи LU-KO 1PS: таймер времени выпечки, таймер подачи пара, скат, транспортная упаковка

Дополнительные принадлежности LU-KO 1PS: расстоечные шкафы, вкатные тележки, противни



LU-KO 1	Код	Площадь	Противень	Габариты мм	Эл. соединение	Подвод воды
LU-KO 1PS	4130787	Макс 13,7 м2	400x600 мм	1250x1100x2455	400В 3-ф 37 кВт 63А	Р 1/2"



Вкатываемые тележки для противней 400*600

Нержавеющая сталь

Тележка, 15 пар направляющих	Код
	4570668
Тележка, 20 пар направляющих	Код
	4570675
Тележка, 25 пар направляющих	Код
	4570682

Вкатываемые тележки для противней 400*600

Крашенная сталь

Тележка, 15 пар направляющих	Код
	4570241
Тележка, 20 пар направляющих	Код
	4570259
Тележка, 25 пар направляющих	Код
	4570266

Кондитерские тележки для противней 400*600

20 направляющих

Кондитерская тележка, нерж.сталь	Код
	4570996
Кондитерская тележка, крашенная сталь	Код
	4570989





Плиты с единой конфоркой Ardox S

Плиты Ardox S имеют единую стальную конфорку с хромистым покрытием, которая снабжена двумя, четырьмя или шестью варочными местами каждое по 3,5 кВт. По сравнению с традиционной конфоркой хромистое покрытие стальной конфорки сокращает теплоизлучение свободной поверхности и таким образом сокращает тепловую нагрузку. Варка регулируется бесступенчатой регулировкой температуры каждого варочного места или перемещая котел между варочными местами.

Край плиты и конфорка на одном уровне. Шестиместная конфорка состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочные места. За доплату поставляются подсобные полки. Благодаря единой конфорке плиту легко чистить. Между краями и конфоркой углубление для сбора грязи и моечной воды. Задний край повышен.



Кроме выключателя варка регулируется перемещением котла. Единое покрытие сокращает тепловое излучение и таким образом экономит энергию.



700 - 900 mm

Ardox S4 с регулировкой высоты

Всегда правильная рабочая высота

Пользователь плиты Ardox S всегда может с легкостью отрегулировать рабочую высоту. Плита Ardox S поставляется с подставкой с регулируемыми ножками и позволяет с комфортом работать людям разного роста.

Сделайте свою работу приятной используя плиту Ardox S!

Ardox S Tabletop (настольная версия)

Настольная версия Ardox S – удобный способ расширить возможности приготовления пищи. Плита оснащена прочным хромированным верхом, имеет сток и сборник для перекипевшей жидкости. Занимаемая площадь всего 800 x 510 mm.



Ardox S Tabletop

Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
Tabletop	3753577	2 x 3.5 kW	800x510x190	400В 3N~7 кВт 20А

Ardox S Drop-in (встраиваемая версия)



Ardox S Drop-in

Встраиваемая версия Ardox S – пользователь имеет возможность приобрести только модуль встраиваемого оборудования, а дизайн выполнить самостоятельно. Встраиваемая версия дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя, кухню.

Ardox S	Код	Габариты мм	Эл. Соединение
Drop-in 2	3753289	804x504x170	400В 3N~7 кВт 20А
Drop-in 4	3753286	804x804x170	400В 3N~14 кВт 32А

Ardox S в подставке полка

В открытой подставке полка. Сзади желоб для электрокабеля. Шестиместная плита состоит из отдельных конфорок на 2 и 4 варочных места. Модель H регулируется по высоте. Диапазон регулировки 70 – 90 см

Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S2	4210016	2 шт. 3,5 кВт	500x800x900	400В 3N~7,0 кВт 20А
S4	4210023	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14,0 кВт 32А
S6	4210048	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~21,0 кВт 32А
S4 H	4210143	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14,1 кВт 35А
S6 H	4210168	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21,1 кВт 35А



Ardox S2



Ardox S4/240 с конвекционной духовкой Chef 240

Ardox S в подставке духовка

В подставке моделей S4/220 и S6/220 жарочный шкаф Chef 220. S4/240 и S6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef 240. Модели S4/200 и S6/200 с расстоечным шкафом Chef 200.

Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S4/220	3752018	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 18,7 кВт 35А
S4/240	3752015	4 шт. 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 21,5 кВт 50А
S6/220	3752019	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 25,7 кВт 50А
S6/240	3752017	6 шт. 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 28,5 кВт 50А



Ardox S6 DB с шкафом и ящиком (направо)

Ardox S в подставке шкаф

Шкаф и выдвижной ящик в подставке предлагают защищенное место для хранения. В шкафу одна промежуточная полка. Выдвижной ящик хорошо доступен. Сокращение D на шкаф и B на ящик. S4 D: внизу двухдверный шкаф. S4 B: внизу большой ящик. S6 D: внизу трехдверный шкаф. S6 DB: внизу большой ящик и однодверный шкаф.

Ardox	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
S4 D	4210104	4 x 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14 кВт 35А
S4 B	4210111	4 x 3,5 кВт	800x800x900	400В 3N~ 14 кВт 35А
S6 D	4210129	6 x 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21 кВт 35А
S6 DB	4210136	6 x 3,5 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 21 кВт 35А

Дополнительные принадлежности для всех моделей Ardox S

4210187	Сборник для перекипевшей жидкости S2, S4, S6
4153200	Скребок S2, S4, S6

Монтажный чертеж на стр. 100



Керамические плиты Ardox с индукционным и инфракрасным нагревом

Ardox I представляет собой свободностоящую индукционную плиту. Кухонная посуда на плите нагревается быстро, безопасно и эффективно за счет тепла, генерируемого индукцией. Свыше 90% выделяемого тепла направлено на нагрев посуды. Плита мгновенно реагирует на изменение положения переключателя, позволяя легко выбирать желаемый уровень мощности.

Ardox C – классическая плита с керамической рабочей поверхностью, где нагрев кухонной посуды происходит за счет инфракрасного излучения нагревательных элементов. На задней части рабочей поверхности плиты расположены большие нагревательные элементы квадратной формы мощностью 4 кВт каждый, а на передней части рабочей поверхности – элементы поменьше, круглой формы мощностью 2.4 кВт каждый. Преимущества плит Ardox C перед плитами с чугунными конфорками: практически моментальный нагрев, небольшие потери тепла и более простое обслуживание. Плита Ardox C может комплектоваться конвекционными духовками и жарочными шкафами Chef.

Плита Ardox IC – новый продукт, позволяющий сочетать преимущества индукционного нагрева на конкурентоспособном ценовом уровне и использовать имеющуюся кухонную посуду, непригодную для индукционных плит. На плите имеются две квадратные индукционные зоны нагрева и две зоны круглой формы с инфракрасным нагревом.

Плиты Ardox I, Ardox IC и Ardox C имеют схожий внешний вид и одинаковые габариты. Глубина – 800мм, высота 900 мм. Ширина варьируется в зависимости от количества варочных зон – 500мм (2 зоны), 800мм (4 зоны), 1200мм (6 зон). Модели с 2 и 4 зонами имеют единую рабочую поверхность, в то время как модель с 6 зонами – две отдельные поверхности. У всех плит вокруг рабочей поверхности имеется желобок для сбора пищевых брызг или жидкости.



Рабочая поверхность индукционной плиты с квадратными варочными зонами.



Панель управления индукционной плиты Ardox I



Рабочая поверхность комбинированной плиты Ardox IC с индукционными варочными зонами квадратной формы и инфракрасными зонами круглой формы.



Панель управления плиты Ardox C с инфракрасным нагревом.



Ardox I и IC

Ardox	Код	Габариты	Эл.подключение
Ardox I2	4210010	500 x 800 x 900	400В 3N~ 7 кВт 16А
Ardox I4	4210011	800 x 800 x 900	400В 3N~ 14 кВт 25А
Ardox I6	4210012	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 21 кВт 40А
Ardox IC4	4210017	800 x 800 x 900	400В 3N~ 14кВт 35А
Ardox I 4 H	4210019	800 x 800 x 900	400В 3N~ 14,1 кВт 25А
Ardox I 6 H	4210020	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 21,1 кВт 40А
Ardox IC 4 H	4210038	800 x 800 x 900	400В 3N~ 14,1 кВт 35А

Модель H регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см



Ardox IC4



Ardox I2

Основой индукционного нагрева является магнитное поле, образующееся между посудой и магнитной катушкой, расположенной под поверхностью плиты. Керамический верх плиты, изготовленный из магнито-и электрически неактивного материала, нагревается только за счет тепла, передаваемого на кухонную посуду. Тепло не переносится на поверхность плиты, нагревается лишь днище посуды и находящаяся в ней пища. Электромагнитное поле мгновенно регулирует на изменение положения переключателя и генерирует очень быстрое изменение температуры. Использование индукционной плиты очень удобно и безопасно, поскольку поверхность плиты вокруг посуды остается холодной. Мойка плиты также не составляет труда, так как пища на холодной поверхности не пригорает. Посуда, используемая при работе с индукционными плитами, должна быть магнитопритягивающей (вы сами можете проверить это с помощью маленького магнита). Медная, алюминиевая и стеклянная посуда не пригодна.

Ardox C

В подставке моделей C4/220 и C6/220 жарочный шкаф Chef 220. C4/240 и C6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef 240.

Ardox	Код	Габариты	Эл.подключение
Ardox C2	4210025	500 x 800 x 900	400В 3N~ 6,5 кВт 16А
Ardox C4	4210026	800 x 800 x 900	400В 3N~ 13 кВт 25А
Ardox C6	4210027	1200 x 800 x 900	400В 3N~19,5 кВт 25А
Ardox C4/220	3752020	800 x 800 x 900	400В 3N~17,5 кВт 32А
Ardox C4/240	3752021	800 x 800 x 900	400В 3N~20,5 кВт 32А
Ardox C6/220	3752022	1200 x 800 x 900	400В 3N~23,8 кВт 40А
Ardox C6/240	3752023	1200 x 800 x 900	400В 3N~ 27 кВт 40А
Ardox C4 H	4210058	800 x 800 x 900	400В 3N~13,1 кВт 25А
Ardox C6 H	4210059	1200 x 800 x 900	400В 3N~19,6 кВт 25А

Модель H регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см



Плита Ardox C4 с конвекционной духовкой в подставке.



Открытая подставка с одной полкой с закругленными краями. В задних ножках имеются отверстия для крепления болтами.



Плита Ardox C с конвекционной духовкой Chef в подставке.

Монтажный чертеж на стр. 100

Futura RP

Конфорки плиты Futura RP чугунные. Ее легко очистить. Конфорки размером 300х300 мм на шарнире и поднимаются для очистки. Под конфорками выдвижной ящик для сбора грязи. Каждая конфорка снабжена выключателем на 7 положений и сигнальной лампой. Основные модели RP2, RP4 и RP6 имеют съемную полку в подставке. В подставке моделей RP4/220 и RP6/220 жарочный шкаф Chef. Модели RP4/240 и RP6/240 снабжены конвекционной духовкой Chef.



Плита Futura RP4/240 с конвекционной духовкой Chef 240 в подставке.



Плиты Futura RP с чугунными конфорками



Плиту легко чистить. Благодаря шарнирным конфоркам модели RP все конструкции хорошо доступны для очистки.

Futura	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
RP2	3494319	2 шт. по 3 кВт	500x800x900	400В 3N~ 6,0 кВт 16А
RP4	3494358	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 12,0 кВт 32А
RP6	3494397	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 18,0 кВт 32А
RP4/220	3751993	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 16,7 кВт 26А
RP4/240	3751997	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 19,6 кВт 38А
RP6/220	3752004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 23,5 кВт 37А
RP6/240	3752008	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 25,6 кВт 38А
RP4 Н	4210002	4 шт. по 3 кВт	800x800x900	400В 3N~ 12,1 kW 32А
RP6 Н	4210004	6 шт. по 3 кВт	1200x800x900	400В 3N~ 18,1 kW 32А

Модель Н регулируется по высоте в пределах 70 – 90 см

Монтажный чертеж на стр. 101



Minor



Модель Minor 4 – представляет собой плиту RP4 в миниатюре. Габариты плиты 600 x 600 x 900 мм прекрасно вписываются в небольшую кухню с глубиной рабочего места 600 мм. Плита содержит четыре чугунные конфорки с шарнирным креплением размером 220 x 220 мм и мощностью 2 kW. Каждая конфорка оборудована 4-ступенчатым регулятором мощности и сигнальным индикатором. Под конфорками имеется съемный поддон из н/стали для облегчения чистки. Открытая подставка с полкой.



Чистка плиты облегчается тем, что конфорки поднимаются, открывая доступ к другим частям плиты.

Minor	Код	Варочные места	Габариты мм	Эл. соединение
Minor	3753592	4x 2 кВт	600x600x9000	400В 3N~ 8,0 кВт 16А

Монтажный чертеж на стр. 101





Сковороды Prince



Сковороды Prince представляют собой напольные стационарно устанавливаемые сковороды с электрическим наклоном. Сковороды изготавливаются с тремя типоразмерами жарочных чаш, имеют различную площадь жарочной поверхности и геометрический объём. В сковородах можно выполнять жарку, варку, тушение, пассирование, жарку замороженных продуктов. Конструкция сковород обеспечивает быстрый разогрев жарочной поверхности и равномерное распределение температуры по всей площади жарочной поверхности. Улучшенная теплоизоляция жарочной чаши снижает энергозатраты. Пределы регулировки температуры +50...+300°C. Сковорода рассчитана на размеры ГН и ею возможно пользоваться как мармитом.

Все наружные поверхности корпуса сковород, опорной стойки, крышка сковороды и стенки жарочной чаши выполнены из нержавеющей стали. Днище жарочной чаши в базовом варианте выполнено из конструкционной стали со специальной отделкой поверхности. Все сопрягаемые поверхности жарочной чаши имеют радиусные скругления для обеспечения требований гигиены. Крышка оформлена таким образом, что при ее открытии конденсационная вода стекает в чашу. Механизм открывания крышки имеет систему балансировки, что обеспечивает лёгкое и безопасное открывание и закрывание крышки. Техническое обслуживание совершается спереди.

В качестве дополнительных аксессуаров предлагается:

- днище жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали. Наружный тонкий рабочий слой- нержавеющая сталь, внутренний слой большой толщины – углеродистая сталь. Применение двуслойной стали делает конструкцию жарочной чаши полностью нержавеющей. В то же время, благодаря толстому внутреннему слою из углеродистой стали, теплопроводность днища снижается незначительно, что не ухудшает условия жарки.
- регулировка сковороды по высоте. Рабочая высота сковороды может меняться в пределах от 800мм до 950мм
- кран для подачи в жарочную чашу холодной воды.

Prince	Код	Габариты мм	Эл. Соединение	Объем л.
60L	3755400	600x818x900	400В 3N~7,5 кВт 16А	25
60D	3755401	600x818x900	400В 3N~7,5 кВт 16А	37
85L	3755402	850x818x900	400В 3N~10,5 кВт 16А	37
85D	3755403	850x818x900	400В 3N~10,5 кВт 16А	75

Принадлежности, заказывают на заводе вместе с новым сковородом

3755410	днище жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали, Prince 60
3755411	днище жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали, Prince 85
3755414	регулировка сковороды по высоте 800-950 мм
3755416	кран для подачи в жарочную чашу холодной воды

Монтажный чертеж на стр. 102



Сбалансированная крышка в открытом положении



Сковороды Futura

Электрические сковороды Футура – это широкий набор сковород различной мощности, с пятью типоразмерами жарочных чаш, имеющих различную площадь жарочной поверхности и геометрический объём. Сковороды имеют дополнительные варианты комплектации различными аксессуарами, что значительно расширяет их использование на профессиональных кухнях. В сковородах можно выполнять жарку, варку, тушение, пассирование, жарку замороженных продуктов. Конструкция сковород обеспечивает быстрый разогрев жарочной поверхности и равномерное распределение температуры по всей площади жарочной поверхности. Улучшенная теплоизоляция жарочной чаши снижает энергозатраты. Днище жарочных чаш у сковород моделей 110L и 110D имеет две зоны нагрева, температура которых регулируется отдельно, что позволяет одновременно жарить разные продукты или выполнять жарку на одной зоне, а на другой сохранять готовый продукт тёплым.

Все наружные поверхности корпуса сковород, крышка сковороды и стенки жарочной чаши выполнены из нержавеющей стали. Днище жарочной чаши в базовом варианте выполнено из конструкционной стали со специальной отделкой поверхности. Все сопрягаемые поверхности жарочной чаши имеют радиусные скругления для обеспечения требований гигиены. Крышка сковород имеет двойные стенки и также соответствует требованиям гигиены. Механизм открывания крышки имеет систему балансировки, что обеспечивает лёгкое и безопасное открывание и закрывание крышки. Наклон жарочной чаши в базовом варианте выполняется с помощью электропривода. Пределы регулирования температуры 50...300°C. Все модели сковород в базовом варианте оснащены дополнительным термостатом безопасности, предотвращающем перегрев сковороды в случае неисправности основного термостата.



В качестве дополнительных аксессуаров предлагается:

- днище жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали. Наружный тонкий рабочий слой – нержавеющая сталь, внутренний слой большой толщины – углеродистая сталь. Применение двуслойной стали делает конструкцию жарочной чаши полностью нержавеющей. В то же время, благодаря толстому внутреннему слою из углеродистой стали, теплопроводность днища снижается незначительно, что не ухудшает условия жарки.
- регулировка сковороды по высоте. Рабочая высота сковороды может меняться в пределах от 800мм до 950мм
- кран для подачи в жарочную чашу холодной воды. Данная опция особенно востребована для глубоких сковород (модели 85D, 110D), имеющих большой литраж.
- наклон жарочной чаши вручную с помощью вращения маховика.



Futura 60

Эффективная сковорода занимает мало места. Жарочная площадь сковороды Futura 60 540x530x90 мм. Объем сковороды 25 литров. Одна жарочная зона с бесступенчатой регулировкой температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Futura	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Futura 60L	3755404	600x806x954	400В 3N~ 7.5 кВт 16А

Принадлежности, заказывать на заводе вместе с новым сковородом

3755410	дно жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали S
3755413	наклон жарочной чаши вручную с помощью вращения маховика M
3755415	регулировка сковороды по высоте 800-950 мм
3755417	кран для подачи в жарочную чашу холодной воды W



В модели Futura 60 глубина чаши 90 мм.



Futura 85 с электрическим наклоном и с краном для подачи в жарочную чашу холодной воды

Futura 85

Сковорода Futura 85 имеет жарочную площадь 790x530 мм. Модель Л глубиной жарочной ванны на 90 мм объем 37 литров, и модель Д глубиной 180 мм и объем 75 литров. Бесступенчатая регулировка температуры. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Futura	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Futura 85L	3755406	850x806x954	400В 3N~ 10.5 кВт 20А
Futura 85D	3755407	850x806x954	400В 3N~ 10.5 кВт 20А

Принадлежности, заказывать на заводе вместе с новым сковородом

3755411	дно жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали S
3755413	наклон жарочной чаши вручную с помощью вращения маховика M
3755415	регулировка сковороды по высоте 800-950 мм
3755417	кран для подачи в жарочную чашу холодной воды W



Futura 110 с ручным наклоном. Futura 110 имеет две жарочные зоны, глубина ванны 90 мм или 180 мм.

