

# BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®



**MOFFAT®**

**BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®**





Можно ли улучшить технику, уже заслужившую репутацию непревзойденного качества и бескомпромиссной функциональности?

Можно!

Потому что всегда есть способ добиться большего.

Серия Blue Seal Evolution — это следующий шаг на пути непрерывного улучшения. Это оборудование отличается более изящной конструкцией, отвечает требованиям самых придирчивых шеф-поваров и работает эффективнее любых предыдущих моделей.

Усовершенствованная открытая конфорка	3
Новые возможности	4
Плиты	11
Индукционные плиты	12
Плиты с печью	14
Одноконфорочная плита	15
Жарочные поверхности	17
Мангалы	18
Грили-саламандры	19
Фритюрницы	20
Система фильтрации Filtamax	21
Сковороды опрокидывающиеся	21
Макароноварка	22
Оборудование	25

evolve



# Новые идеи. Новый дизайн. Новая конструкция.

Линейка оборудования Blue Seal была полностью переосмыслена. Кульминацией этого процесса стала серия Blue Seal Evolution. Была создана расширенная и более функциональная линия оборудования с потрясающими эксплуатационными характеристиками и множеством вариантов конфигурации. Оптимизированная конструкция позволяет создать единое рабочее пространство, установив оборудование в одну линию. А глубина 812 мм обеспечивает больше места для готовки, даже когда приходится готовить всё больше и больше на небольшой кухне.

**Это не эволюция, а настоящая революция!**

## **Если вам не хватает жару, прибавьте его**

Каждому повару бывает нужно чуть больше жару, и именно для этого создана новая усовершенствованная открытая конфорка мощностью 28 МДж. Для оптимальной работы со сковородами любых размеров точное управление обеспечивает полный контроль нагрева при компактном пламени.

## **Эволюция — дело не только в дизайне**

Если вы весь день жонглируете кухонными инструментами, ваши руки будут рады более ровной и удобной поверхности, по которой можно беспрепятственно перемещать кастрюли и сковороды с одного модуля на другой.

## **Стальное сердце**

Корпуса всего оборудования серии Blue Seal Evolution изготовлены из толстолистовой нержавеющей стали марки 304. Все плиты построены на шасси из полностью оцинкованной стали, а откидные дверцы со сварной рамой оснащены долговечными петлями повышенной прочности.



## Новые и улучшенные возможности

Благодаря усовершенствованным функциям наряду с расширением модельного ряда конфигурацию оборудования серии Blue Seal Evolution можно подобрать для решения любых задач.



### **Быстрый и более сильный нагрев**

Усовершенствованные открытые конфорки серии Blue Seal Evolution мощностью 28 МДж дают больше тепла, позволяя готовить быстрее и больше. Надежные рукоятки позволяют точно регулировать огонь от минимального до максимального, чтобы поддерживать подходящий нагрев. Долговечные чугунные конфорки оснащены крышками из ковanej латуни для равномерного распределения пламени. Конструкция с защитой от засорения гарантирует оптимальную производительность конфорки. Газ-контроль предусмотрен у всех конфорок.

### **Выбор жарочных поверхностей**

Новые отдельные жарочные поверхности шириной 450, 600, 900 и 1200 мм расширяют возможности конфигурирования оборудования Blue Seal Evolution. Стандартная жарочная пластина толщиной 20 мм с термостатическим управлением обеспечивает превосходное сохранение и распределение тепла. Модель с зеркальной хромированной жарочной пластиной обеспечивает исключительную эффективность, концентрируя больше тепла на поверхности, подвергающейся тепловой обработке.

### **Функциональная конструкция дверец**

Откидные дверцы на всех печах серии Blue Seal Evolution облегчают работу одной рукой. Благодаря сварной раме дверцы выдерживают тяжелые условия эксплуатации и закрываются равномерно и герметично.

### **Вам требуется встроенный холодильник?**

Благодаря гибкости серии Blue Seal Evolution модули холодильников можно установить в необходимых местах, чтобы готовить, не отходя от рабочего места. Установите плиту, жарочную поверхность или одноконфорочную плиту на 900- или 1200-мм основание с холодильником для гастремкостей, которое предлагается с различными комбинациями дверец или выдвигаемых отсеков.



Все модули холодильников предназначены для гастроекместей размера 1/1. Модули холодильников Blue Seal Evolution рассчитаны на эксплуатацию при тропических температурах до 40°C и поддерживают температуру хранения от -2° до +8°C. Все секции стандартно оснащаются цифровым регулятором температуры, системой автоматической разморозки и испарителем конденсата.

#### **Плиты повышенной прочности**

Благодаря тяжелому чугунному литью и сплошному покрытию стекловидной эмалью плиты серии Blue Seal Evolution выдерживают ежедневное интенсивное воздействие от готовки. Удлиненные опоры на решетках конфорок предотвращают опрокидывание небольших сковород и кастрюль.

