

COEN026R

УСТРОЙСТВО ДЛЯ КУЛИНАРИИ /
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
6X2/3 GN
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ, С ПРЯМЫМ ПАРОМ

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИНТЕРАКТИВНОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА



LCD 7" Touch Screen

TOUCH SCREEN

Цветной емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7", с сенсорным выбором функций. Дисплей настраивается в зависимости от потребностей пользователя, вынося на первый план наиболее часто используемые рецепты.



325
↑
352
2/3 GN



МНОГОУРОВНЕВОЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ



JUST IN TIME



AUTOCLIMA



FAST DRY



ECOSPEED



ECOVAPOR



СИСТЕМА
АВТОМАТИЧЕСКОЙ
МОЙКИ



ЭКОЛОГИЧНАЯ
ОЧИСТКА



NABOOK CLOUD



СИНХРОНИЗАЦИЯ



УДАЛЕННЫЙ
СЕРВИС



ENERGY MONITOR



МОНИТОРИНГ
ВОДУМЯГЧИТЕЛЯ



НАБОР ДЛЯ
МОРСКОГО
ИСПОЛНЕНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Вместимость	GN	6 x 2/3 GN	Электрическая мощность	kW	5,25
Расст. между направл.	mm	60	Мощность нагрева камеры	kW / kcal	5 / -
блюд - круассанов	п°	20 / 50 -	Мощность вентилятора	kW	0,25
Габаритные размеры	mm	510 x 625 x 880 h	Напряжение	V	3N-AC 400
Размеры с упаковкой	mm	570 x 760 x 1020 h	Частота	Hz	50
Вес - Нетто / Брутто	kg	67 / 76	Потребление	Amp	8

Специальные напряжения и частоты по запросу.

COEN026R

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ICS (INTERACTIVE COOKING SYSTEM) - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИТАЛЬЯНСКИМИ И МЕЖДУНАРОДНЫМИ РЕЦЕПТАМИ, С ИХ ИСТОРИЕЙ, ИНГРЕДИЕНТАМИ, НЕОБХОДИМЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ, ПРОЦЕССОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПРОГРАММОЙ И ИЗОБРАЖЕНИЕМ БЛЮДА.
- РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ТРЕМЯ РЕЖИМАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МОМЕНТАЛЬНЫМ ЗАПУСКОМ: КОНВЕКЦИЯ ОТ 30°C ДО 300°C, ПАР ОТ 30°C ДО 130°C, КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ КОНВЕКЦИЯ + ПАР ОТ 30°C ДО 300°C
- РЕЖИМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ: ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОГРАММИРОВАТЬ И ЗАПОМИНАТЬ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АВТОМАТИЧЕСКОЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ (ДО 15 ЦИКЛОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ), ЗАДАВАЯ КАЖДОМУ РЕЦЕПТУ СВОЕ НАЗВАНИЕ, СОХРАНЯЯ ИНФОРМАЦИЮ ПО ЕГО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ФОТО.
- РЕЖИМ МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И JIT.
- MULTILEVEL PLUS - УДВОЕНИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ПРОТИВНЯ ФУНКЦИИ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЗВОЛЯЕТ УДВОИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- AUTOClima® - СИСТЕМА, КОТОРАЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОДДЕРЖИВАЕТ ИДЕАЛЬНЫЙ КЛИМАТ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ.
- FAST-DRY® - АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА БЫСТРОГО УДАЛЕНИЯ ВЛАГИ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ НАВООК К СЕТИ WI-FI