Futura 110

Сковорода Futura 110 имеет жарочную площадь 1040x530 мм. Две отдельно регулируемые жарочные зоны. Бесступенчатая регулировка температуры. Модель Л глубиной жарочной ванны на 90 мм и объем 50 литров, модель Д глубиной 180 мм и объем 100 литров. Сковорода оборудована электронаклоном, ручной наклон в качестве опции.

Futura	Код	Габариты мм	Эл. соединение
Futura 110L	3755408	1100x806x954	400В 3N~ 15.0 кВт 25А
Futura 110D	3755409	1100x806x954	400В 3N~ 15.0 кВт 25А

Принадлежности, заказывать на заводе вместе с новым сковородом

3755412	дно жарочной чаши, выполненной из двуслойной стали S
3755413	наклон жарочной чаши вручную с помощью вращения маховика M
3755415	регулировка сковороды по высоте 800-950 мм
3755417	кран для подачи в жарочную чашу холодной воды W

Монтажный чертеж на стр. 103





Секции для обслуживания Hackman Nova

На рисунке показаны: модули с закругленными с обеих сторон настольными поверхностями, тарелко-раздатчик, водяная баня 800 мм, охлаждаемая ванна 1200 мм и водораздатчик. Нижний облицовочный пояс поставляется из нержавеющей стали как дополнительное оборудование.



Стандартная верхняя полка выполнена из закаленного стекла. Модули с подогревом оборудованы лампой или галотермическим нагревателем.



Ванны всех модулей Nova имеют бесшовную конструкцию и закругленные края для их более удобной очистки.



Ламинированные панели легко заменяются.

Коллекция Hackman Nova включает секции для самообслуживания на колесах. Все колеса имеют блокировку, что позволяет прочно удерживать модуль на одном месте. В зависимости от запросов потребителей, секции могут использоваться как по отдельности, так и в сочетании, образуя линию самообслуживания.

Вместо стандартных ламинированных модулей в концах сервировочной линии могут использоваться другие разнообразные приспособления и конструкции. Эти конструкции могут использоваться, например, для раздачи разноев, в качестве декоративных объектов, либо просто для элегантного завершения сервировочной линии. В коллекцию входит как обычное раздаточное оборудование, так и специальные устройства, например прилавки для кассира. Благодаря модульной конструкции открывается отличная возможность компоновки индивидуальных раздаточных линий по заказу.

Угловые модули Nova L-образной формы позволяют размещать сервировочные линии вдоль стены или в середине рабочей зоны. Стандартный угловой модуль выполнен в качестве нейтрального блока и оснащен шкафом и поверхностью из нержавеющей стали. Модуль может использоваться, например, в качестве стола для нарезки хлеба. Используя различную конфигурацию, в базовом угловом модуле можно разместить встраиваемое оборудование для горячей и холодной раздачи. Кроме того, модуль может использоваться для различных раздатчиков (водораздатчики, тарелко-раздатчики итд.)

Модули оборудованы откидными полками для подносов. Стандартная ширина полок для подносов составляет 250 мм. За дополнительную плату можно заказать полки для подносов из дерева. Верхняя часть модулей выполнена из закаленного стекла и имеет подсветку. Модули с подогревом могут оснащаться галотермическими нагревателями, обеспечивающими как подсветку, так и и подогрев пищи сверху, поддерживая ее в пригодном состоянии в течение довольно продолжительного времени. Стандартная высота модулей – 900 мм и 750 мм. Стандартная глубина охлаждаемой ванны и водяной бани составляет 160 мм.

Стандартные цвета ламината – серый, белила, под дуб или под березу. Другие цвета и материалы – по заказу. В качестве дополнительного оборудования для всех модулей предлагается цоколь из нержавеющей стали. Каждая секция поставляется в комплекте с соединительным устройством, позволяющим соединять две секции под направляющими для подносов.

Секции для обслуживания Hackman Nova

- четыре стандартных цвета, другие цвета по заказу
- модули высотой 750мм или 900мм
- верхняя полка из закаленного стекла с освещением
- Направляющие (250 мм) из н/стали для подносов в качестве стандарта.

Стандартные цвета Nova



Серый
F7912



белый
K1040



Дуб
F2510



Береза
K7024



Охлаждаемая ванна Nova 1200.



Тарелко rozdatchik Nova.

Модули с верхней полкой	Стандарт. высота	Низкие, высота	Габариты, мм	Эл.подключение
Охлаждаемая ванна Nova LED	1280/900 mm	1130/750 mm		
CB 450 LED	4318799	4318999	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 800 LED	4318801	4319001	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1200 LED	4318803	4319003	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
CB 1600 LED	4318805	4319005	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A

Мармит Nova с галотермической лампой				
BM 450 H	4318810	4319010	465x650/1150	230 V 1~2,0 kW 16A
BM 800 H	4318826	4319026	800x650/1150	230 V 1~2,2 kW 16A
BM 1200 H	4318850	4319050	1200x650/1150	230 V 1~2,4 kW 16A

Мармит Nova с освещением LED				
BM 450 LED	4318807	4319007	465x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 800 LED	4318837	4319037	800x650/1150	230 V 1~1,81 kW 16A
BM 1200 LED	4318847	4319047	1200x650/1150	230 V 1~1,82 kW 16A

Нейтральный модуль Nova с верхней полкой LED				
N 450 LED	4318811	4319011	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 800 LED	4318813	4319013	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1200 LED	4318815	4319015	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
N 1600 LED	4318817	4319017	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Ванны для льда Nova LED				
CIB 450 LED	4318825	4319025	465x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 800 LED	4318819	4319019	800x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1200 LED	4318821	4319021	1200x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A
CIB 1600 LED	4318823	4319023	1600x650/1150	230 V 1~0,03 kW 10A

Керамические плитки Nova с галотермической лампой				
CPL 450 H	4318812	4319012	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 H	4318828	4319028	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 H	4318852	4319052	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Керамические плитки Nova с освещением LED				
CPL 450 LED	4318809	4319009	465x650/1150	230 V 1~0,75 kW 16A
CPL 800 LED	4318839	4319039	800x650/1150	230 V 1~1,45 kW 16A
CPL 1200 LED	4318849	4319049	1200x650/1150	230 V 1~2,15 kW 16A

Морозильные столешницы Nova LED				
FRP 450 LED	4318829	4319029	465x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FRP 800 LED	4318831	4319031	800x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FRP 1200 LED	4318833	4319033	1200x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A
FRP 1600 LED	4318835	4319035	1600x650/1150	230 V 1~0,43 kW 10A



Мармит Nova 800.

Предлагается новая верхняя часть **SKY** для секций Nova и встраиваемых модулей Proff, также в качестве раздаточной полки с лицевым стеклом. Спрашивайте предложение в нашем отделе по продажам. На рисунке показана секция Nova BM 1200 с верхней частью SKY и закругленным краем CM. Белый цвет - новый стандартный цвет для модулей Nova.



Секции для обслуживания Hackman Nova

Модули без верхней полки	Стандарт. высота 900мм	Низкие, высота 750мм	Габариты, мм	Эл.подключение
Нейтральный модуль Nova				
SB 450	4318920	4319114	465x650/1150	
SB 800	4318922	4319116	800x650/1150	
SB 1200	4318924	4319118	1200x650/1150	
SB 1600	4318925	4319119	1600x650/1150	
Тарелкораздатчик подогреваемый Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	Эл.подключение
PDW 2x270	4318876	4319076	465x650/1150	230В 1~ 0,7 кВт 10 А
Тарелкораздатчик нейтральный Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	
PD 2x270	4318874	4319074	465x650/1150	
Прилавок для кассы Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	
Прилавок для кассы двусторонний	4308910	-	1200x900/1400	
Вставка для прилавка для кассы NU	4308912	-	250x900	
Прилавок для кассы односторонний	4308908	-	800x650/900	
			Габариты, мм	
Завершающий модуль для подносов 1 TM1	4308926	4309120	380x1150	
Завершающий модуль для подносов 2 TM2	4308928	4309122	600x1150	
Завершающий модуль для подносов 2, односторонний TM2-1	4308930		600x900	
Завершающая плита 1150	4308932	4309124	20x1150	
Завершающий модуль с полками ShM	4308934	4309126	250x1150	
Завершающий закругленный модуль CM	4308936	4309128	250x1150	
Угловой модуль Nova	900мм	750мм	Габариты, мм	
Нейтральный модуль с поверхностью из н/стали	4319220	4319222	1150x1150	



Завершающий модуль с полками ShM



Завершающий модуль для подносов 1 TM1



Завершающий модуль для подносов 2 TM2



Завершающая плита 1150.



Нейтральный угловой модуль Nova с гладкой поверхностью из нержавеющей стали. Угловые модули Nova могут комплектоваться различным встраиваемым раздаточным оборудованием шириной 400 (охлаждаемой ванной, ванной для льда, морозильной столешницей, водяной ванной, керамическими плитками, тарелкораздатчиком, водораздатчиком или раздатчиком кассет).

Секции для обслуживания Hackman Nova



Прилавок для кассы,
двусторонний.

Вставка для прилавка
для кассы NU.

Закругленный конечный
модуль СМ.

Принадлежности Nova	Код	
Защита для кассового аппарата	4308962	270x620x300
Коробка для приборов	4308980	285x160x100
Соединительная деталь для соединения модулей друг с другом	4308798	
Система заполнения мармита водой	4309100	заказывается вместе с мармитом
Крышка GN1/1	4136848	для ванны
Крышка GN2/1	4136847	для ванны
Крышка GN3/1	4136846	для ванны
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-100	4136845	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-50	4136806	перфорированная
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-100	4136813	
Пластина для уменьшения глубины ванны GN1/1-50	4136838	
Кабельный канал 450 mm	4309104	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 800 mm	4309106	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1200 mm	4309107	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1600 mm	4309108	в нижней части раздаточной линии
Крышка	4309102	внутри шкафа

Цоколь Nova из нерж. стали	Код	
Цоколь из нерж.стали 450	4308938	
Цоколь из нерж.стали 800	4308940	
Цоколь из нерж.стали 1200	4308942	
Цоколь из нерж.стали 1600	4308944	
Цоколь для модуля для подносов 1	4308946	
Цоколь для модуля для подносов 2	4308948	
Цоколь для модуля с полками	4308950	
Цоколь для двустороннего прилавка для кассы	4308952	
Цоколь для вставки прилавка для кассы	4308954	
Цоколи из н/стали для углового модуля	4308956	



Коробка для приборов.

Тележки для обслуживания Hackman Corona



Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом.



Все тележки имеют откидывающиеся полки для подносов с обеих сторон



Стандартные цвета Corona



Бук Меламин Вишня Меламин Серый Меламин Красный Меламин

Тележки для обслуживания Hackman Corona снабжены колесами и предназначены для линии самообслуживания. Тележки можно использовать по отдельности или комплектовать в линию самообслуживания в соответствии с потребностями клиента. Тележки оснащены новыми гибкими боковыми панелями, конструкция которых позволяет снимать и заменять панели.

Материалом для стандартных боковых панелей служит меламиновый лист. Стандартными цветами являются имитация под березу или вишню, а также серый и красный цвет. Также могут быть предложены другие цвета и материалы.

Все тележки имеют с обеих сторон откидывающиеся полки для подносов шириной 250 мм. Стандартная глубина охлаждаемой и подогреваемой ванн тележек для обслуживания составляет 160 мм. Верхняя часть с освещением и наклонным защитным стеклом. Стандартная верхняя часть тележек Corona может быть заменена стандартной верхней полкой Proff. Верхняя часть подогреваемых тележек может быть дополнена галогеновым нагревателем (дополнительно).

Тарелкораздатчик Corona вмещает приблизительно 140 тарелок диаметром максимум 270 мм. Высота оборудования либо 900 мм, либо 750 мм. Легко катящиеся колеса, два из них с блокировкой. С помощью соединительного элемента (дополнительный заказ, код 4308798) возможно соединять тележки друг с другом.

Тележки для обслуживания Hackman Corona

- выбор стандартной расцветки – имитация под березу или вишню, а также серый или красный цвет
- высота 900 или 750 мм
- верхняя часть с освещением и стеклянной выпуклой защитной полкой



Подогреваемая тележка с верхней частью.



Охлаждаемая тележка Corona с верхней частью. Большой выбор цветов. Показанные на рисунке боковые панели из меламина имеют красный цвет.



Нейтральная тележка для обслуживания может использоваться, например, для раздачи хлеба. Возможен вариант с верхней частью.



Механический двухсторонний раздатчик воды

Охлаждаемые тележки с верхней частью	Стандарт. высота 1310/900	Низкие, высота 1160/750	Габариты мм	Эл.подключение
CBUS 800	4309802	4309806	800x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
CBUS 1200	4309810	4309814	1200x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А

Охлаждаемые тележки без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
CB 800	4309804	4309808	800x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А
CB 1200	4309812	4309816	1200x650/1150	230В1~ 0,43 кВт 10 А

Тележки-мармиты с верхней частью	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
BMUS 800	4309818	4309822	800x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 16 А
BMUS 1200	4309826	4309830	1200x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 16 А

Тележки-мармиты без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
BM 800	4309820	4309824	800x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 10 А
BM 1200	4309828	4309832	1200x650/1150	230В1~ 1,8 кВт 10 А

Нейтральные тележки с верхней частью	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
N 800	4309842	4309844	800x650/1150	230В1~ 18 Вт 10 А
N 1200	4309846	4309848	1200x650/1150	230В1~ 30 Вт 10 А

Нейтральные тележки без верхней части	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
SB 800	4309834	4309836	800x650/1150	
SB 1200	4309838	4309840	1200x650/1150	

Принадлежности	Код	
Галотермический нагреватель	4309860	для верхней части подогреваемых тележек
Соединительная деталь	4308798	для соединения модулей друг с другом
Кабельный канал 500	4309105	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 800	4309106	в нижней части раздаточной линии
Кабельный канал 1200	4309107	в нижней части раздаточной линии

Водоохладитель-раздатчик охлаждаемые	Стандарт. высота 900/1140	Низкие, высота 750/990	Габариты мм	Эл.подключение
500 WD	4309870	4309886	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-2	4309874	4309890	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-E	4309872	4309888	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А
500 WD-E-2	4309876	4309892	500x650/1150	230В1~ 0,5 кВт 10А

Водоохладитель-раздатчик нейтральные	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
500 WD-N	4309878	4309894	500x650/1150	
500 WD-EN	4309880	4309896	500x650/1150	230В1~ 0,1 кВт 10А
500 WD-N-2	4309882	4309898	500x650/1150	
500 WD-EN-2	4309884	4309899	500x650/1150	230В1~ 0,1 кВт 10А

Подогреваемый тарелко-раздатчик	Стандарт. высота 900/1140	Низкие, высота 750/990	Габариты мм	Эл.подключение
PDW 500	4309850	4309854	500x650/1150	230В1~ 0,7 кВт 10 А

Нейтральный тарелко-раздатчик	Стандарт.	Низкие	Габариты мм	Эл.подключение
PD 500N	4309852	4309856	500x650/1150	



Встраиваемое оборудование Hackman

Встраиваемое оборудование Hackman дает возможность создать гибкую, отвечающую требованиям конкретного пользователя линию по вполне приемлемой цене. Основная идея – создать индивидуальную раздаточную линию, используя стандартные модули.

Коллекция встраиваемого оборудования Hackman включает в себя весь спектр оборудования для раздачи. Модули могут быть встроены в декоративные элементы самой разной конструкции. Коллекция включает в себя модули для раздачи холодной пищи, горячей пищи, в том числе и первых блюд, а также раздатчики тарелок, кассет и подносов.

Пользователь имеет возможность приобрести только модули встраиваемого оборудования, а декоративный дизайн выполнить самостоятельно. В этом случае Hackman предоставляет полную техническую информацию об установке и подключении модулей. Это гарантирует правильность подключения и долгий срок службы раздаточных линий. Также Hackman может выполнить раздаточную линию полностью «под ключ».

Hackman предлагает три стандартные варианта верхних полок для встраиваемого оборудования: Nova и Proff.

Для раздачи холодной пищи Hackman предлагает следующее: охлаждаемые ванны, морозильные столешницы и ванны для ледяной крошки. Охлаждаемые ванны и морозильные столешницы оснащены мощными холодильными агрегатами. Эти модули также могут быть поставлены в исполнении для подключения к центральному агрегату. Ванны для ледяной крошки поставляются без агрегата. Благодаря хорошей изоляции ванн лед не тает в течение обычного времени раздачи предприятия питания. Все модули изготавливаются размером от 1 GN1/1 до 4 GN1/1. Глубина ванн 160мм, глубина морозильной столешницы 20мм.

Для раздачи горячей пищи предлагаются мармиты, керамические плитки и погружаемые котлы для супа. Мармитные ванны (глубина 160 мм) и керамические плитки поставляются размером от 1 GN1/1 до 3 GN1/1. При необходимости мармиты могут быть изготовлены с ванной глубиной 210мм. И мармиты, и керамические плитки могут быть оснащены верхней полкой либо с освещением, либо с галотермической лампой. Особенно рекомендуется дополнять термолампой керамические плитки, для дополнительного подогрева пищи сверху. Продукты, освещенные термолампой выглядят особенно привлекательно. Подогреваемый раздатчик для суповых чашек можно разместить рядом со встраиваемым котлом для супа, что гарантирует правильную температуру при раздаче. Вместе эти два модуля образуют законченную секцию для раздачи первых блюд.

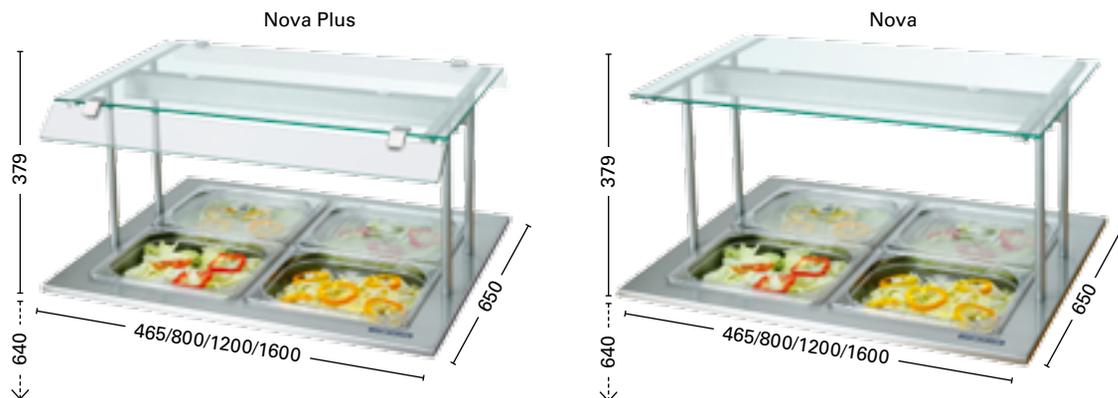
Для раздачи чистой воды предлагается встраиваемый водораздатчик, который может быть оснащен холодильным агрегатом. Кран предлагается либо механический, либо электронный. Использование электронного крана гарантирует высокую степень гигиеничности, так как клиент не касается крана ни руками, ни стаканом.