#### **Макароноварка**

Макароноварка серии Blue Seal Evolution предназначена для варки больших объемов макаронных изделий и обеспечивает неизменно идеальные результаты, работая действительно эффективно при обилии заказов.

#### **Жизнь слишком коротка, чтобы тратить ее на уборку!**

Усовершенствованное оборудование серии Blue Seal Evolution дает больше возможностей для творчества и позволяет тратить меньше времени на чистку. Скругленные внутренние и внешние кромки облегчают чистку и гигиенический контроль. Спрявленные поверхности облегчают очистку всей кухонной линии.

#### **Обслуживание без простоев**

Серия Blue Seal Evolution спроектирована таким образом, чтобы полный цикл ухода и техобслуживания можно было осуществлять без удаления оборудования из кухонной линии. Сведена к минимуму необходимость отключения всей линии для ухода за одним прибором, что позволяет поварам продолжать готовить!



## Забота об окружающей среде

Все технологии Moffat разрабатываются не только для интенсивной работы, но и с учетом охраны окружающей среды. То есть при проектировании, разработке и производстве проверяется каждый аспект, чтобы сделать наше оборудование максимально энергосберегающим и безопасным для окружающей среды. Мы будем продолжать использовать весь свой арсенал технологий, чтобы еще больше снизить влияние нашего оборудования на окружающую среду. Поэтому наша продукция приносит пользу не только своим потребителям, но и всем людям.



# Естественный выбор

Верхние и нижние модули. Выбор за вами!

В серии Blue Seal Evolution представлен невиданный ранее ассортимент верхних и нижних модулей. Расширенная линейка оборудования дает больше возможностей создать необходимую именно вам конфигурацию кухни.

ПЛИТА

ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ОДНОКОНФОРОЧНАЯ ПЛИТА

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



ШКАФ

СТЕНД

ПЕЧЬ

ШКАФ С ДВЕРЦАМИ  
(только с индукционной плитой)

ОСНОВАНИЕ С ХОЛОДИЛЬНИКОМ





## Газовые и электрические плиты

Прибавьте жару — плиты серии Blue Seal Evolution отличаются высочайшей функциональностью и производительностью.

Охлаждение у плиты: оснатив кухонную линию модулями холодильников, можно безопасно хранить сырые продукты под рукой.



Если требуется высокая мощность, открытые верхние конфорки газовой модели обеспечивают впечатляющую мощность нагрева в 28 МДж. Благодаря более ровной поверхности с утолщенными решетками, покрытыми прочной стекловидной эмалью, с удлиненными опорами небольшие кастрюли и сковороды можно перемещать по плите, не боясь их опрокинуть.

Электрические плиты серии Blue Seal Evolution обеспечивают максимальный нагрев благодаря ТЭНам мощностью 2,4 кВт или дополнительным сплошным конфоркам мощностью 2 кВт.

Если в процессе готовки требуется сменить плиту, газовые и электрические модели позволяют устанавливать 300-, 600- и 900-мм жарочные поверхности из гладкой или фрезерованной рифленой мягкой стали. Объемные рукоятки позволяют точно регулировать температуру во всем диапазоне. А благодаря четким, не выцветающим делениям и втулкам повышенной прочности о регулярной замене рукояток можно забыть навсегда.



## Индукционные плиты

В новых индукционных плитах серии Blue Seal Evolution используются большие варочные зоны размером 270 мм, которые автоматически определяют размер посуды. Варочная зона выключается при снятии посуды.

Каждая индукционная плита оснащена двумя или четырьмя долговечными индукционными зонами мощностью 5 кВт и регуляторами мощности для каждой зоны приготовления. Конструкция состоит из прочной стеклокерамической панели толщиной 6 мм, по которой легко перемещать посуду, в сочетании с фирменной сварной закругленной на углах кромкой Blue Seal Evolution из 1,5-мм нержавеющей стали.

В стандартный комплект поставки всех индукционных плит входят подходящие модульные основания-шкафы с дверцами и регулируемыми ножками.

Для каждой индукционной зоны предусмотрен большой регулятор с (зеленым) световым индикатором наличия посуды. Индукционные плиты Blue Seal Evolution обеспечивают экономию энергии и снижение остаточного нагрева в области готовки.



Входящие в стандартное оснащение задние ролики значительно упрощают чистку и обслуживание оборудования в составе кухонной линии.





## Плиты с печью

Какие бы задачи ни стояли перед вами, в серии Blue Seal Evolution найдутся подходящие газовые и электрические плиты с печью.

Газовые плиты оснащены открытыми конфорками мощностью 28 МДж, а электрические — ТЭНами мощностью 2,4 кВт или сплошными конфорками мощностью 2 кВт.