- СОЗДАНИЕ РЕЦЕПТОВ СО СПИСОМ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПОШАГОВЫМ ПОРЯДКОМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЛОЖЕННЫМИ ИЛЛУСТРАЦИЯМИ.
- ПРЯМОЙ ДОСТУП КУЛИНАРНОГО АППАРАТА К БАЗЕ ДАННЫХ РЕЦЕПТОВ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ СКАЧИВАНИЯ (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- СОЗДАНИЕ МЕНЮ С РАСЧЕТОМ КАЛОРИЙ И УКАЗАНИЕМ АЛЛЕРГЕНОВ; ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННАЯ КОМПОНОВКА ИНФОРМАЦИИ, ВЫВОДИМАЯ НА ПЕЧАТЬ.
- РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТОВ, УКАЗАННЫХ В РЕЦЕПТЕ И МЕНЮ, ДЛЯ КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ ПОРЦИИ.
- СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ВЫГРУЖАЕМЫХ РЕЦЕПТОВ С ВОЗМОЖНОСТЬЮ ЭКСПОРТА В ФОРМАТАХ WORD.
- синхронизация всех аппаратов, подключенных к одному "облачному" аккаунту (ЗАПАТЕНТОВАНО).
- НЕПРЕРЫВНЫЙ МОНИТОРИНГ ПРОТОКОЛОВ ХАССП, В ТОМ ЧИСЛЕ УДАЛЕННО, ЧЕРЕЗ ПОРТАЛ НАВООК.
- УДАЛЕННАЯ ДИАГНОСТИКА ЧЕРЕЗ ПОРТАЛ НАВООК СЕРВИСНЫМИ ЦЕНТРАМИ LAINOX.
- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ.

РАБОТА

- ДИСПЛЕЙ, НАСТРАИВАЕМЫЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОТРЕБНОСТЕЙ ОПЕРАТОРА И ВЫВОДЯЩИЙ НА РАБОЧИЙ СТОЛ АППАРАТА САМЫЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ.
- ЗАПУСК АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ICS) "ОДНИМ КАСАНИЕМ".
- ОРГАНИЗАЦИЯ ПАПЕК С РЕЦЕПТАМИ С ФУНКЦИЕЙ ПРОСМОТРА И ВОЗМОЖНОСТЬЮ ЗАДАВАТЬ КАЖДОЙ ПАПКЕ СВОЕ НАЗВАНИЕ.
- ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЕ РАСПОЗНАВАНИЕ РЕЦЕПТОВ В ПАПКЕ МНОГОУРОВНЕВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ЦВЕТНОЙ СЕНСОРНЫЙ ЕМКОСТНОЙ ЖК-ДИСПЛЕЙ ВЫСОКОГО РАЗРЕШЕНИЯ С ДИАГОНАЛЬЮ 7".
- УНИКАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ SCROLLER PLUS С ФУНКЦИЯМИ КРУТИ И НАЖИМАЙ ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ВЫБОРА.
- МОМЕНТАЛЬНЫЙ ВЫВОД В РЕЖИМЕ ICS ГРАФИКА ПРОТОКОЛИРОВАНИЯ НАССР.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- АВТОРЕВЕРС ВЕНТИЛЯТОРА (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИЗМЕНЕНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ВРАЩЕНИЯ ВЕНТИЛЯТОРА) ДЛЯ БЕЗУПРЕЧНОЙ РАВНОМЕРНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ПАРАЛЛЕЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ И В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА, СИСТЕМА DELTA T.
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ РЕГУЛИРОВКА КОНДЕНСАЦИИ ПАРОВ.
- ЛЕГКИЙ ДОСТУП К ПРОГРАММИРУЕМЫМ ПАРАМЕТРАМ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАТЬ ПАРОКОНВЕКОМАТ ЧЕРЕЗ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКОЕ МЕНЮ.
- ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА.
- 2 СКОРОСТИ ВЕНТИЛЯЦИИ, ПОНИЖЕННАЯ СКОРОСТЬ ВКЛЮЧАЕТ СНИЖЕНИЕ МОЩНОСТИ НАГРЕВА. ПРЕРЫВИСТАЯ СКОРОСТЬ ДЛЯ ОСОБЫХ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В СЕРДЦЕВИНЕ ПРОДУКТА ТЕРМОЩУПОМ С 4 ТОЧКАМИ ИЗМЕРЕНИЯ.
- МУЛЬТИ- ЩУП ДЛЯ 2-Х НЕЗАВИСИМЫХ СЕРДЦЕВИН (ОПЦИОНАЛЬНО).
- ВНЕШНЕЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЩУПА.
- USB-ПОРТ ДЛЯ СКАЧИВАНИЯ ДАННЫХ ПРОТОКОЛОВ ХАССП, ОБНОВЛЕНИЯ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И СКАЧИВАНИЯ / ЗАГРУЗКИ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.
- ВОЗМОЖНОСТЬ НАСТРОЙКИ ОТКЛЮЧЕНИЯ УСТРОЙСТВА ПО ОКОНЧАНИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЦИКЛА МОЙКИ.
- ПОДГОТОВКА ДЛЯ СИСТЕМЫ ОПТИМИЗАЦИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ SN (ФАКУЛЬТАТИВНО).
- АВТОДИАГНОСТИКА РАБОТСПОСОБНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ С ВИЗУАЛЬНЫМ И ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КАКИХ-ЛИБО НЕИСПРАВНОСТЕЙ.
- СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С НИЗКИМ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕМ. ОПТИМАЛЬНЫЙ ОБЗОР ВО ВСЕХ ТОЧКАХ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ. НЕЙТРАЛЬНАЯ ПОДСВЕТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ, НЕ ИЗМЕНЯЮЩАЯ ИСХОДНЫЕ ЦВЕТА ПРОДУКТА.
- ECOSPEED - В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОЛИЧЕСТВА И ТИПА ПРОДУКТОВ ПАРОУОНВЕКОМАТ ОПТИМИЗИРУЕТ И КОНТРОЛИРУЕТ ПОДАЧУ ЭНЕРГИИ, ВСЕГДА ПОДДЕРЖИВАЯ ПРАВИЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИЗБЕГАЯ ЕЕ КОЛЕБАНИЙ.
- ECOVAPOR - С ДАННОЙ СИСТЕМОЙ СТАНОВИТСЯ ВОЗМОЖНЫМ ЗНАЧИТЕЛЬНО СНИЗИТЬ ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ И ВОДЫ, БЛАГОДАРЯ АВТОМАТИЧЕСКОМУ КОНТРОЛЮ НАСЫЩЕНИЯ ПАРОМ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.
- ENERGY MONITOR - СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, ГАЗА, ВОДЫ И МОЮЩИХ СРЕДСТВ.
- СИСТЕМА КОНТРОЛЯ СОСТОЯНИЯ ВНЕШНЕГО УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ (УМЯГЧИТЕЛЯ ВОДЫ- ОПЦИОНАЛЬНО).