Коллекция встраиваемого оборудования Hackman включает в себя также многочисленные дополнительные принадлежности. Предлагаются тарелкораздатчики для тарелок трех различных диаметров, нейтральные и с подогревом. Тарелкораздатчики, раздатчики кассет и подносов предлагаются высотой 750 или 900 мм. Также предлагается доска для резки хлеба с поддоном для крошек.



На фотографиях представлены сделанные по индивидуальным заказам раздаточные линии.

Встраиваемое оборудование Hackman



Охлаждаемые ванны LED	NOVA PLUS	NOVA	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CB 450	4322041	4138741	0,43 кВт 10А	420x575
D-I CB 800	4322043	4138743	0,43 кВт 10А	750x575
D-I CB 1200	4322045	4138745	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I CB 1600	4322047	4138747	0,43 кВт 10А	1550x575
Ванны для льда LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CIB 450	4322049	4138749	0,03 кВт 10А	420x575
D-I CIB 800	4322051	4138751	0,03 кВт 10А	750x575
D-I CIB 1200	4322053	4138753	0,03 кВт 10А	1150x575
D-I CIB 1600	4322055	4138755	0,03 кВт 10А	1550x575
Повышение GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильные столешницы LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I FrP 450	4322057	4138757	0,43 кВт 10А	420x575
D-I FrP 800	4322059	4138759	0,43 кВт 10А	750x575
D-I FrP 1200	4322061	4138761	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I FrP 1600	4322063	4138763	0,43 кВт 10А	1550x575
Мармиты LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 LED	4322065	4138765	1,8 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 LED	4322067	4138767	1,8 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 LED	4322069	4138769	1,8 кВт 16А	1150x575
Керамические плитки LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 LED	4322071	4138771	0,3 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 LED	4322073	4138773	0,5 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 LED	4322075	4138775	0,9 кВт 16А	1150x575
Мармиты галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 H	4322076	4138776	2,0 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 H	4322078	4138778	2,2 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 H	4322080	4138780	2,4 кВт 16А	1150x575
Керамические плиты галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 H	4322082	4138782	0,5 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 H	4322084	4138784	0,9 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 H	4322086	4138786	1,5 кВт 16А	1150x575
Верхняя полка LED	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	
450-L	4321985	4138691	0,03 кВт 10А	
800-L	4321987	4138693	0,03 кВт 10А	
1200-L	4321989	4138695	0,03 кВт 10А	
1600-L	4321991	4138697	0,03 кВт 10А	
Верхняя полка галотермической лампой	Nova Plus	Nova	Эл 230В 1~	
450-H	4321998	4138698	0,2 кВт 10А	
800-H	4321996	4138696	0,4 кВт 10А	
1200-H	4322006	4138706	0,6 кВт 10А	

Пластиковая защита для кромки козырька	Код	Габариты мм
Nova Plus 450	4308967	450
Nova Plus 800	4308969	800
Nova Plus 1200	4308971	1200
Nova Plus 1600	4308973	1600

Пластиковая защита для гигиенического стеклянного козырька	Код	Габариты мм
Nova Plus 450	4308967	450
Nova Plus 800	4308969	800
Nova Plus 1200	4308971	1200
Nova Plus 1600	4308973	1600

Встраиваемое оборудование Hackman



Охлаждаемые ванны LED	SKY	PROFF	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CB 450	4322116	—	0,43 кВт 10А	420x575
D-I CB 800	4322118	4138854	0,43 кВт 10А	750x575
D-I CB 1200	4322120	4138856	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I CB 1600	4322122	4138858	0,43 кВт 10А	1550x575
Ванны для льда LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CIB 450	4322124	—	0,03 кВт 10А	420x575
D-I CIB 800	4322126	4138862	0,03 кВт 10А	750x575
D-I CIB 1200	4322128	4138864	0,03 кВт 10А	1150x575
D-I CIB 1600	4322130	4138866	0,03 кВт 10А	1550x575
Повышение GN1/1-50	4136845	4136845		
Морозильные столешницы LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I FrP 450	4322132	—	0,43 кВт 10А	420x575
D-I FrP 800	4322134	4138870	0,43 кВт 10А	750x575
D-I FrP 1200	4322136	4138872	0,43 кВт 10А	1150x575
D-I FrP 1600	4322138	4138874	0,43 кВт 10А	1550x575
Мармиты LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 LED	—	—	1,8 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 LED	—	4138878	1,8 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 LED	—	4138880	1,8 кВт 16А	1150x575
Керамические плитки LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 LED	—	—	0,3 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 LED	—	4138884	0,5 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 LED	—	4138886	0,9 кВт 16А	1150x575
Мармиты галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I BM 450 H	4322140	—	2,0 кВт 16А	420x575
D-I BM 800 H	4322142	4138902	2,2 кВт 16А	750x575
D-I BM 1200 H	4322144	4138904	2,4 кВт 16А	1150x575
Керамические плиты галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	Монтажное отверстие, мм
D-I CPL 450 H	4322146	—	0,5 кВт 16А	420x575
D-I CPL 800 H	4322148	4138908	0,9 кВт 16А	750x575
D-I CPL 1200 H	4322150	4138910	1,5 кВт 16А	1150x575
Верхняя полка LED	Sky	Proff	Эл 230В 1~	
450-L	4322108	—	0,03 кВт 10А	
800-L	4322110	4138916	0,03 кВт 10А	
1200-L	4322112	4138918	0,03 кВт 10А	
1600-L	4322114	4138740	0,03 кВт 10А	
Верхняя полка галотермической лампой	Sky	Proff	Эл 230В 1~	
450-H	4322098	—	0,2 кВт 10А	
800-H	4322100	4138926	0,4 кВт 10А	
1200-H	4322102	4138928	0,6 кВт 10А	

Аксессуары SKY	Код	
Концевое стекло SKY	4321724	для модуля D-I
Концевое стекло SKY	4321718	только для верхней части

Встраиваемое оборудование Haskman без верхней полки



Охлаждаемые ванны	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CB 450	4138646	465x650x640	420x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 800	4138656	800x650x640	750x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 1200	4138666	1200x650x640	1150x575	0,4 кВт 10А
D-I CB 1600	4138674	1600x650x640	1550x575	0,4 кВт 10А



Ванны для льда	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CIB 450	4138650	465x650x230	420x575	—
D-I CIB 800	4138660	800x650x230	750x575	—
D-I CIB 1200	4138670	1200x650x230	1150x575	—
D-I CIB 1600	4138678	1600x650x230	1550x575	—
Повышение	4136845	500x300x50		



Морозильные столешницы	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I FrP 450	4138648	465x650x500	420x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 800	4138658	800x650x500	750x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 1200	4138668	1200x650x500	1150x575	0,4 кВт 10А
D-I FrP 1600	4138676	1600x650x500	1550x575	0,4 кВт 10А



Мармиты	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I BM 450	4138644	465x650x355	315x550	1,8 кВт 16А
D-I BM 800	4138654	800x650x355	650x550	1,8 кВт 16А
D-I BM 1200	4138664	1200x650x355	1050x550	1,8 кВт 16А



Керамические плитки	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I CPL 450	4138652	465x650x355	315x550	0,3 кВт 16А
D-I CPL 800	4138662	800x650x355	650x550	0,5 кВт 16А
D-I CPL 1200	4138672	1200x650x355	1050x550	0,9 кВт 16А



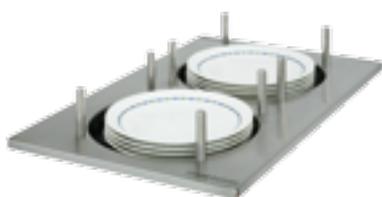
Встроенный раздатчик для супа	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I раздатчик супа 10 литров	4138930	Ø312 x 323	Ø274	0,4 кВт 10А
Внутренняя емкость 10 литров	4138933			
Крышка емкости для супа	4138934			



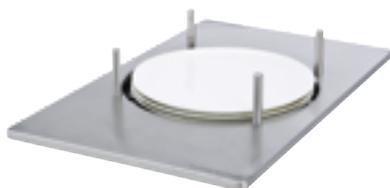
Раздатчик суповых чашек*	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I SBD 300x300	4138932	380 x 340 x 680	365 x 305	0,5 кВт 10А

* Внутренние габариты раздатчика суповых чашек 300*300*680 мм

Встраиваемое оборудование Hackman без верхней полки



Тарелкоподогреватели, диам.270	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I PDW 2x270 подогреваемый	4138944	400x650x720	382x585	0,7 кВт 10А
D-I PD 2x270 нейтральный	4138940	400x650x635	382x585	—
D-I PDW 2x270- 750 подогреваемый	4138946	400x650x570	382x585	0,7 кВт 10А
D-I PD 2x270- 750 нейтральный	4138942	400x650x484	382x585	—



Тарелкоподогреватели, диам.320	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I LPDW 320 подогреваемый	4138950	400x650x720	382x585	0,7 кВт 10А
D-I LPD 320 нейтральный	4138948	400x650x635	382x585	—



Тарелкоподогреватели, диам.320	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I LPDW-S 320 подогреваемый	4138954	420x420x720	382x382	0,7 кВт 10А
D-I LPD-S 320 нейтральный	4138952	420x420x635	382x382	—

Регулирующие шпильки	Код	Габариты мм		
Регулирующие шпильки / 900	4203972			
Регулирующие шпильки / 750	4203970			
Крышка 270	4203966	288x288x55	для цилиндра 1 x 270	
Крышка 320	4203968	360x360x55	для цилиндра 1 x 320	

Раздатчики кассет	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	
D-I BD-900	4138553	590x590x650	570x570	—
D-I BD-750	4138555	590x590x550	570x570	—

Раздатчики подносов	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	
D-I TD 900	4138578	424x524x650	404x504	—
D-I TD 750	4138580	424x524x550	404x504	—

Раздатчики воды	Габариты			
Охлаждаемые односторонние	Код	основания	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I WD механич.кран	4213325	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E электронный кран	4213327	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
Охлаждаемые двусторонние				
D-I WD-2 механич.кран	4213341	330x640	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E-2 электронный кран	4213342	330x640	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
Нейтральные односторонние				
D-I WD-N механич.кран	4213329	330x400	См.монтажный чертеж	—
D-I WD-EN электронный кран	4213331	330x400	См.монтажный чертеж	0,1 кВт
Нейтральные двусторонние				
D-I WD-N-2 механич.кран	4213343	330x640	См.монтажный чертеж	—
D-I WD-EN-2 электронный кран	4213344	330x640	См.монтажный чертеж	0,1 кВт
Фильтр	4213335			

Раздатчик содовой воды	Габариты			
Охлаждаемые двусторонние	Код	Kannen koko	Монтажное отверстие, мм	Эл 230В 1~
D-I WD-M Сода механич.кран	4213348	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А
D-I WD-E Сода электронный кран	4213346	330x400	См.монтажный чертеж	0,5 кВт 10А

Бутылки с газом для раздатчиков содовой воды в комплектацию не входят.
Требуется заключение отдельного соглашения с поставщиком газа.



Доска для резки хлеба с поддоном для крошек	Код	Габариты мм	Монтажное отверстие, мм	
D-I Доска для резки хлеба	4138714	500x285x20	447x232	—









Витрины Haskman Halo открытые, охлаждаемые с воздушным занавесом

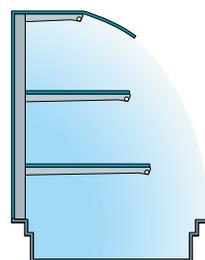
Модельный ряд открытых, охлаждаемых витрин Haskman Halo с воздушным занавесом предлагает идеальное решение для эффектного представления пищевой продукции. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки, подают Ваш товар в наиболее привлекательной форме. Открытая конструкция обеспечивает доступ даже к продуктам, расположенным у задних стенок полок. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

При разработке витрин серии Halo были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области обтекания объектов холодными воздушными потоками. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, формирует воздушный занавес во фронтальной части витрины для обеспечения требуемой температуры внутри витрины. Поток воздуха направляется на все полки, а также и в ванну. Температурный диапазон витрин +4...+8°C, при окружающей температуре макс. +10...+25°C и относительной влажности 60% R.H.

Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали, вместительность моделей длиной 800 - 5x GN1/1-150 и моделей длиной 1200/1600 - 10x GN1/1-150. Доступны также с другим верхним покрытием.

Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Haskman. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

- Витрина с воздушным занавесом
- Односторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Легко сдвигаемые на сторону персонала дверцы
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным соединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Ванна и полки витрины с воздушным занавесом остаются в холодной зоне.





**Витрины Hackman Halo охлаждаемые
с воздушным занавесом**

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1O800 LED, односторонняя	4312001	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1O1200 LED, односторонняя	4312003	1200x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
1O1600 LED, односторонняя	4312005	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

с охлаждаемыми шкафами

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1OC 800 LED, односторонняя	4312031	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1OC1200 LED, односторонняя	4312032	1200x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А
1OC1600 LED, односторонняя	4312035	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А



Витрины Haskman Halo закругленные, охлаждаемые с дверцами

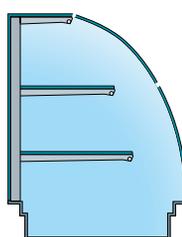
Витрины Haskman Halo с закругленной фронтальной поверхностью формируют представление продуктов, достойное их внешнего вида. Специальное LED освещение, индивидуальное для каждой полки акцентирует внимание на самых привлекательных свойствах каждого продукта. Выставленные продукты защищены прозрачными акриловыми дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

В серии витрин Halo были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области обтекания объектов холодными воздушными потоками. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, гарантирует создание условий, при которых все полки, также как и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температурный диапазон витрин $+4...+8^{\circ}\text{C}$, при окружающей температуре макс. $+10...+25^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности 60% R.H.

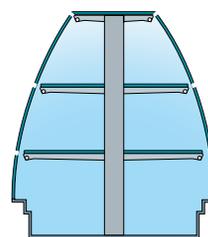
Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали, вместительность моделей длиной 800 - 5x GN1/1-150 и моделей длиной 1200/1600 - 10x GN1/1-150. Доступны также с другим верхним покрытием.

Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Haskman. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

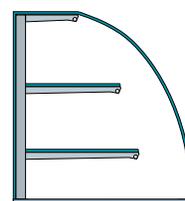
- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Легко сдвигаемые дверцы на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Габариты ванны с учетом размеров GN контейнеров с направлением потока воздуха сверху и снизу контейнера
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина с двумя дверцами.



Односторонняя витрина с обслуживающим персоналом, с закрытой фронтальной частью



Нейтральная настольная витрина





**Витрины Hackman Halo
охлаждаемые с дверцами**

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1R800 LED, односторонняя	4312101	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1R1200 LED, односторонняя	4312103	1200x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1R1600 LED, односторонняя	4312105	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

**Витрины Hackman Halo с
охлаждаемыми шкафами**

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1RC800 LED, односторонняя	4312131	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1RC1200 LED, односторонняя	4312133	1200x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1RC1600 LED, односторонняя	4312135	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

**Витрины Hackman Halo
охлаждаемые с дверцами**

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
2R800 LED, двухсторонняя	4312111	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
2R1200 LED, двухсторонняя	4312113	1200x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
2R1600 LED, двухсторонняя	4312115	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

Настольная витрина без ванны нейтральная

		Габариты, мм	Электрическое подключение
1TR800 LED	4312107	800x650x500	230В 1N~ 0,042 kW 16А
1TR1200 LED	4312109	1200x650x500	230В 1N~ 0,042 kW 16А



Прямоугольные охлаждаемые витрины с дверцами Haskman Halo

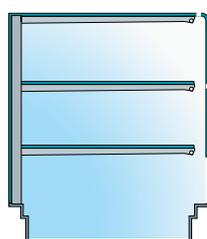
Витрины Haskman Halo с прямоугольным профилем являются наилучшим выбором в условиях, когда требуется представить большой объем продуктов при небольшой производственной площади. Прямоугольные витрины Halo предназначены для вмещения подносов с GN размерами на всех полках. Прямоугольный профиль с его прямыми линиями сочетается с современным дизайном интерьера. Отдельные нижние плиты для ванны облегчают ее использование и чистку.

Выставленные продукты защищены дверцами, легкими и открываемыми без усилий. Все выставленные в витрине продукты находятся на виду благодаря прозрачной верхней части витрины. В серии витрин Halo были реализованы на практике последние научные исследования и конструкторские разработки в области изучения направления движения холодных воздушных потоков. Точно спроектированная система обтекания воздушным потоком, в сочетании с эффективной холодильной установкой, гарантирует создание условий, при которых все полки, также как и ванна, получают необходимое количество холодного воздуха. Температурный диапазон витрин +4...+8°C, при окружающей температуре макс.+10...+25°C и относительной влажности 60% R.H.

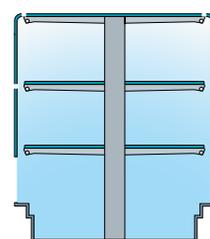
Витрины предлагаются также в виде модификаций со встроенными охлаждаемыми шкафами из нержавеющей стали, вместительность моделей длиной 800 - 5x GN1/1-150 и моделей длиной 1200/1600 - 10x GN1/1-150. Доступны также с другим верхним покрытием.

Витрины Halo предназначены для совместного применения с модулями Haskman. Модели включают модификации длиной 800, 1200 и 1600 мм.

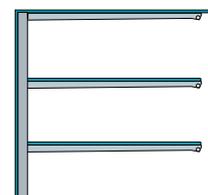
- Охлаждаемая витрина с дверцами и рифлеными ручками
- Односторонняя/двухсторонняя
- С двумя полками
- С покрытием из н/стали
- Раздельное специальное LED освещение для каждой полки и ванны
- Эффективная холодильная установка (хладагент R404a)
- Поток холодного воздуха направляется на все полки и в ванну
- Сдвижные дверцы с опорой на сторону персонала
- Автоматическое размораживание
- Ванна и полки, совместимые с размерами GN контейнеров
- Предлагается дополнительный модуль с центральным подсоединением холодильной установки
- Плоские или трубчатые направляющие для подносов предлагаются в качестве аксессуаров



Односторонняя витрина



Двухсторонняя витрина



Двухсторонняя охлаждаемая ванна с воздушным занавесом.