В камере печи литые чугунные панели обеспечивают равномерное распределение тепла. Мощные электродвигатели и циркуляционные вентиляторы в конвекционных печах позволяют уменьшить время и температуру готовки.



Печь имеет внутреннее покрытие из легко чистящейся стекловидной эмали и вмещает габаритную посуду размера 2/1. Короны пламени имеют достаточную высоту. Прочные чугунные панели превосходно сохраняют тепло и быстро прогреваются.



## Одноконфорочные плиты

Одноконфорочные плиты выпускаются отдельно и с печью, в газовом и электрическом исполнении.

900-мм одноконфорочные плиты серии Blue Seal Evolution поставляются как отдельно, так и с четырьмя различными основаниями: шкафом, открытым стендом, холодильником или печью (статической или конвекционной, газовой или электрической).

Литая чугунная двухконтурная конфорка повышенной мощности обеспечивает превосходный контроль нагрева и быстро прогревается.

Камера конфорки облицована керамическими блоками толщиной 50 мм, благодаря чему достигается высокая теплоэффективность.



Нагрев происходит посредством чугунной двухконтурной конфорки мощностью 45 МДж с одним регулятором.





## Жарочные поверхности и жарочные поверхности с грилем

Профессиональные газовые жарочные поверхности Blue Seal Evolution выпускаются шириной 450, 600, 900 и 1200 мм, а электрические — 600, 900 и 1200 мм. Жарочная поверхность с грилем будет незаменима на любой кухне, где требуется одновременно готовить на решетке и на поверхности.

Плиты с газовыми жарочными поверхностями выпускаются шириной 900 и 1200 мм, с электрическими печами (статическими и конвекционными). Плиты с электрическими жарочными поверхностями выпускаются шириной 900 мм, с электрическими печами (статическими и конвекционными).

Все жарочные поверхности имеют прочную бесшовную сварную конструкцию и стандартно оснащены 20-мм жарочной пластиной,



Полностью сварной 3-мм фартук по периметру жарочной поверхности повышает прочность и облегчает очистку.

обеспечивающей максимально эффективное сохранение и распределение тепла. Жарочные поверхности оснащены термостатическим управлением для точной регулировки температуры и выпускаются с гладкой или фрезерованной рифленой жарочной пластиной из мягкой стали.

Модель с зеркальной хромированной жарочной пластиной (также выпускается в гладком и рифленом исполнении) сводит к минимуму теплопотери, концентрируя больше тепла на поверхности, подвергающейся тепловой обработке.

Жарочная поверхность с грилем серии Blue Seal Evolution оснащена одним комплектом специальных горелок и радиаторов из нержавеющей стали, которые выполняют две функции — нагрев верхней жарочной поверхности и нижнего гриля без увеличения времени готовки и снижения производительности.

Горелки нагревают расположенную над ними жарочную поверхность толщиной 16 мм, а радиаторы отражают тепло на решетку гриля, которая находится ниже.



## Мангалы

Мощные горелки и радиаторы передают максимум тепла на решетки.

Непревзойденная производительность мангалов серии Blue Seal Evolution достигается благодаря мощным горелкам и радиаторам из нержавеющей стали, которые генерируют максимум тепла для сохранения вкуса мяса.

Конструкция ребер с канавками и наклонное расположение долговечных чугунных решеток уменьшают пламя, позволяя жиру стекать в передний желоб. Также вместо решеток можно установить съемные жарочные секции шириной 300 и 450 мм.



Долговечные решетки двухсторонние.



## Грили-саламандры

Газовые и электрические грили-саламандры серии Blue Seal Evolution универсальны, просты в использовании и оснащены функциями для эффективной работы. Их можно использовать для плавления, жарки на гриле, gratinирования и приготовления тостов.

Газовые модели оснащены энергосберегающими высокоскоростными инфракрасными излучателями, ускоряющими готовку. Электрическая модель E91 оснащена двумя спиральными излучателями мощностью 3 кВт, обеспечивающими оптимальную производительность.

В газовых и электрических моделях можно использовать поддон для гастроемкостей размера 1/1. Рифленая пластина входит в стандартное оснащение и идеально подходит для приготовления рыбы или стейка.





## Фритюрницы

Марка Blue Seal давно славится высоким качеством и производительностью фритюрниц.

Конструкция и дизайн фритюрниц серии Blue Seal Evolution были оптимизированы. Предлагаются модели шириной 400 мм с одной емкостью и шириной 450 и 600 мм с одной или двумя емкостями. Газовые фритюрницы Blue Seal оснащены уникальной технологией Vee Ray, в которой используются инфракрасные горелки, обеспечивающие лучшие в своем классе показатели выхода готовой продукции и скорости прогрева. Новая 400-мм фритюрница с одной емкостью работает от одинарной многопоточной конфорки.