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- РАБОЧАЯ КАМЕРА ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ ШТАМПОВАННОЙ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ 18/10 AISI 304, ТОЛЩИНОЙ 1 ММ, С ПОЛНОСТЬЮ ЗАКРУГЛЕННЫМИ КРАЯМИ БОЛЬШОГО РАДИУСА ИЗГИБА ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО ПОТОКА ВОЗДУХА И ОБЛЕГЧЕНИЯ ОЧИСТКИ.
- АБСОЛЮТНО ГЛАДКАЯ РАБОЧАЯ КАМЕРА, БЕЗ ШВОВ.
- ДВЕРЬ С ДВОЙНЫМ ЗАКАЛЕННЫМ СТЕКЛОМ, С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ, С ВОЗДУШНОЙ ПРОСЛОЙКОЙ И ВНУТРЕННИМ АТЕРМАЛЬНЫМ СТЕКЛОМ С ТЕПЛОТРАЖАЮЩИМ ПОКРЫТИЕМ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОПЕРАТОРА ОТ ЖАРА И БОЛЬШЕЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ.
- ОТКРЫВАЮЩЕЕСЯ ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДЛЯ ПРОСТОТЫ ОЧИСТКИ МЕЖДУ СТЕКЛАМИ.
- ДВЕРЬ ОТКРЫВАЕТСЯ ПОВОРОТОМ РУЧКИ КАК ВПРАВО, ТАК И ВЛЕВО.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПЕТЛИ ДВЕРИ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ГЕРМЕТИЧНОСТИ.
- ОТКРЫВАЮЩАЯСЯ ЗАЩИТНАЯ РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА ДЛЯ ЛЕГКОЙ ОЧИСТКИ КРЫЛЬЧАТКИ ВЕНТИЛЯТОРА И ПОВЕРХНОСТИ ЗА ДЕФЛЕКТОРОМ.
- НОВЫЙ АДАПТИВНЫЙ УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРИ АППАРАТА В ФОРМЕ ЛАСТОЧКИНА ХВОСТА С ПАЗОГРЕБНЕВОЙ ФИКСАЦИЕЙ ИЗ ТЕРМОСТОЙКОЙ И УСТОЙЧИВОЙ К СТАРЕНИЮ СИЛИКОНОВОЙ РЕЗИНЫ, ЛЕГКО ЗАМЕНЯЕМЫЙ.
- ВСТРОЕННЫЙ КАПЛЕСБОРНИК ДВЕРИ ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА И ПОСЛЕДУЮЩЕГО ВЫВОДА В ДРЕНАЖ АППАРАТА.
- БЫСТРО ОТКРЫВАЮЩАЯСЯ ЛИЦЕВАЯ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ОПЕРАЦИЙ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ.
- ДВА ВХОДНЫХ ШТУЦЕРА ПОДАЧИ УМЯГЧЕННОЙ И ХОДОДНОЙ ВОДЫ.
- ЗАЩИТА ОТ ВОДЫ IPX4.