Прямоугольные витрины Halo 1200 и 1600 оборудованы сбоку двумя дверцами для каждой полки

На рисунке корпус витрины Halo с покрытием Текно (опция)



Витрина Hackman Halo, охлаждаемая, с дверцами

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1S800 LED, односторонняя	4312201	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1200 LED, односторонняя	4312203	1200x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
1S1600 LED, односторонняя	4312205	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

Витрина Hackman Halo, с охлаждаемыми шкафами

	Габариты, мм	Электрическое подключение
1SC800 LED, односторонняя	4312231	800x650x1500
1SC1200 LED, односторонняя	4312233	1200x650x1500
1SC1600 LED, односторонняя	4312235	1600x650x1500

Витрина Hackman Halo, охлаждаемая, с дверцами с внешним оформлением Nova

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
2S800 LED, двухсторонняя	4312211	800x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
2S1200 LED, двухсторонняя	4312213	1200x650x1500	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
2S1600 LED, двухсторонняя	4312215	1600x650x1500	230В 1N~ 1,4 кВт 16А

Настольная витрина без ванны нейтральная

	Код	Габариты, мм	Электрическое подключение
1TS800 LED	4312207	800x650x500	230В 1N~ 0,1 кВт 10А
1TS1200 LED	4312209	1200x650x500	230В 1N~ 0,1 кВт 10А



Белая панель Tekno с черными вентиляционными решетками

Аксессуары для витрин Halo

Ламинированные панели TEKNO с привлекательными вентиляционными решетками позволяют придать витринам Halo LED новый интересный облик. Стандартными цветами ламината являются белый, (K1040), серый (F7912), дуб (F2510) и береза (K7024). Вентиляционные решетки обеспечивают эффективную циркуляцию воздуха. Стандартные решетки выполнены из н/стали, по специальному заказу они могут быть белыми, черными или красными. Цвет ламината, решеток и панельного материала может оговариваться отдельно при выполнении различных проектов.

Аксессуары	Код	Габариты мм	
Панели Tekno 800	4312312	витрина 800	белый, серый, дуб, береза
Панели Tekno 1200	4312314	витрина 1200	белый, серый, дуб, береза
Панели Tekno 1600	4312316	витрина 1600	белый, серый, дуб, береза
Плоская направляющая 800	4312304	800	
Плоская направляющая 1200	4312306	1200	
Плоская направляющая 1600	4312308	1600	
Трубчатая направляющая 800	4312344	800	н/сталь
Трубчатая направляющая 1200	4312346	1200	н/сталь
Трубчатая направляющая 1600	4312348	1600	н/сталь
GN-рельсы для охлаждаемого шкафа	4312310		
Рама для наращивания основания	4312318		



Решетка Tekno н/сталь



Решетка Tekno красная

Стеклянные витрины CD

Витрины CD оснащены открытой охлаждаемой ванной для бутылок и стеклянными полками, каждая полка с одной дверцей для самообслуживания. Сверху установлена мощная подсветка. Вместительная стеклянная часть позволяет выставить большое количество продуктов.

В ассортимент витрин CD входят модели длиной 800 и 1200 мм. Обе модели могут быть оснащены либо 2-мя либо 3-мя полками. В нижней части моделей длиной 800 мм расположен один охлаждаемый шкаф, в моделях длиной 1200 мм – 2 шкафа. Витрины Metos CD имеют прочный полиуретановый корпус. Хладагент R404a. Все видимые поверхности выполнены из нержавеющей стали. Управление температурой и процессом дефростации производится автоматически. Витрины CD также могут быть исполнены в виде нейтральных верхних стеклянных частей, также возможно пристенное исполнение, с нижними шкафами со стороны покупателя.

- Мощный холодильный агрегат
- Хладагент R404a
- Охлаждаемые шкафы внизу
- Облицовка из нержавеющей стали
- Дверцы напротив каждой полки
- 2 или 3 полки
- Пристенные модели
- Настольные модели
- Диапазон регулировки температуры +4 ... +9°C



Холодильная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки, ванна, шкаф	4312400	800*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 800-3, 3 полки, ванна, шкаф	4312402	800*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-2, 2 полки, ванна, 2 шкафа	4312410	1200*650*1490	230В 1N~ 1,1 кВт 16А
CD 1200-3, 3 полки, ванна, 2 шкафа	4312412	1200*650*1630	230В 1N~ 1,1 кВт 16А

CD нейтральная настольная витрина CD	Код	Габариты мм	Эл подключение
CD 800-2, 2 полки	4312420	800*650*590	230В 1N~ 0,1 кВт 10А
CD 800-3, 3 полки	4312422	800*650*730	230В 1N~ 0,1 кВт 10А

Кол-во кассет/Настольные подставки для кассет	Код	расст. между направл.	Габариты мм
BAS-2	4554156	2/195 мм	560*560*600
BAS-3	4554154	3/195 мм	560*560*850



Термоплитки LL-600, LL-800 и LLM-800



LL-600

Термоплитка мощный источник тепла. Поверхность из прочной нержавеющей стали. Корпус из окрашенной обжигом стали. На резиновых ножках. На передней панели сигнальная лампочка и бесступенчатая регулировка температуры.

LLM-800 модель аналогичная LL-800 с дополнительным верхним нагревом инфракрасными лампами и прозрачным стеклянным ограждением.

Термоплитки	Код	Габариты мм	Эл. соединение
LL 600	2024045	300x600x115	230В1~ 0,5 кВт 10А
LL 800	2024044	800x600x115	230В1~ 1,0 кВт 10А
LLM-800	4182496	800x600x680	230В1~ 1,5 кВт 10А



LL-800



LLM-800

Холодные плитки

Холодная плитка применяется на раздаче для молока и сливок. Открываемая конструкция из нержавеющей стали. Источником холода является сменный холодильный элемент, который хранится в низкотемпературном шкафу.

Холодные плитки	Код	Габариты мм
250	4186719	250x150x60
Хол. элемент 250	4170194	
300	4186726	300x200x60
Хол. элемент 300	4170211	



Холодильные плитки

Подставка для стаканов и чашек

Стильные и удобные подставки Наскман для чашек и стаканов отлично подходят для всех видов чашек, стаканов и блюдец. Круглая подставка вмещает до 150 стаканов. Подставки отличаются высокой прочностью, а корпус подставок выполнен из нержавеющей стали. Полки из толстого, ударостойкого стекла оснащены поручнями. Круглые полки легко вращаются на подшипниках и регулируются по высоте. Диаметр полок 55, 50 и 45 см. Прямоугольные подставки снабжены регулировочными ножками.

Подставка для стаканов и чашек	Код	Габариты мм
Подставка	2025319	Ø 550x600
Подставка для стаканов прямоугольная	4321234	650x450x410
CUPPI-I нержавеющая сталь	4321252	600x450x600
CUPPI-II нержавеющая сталь	4321250	600x600x600
CUPPI-I белый	4321256	600x450x600
CUPPI-II белый	4321254	600x600x600
CUPPI-I черный	4321260	600x450x600
CUPPI-II черный	4321258	600x600x600



Прямоугольная подставка для стаканов и чашек



Круглая подставка для стаканов и чашек



CUPPI-I белый



CUPPI-II нержавеющая сталь/s

Гигиенические козырьки Wing

Элегантный дизайн гигиенических козырьков WING придает буфету привлекательный вид и повышает гигиену. Мобильные гигиенические козырьки WING легко устанавливаются на модуль, стол или GN-ванны. Опора козырька выполнена из н/стали. Сам козырек изготовлен из закаленного стекла. От нижнего края стекла до поверхности стола - 330 мм. Предлагаются две модели длиной 800 и 1200 мм, куда вмещаются ванны GN2/1 или GN3/1. Глубина стекла в обеих моделях - 250 мм.

Козырек Wing	Код	Габариты в мм
Гигиенический козырек 800	4321246	780x345x330/436
Гигиенический козырек 1200	4321248	1180x345x330/436



Wing 800



Холодильное и раздаточное оборудование Hackman Proff

Кухня мастеров



Холодильное и раздаточное оборудование Hackman Proff специально разработано для того, чтобы удовлетворить запросы наших многочисленных клиентов. Оборудование Hackman Proff удобно для пользователя, гигиенично, легкоочищаемо и оптимально совместимо с рабочими и моечными столами. Выбор столешниц чрезвычайно широк, что позволяет комплектовать именно Вашу кухню.

Столы могут быть дополнены ящиками для безалкогольных напитков, пива и вин. Также предлагаются нижние выдвижные ящики для посуды GN различной высоты для хранения различных пищевых ингредиентов. Телескопические направляющие можно вынуть для очистки без применения специальных инструментов. В нижних шкафах предлагается на выбор: промежуточная полка или направляющие. Дверцы шкафов закрываются

автоматически. Мармиты оснащены электронным контролем температуры. Прочные регулируемые ножки легко мыть. Все модули Proff могут быть заказаны с колесами.

Мощный холодильный агрегат модульного типа легко обслуживать и чистить. Надежности холодильного агрегата было уделено особое внимание. Диапазон температур +2...+15°C. Хладагент R404A не содержит фреона. При необходимости оборудование Hackman Proff может быть подсоединено к центральному холодильному агрегату.

Оборудование Hackman Proff имеет закругленные углы и удобные стильные легкоочищаемые ручки. Такой же пластик используется при изготовлении ручек тележек Hackman, которые заслужили самые хорошие отзывы наших клиентов. Внешний вид серии Hackman Proff разработан известным промышленным дизайнером Йормо Веннола.



Холодильные столы Hackman Proff для посуды GN

Холодильные столы Hackman Proff NT с выдвижными ящиками для посуды GN. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается. Вместимость стандартных столов:

NT-800-GN3-MGH:	4 шт. ящиков для GN1/1-150
NT-1200-GN3-MGH-GN3:	7 шт. ящиков для GN1/1-150
NT-1200-GN4-MGH-GN4:	8 шт. ящиков для GN1/1-100 и 1 шт. для GN1/1-150
NT-1600-GN3-GN3-MGH-GN3:	10 шт. ящиков для GN1/1-150

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А. Посуда GN за доплату.

Стол с ящиками	Код	Габариты мм
NT-800-GN3-MGH	4321000	800x650x900
NT-1200-GN3-MGH-GN3	4321002	1200x650x900
NT-1200-GN4-MGH-GN4	4321004	1200x650x900
NT-1600-GN3-GN3-MGH-GN3	4321006	1600x650x900



Стол Hackman Proff NT-1200 для 9 шт. посуд GN/1

Холодильные столы Hackman Proff под гриль

Сниженные холодильные столы Hackman Proff GR с выдвижными ящиками для посуды GN. Высота стола 650 мм. Столешница хорошо изолирована, чтобы тепло оборудования гриль не передавалось в холодильное отделение. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается. Вместимость стандартных столов:

GR-800-GN2L-ML	2 шт. ящиков для GN1/1-150.
GR-1200-GN2L-ML-GN2L	4 шт. ящиков для GN1/1-150.
GR-1600-GN2L-GN2L-ML-GN2L	6 шт. ящиков для GN1/1-150.

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А. Посуда GN за доплату.

Стол с ящиками под гриль	Код	Габариты мм
GR-800-GN2L-ML	4321030	800x650x650
GR-1200-GN2L-ML-GN2L	4321032	1200x650x650
GR-1600-GN2L-GN2L-ML-GN2L	4321034	1600x650x650



Hackman Proff GR-1600 под оборудование гриль

Холодильные столы Hackman Proff для напитков

Холодильные столы Hackman Proff NT с выдвижными ящиками для напитков. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается. Вместимость стандартных столов:

NT-800-BO2-MBO:	три ящика для коробок (2 для бутылок вина)
NT-1200-BO2-MBO-BO2:	пять ящиков для коробок (4 для бутылок вина)
NT-1600-BO2-MBO-BO2:	семь ящиков для коробок (6 для бутылок вина)

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.

Стол с ящиками для напитков	Код	Габариты мм
NT-800-BO2-MBO	4321010	800x650x900
NT-1200-BO2-MBO-BO2	4321012	1200x650x900
NT-1600-BO2-BO2-MBO-BO2	4321014	1600x650x900



Холодильный стол Hackman Proff NT-1200

Наскман Proff холодильные ванны



Холодильная ванна Наскман Proff BT-1200 с двумя шкафами

Холодильные ванны Наскман Proff BT рассчитаны на GN. Глубина ванны 160 мм. Закругленная единая конструкция эргономичная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и цифровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

BT-800-DSL-MPL: ванна GN2/1, шкаф левый
BT-1200-DSL-MPL-DSR: ванна GN3/1, 2 шкафа, левый и правый

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А. Шкаф с одной промежуточной полкой.

Холодильная ванна	Код	Габариты мм
BT-800-DSL-MPL	4321040	800x650x900
BT-1200-DSL-MPL-DSR	4321042	1200x650x900

Наскман Proff холодильный стол



Салатетта Наскман Proff STH-1200. Контейнеры GN и разделочная доска за доплату.

Холодильные столы для овощного цеха Наскман Proff CTX сходны с моделями Proff CT, за исключением того, что пространство для контейнеров GN повышено и наклонено вперед. Закрывающая крышка входит в комплект для этих моделей. Такой дизайн повышает эргономику и позволяет полнее использовать охлаждаемое пространство. В столешнице место для посуды GN 1/3-150.

Вместимость стандартных моделей:

STH-800-GN3-MGH - 2xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 4 шт.

STH-1200-GN3-MGH-GN3 - 3xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 7 шт.

STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3 - 4xGN1/3, GN1/1-150 в нижних ящиках 10 шт.

Электроподключение 230В1~0,5 кВт 10А. Посуда GN и разделочные доски не входят в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм
STH-800-GN3-MGH	4321050	800x650x1021
STH-1200-GN3-MGH-GN3	4321052	1200x650x1021
STH-1600-GN3-GN3-MGH-GN3	4321054	1600x650x1021

Наскман Proff стол для пиццы



Наскман стол для пиццы с холодильной ванной Дели сверху.

Наскман стол для пиццы можно включить в производственную линию по желанию заказчика. Столешница и бортики из гранита. Над столешницей ванна для посуды ГН, верхняя часть из закаленного стекла.

Внизу расположен шкаф и 7 ящиков GN1/1-150 (PT1200) или 10 ящиков GN1/1-150 (PT1600). Посуда ГН за дополнительную плату.

Стол для пиццы	Код	Габариты мм	Эл.подключение
PizzaProff PT1200	4321082	1200x800x900/1100	230В 1~0,7 кВт
PizzaProff PT1600	4321084	1200x800x900/1100	230В 1~0,7 кВт

Hackman Proff стол для бара

Холодильный стол Hackman Proff BA для бара. На столешнице ванна для льда/бутылок и наклонная ванна для бутылок. Телескопические направляющие для ящиков. Закругленная единая конструкция эргономная и легко очищаемая. Холод распределяется равномерно по всему объему оборудования. Электронное управление и циф-ровой показ температуры. Мощный холодильный агрегат модульного типа выдвигается.

Вместимость стандартных столов:

BA-800-BO2-MPL: два ящика для коробок.
BA-1200-BO2-BO2-MPL: четыре ящика для коробок.
BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL: шесть ящиков для коробок.

Эл. соединение всех моделей 230В1~0,5 кВт 10А.

Холодильный стол для бара	Код	Габариты мм
BA-800-BO2-MPL	4321070	800x650x900
BA-1200-BO2-BO2-MPL	4321072	1200x650x900
BA-1600-BO2-BO2-BO2-MPL	4321074	1600x650x900



Hackman Proff BA-1600 -холод. стол для бара

Hackman Proff охлаждаемый стол

Охлаждаемый стол Hackman Proff со шкафами. Каждый шкаф оснащен регулируемой решетчатой полкой. Над агрегатом место для дополнительного ящика для посуды GN 1/1-150. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Холодный воздух распространяется по всему объему. Электронный контроль температуры и большой дисплей. Все модели оснащены мощным агрегатом модульного типа.

Вместимость стандартных моделей:

NT-800-DSL-MPL - 1 секция
NT-1200-DSL-MPL-DSR - 2 секции
NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR - 3 секции

Электроподключение 230В1~0,5 кВт 10А.

Посуда GN не включена в комплектацию.

Холодильный стол	Код	Габариты мм
NT-800-DSL-MPL	4321020	800x650x900
NT-1200-DSL-MPL-DSR	4321022	1200x650x900
NT-1600-DSL-DSL-MPL-DSR	4321024	1600x650x900



Охлаждаемый стол Hackman Proff NT-1600 с дополнительным ящиком для посуды GN над агрегатом.

Hackman Proff рабочий стол шеф-повара

Рабочий стол шеф-повара был разработан при участии одного из ведущих шеф-поваров Финляндии. Основной является рабочий стол Proff длиной 800 мм, внизу ящики и шкаф. В ящиках место для посуды GN. В шкафу пластиковая емкость для мусора, в столешнице отверстие для отходов. Цилиндр отверстия легко снять для очистки, можно мыть в посудомоечной машине. Также деревянный держатель для ножей и точилки. С левой стороны откидная полка.

В комплектацию включены разделочная доска 600x450x50 мм и подставка для специй.

Hackman	Код	Габариты мм
CS800	4204290	800x650x900



Рабочий стол шеф-повара предусматривает более гибкую работу на кухне. Он вполне может считаться элегантным предметом мебели в любом помещении.

Hackman Proff подогреваемые столы



Hackman Proff WT-1200 подогреваемый стол (Внимание! Колеса по заказу! Стандартно: регулируемые ножки). В модели WTG вместо верхней плиты из нержавеющей стали установлена керамическая подогреваемая плита.

Стандартные модели подогреваемых столов Hackman Proff имеют ширину 800мм и 1200мм (на фотографии). Стол с подогреваемой столешницей и подогреваемыми шкафами с направляющими для посуды GN. В один шкаф поместится 5шт. посуды GN1/1-100 и шкаф под панелью управления имеет вместимость 3 контейнера GN 1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C. Температуру нержавеющей столешницы до +60 градусов. Температуру стола со стекло-керамической поверхностью (модели ВТГ) можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C.

Эл.подключение WT-800 230В1~0,8 кВт 16А; WT-1200 230В1~1,41 кВт 16А; WTG-800 230В1~0,8 кВт 16А; WTG-1200 230В1~1,41 кВт 16А; NTW-800 230В1~0,3 кВт 16А; NTW-1200 230В1~0,6 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Подогреваемый стол с подогр.столешницей	Код	Габариты мм
WT-800-DRLW-TDRR	4321642	800x650x900
WT-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321644	1200x650x900
WTG-800-TDRL-TDRR	4321652	800x650x900
WTG-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321654	1200x650x900
Подогреваемый стол с нейтр.столешницей	Код	Габариты мм
NTW-800-DRLW-TDRR	4321662	800x650x900
NTW-1200-DRLW-DRLW-TDRR	4321664	1200x650x900

Колеса Proff

Колеса 100мм	4321300
--------------	---------

Заказывайте вместе с оборудованием!



Мармит Hackman Proff BM-1200, код 4321604

Мармиты Hackman Proff

Стандартные модели мармитов Hackman Proff имеют ширину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Внизу подогреваемые шкафы с направляющими для посуды GN. В один шкаф поместится 3шт. посуды GN1/1-100. Теплоизолированные. Дверцы шкафов с уплотнением. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм. Надстольные полки для раздачи на стр. 249. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом.

Эл.подключение BM-400 230В1~1,1 кВт 16А; BM-800 230В1~1,4 кВт 16А; BM-1200 230В1~2,25 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
BM-400-TDRR	4321600	400x650x900
BM-800-TDRL-TDRR	4321602	800x650x900
BM-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321604	1200x650x900
BM-F-1*	4321617	Заполнение для одной ванны

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Hackman Proff BM3-1200 с секционированной ванной, код 4321616.

Мармиты Hackman Proff BM2 и BM3 сходны с моделями Proff BM, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер GN1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм. Нижние шкафы имеют общий нагрев.



Эл.подключение: BM2-800 230В1~1,4 кВт 16А; BM3-1200 230В1~2,25 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
BM2-800-TDRL-TDRR	4321614	800x650x900
BM3-1200-TDRL-TDRL-TDRR	4321616	1200x650x900
BM-F-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
BM-F-3*	4321619	Заполнение для трех ванн

*Заказывать вместе с мармитом

Мармиты Hackman Proff с открытой подставкой

Стандартные модели мармитов Hackman Proff с открытой подставкой имеют длину 400мм, 800мм, 1200мм (на фотографии). Теплоизолированные. Температуру можно установить с помощью термостата в пределах 40...90°C. Конструкция ванны бесшовная, со сливным краном. Закругленная единая конструкция эргономичная и легкоочищаемая. Глубина ванны составляет 210 мм. Настольные полки и полки для раздачи на стр. 249. Встроенные надстольные полки должны быть заказаны вместе с мармитом. Мармиты с открытой подставкой могут быть оснащены кранами. VM-F-1, VM-F-2 и VM-F-3 управляются нажимными кнопками, свой отдельный кран для каждой ванны. Нажимные кнопки удобно расположены на передней панели. VM-HF - это ручной душ, который можно использовать как для заполнения мармитных ванн, так и для их мойки. Когда ручной душ со шлангом не используются, его можно разместить над нижней полкой, где есть специальный крючок. Эти принадлежности предлагаются только для мармитов с ОТКРЫТОЙ подставкой VMOS и VMOSC.

Эл.подключение VMOS-400 230В1~1,05 кВт 16А; VMOS-800 230В1~1,1 кВт 16А; VMOS-1200 230В1~1,65 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS-400	4321620	400x650x900
VMOS-800	4321622	800x650x900
VMOS-1200	4321624	1200x650x900
VM-F-1*	4321617	Заполнение для одной ванны
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом

Мармиты Hackman Proff VMOS2 и VMOS3 сходны с моделями Proff VM, за исключением конструкции ванны, секционированной под размер GN1/1. Каждая секция имеет свой контроль температуры и сливной кран. Углы ванны закругленные, что облегчает очистку. Глубина ванны составляет 210 мм.

Эл.подключение VMOS2-800 230В1~1,1 кВт 16А; VMOS3-1200 230В1~1,65 кВт 16А. Посуда GN за дополнительную плату.

Мармит	Код	Габариты мм
VMOS2-800	4321630	800x650x900
VMOS3-1200	4321632	1200x650x900
VM-F-2*	4321618	Заполнение для двух ванн
VM-F-3*	4321619	Заполнение для трех ванн
VM-HF*	4321628	Ручной душ в подставке

*Заказывать вместе с мармитом



Мармит Hackman Proff VMOS-1200 с открытой подставкой (код 4321624) с ручным душем (за доплату).



Мармит Hackman Proff VMOS3-1200 с секционированной ванной (код 4321632)



Тарелкораздатчики Hackman Proff



Hackman PDW тарелкораздатчик

Тарелкораздатчик Hackman PDW вмещает около 130 тарелок диаметром макс 270 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Модель Hackman PD аналогична модели PDW, но без нагрева. Модели Proff PDWT и PDT аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Тарелкораздатчик Hackman LPDW вмещает около 65 тарелок диаметром макс 320 мм. Тарелкораздатчик имеют плавную регулировку температуры и легко настраиваемое нажимное усилие пружины. Модель Hackman LPD аналогична модели LPDW, но без нагрева. Модели Proff LPDWT и LPDT аналогичны вышеуказанным, но кроме того оснащены колесами и ручкой.

Для всех моделей рекомендуем заказать дополнительно регулирующие палочки для регулирования диаметра тарелок. Крышка облегчает поддержание тарелок в нагретом состоянии и защищает тарелки от попадания загрязнений при хранении.

Hackman	Код	Габариты мм	Эл.подключение
130 тарелок диаметром макс 270 мм			
PD	4203900	400x650x900	- нейтральный
PDW	4203902	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый
PDT	4203904	400x650x900	- нейтральный с колесами и ручкой
PDWT	4203906	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый с колесами и ручкой

Hackman	Код	Габариты мм	Эл.подключение
65 тарелок диаметром макс 320 мм			
LPD	4203908	400x650x900	- нейтральный
LPDW	4203910	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый
LPDT	4203912	400x650x900	- нейтральный с колесами и ручкой
LPDWT	4203914	400x650x900	230В 1~ 0,7 кВт подогреваемый с колесами и ручкой

Принадлежности	Код	Описание
Регулировочные стержни	4203972	регулировочные стержни для регулировки тарелкораздатчика
Крышка	4203979	крышка для тарелкораздатчика



Водоохладитель-раздатчик Hackman Proff



Hackman Proff WD водоохладитель-раздатчик

Производительность водоохладителя Hackman Proff WD 40 литров в час. Оснащен краном и каплесборной ванной с отводом воды.

Все раздатчики воды встроены в рабочий стол Proff. Модели с маркировкой N – нейтральные. Модели с маркировкой E – с электронным краном. Данные модели оснащены сенсором для включения, дозировка легко регулируется в соответствии с объемом используемых стаканов. Модели E отвечают самым высоким требованиям гигиены.

Все модели могут быть дополнены фильтром для воды. Фильтр должен заказываться вместе с раздатчиком воды, устанавливается на заводе,

Охлаждаемые	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Proff WD	4213317	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт
Proff WD-E	4213319	400*650*900	230В 1~ 0,5кВт

Нейтральные	Код	Габариты, мм	Эл.подключение
Proff WD-N	4213321	400*650*900	
Proff WD-EN	4213323	400*650*900	230В 1~ 0,1кВт

Принадлежности	Код	Описание
Фильтр для воды	4213335	заказывать вместе с раздатчиком воды



Электронный раздаточный кран моделей E.

Верхние полки Hackman Proff



Верхняя полка Hackman Proff с двусторонней защитой.

Из нержавеющей стали. Защита из закаленного стекла. Ширина полки 280 мм. Возможны варианты с односторонней или двусторонней защитой, с флуоресцентной лампой (маркировка Л) или галотермическим нагревателем (маркировка Х). Всегда заказывается вместе с оборудованием.

Верхняя полка с освещением	Код	Габариты мм	кВт
US-800-1L	4321690	800x507x483	0,018
US-800-2L	4321692	800x507x483	0,018
US-1200-1L	4321694	1200x507x483	0,03
US-1200-2L	4321696	1200x507x483	0,03

Верхняя полка с подогревом	Код	Габариты мм	кВт
US-800-1H	4321680	800x507x483	0,4
US-800-2H	4321682	800x507x483	0,4
US-1200-1H	4321684	1200x507x483	0,6
US-1200-2H	4321686	1200x507x483	0,6

Верхние полки Hackman Sky



Верхняя полка Proff Sky с галотермическим нагревом, одним гигиеническим козырьком и поворотным передним стеклом.

Каркас верхних полок SKY изготовлен из н/стали. Сама полка и гигиенический козырек выполнены из закаленного стекла. Ширина полки – 300 мм. Модельный ряд включает полки со светодиодным освещением (LED), гигиеническими козырьками с обеих сторон или галотермическим нагревателем (HFG) с поворотным передним стеклом и одним гигиеническим козырьком. Верхние полки Sky всегда заказываются с оборудованием Proff.

Верхняя полка с LED освещением	Код	Габариты мм	кВт
800 Proff Sky-LED	4321710	750x560x400	0,03 kW
1200 Proff Sky-LED	4321712	1150x560x400	0,03 kW

Верхняя полка с подогревом	Код	Габариты мм	кВт
800 Proff Sky-HFG	4321702	750x560x400	0,4 kW
1200 Proff Sky-HFG	4321706	1150x560x400	0,6 kW

Принадлежности	Код	Габариты мм
Концевое стекло 800/1200	4321714	475x350

Полки для раздачи Hackman Proff

Из нержавеющей стали и закаленного стекла. Стекло легко снять для очистки.

Модель HSR присоединяется отдельно

Модель HS встроенная, заказывается вместе с оборудованием

Hackman	Код	Габариты мм
HSR-800	4305026	795x210x300
HSR-1200	4305029	1195x210x300
HS-800	4305025	795x210x300
HS-1200	4305028	1195x210x300
HS-1600	4305027	1595x210x300

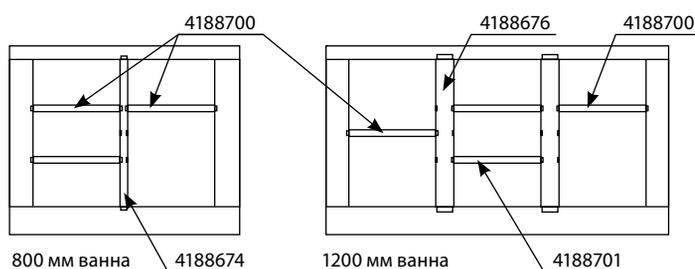


Полка для раздачи Hackman Proff : стекло сверху и спереди.

Разделители посуды GN для мармитов

Различные разделители GN доступны в качестве аксессуаров для мармитов Proff. Разделители посуды GN Hackman облегчают подъем и размещение посуды GN в мармитных ваннах. Рамки GN наиболее эффективный способ предотвращения возможности смещения контейнеров при их установке в ванну.

Разделители для посуды GN



Hackman	Код	Габариты мм
DL 800 разделитель	4188674	554x31, 800 мм ванна
DL 1200 разделитель	4188676	554x64, 1200 мм ванна
DS разделитель	4188700	317x20, боковые
DM разделитель	4188701	310x20, средние
GN набор 800	4188710	800 ванна, включая: 1 шт 4188674 и 3 шт 4188700
GN набор 1200	4188712	1200 ванна, включая 2 шт 4188676, 3 шт 4188700 и 1 шт. 4188701
GN-рамка GN1/1	4136757	325x526
GN-рамка 4x GN1/4	4136764	325x526
GN-рамка 6x GN1/6	4136762	325x526



Набор GN-разделителей 800, код 4188710.



GN-рамка GN1/1, код 4136757.



GN-рамка 4x GN1/4, код 4136764. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также GN-контейнеров других размеров, например, 2x GN1/2.



GN-рамка 6x GN1/6, код 4136762. Разделители могут быть легко установлены для размещения в них также GN-контейнеров других размеров, например, 3x GN1/3.

Разделители посуды GN для ящиков

Для ящиков Proff в качестве аксессуаров предлагается три различных пакета разделителей GN. С помощью разделителей легко организовать место для контейнеров GN. Все пакеты содержат рамку с определенным типом разделителей. Имеются следующие варианты: 4136772 для GN 1/4 и GN 1/2; 4136774 для GN 1/9 и 4136776 для GN 1/6 и GN 1/3.



Hackman	Код	Габариты мм	
GN-рамка GN1/4 и GN1/2	4136772	325x526	для ящиков Proff
GN-рамка GN1/9	4136774	325x526	для ящиков Proff
GN-рамка GN1/6 и GN1/3	4136776	325x526	для ящиков Proff



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 2xGN1/4 + GN1/2, код 4136772



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 9xGN1/9, код 4136774.



Рамка GN для ящиков Proff, контейнеры 4xGN1/6+GN1/3, код 4136776.



Принадлежности Hackman Proff



Принадлежности Proff дают возможность использовать много практичных аксессуаров, а также сочетать в любой последовательности холодные и горячие модули. На картинке изображены стол с бачком для мусора 4204140, рабочая поверхность с отверстием для мусора 180 мм 4205633 и угловой шкаф 4180410



Единая рабочая поверхность, выполненная под заказ в соответствии с Вашими потребностями. Прочная рама из нержавеющей стали.

Ассортимент кухонных принадлежностей Proff даст Вам истинное представление о профессиональной кухне нового тысячелетия. Использование принадлежностей совместно с оборудованием Proff дает уникальную возможность поднять производственную гигиену и эргономичность кухни на качественно новый уровень.

Отличительной чертой дизайна линии Proff является закругление переднего края и защита от брызг. Прочные ручки, сделанные из полипропилена, легко мыть, они выдерживают воздействие всех химикатов, которые используются на кухне.

Вы можете либо приобрести стандартное оборудование Proff, либо создать свой собственный дизайн. Начните планировку с выбора ширины рабочей поверхности: 650 или 700 или 800 мм. Ширина нижних модулей 400 мм.

Стандартная высота столов Proff составляет 900 мм, ножки регулируются по высоте ± 25 мм. Выдвижная часть ножек полностью скрыта ровной закругленной внешней поверхностью. Квадратные ножки сделаны из нержавеющей трубы размером 40 на 40 мм. Можно также приобрести принадлежности Proff с высокой базой - расстояние от нижней полки до пола - 250 мм. Стандартная защита от брызг на моечных столах составляет 60 мм. По заказу возможна защита от брызг высотой 60-200 мм.

Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим представителем Hackman для уточнения деталей.



Принадлежности Hackman Proff



Шкаф 400 mm или 800 mm.



Стойка с направляющими для 4 кассет.



Стойка с направляющими для семи контейнеров GN1/1-65.



Телескопические направляющие обеспечивают полное выдвижение ящиков.



Все ящики подоGNаны под размер рам для контейнеров GN (контейнеры не в поставке)



LT: подставка для резательных досок



Закругленный мусоросборник с буртиком.



Широкий ассортимент стандартных раковин и ванн.



Моечные ванны с закругленными краями



Раковины с закругленными краями



Сито закругленной конструкции для облегчения чистки

Стандартные элементы Hackman Proff

Стандартные столы Hackman Proff состоят из столешницы и представленных ниже элементов. Стандартная ширина столешницы 650 мм. Вы также можете комплектовать столы по своему усмотрению, используя стандартные элементы, представленные на следующей странице.



Настенный шкаф НСВ-2



Высокий шкаф FC-2

Настенные шкафы Proff

Одновверные	Код	Габариты мм
НСВ-1/R, 1 полка	4250140	400x320x700
НСВ-1/L, 1 полка	4250141	400x320x700
НСВ-1/R, 2 полки	4250150	400x320x900
НСВ-1/L, 2 полки	4250151	400x320x900
НСВ-1/R, 3 полки	4250160	400x320x1100
НСВ-1/L, 3 полки	4250161	400x320x1100
НСBS-1 сплошная полка	4204277	400

Двухдверные	Код	Габариты мм
НСВ-2, 1 полка	4204252	800x320x700
НСВ-2, 2 полки	4205746	800x320x900
НСВ-2, 3 полки	4205753	800x320x1100
НСBS-2, сплошная полка	4204284	800
НСВ-1 замок	4204288	
НСВ-2 замок	4204428	

Высокие шкафы Proff	Код	Габариты мм
FC-1/R, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250170	600x600x2000
FC-1/L, 1 дверь, 4 регулируемые полки	4250171	600x600x2000
FC-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204925	800x600x2000
FC-2, 2 двери, 4 регулируемые полки	4204932	1200x600x2000
FC-1 замок	4204952	
FC-2 замок	4204949	

Низкие шкафы Proff	Габариты мм
NC-400/R 4250130 400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
NC-400/L 4250131 400x650x900	1 дверь, регулируемая полка
NC-800 4205143 800x650x900	2 двери, регулируемая полка
NC-1200 4205168 1200x650x900	3 двери, регулируемая полка
NC-1600 4205175 1600x650x900	4 двери, регулируемая полка

Стол-шкаф с раздвижными дверцами	Габариты мм
800 4180460 800x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка
1200 4180470 1200x650x900	2 раздвижные дверцы, сплошная полка

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол	Код	Габариты мм
сплошная полка	4180400	940/940x650x900

Повышение заднего края 60 мм

Угловой стол-шкаф	Код	Габариты мм
левая дверь, сплошная полка	4180410	940/940x650x900

Повышение заднего края 60 мм



Низкий шкаф NC-1200

Стол-шкаф с раздвижными дверцами



Угловой стол

Угловой стол-шкаф

Стандартные столы Hackman Proff

Рабочий стол Proff	Код	Габариты мм
1200 сплошная полка	4180420	1200x650x900
1600 ящик D-1, сплошная полка	4180430	1600x650x900
1800 ряд ящиков D-3, шкаф СВ-1, сплошная полка	4180500	1800x650x900
2000 шкаф СВ-2, сплошная полка	4180480	2000x650x900

Повышение заднего края 60 мм



Рабочий стол 1200, код 4180420



Рабочий стол 1600, код 4180430



Рабочий стол 2000, код 4180480

Рабочий стол Proff	Код	Габариты мм
1200 ванна P520, решетчатая полка	4180440	1200x650x900
1600 ванна P520, ящик D-1, решетчатая полка	4180450	1600x650x900
1800 ванна P520, ряд ящиков D-3, решетчатая полка	4180510	1800x650x900
2000 ванна BE55, шкаф СВ-2, решетчатая полка	4180490	2000x650x900

Повышение заднего края 60 мм



Стол с моечной ванной 1200, код 4180440



Стол с моечной ванной 1600, код 4180450



Стол с моечной ванной 2000, код 4180490

Рукомойник Hackman

При работе на кухне очень важно соблюдать гигиену рук. Серия мебели из нержавеющей стали Proff включает в себя также рукомойник. Внизу рукомойника однодверный шкаф с отверстием для использованных бумажных полотенец. Внутри шкафа пластиковая емкость для мусора и место для моющих средств и чистых полотенец. Предлагаются модели либо с обычным смесителем с одной ручкой, либо с электронным смесителем на фотоэлементе. Все модели имеют повышенный задний край.

Рукомойник Hackman	Код	Габариты, мм	кВт
HW-400	4204286	400x650x900	-
HWЕ-400	4204289	400x650x900	0,01



Рукомойник Hackman

Столы Hackman Classic

Hackman Classic представляет собой серию нержавеющей столов, которые изготавливаются по индивидуальному заказу клиента. Конструкция столов из долговечной и легко очищаемой нержавеющей стали.



Толщина нержавеющей стали 1 мм. Трубы ножек нержавеющей стали размером 30x30x1 мм и горизонтальные трубы нержавеющей стали размером 20x30x1 мм. Верхняя рама подставки из нержавеющей профилированной стали 20x30x3 мм, к которой столешница крепится. Желаемый стол легко создать. Выбрать вначале желаемую ширину 650, 700 или 800 мм и общую длину стола. При необходимости добавить ванну и определить ее место. Задний край стола может быть повышен. В столешницу входит открытая подставка. Определить количество ножек. В подставку установить желаемую единицу модульным размером 400 мм. Выдвижной ящик серии Classic снабжен посудой GN 1/1-65, шкаф снабжен одной полкой. Дополнительные полки заказать отдельно.

Настенные шкафы Hackman изготовлены из прочной нержавеющей стали. Шкаф и двойные дверцы легко чистить. Дверца с магнитным замком. Регулировка полок 25 мм.



Столы Hackman Classic



H-1: шкаф 400 мм
H-2: шкаф 800 мм



J-4: направляющие для четырех кассет



J-7: направляющие для семи посуды GN1/1-65



L-3: блок из трех ящиков,
L-1: ящик под столешницей



L-4: блок из четырех ящиков



LT: подставка для резательных досок



Посуда для сбора остатков с ситом,
круглая, легко чистить.



Широкий набор ванн стандартного
размера



Ванны закругленные



Раковины закругленные



Круглое отверстие с манжетом

Настенные полки Hackman

Система настенных полок Hackman предлагает возможность установить полки по желанию. Расстояние полок регулируется бесступенчато. Подвески с винтами. Полка сплошная или решетчатая.

Подвески и рельсы из анодированного алюминия. Полки из прочной нержавеющей стали. Полка с повышенным задним краем и обработанным передним краем, что улучшает грузоподъемность полки. Промежуток между подвесками определяется согласно применению.

Полки, стандартная длина

580 mm
680 mm
780 mm
880 mm
980 mm
1080 mm
1180 mm
1280 mm
1380 mm
1480 mm
1580 mm
1680 mm
1780 mm
1880 mm
1980 mm

Кронштейны для полок

041 прямой	200 mm
041 прямой	300 mm
041 прямой	400 mm
041 прямой	500 mm
051 прямой	500 mm
051 прямой	500 mm

Направляющие (под винт)

300 mm
600 mm
900 mm
1200 mm
1600 mm
2000 mm

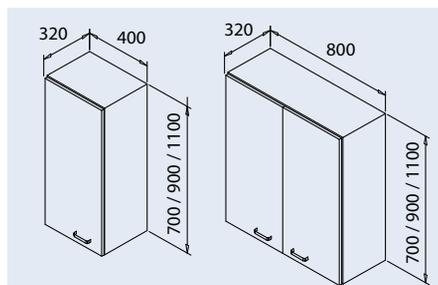


Прямые и наклонные кронштейны для полок

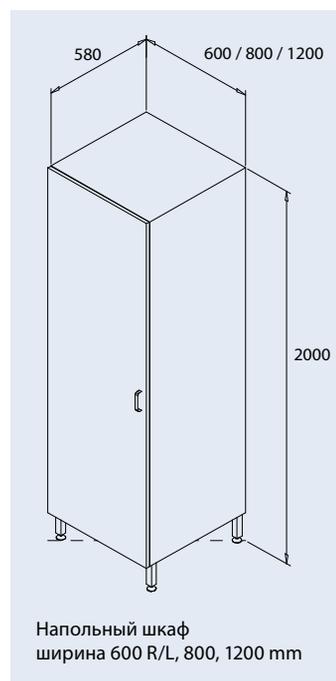
Напольные и настенные шкафы Hackman Classic



Конструкция с двойным корпусом и шумоизоляцией в дверях. Хромированные ручки, петли из нержавеющей стали и дверной магнит. Полки из нержавеющей стали с интервалом регулировки 25 мм. Настольный шкаф с 4 полками. Высота цокольной секции напольного шкафа 150 мм. Однодверные шкафы могут заказываться правыми или левосторонними.



Настенный шкаф SK-1 R/L Настенный шкаф SK-2



Напольный шкаф
ширина 600 R/L, 800, 1200 mm

Сборные столы в разобранном виде Hackman Classic

Сборные столы поставляются в разобранном виде, упакованными в картонные коробки. Столы легко собираются по прилагаемой инструкции. Компактная упаковка позволяет сэкономить место при транспортировке. Широкий выбор со склада с быстрой доставкой.

Стол изготовлен из прочной и гигиеничной нержавеющей стали 18/10 1.4301. Столы двух типов – глубиной 650 и 700 мм. Корпус и ножки из трубчатой н/стали 30х30 мм. Верх стола – из стального листа (SFS 725) с профильным краем 30 мм. Между корпусом и верхом имеется слой изоляции.



Дополнительные принадлежности

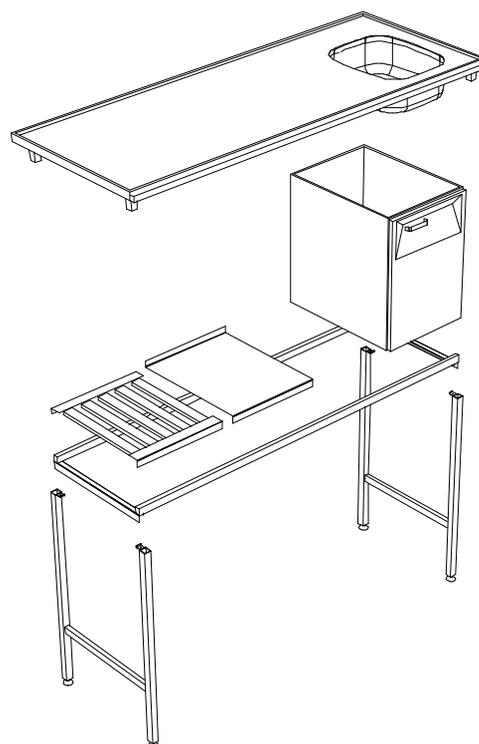
- Настенное крепление
- Дополнительные полки
- Полка для разделочных досок
- Замки Abloy для шкафов Н-1, Н-2
- Тележка для мусорных корзин 2х10 l с пластмассовыми корзинами
- Брызгозащитная панель
- Нижний и перепускной клапан для ванн

Аксессуары увеличивают размеры упаковки.

Стандартные сборные детали

Стандартные длины 500, 900, 1300 и 1700.

Длина стола	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700
Аксессуары													
Решетчатая полка RH-320				x				2x	x	x			
Решетчатая полка RH-400	x				2x	x		x	x		x		4x
Решетчатая полка RH-480		x	x			x	2x		x	2x	2x	3x	
Решетчатая полка LH-320				x				2x	x	x			
Решетчатая полка LH-400	x				2x	x		x	x		x		4x
Решетчатая полка LH-480		x	x			x	2x		x	2x	2x	3x	
Ящик L-1	x	x	x	x	2x	2x	2x	2x	3x	3x	3x	3x	4x
Ящик L-3	x	x	x	x	2x	2x	2x	2x	3x	3x	3x	3x	4x
Ящик L-4	x	x	x	x	2x	2x	2x	2x	3x	3x	3x	3x	4x
Замок Н-1	x	x	x	x	2x	2x	2x	2x	3x	3x	3x	3x	4x
Замок Н-2					x	x	x	x	x	x	x	x	2x
Ванна P414	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Ванна P520					x	x	x	x	x	x	x	x	x



Столы с регулировкой высоты Hackman



Стол с регулировкой высоты Hackman эргономичный. Нажатием кнопки высота регулируется в пределах 700...900 мм. Стол на картине снабжен с повышением задней кромки.

В современной профессиональной кухне уделяют много внимания на эргономичность и разумность работы. Естественно - это касается и столов кухни. Люди разные по росту и по-разному работают. Из-за этого и столы должны выполнять разные требования. При выполнении многих работ важно, чтобы сила руки правильно передавалась на рабочие инструменты. Для этого стол должен быть ниже нормального. При пользовании многих машин, например машиной для резки гастрономических продуктов, рекомендуется снизить стол, чтобы избежать разных профессиональных заболеваний рук и плеч.

Рабочая высота стола Hackman с регулировкой высоты в пределах 70-90 см. Благодаря регулировки ножек стол всегда стоит горизонтально. Стол снабжен трансформатором. Мотор работает от защитного тока 24 В, так что стол всегда безопасен. Максимальная нагрузка стола 200 кг. В серию входит два стола: длиной 1300 или 1700 мм.

Правильную рабочую высоту легко установить, так как стол поднимается и опускается мотором. Конструкция из прочной нержавеющей стали. Кнопка управления доступна, и защищена.

Стол с ручной регулировкой высоты Hackman с гидравлическим усилением. Стол можно установить там, где электрическое подключение невозможно.

Стол с регулировкой	Код	Габариты мм	Эл. соединение
АТЕ700	4136101	700x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
АТЕ1500	4136109	1500x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
АТЕ1900	4136113	1900x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А
АТЕ2300	4136117	2300x650x700/900	230В~ 0,3 кВт 10А

Дополнительные принадлежности

Шкаф КН-1/R	4250085	400x560x438
Шкаф КН-1/L	4250086	400x560x438
Шкаф КН-2	4136119	800x560x438
Ряд ящиков КЛ-3	4136120	400x560x438
Ящик L-1	4187543	400x560x187
Повышение заднего края RL	4205792	высота 60-100мм x 1м
Решетчатая полка	4180869	
Сплошная полка	4180851	

При выборе дополнительных принадлежностей учитывайте, что свободное пространство под столешницей равно длине столешницы минус 300мм.



Шкаф Hackman для уборочного инвентаря

Шкаф для уборочного инвентаря Hackman предназначен для хранения уборочных инструментов с рукояткой. Шкаф крепится к стене на высоте 50 см от пола. Дно и потолок открытые, так что воздух свободно циркулирует.

Hackman	Код	Габариты мм
SVSK	4150261	800x400x1850

Шкаф для уборочного инвентаря

Термотележка Hackman Termia



Термотележка Hackman Termia 950HL



Термотележка Hackman Termia 1400H



В термотележку Hackman Termia 1400H помещается 10 контейнеров GN 1/1-100



Внутри съёмные проволочные направляющие. С помощью вентилятора тепло распространяется ровно по всей тележке.



Благодаря открывающейся крышке, тележку можно использовать при раздаче пищи.



Легко чистить: бесшовная конструкция, съёмные направляющие и крышка.

Hackman Termia является многофункциональной тележкой для транспортировки и хранения горячей пищи. Благодаря открывающейся крышке, которой оснащена модель Termia 950 HL, эту тележку можно использовать как мармит при подаче блюд. При помощи вентилятора и плавной регулировке температуры тепло распространяется эффективно и равномерно по всей тележке.

Конструкция тележки способна выдержать интенсивную эксплуатацию. Тележка полностью изготовлена из прочной нержавеющей стали. Резиновые колёса и большая ручка облегчают работу с тележкой. Диаметр колёс 125 мм. Два колёса оснащены блокировкой. Бесшовная конструкция шкафа с закруглёнными краями и съёмными проволочными направляющими облегчает чистку. Корпус, крышка и дверцы имеют эффективную теплоизоляцию. Дверь оборудована уплотняющей прокладкой и удобным замком. В тележке имеется свёрнутый в моток электропровод длиной 1,5 м и держатель для него.

В стандартную комплектацию входят проволочные направляющие для посуды GN-100. Вместимость тележки Termia 950 - 6 шт. посуды GN 1/1-100, а тележки Termia 1400 - 10 шт посуды GN 1/1-100.

За дополнительную плату можно заказать проволочные направляющие для посуды GN1/1-65. В этом случае вместимость тележек серии 950 – 8 штук контейнеров GN1/1-65, а вместимость тележек серии 1400 – 14 штук контейнеров GN1/1-65. Если предполагается использовать посуду GN размером 1/2, 1/3 или 2/3 – рекомендуется заказывать плоские направляющие.

HL = с подогревом и открывающейся крышкой
 H = с подогревом и фиксированным верхним уровнем
 I = без подогрева и с фиксированным верхним уровнем.

Hackman	Код	Габариты мм	Эл.соединение
Termia 950 HL	4208031	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Termia 950 H	4208024	490x770x950	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Termia 950 I	4208017	490x770x950	
Termia 1400 H	4208056	490x770x1400	230В 1~ 0.80 кВт 10А
Termia 1400 I	4208049	490x770x1400	
Принадлежности		Код	
Проволочные направляющие – 65	для Termia 950	4208057	
Проволочные направляющие – 65	для Termia 1400	4208058	
Плоские направляющие – 65	для Termia 950	4208059	
Плоские направляющие – 65	для Termia 1400	4208060	
Плоские направляющие – 100	для Termia 950	4208061	
Плоские направляющие – 100	для Termia 1400	4208062	

Дополнительные направляющие заменяют стандартные направляющие для посуды GN 1/1-100





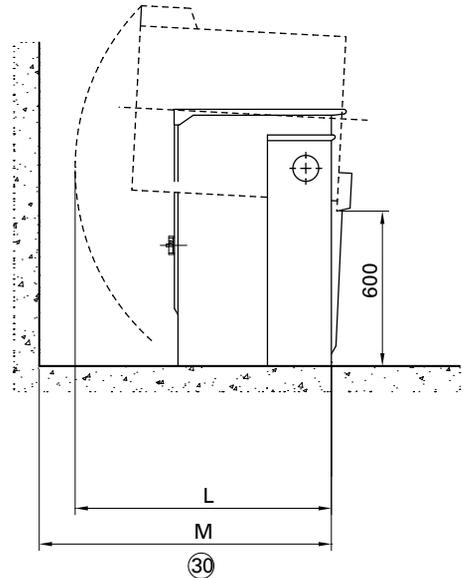
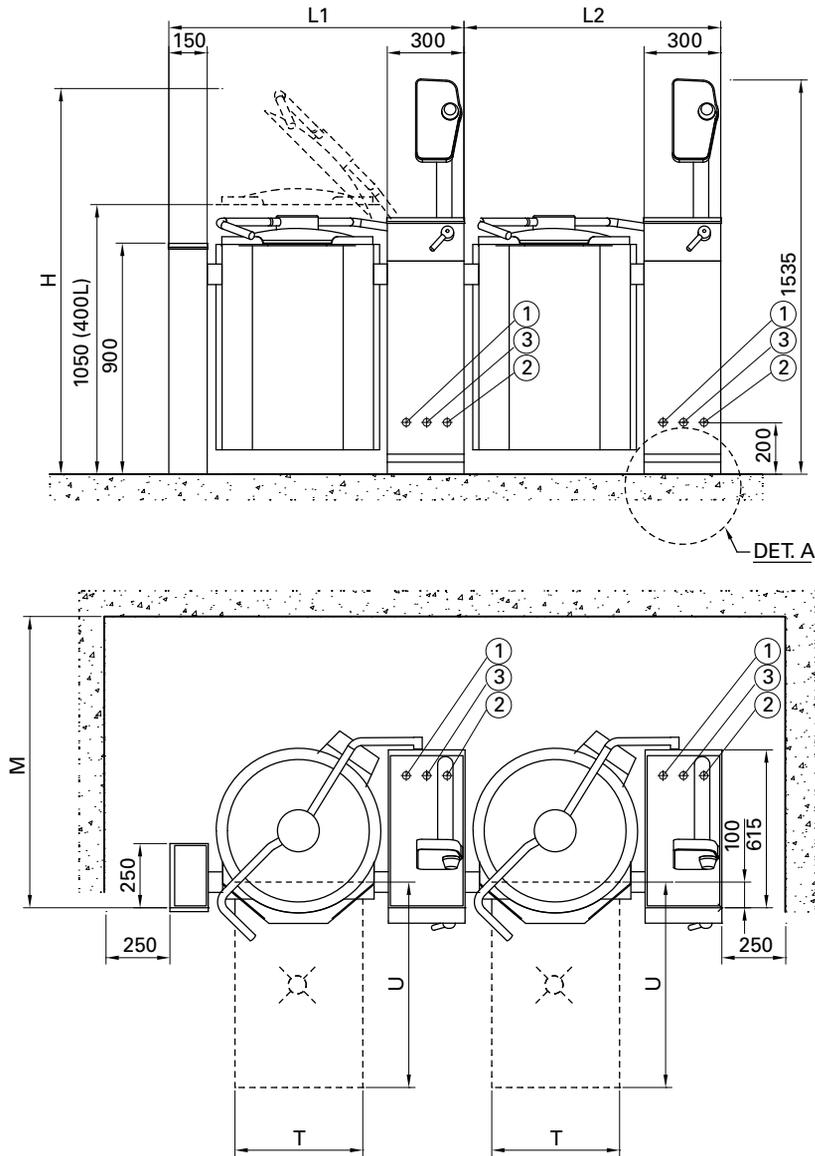
Монтажные чертежи

ПОЯСНЕНИЕ ЗНАКОВ

- 1 Подвод электричества
- 2 Подвод холодной воды
- 3 Подвод горячей воды
- 4 Отвод
- 5 Подвод газа
- 6 Подвод пара
- 7 Подвод конденсата
- 8 Отвод пара из камеры
- 9 Трап/трап с решеткой
- 11 Альтернативный подвод электричества
- 12 Альтернативный подвод холодной воды
- 13 Альтернативный подвод горячей воды
- 14 Альтернативный отвод
- 15 Альтернативный подвод газа
- 16 Альтернативный подвод пара
- 17 Альтернативный подвод конденсата
- 18 Альтернативный отвод пара из камеры
- 19 Альтернативный трап/трап с решеткой
- 21 Обратный клапан
- 22 Вакуумный клапан
- 23 Предохранительный клапан
- 24 Главный выключатель тока
- 25 Стопорный клапан
- 26 Труба для эл.кабеля
- 27 Посуда для отходов
- 28 Требуется эл.кабель длиной 2 м
- 29 Тепловое оборудование
- 30 Зона для технического обслуживания
- 33 Фильтр для воды
- 41 Термостойкая сточная труба
- 42 Уклон 5 %
- 43 Сжатый воздух
- 44 Умягченная вода.
- 45 Кабель для передачи данных (НАССР), предусмотреть защитную трубку мин.20мм
- 46 Управляющий кабель для подсоединения систем контроля охлаждения и нагрева, предусмотреть 2 защитных трубки мин. 20мм
- 47 Центральный холодильный агрегат, ввод
- 48 Центральный холодильный агрегат, вывод

Главные габариты: АхВхС = длина х ширина х высота

Proveno E



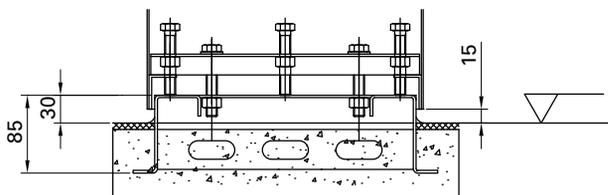
- ② 15 mm
- ③ 15 mm

Installing Groups of kettles, see p. 17
 Kettles should be installed largest on the users left, and descending accordingly. When ordering kettle groups, please specify the positions of the kettles in the group. To attach a larger kettle or a Proveno to the right side of a Viking or a Culino kettle, please contact international sales for direct quotation.

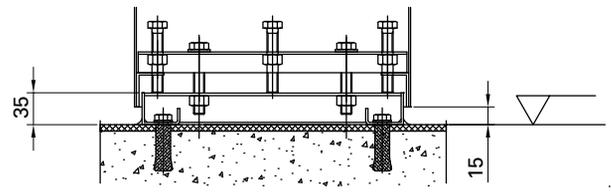
Proveno 2G	L1	L2	H	L	M	U	T
40E	1047	897	1740	860	1085	800	400
60E	1047	897	1740	945	1080	800	400
80E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500
100E	1154	1004	1745	1000	1230	800	500
150E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600
200E	1360	1210	1945	1070	1175	800	600
300E	1560	1410	2110	1270	1300	800	600
400E	1560	1410	2080	1280	1315	1200	600

DET. A

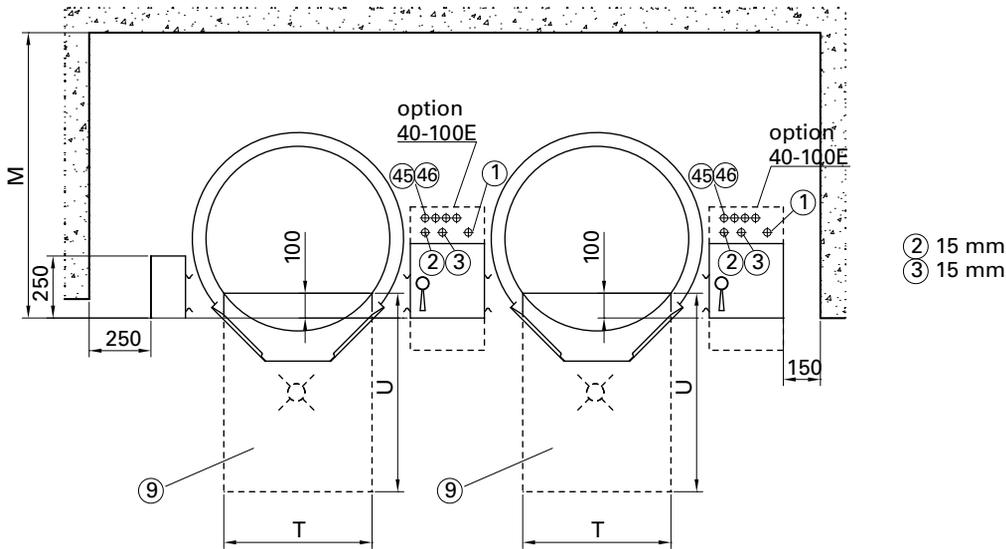
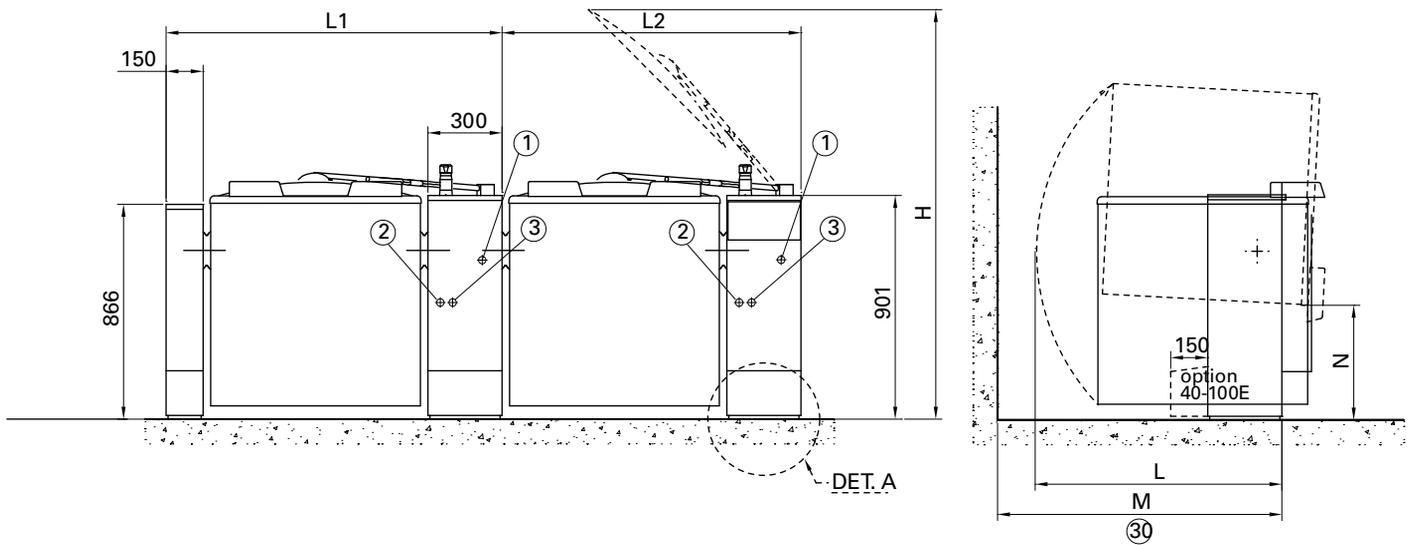
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



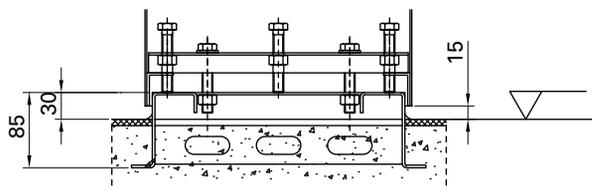
Culino & Viking 40E-100E



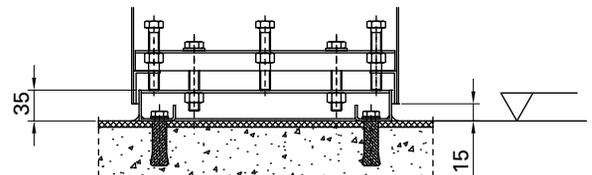
Culino & Viking	L1	L2	H	L -Combi	L	M	N	U	T	Door
40E	1047	897	1710	730	630	900	455	800	400	730
60E	1047	897	1710	820	630	1040	455	800	400	730
80E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785
100E	1154	1004	1800	850	710	1080	405	800	500	785

DET. A

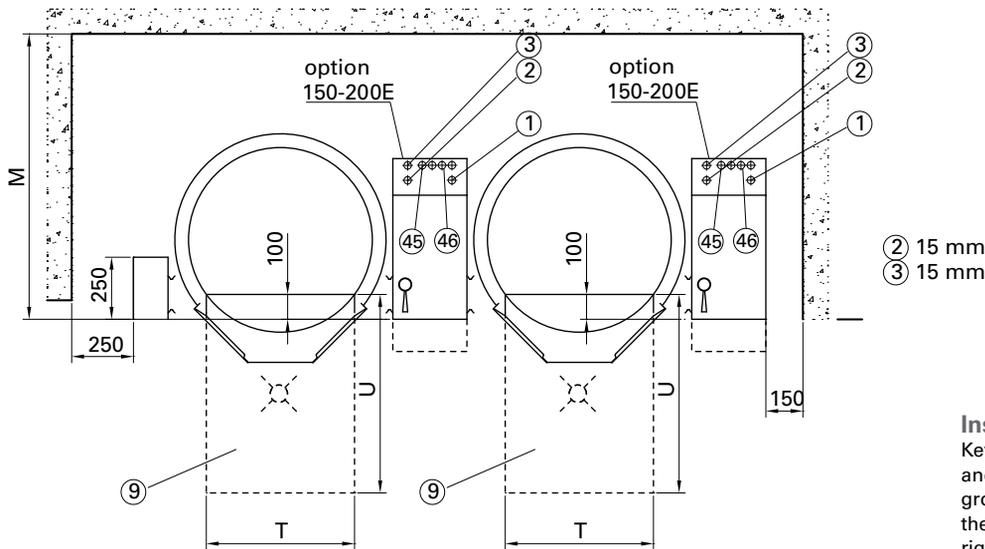
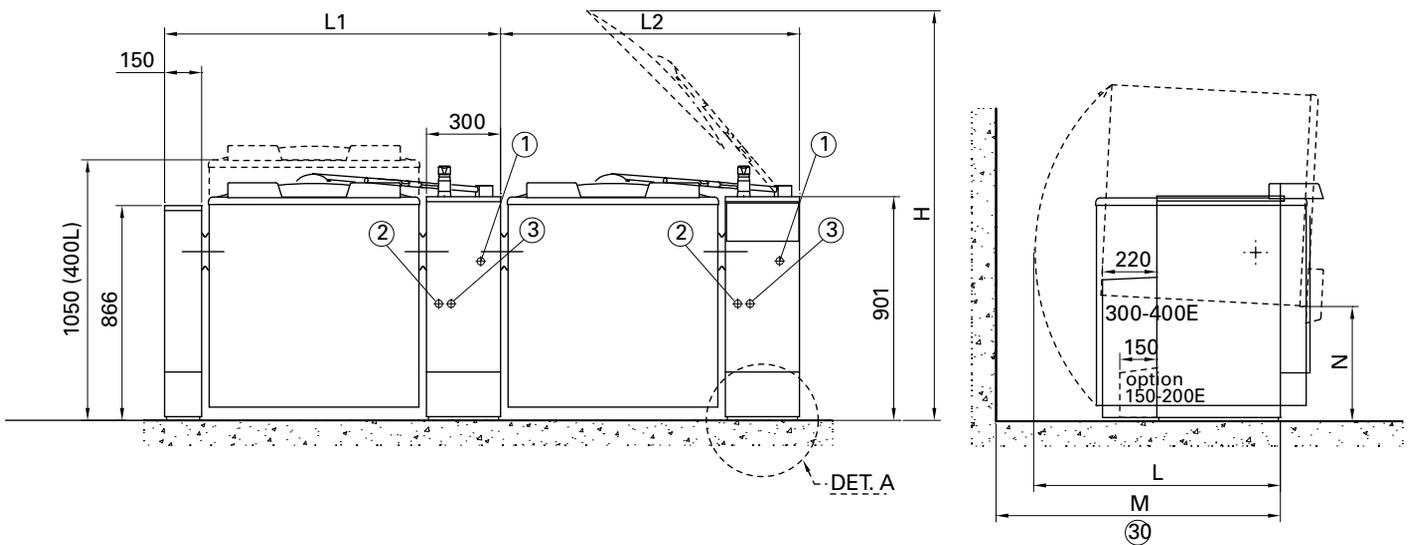
Installation on subsurface frames casted into the floor.



Installation on surface installation frames.



Culino & Viking 150E-400E

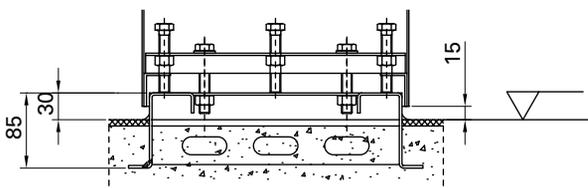


Installing Groups of kettles, see p. 17
 Kettles should be installed largest on the users left, and descending accordingly. When ordering kettle groups, please specify the positions of the kettles in the group. To attach a larger kettle or a Proveno to the right side of a Viking or a Culino kettle, please contact international sales for direct quotation.

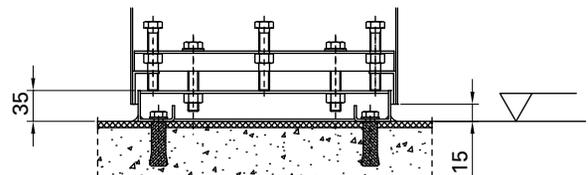
Culino & Viking	L1	L2	H	L - Combi	L	M	N	U	T	Door
150E	1360	1210	1980	910	895	1010	420	800	600	945
200E	1360	1210	1980	980	895	1130	420	800	600	945
300E	1560	1410	2100	1135	1135	1190	450	800	600	1165
400E	1560	1410	2235	1135	1135	1190	440	1200	600	1165

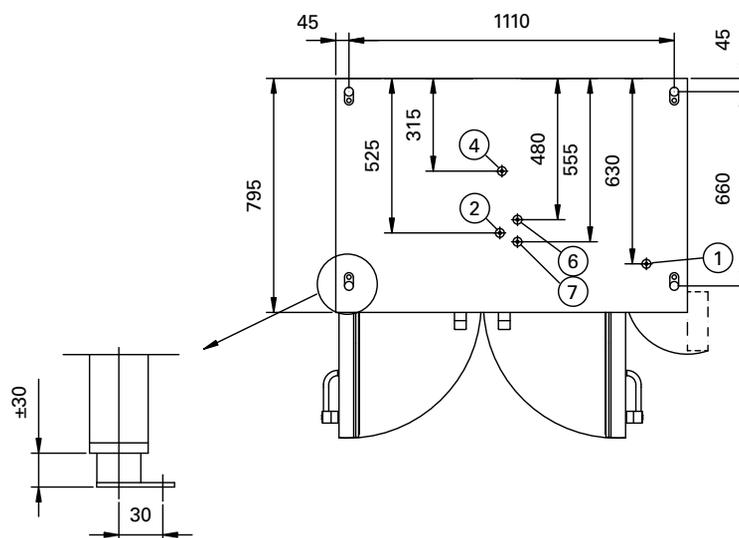
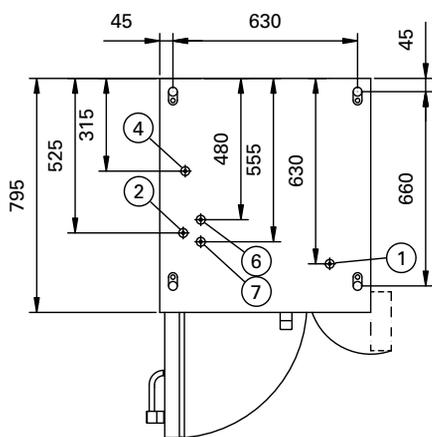
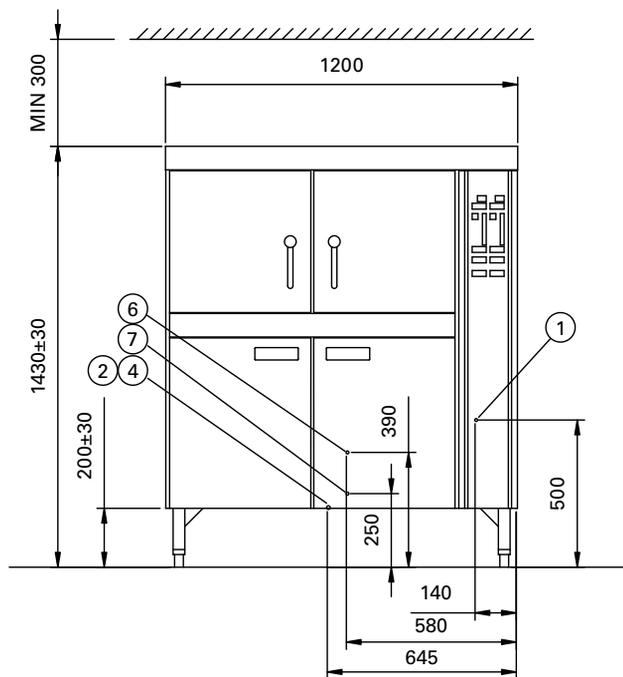
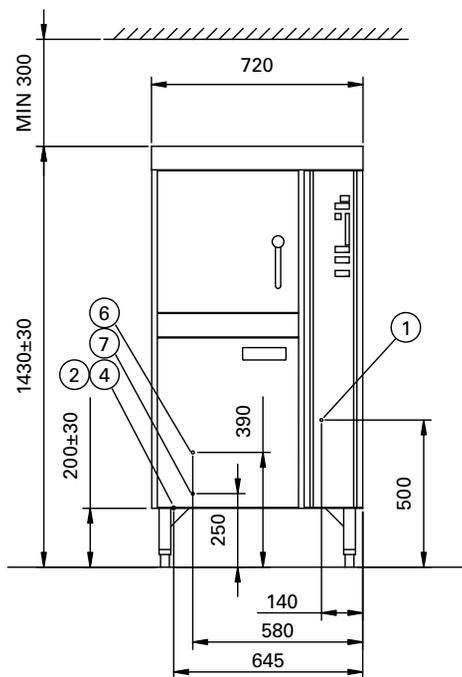
DET. A

Installation on subsurface frames casted into the floor.