Все фритюрницы предлагаются с механическими или цифровыми органами управления. Модели с цифровым управлением обеспечивают точный контроль температуры и таймеры для трех видов продукции, а также оснащены цифровым дисплеем температуры и времени. Модели с двумя емкостями оснащены независимыми цифровыми органами управления для каждой емкости и таймерами для шести видов продукции.



Уникальные фритюрницы Blue Seal с двумя емкостями обеспечивают высокую производительность и универсальность.



## Система фильтрации Filtamax

Система Filtamax идеально подходит для фритюрниц Blue Seal Evolution. Вкус пищи становится лучше благодаря удалению из масла частиц, которые могли бы пригореть и придать ей неприятный привкус.

Система Filtamax предназначена для фильтрации первосортных растительных масел и кулинарных жиров. Она позволяет использовать масло дольше и снизить расходы на его замену. Система проста в использовании — слив, фильтрация и повторное заполнение 26-литрового бака занимают всего 10 минут.



Система Filtamax находится не на виду. Когда Filtamax не используется, ее можно убрать под фритюрницу и закрыть дверцу!

## Сковороды опрокидывающиеся

Предназначенные для удобства при готовке больших объемов пищи, все модели оснащены ручным или электрическим механизмом опрокидывания, облегчающим контроль порций.



Линейка высокопроизводительных газовых и электрических опрокидывающихся сковород серии Blue Seal Evolution пополнилась моделями емкостью 80 литров (900 мм шириной) и 120 литров (1200 мм шириной).

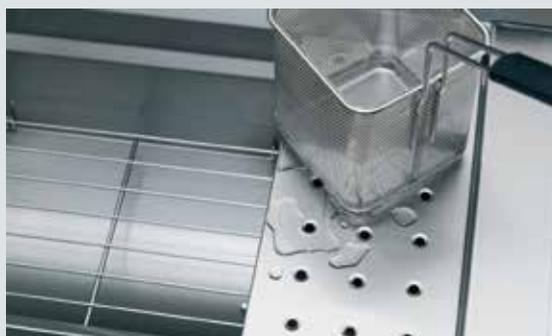
Благодаря простоте чистки и обслуживания наряду с превосходной отделкой новые опрокидывающиеся сковороды станут отличным дополнением к любой кухне серии Blue Seal Evolution.



## Макароноварки

Макароноварка серии Blue Seal Evolution создана для быстрой варки. Эта полностью модульная машина с уникальной конструкцией емкости прекрасно оснащена для непрерывного приготовления превосходной пасты.

От регулируемого интенсивного кипения до медленного подогрева, наша патентованная система инфракрасных газовых горелок или мощных электрических нагревательных элементов поддерживает постоянную температуру воды и позволяет ускорить оборот продукции благодаря невероятно быстрому прогреву из низкотемпературных режимов. Стандартный комплект из четырех корзин позволяет готовить четыре различных вида пасты одновременно.



# Пространство для творчества

Новинка в серии Blue Seal Evolution — рабочие поверхности шириной 300, 450, 600 и 900 мм предлагаются с различными основаниями: шкафом, открытым стендом, холодильником или печью (только модель шириной 900 мм). Выберите оптимальную конфигурацию для своей кухни!







## Оборудование для массового производства

В кулинарии нет ничего важнее правильного сочетания ингредиентов. А правильное сочетание оборудования на кухне позволит вам свободно перемещаться и наращивать мощности.

В серии Blue Seal Evolution представлен невиданный ранее ассортимент оборудования: жарочные поверхности, плиты, одноконфорочные плиты и рабочие поверхности можно совмещать с печами, открытыми стендами, холодильниками и шкафами. Благодаря расширенному модельному ряду вы можете комбинировать кухонное оборудование так, как вам это требуется.

Плиты	26
Индукционные плиты	27
Плиты с печью	28
Одноконфорочная плита	31
Жарочные поверхности	32
Мангалы	34
Грили-саламандры	35
Сковороды опрокидывающиеся	35
Фритюрницы	36
Система фильтрации Filtamax	37
Макароноварка	37
Рабочие поверхности	38

# ТВОРИТЕ

# Газовые плиты



## Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Открытые конфорки мощностью 28 МДж.

Конфигурация с 2, 4, 6 или 8 конфорками.

Газ-контроль на всех конфорках.

Долговечные чугунные конфорки и покрытые стекловидной эмалью решетки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Жарочные поверхности, оснащенные кнопкой пьезорозжига.

Жарочная поверхность толщиной 12 мм.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

## Варианты комплектации

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

Настольное исполнение.

Со шкафом для хранения gastronorm-емкостей внизу.

С модулем холодильника для gastronorm-емкостей внизу.

С регулируемыми задними ножками.

## Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

## Газовые плиты, 300 мм

Варианты 2-конфорочной плиты G512.



### