COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Макароноварка Vortmax SGP 78



Цена с НДС: 289 739 руб.

Артикул: **314567**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество ванн	2
Количество емкостей	6
Тип установки	напольный
Тип подключения	газ
Кран для слива	да
Объем ванны, л	13
Объем, л	26
Мощность, кВт	20
Ширина, мм	800
Глубина, мм	730
Высота, мм	850
Вес (без упаковки), кг	83
Вес (с упаковкой), кг	92

Макароноварка Vortmax SGP 78 серии 700 предназначена для приготовления различных макаронных изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением, 2 ваннами с независимым нагревом, кранами подачи воды, сливными клапанами и 2 отделением с ручками. Материал корпуса и рабочей поверхности - высококачественная нержавеющая сталь.

В комплекте 6 корзин.

Технические характеристики:

- Размер корзины: 280x140x145 мм
- Условия эксплуатации:
  - Диапазон температуры окружающей среды: от 10 до 40 °C
  - Максимальная относительная влажность: 80%
- Номинальная тепловая мощность: 20 кВт
- Давление газа G20 / G30:
  - Номинальное: 20 / 30 мбар
  - Минимальное: 17 / 25 мбар

    - Максимальное: 25 / 35 мбар
- Расход газа G20 / G30:
    - Минимальный: 1,111 м^3/ч / 0,828 кг/ч
    - Максимальный: 2,117 м^3/ч / 1,577 кг/ч
- Сечение кабеля питания: 3х1,5 мм^2
- Диаметр резьбы подключения газового шланга: 3/4"
- Диаметр форсунок:
    - G20: 1,8 мм
    - G30: 1,1 мм
- Габариты корзин: 280х140х145 мм
- Электроподжиг
- Регулировка мощности нагрева с помощью поворотных переключатей
- Пилотные горелки со смотровым окном для индикации наличия пламени
- Устройства контроля наличия пламени (термопара) для прекращения подачи газа при затухании
- Газовые горелки с высокой производительностью и низким уровнем выбросов
- Фронтальные рабочие поверхности с перфорированными переливами
- Заглубление кромки ванн относительно столешницы с радиальным гибом для предотвращения разбрызгивания жидкости в процессе приготовления
- Монолитная конструкция рабочей поверхности и ванн со сглаженными углами для удобства очистки
- Съемные задние борты
- Устойчивые массивные опоры
- Термоизолированные рукоятки корзин
- Эксплуатация в качестве самостоятельного прибора или в составе тепловой линии
- Эксплуатация с магистральным газом (G20), а также возможность эксплуатации с сжиженным балонным газом (G30) при смене жиклеров
- Эргономичный дизайн коллекции Gas Serie

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.