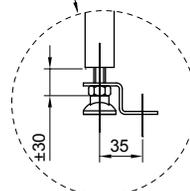
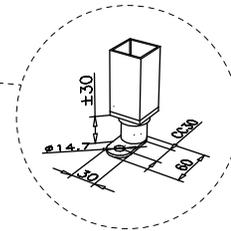
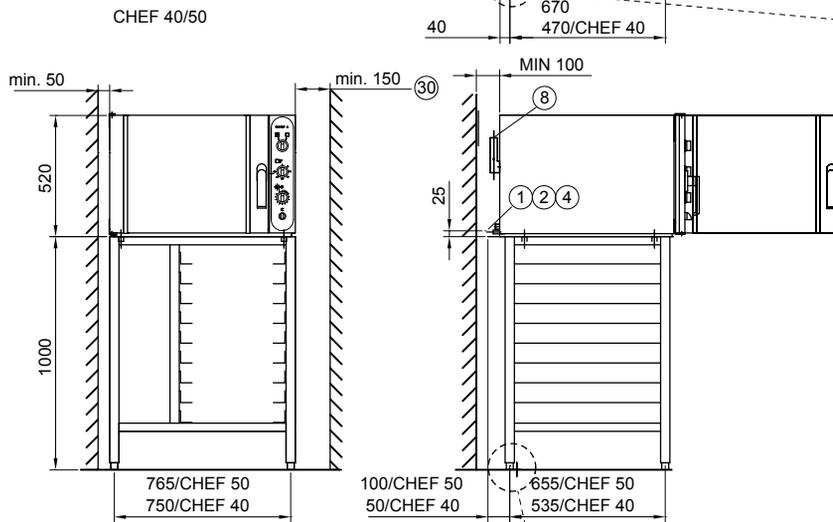
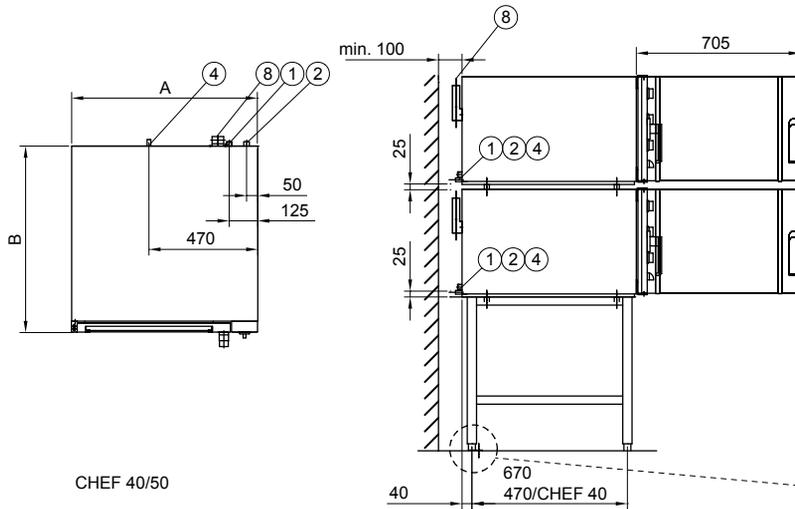
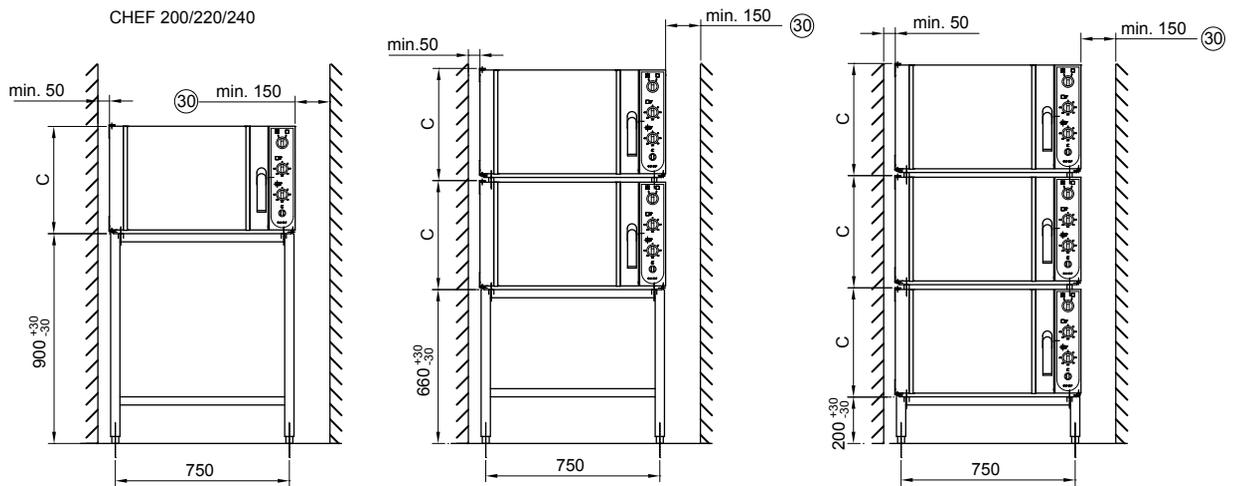
Installation on surface installation frames.





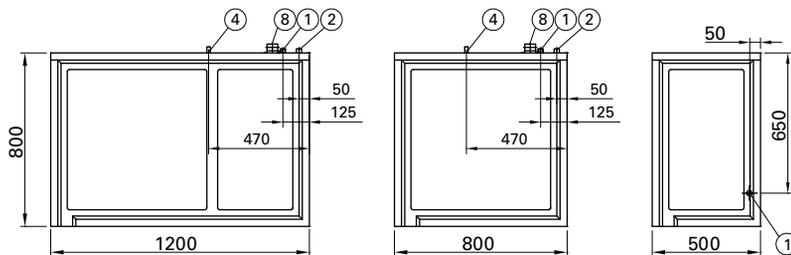
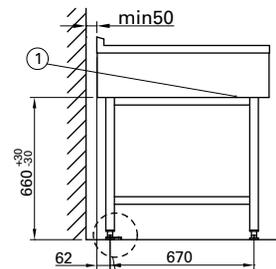
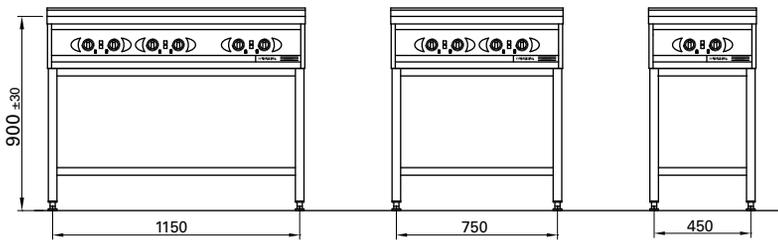
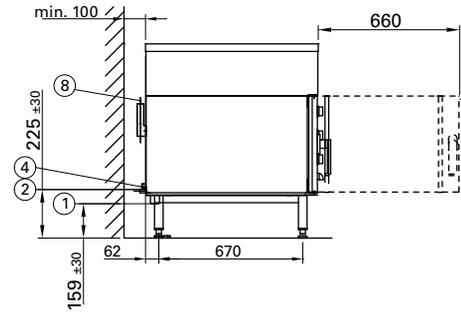
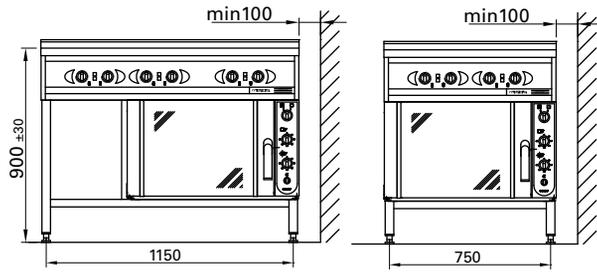
- ② 1/2"
- ④ 32 mm
- ⑥ R 3/4"
- ⑦ R 1/2"

Chef

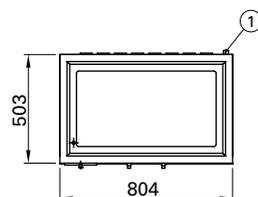
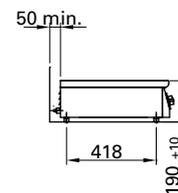
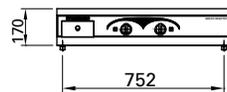
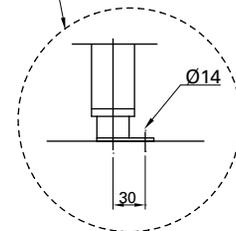


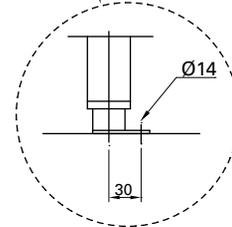
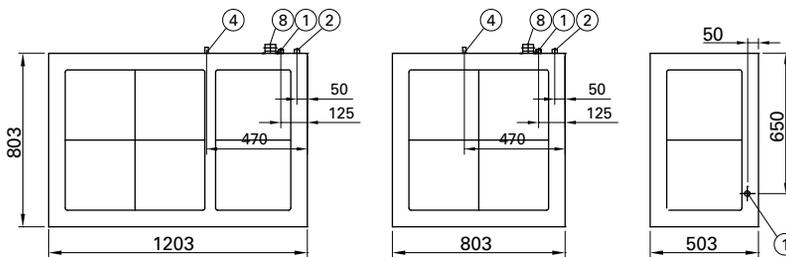
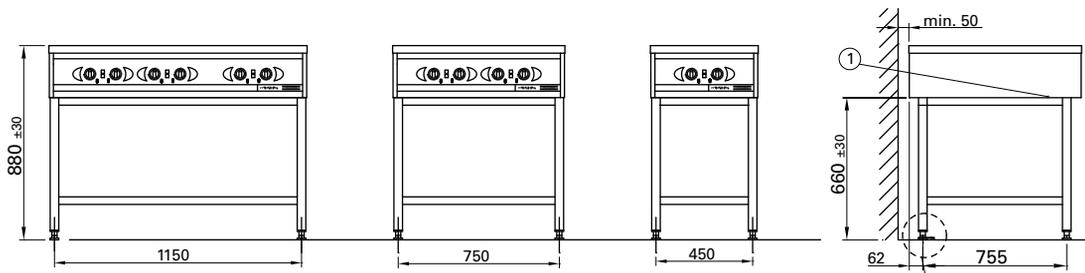
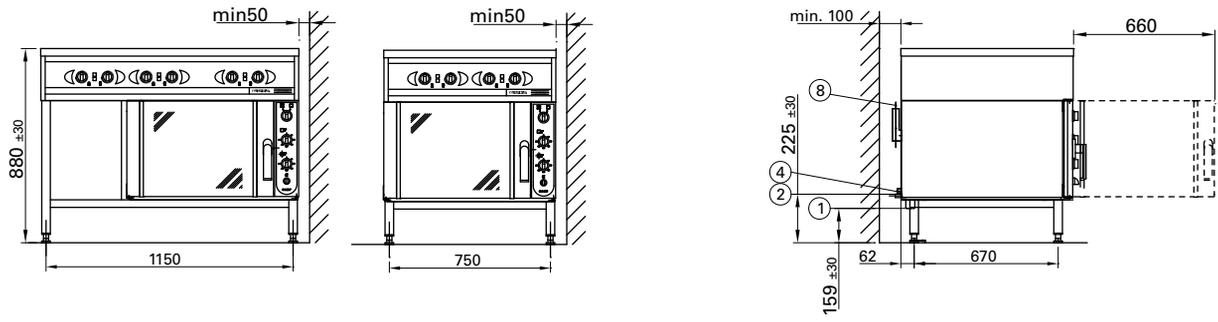
	A	B	C
CHEF 200/220/240	800	800	460
CHEF 50	800	800	520
CHEF 40	800	600	520

- (2) R 3/4", CHEF 200 / 240 / 40 / 50
- (4) R 3/8", CHEF 200 / 240 / 40 / 50

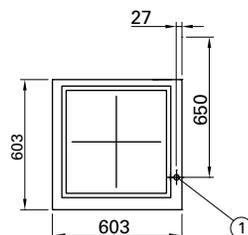
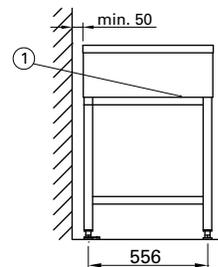
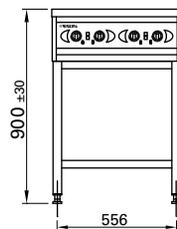


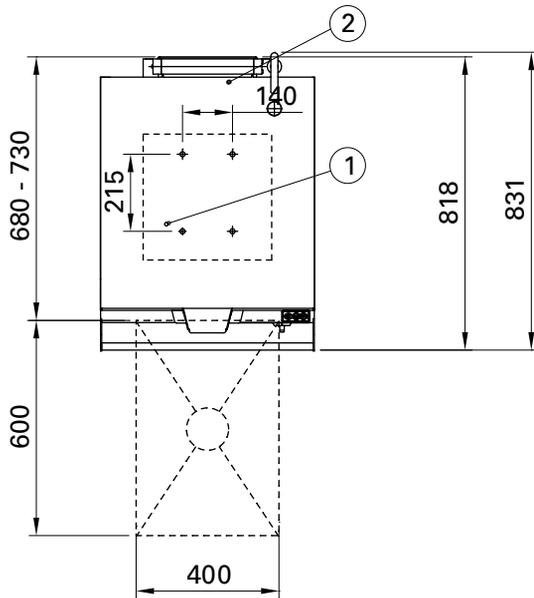
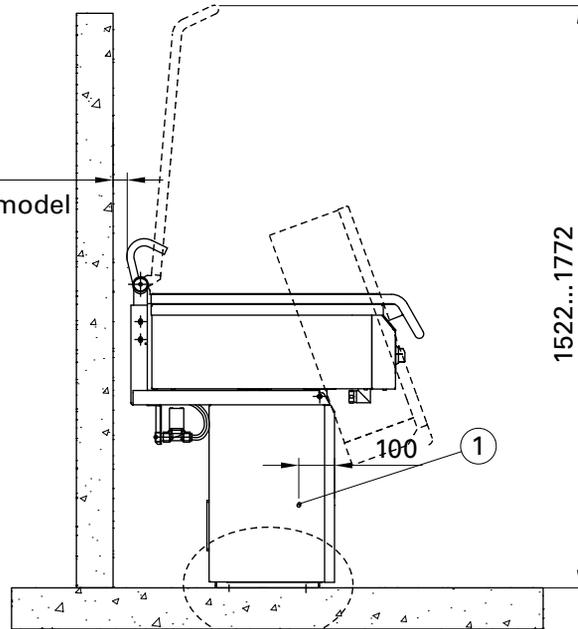
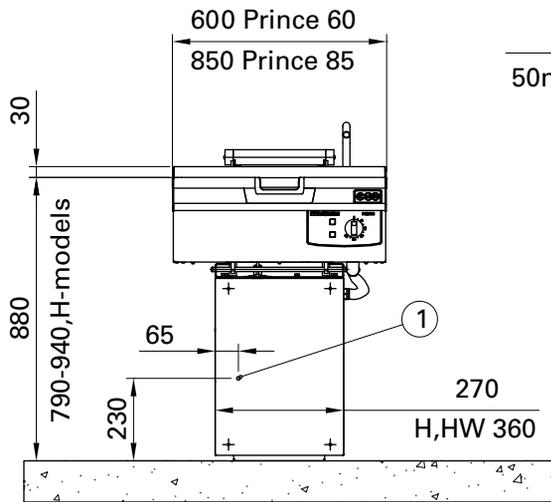
- ② R 3/4", CHEF 20 / 24
- ④ R 3/8", CHEF 20 / 24





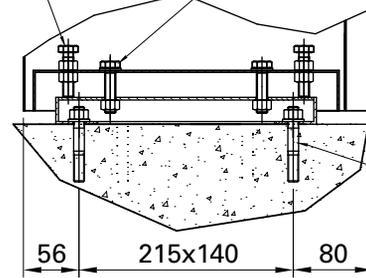
- ② R 3/4", CHEF 20 / 24
- ④ R 3/8", CHEF 20 / 24



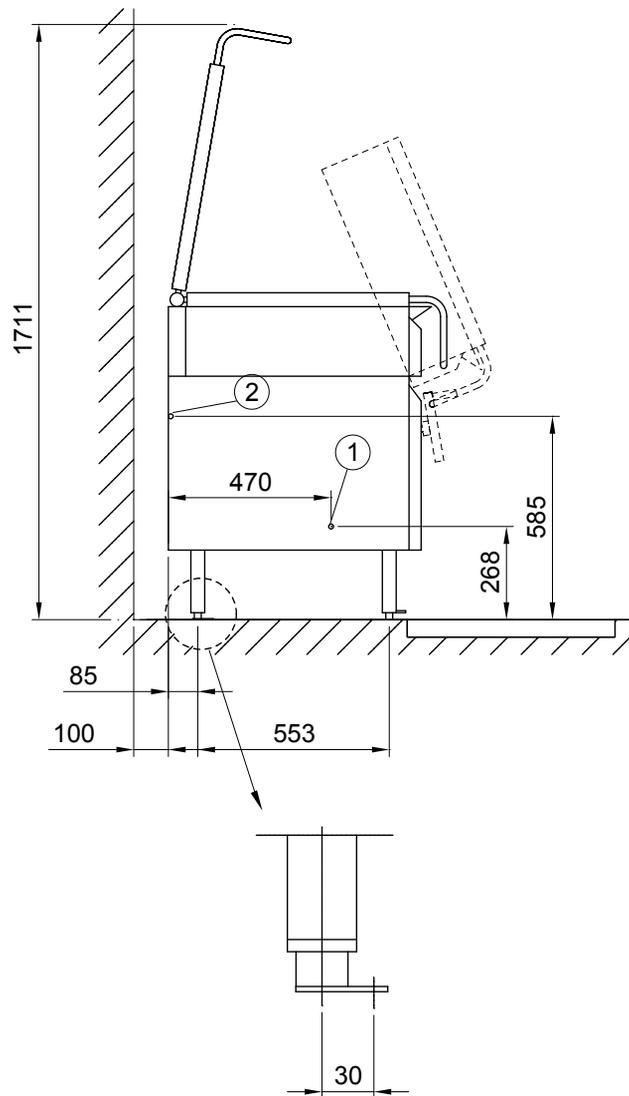
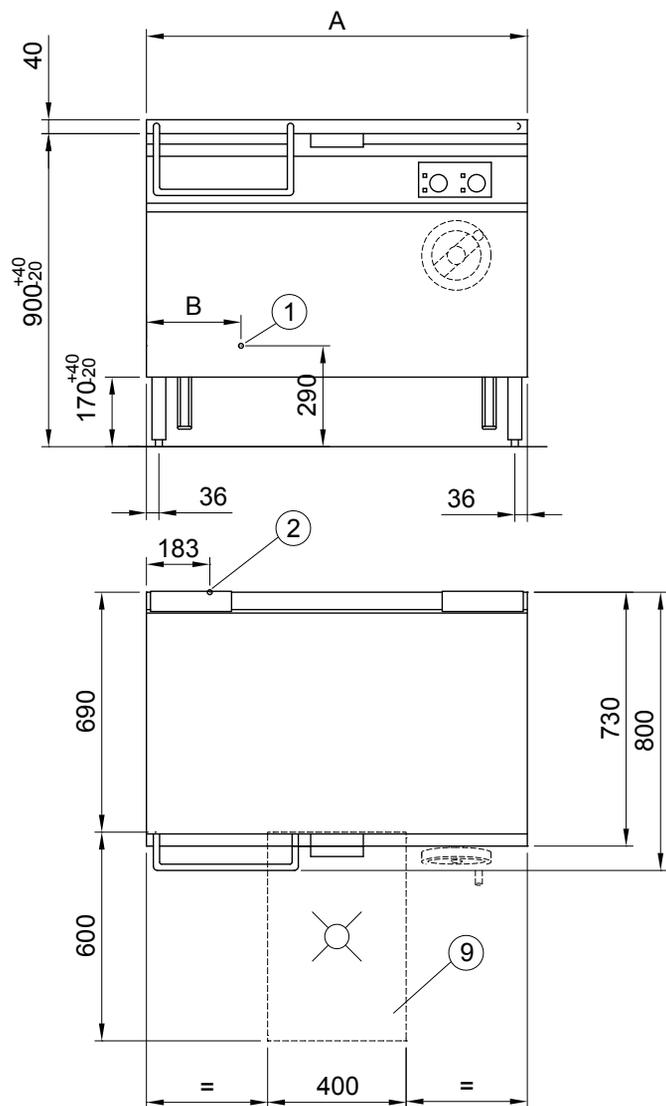


Adjustment screws M12x50 (4PCS.)

Fixing screws M12x50 (4PCS.)



Mounting screws (4PCS.)



② 3/4", OPTIONAL

Metos	A	B
PE 60	600	120
PE 85	850	200
PE 110	1100	230











Hackman

Ahjonkaarre

FI-04220 Kerava, Finland

Tel +358 204 3913

Fax +358 204 39 4306

international.sales@hackman.com

www.hackman.com