COEN026R

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ

- СИСТЕМА НАГРЕВА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ С ПОМОЩЬЮ ЗАЩИЩЕННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ НАГРЕВАТЕЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ INCOLOY 800.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ УСТРОЙСТВО ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРЕВЫШЕНИЯ И ПАДЕНИЯ ДАВЛЕНИЯ В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ.
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ ТЕРМОРЕЛЕ ДВИГАТЕЛЯ.
- МЕХАНИЧЕСКИЙ МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРИ.
- ЭЛЕКТРОННАЯ СИСТЕМА, СИГНАЛИЗИРУЮЩАЯ О НЕДОСТАТКЕ ВОДЫ.
- САМОДИАГНОСТИКА С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМ ОТОБРАЖЕНИЕМ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.
- ВЕНТИЛИРУЕМАЯ СИСТЕМА ОХЛАЖДЕНИЯ КОМПОНЕНТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОТСЕКА, С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ ИНДИКАЦИИ ПРЕВЫШЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ LCS (LIQUID CLEAN SYSTEM) СО ВСТРОЕННЫМ БАКОМ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ ДОЗИРОВКОЙ (ЖИДКОЕ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО COMBICLEAN BOOSTED В КАРТРИДЖАХ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВТОРИЧНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ НА 100%. В КОМПЛЕКТЕ 1 КАРТРИДЖНЫХ КАНИСТРЫ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CDL05B - 990 GR.).
- СИСТЕМА РУЧНОЙ МОЙКИ С ДУШЕМ ВНЕШНЕГО КРЕПЛЕНИЯ (ДУШЕМ ОПЦИОНАЛЬНО).

НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ

- ПЕЧЬ ПОЛНОСТЬЮ ИЗГОТОВЛЕНА ИЗ СТАЛИ AISI 304 - НОЖКИ С ФЛАНЦАМИ.
- ПЕРЕГОРОДКИ С ЗАЩИТОЙ ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ВЕНТИЛЯТОР С 2 СКОРОСТЯМИ: НОРМАЛЬНАЯ / ПОНИЖЕННАЯ
- СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ МОЙКИ LCS. В КОМПЛЕКТЕ 1 КАРТРИДЖНЫХ КАНИСТРЫ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА CDL05B, 990 GR.
- МНОГОТОЧЕЧНЫЙ ЩУП-ИГЛА Ø 3 ММ
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ WI-FI
- ПОДКЛЮЧЕНИЕ USB
- ПЕРЕГОРОДКИ ДЕРЖАТЕЛИ ЛОТКОВ

