



Печи

Плиты

Копильни

Грили

Пароварка

Блинные аппараты

Подогреваемые поверхности

Тепловые витрины

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





ГРИЛИ

➔ *Ростер электрический «Генацвале-М»*

Особенности конструкции:

- корпус изготовлен из нержавеющей стали
- ростер оснащен подвижной решёткой, которую можно располагать на 4 разных уровнях
- имеет две зоны нагрева, температура каждой зоны регулируется отдельно терморегулятором от 50 до 300 С
- ростер комплектуется съемными направляющими для установки шампуров и шестью шампурами, которые можно располагать на двух разных уровнях
- ростер имеет внутреннюю подсветку от термостойкой лампы мощностью 30 Вт
- также в комплект входит поддон для сбора жира и съемная дверца для уменьшения теплопотерь



код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
70680	«Генацвале-М»	4,03	220	730x480x430

➔ *Мангал разборный*

Особенности конструкции:

- каркас изготовлен из стали толщиной 3 мм и окрашен термостойкой черной краской
- решетка изготовлена из нержавеющей прутка, диаметр продольного прутка 4мм, поперечного – 10 мм
- решетка регулируется по высоте, 3 уровня
- оснащен 4 поворотными колесами
- размеры жарочной зоны мангала 1000x600 мм



код	модель	габариты (мм)
71325	Мангалофф	1200x650x950

ПАРОВАРКА

➔ *Пароварка* предназначена для приготовления кукурузы, сосисок и других продуктов на пару.

Особенности конструкции:

- рабочая камера разделена на две части, что позволяет в одном отсеке держать уже готовый продукт, а в другом вести приготовление сырого продукта
- крышка, состоящая из двух частей, соединенных петлями из нержавеющей стали, позволяет открывать по очереди каждую камеру
- при вытаскивании ванны крышка полностью снимается
- при уменьшении уровня воды ниже допустимого пароварка автоматически отключается
- для слива воды предназначен вентиль, расположенный внизу
- пароварка встраивается в отверстие размером 420x420 мм



код	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты камеры (мм)	габариты (мм)
48550	2,5 / 220	11	370x370x120	460x470x360

БЛИННЫЕ АППАРАТЫ

➔ *Блинные аппараты электрические*

Блинные аппараты электрические «Ярило-1» и «Ярило-2»

оснащены импортным высоконадежным блоком, благодаря чему поверхность блинного аппарата нагревается исключительно равномерно, при правильном использовании оборудования исключено пригорание к поверхности и ее перегрев, что, безусловно, позволяет качественно выпекать блины.

Особенности конструкции:

- выпускается с одной и двумя жарочными поверхностями
- диаметр рабочей поверхности 420 мм
- настольный
- аппарат оснащен жарочной поверхностью, изготовленной из чугуна
- корпус изготовлен из нержавеющей стали
- температура нагрева регулируется от 50 до 220 С
- в комплекте Т-образная палочка



код	модель	мощность (кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
50482	«Ярило-1»	1,6 / 220	540x450x200
54726	«Ярило-2»	3,2 / 220	960x500x190



ГРИЛИ

→ Грили Char-broil

Особенности конструкции:

- жарочная поверхность изготовлена из чугуна и имеет размеры 290x490мм;
- с трех сторон жарочная поверхность окружена бортом высотой 120мм;
- корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- снизу имеется выдвижной поддон;
- использованы комплектующие ведущих европейских производителей

код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
63233	ГЧ-1Н	3	220	400x700x440
64195	ГЧ-2Н	6	380	800x700x440



→ Гриль Char-broil с двумя комбинированными жарочными поверхностями

Особенности конструкции:

- одна жарочная поверхность выполнена в виде чугунной решётки-гриль;
- вторая жарочная поверхность имеет ровную поверхность и выполнена из стали

код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
70383	ГЧ-2РН	6	380	800x700x440



→ Подставки под грили Char-broil

Особенности конструкции:

- подставки изготовлены из нержавеющей стали;
- ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие устранять неровности пола.



код	модель	габариты (мм)	описание
64193	ППО-ГЧ1	400x700x590	-
64194	ППО-ГЧ2	800x700x590	-
68335	ППО-ГЧ2-ДР	800x700x590	распашные двери





ПЛИТЫ И МАРМИТЫ

➔ Электрическая одноконфорочная плита под большую сковороду

Интересной конструктивной особенностью ее является расположение тэнов, которое позволяет при нагреве даже одного тэна равномерно нагревать всю поверхность плиты.

Большие сковороды и плиты чаще всего устанавливаются в ресторанах free-flow, но с успехом могут использоваться на ярмарках, презентациях, вечеринках.

Особенности конструкции:

- плита имеет 4 степени нагрева
- 1 конфорку диаметром 740 мм или 500 мм
- 3 тэна
- максимальная температура нагрева поверхности плиты 340 С

код	модель	диаметр конфорки (мм)	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
47031	ПЭ1-03	740	10 / 380	80	880x900x820



➔ Мармит электрический одноконфорочный под большую сковороду

Особенности конструкции:

- максимальная температура на поверхности 170С ,
- регулировка мощности терморегулятором от 50С до 200С
- корпус изготовлен из нержавеющей стали.
- 1 тэн

код	модель	диаметр конфорки (мм)	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
51001	ПЭ-1-74М	740	3,3 / 220	75	880x900x820
55328	ПЭ-1-50М	500	3,3 / 220	60	620x640x820



ПЕЧИ-КОПТИЛЬНИ

➔ Печи-копильни предназначены для горячего копчения и приготовления в режиме теплового шкафа.

Для копчения вы можете использовать любые породы твердой древесины фруктовых деревьев или ореха, самая распространенная щепка – вишня и яблоня, в России особой популярностью пользуются ольха и дуб. Процесс копчения в печи происходит следующим образом: в дровяной отсек закладывается заданное количество дров, загружается продукт согласно технологической карте, устанавливается необходимая температура и время приготовления на механических терморегуляторе и таймере.

Особенности конструкции:

- сделана полностью из нержавеющей стали
- на панели управления разделены таймер и терморегулятор
- температурный режим 50-200С, механический терморегулятор
- механический таймер на 12 часов
- герметизация камеры копильни осуществляется с помощью термостойкого уплотнителя
- изоляционный материал по бокам и сверху копильни исключает нагревание внешней поверхности
- внизу печи располагается съемный жиросборник из нержавеющей стали
- печь можно устанавливать в помещении при наличии либо вентиляционного зонта, либо гофротрубы с принудительной вытяжкой воздуха
- объем удаляемого воздуха от печи составляет 200 куб. м/ч
- печь мобильна: 4 колеса со стопорами позволяют разместить оборудование в любом удобном для работы месте
- внутри печи расположены 5 решеток



код	модель	емкость (кг)	мощ. (кВт) / напр. (В)	решетка (мм)	вес (кг)	габариты (мм)
47617	SMAC	16	1,6 / 220	356x356	55	420x480x1016
50517	BigSMAC	36	1,6 / 220	430x430	75	570x570x1250



ПЕЧИ

истома
3D surround heat

www.istoma.com

Также выпускается модель печи «ИСТОМА» с электронным управлением, которая снабжена термощупом. С помощью панели управления можно задавать не только температуру в камере печи, но и желаемую температуру внутри продукта.

Процесс приготовления протекает по следующему алгоритму: оператор задает желаемую температуру в камере печи и необходимую температуру на термощупе. После того как печь разогрелась, в камере будет поддерживаться заданная температура до того момента, пока внутри продукта не будет достигнута температура, заложенная оператором для термощупа. После этого сработает автоматика и перейдет в режим хранения, уменьшив температуру в камере печи.



Печи низкотемпературного приготовления электронным управлением

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	режимы
69510	ISTOMA-E	2,8 / 220	680x800x800	приготовление термощуп хранение копчение

→ Подставки под печи серии «ИСТОМА»

Особенности конструкции:

- подставки изготовлены из нержавеющей стали
- подставка имеет 6 пар направляющих под gastronormы GN2/1 с шагом 110 мм
- ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие устранять неровности пола

код	модель	габариты (мм)
70651	ППО-070/8-6Г2	700x800x850



Комплект колес для печей и шкафов

Код 67556, модель LTO-WH4. Комплект колес для печей и шкафов серии «ИСТОМА». Каждая пара колес установлена на платформе, которая крепится ко дну печи.

Контейнер для щепы

Код 71666, модель LTO-CWC. Контейнер для щепы для печей серии «ИСТОМА». Контейнер изготовлен из нержавеющей стали, рукоятка – из термостойкого пластика. Предназначен для печей «ИСТОМА» с функцией копчения.

Полка-решетка

Код 72083, модель LTO-SH. Полка-решетка изготовлена из нержавеющей прутка. Предназначена для печей и шкафов серии Истома.

Кронштейн для полок-решеток

Код 72084, модель LTO-BR. Кронштейн для полок-решеток изготовлены из нержавеющей стали. Позволяет размещать полки на шести различных уровнях с шагом 65 мм. Предназначен для печей и шкафов серии «ИСТОМА».

Поддон в камеру

Код 72085, модель LTO-PN. Поддон изготовлен из нержавеющей стали и имеет поворотный кран, который позволяет сливать воду из лотка, не вытаскивая его. Предназначен для печей и шкафов серии «ИСТОМА».

Лоток под дверь

Код 72086, модель LTO-TR. Лоток изготовлен из нержавеющей стали, крепится под дверь и собирает конденсат, стекающий с двери в момент открытия. Предназначен для печей и шкафов серии «ИСТОМА».





ПЕЧИ

➔ Печи низкотемпературного приготовления серии «ИСТОМА»

истома
3D surround heat

www.istoma.com

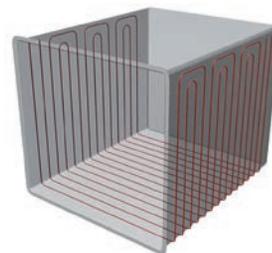
Низкотемпературные печи предназначены для тепловой обработки и/или копчения, а также последующего сохранения приготовленного при заданной температуре. Основное отличие низкотемпературных печей от прочих заключается в способе подведения тепла в рабочую камеру. Здесь нет иссушающей конвекции, нет жесткого теплового излучения тэнов.

В печах серии «ИСТОМА» используется система нагрева 3D Surround heat (трехмерное окружающее тепло). По внешней поверхности камеры печи распределены гибкие тепловыделяющие кабели. Посредством этого достигается равномерный нагрев камеры печи со всех сторон. Внутри печи полностью отсутствует конвекция, благодаря этому продукт «обволакивается» теплом, при приготовлении он теряет гораздо меньше влаги, нет нужды впрыскивать воду как в пароконвектоматах или добавлять ее в поддоны, как в духовых шкафах.

При приготовлении мясных продуктов в течение длительного времени при относительно низких температурах происходит глубокая ферментация, мясо получается необыкновенно сочным и нежным, гораздо лучше сохраняются витамины и минералы. Именно поэтому мы называем печи «ИСТОМА» печами деликатного приготовления.

Важной особенностью всех печей «ИСТОМА» является возможность автоматического перехода из режима приготовления в режим хранения. Как правило, такие печи используются для ночного приготовления продуктов, поэтому важно, чтобы приготовив их, печь не отключалась, а держала продукты при заданной температуре до того момента, когда они будут востребованы. При хранении происходит дотопка некоторых продуктов, прежде всего мяса.

Печи «ИСТОМА» могут оснащаться опцией копчения. Причем копчение может быть как горячее, так и холодное. При втором варианте, помимо щепы, необходима гастроёмкость со льдом, которая «отсекает» поток тепла от дымогенератора. Копчение можно запрограммировать и как «добавку» к основному режиму, что позволяет просто чуть подкоптить любое блюдо, прибавить ему нотку дыма.



ISTOMA



ISTOMA LIGHT



ISTOMA HOLD

➔ Печи низкотемпературного приготовления электромеханическим управлением

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	режимы
62593	ISTOMA	2,8 / 220	680x800x800	приготовление хранение копчение
63618	ISTOMA LIGHT	2,55 / 220	680x800x800	приготовление хранение
63619	ISTOMA HOLD	1,7 / 220	680x800x800	хранение