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ - УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

- **NPS:** ДВЕРЦА С ПРАВЫМИ ПЕТЛЯМИ
- **APDS:** ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ С ДВОЙНЫМ ЩЕЛЧКОМ
- **СЕТН:** ДОПЛАТА ЗА ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ETHERNET
- **SN:** ДОПЛАТА ЗА ОПТИМИЗАЦИЮ ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ. ТОЛЬКО ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ МОДЕЛЕЙ
- **НРК:** ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫТЯЖКИ
- **МКС026:** НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ - ВЫТЯЖКА ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ЧЕРЕЗ НРК, НЕ МОЖЕТ БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ УСТАНОВКИ В ПОСЛЕПРОДАЖНЫЙ ПЕРИОД

- **KSA001:** ТЕРМОЩУП-ИГЛА Ø 1 ММ.
- **KSM002:** МУЛЬТИЩУП, 2 МНОГОТОЧЕЧНЫХ ЩУПА. Ø 3 ММ
- **ICLD:** ДУШ ДЛЯ МОЙКИ С СОЕДИНИТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ
- **KP004:** НАБОР НОЖЕК ДЛЯ ПЕЧИ. 150 ММ Н - С ФИКСАТОРАМИ
- **KFIC026:** КОМПЛЕКТ ДЛЯ ВСТРАИВАЕМОЙ ВЫДВИЖНОЙ ПЕЧИ, СО ВСТРОЕННОЙ ВЫТЯЖКОЙ 1N-AC 230 V - 0,3 KW
- **СКО026:** ВЫТЯЖКА С КОНДЕСАТОРОМ ВОЗДУШНОГО ОХЛАЖДЕНИЯ. ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО НА ПРИСПОСОБЛЕННЫХ ДЛЯ ЭТОГО ПЕЧАХ - ИСПОЛЬЗУЙТЕ КОЛЛЕКТОР SSE ДЛЯ ВНЕШНЕГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ
- **ССЕ:** КОЛЛЕКТОР ВЫТЯЖКИ ДЛЯ НАРУЖНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ - Ø 150 ММ
- **SM026:** ПОЛКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ
- **PAC026:** ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА ИЗ НЕРЖ
- **ICFX01:** ЖИРОВОЙ ФИЛЬТР
- **CIN026:** ВСТРАИВАЕМЫЙ ДИФфуЗОР ПОДАЧИ ВОЗДУХА ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ. НЕРЖ. СТАЛЬ - МАКСИМАЛЬНЫЕ ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ 510 X 725 X 940 Н

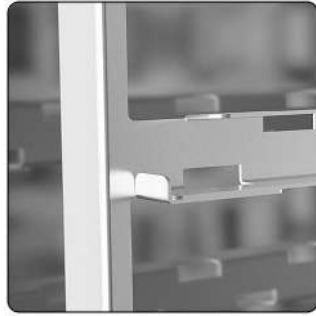
СЕРТИФИКАЦИЯ



НАБОР ДЛЯ МОРСКОГО ИСПОЛНЕНИЯ

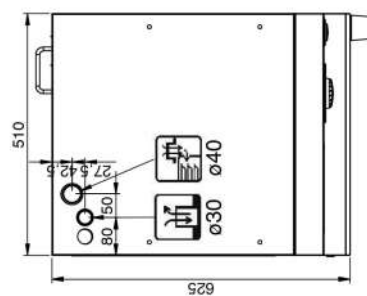
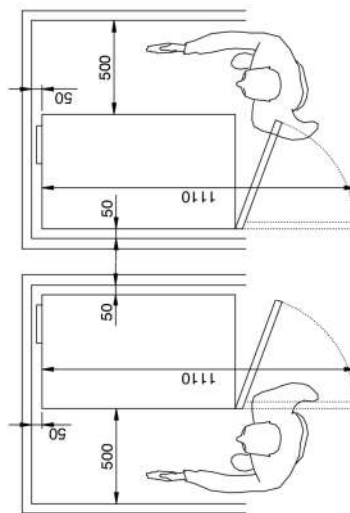
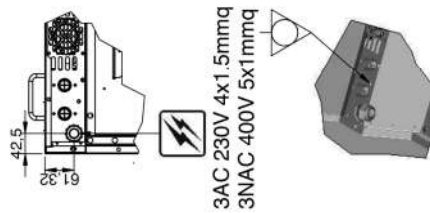
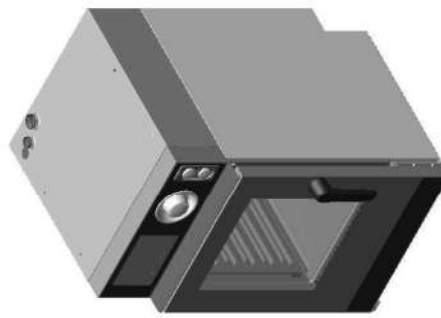
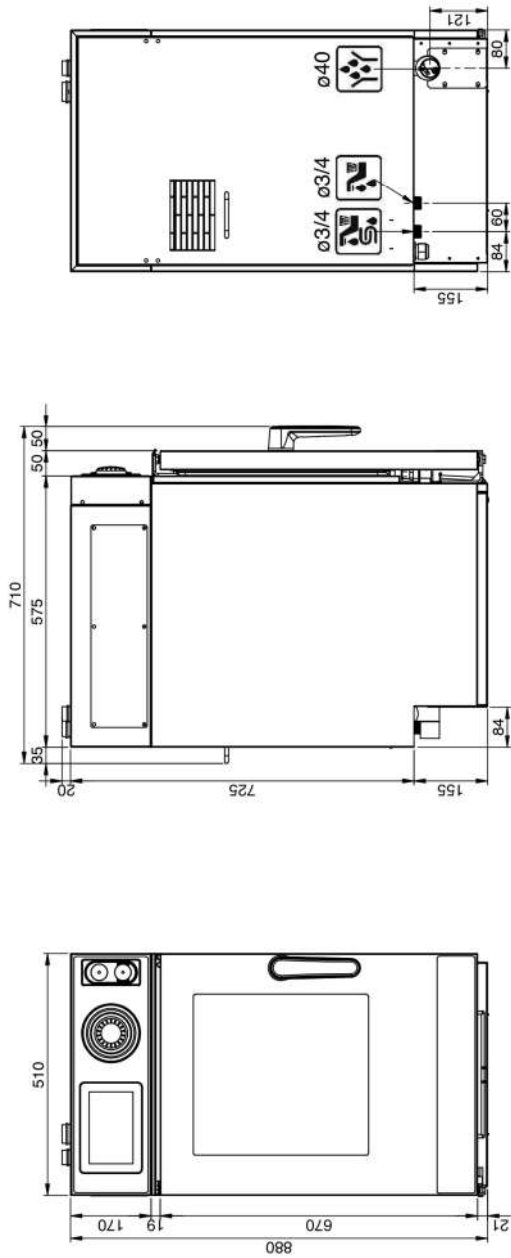


КОНСТРУКЦИЯ ПОЛНОСТЬЮ ИЗ
СТАЛИ AISI 304, С ФИКСИРОВАНИЕМ
ФЛАНЦЕВ НОЖЕК.



ПЕРЕГОРОДКИ С ЗАЩИТОЙ ОТ
ОПРОКИДЫВАНИЯ.

Данные, представленные в этом документе, считаются необязательными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления



- Вход для электрического кабеля питания
- Вход газа и тип резьбы
- Вытяжная труба
- Крышка для декальцинации бойлера
- Клапан выхода пара и безопасность давления камеры
- Клапан выхода пара камеры
- Забор воздуха
- Вход для обычной воды
- Вход для умягченной воды
- Выход для жидкости
- Выход для конденсата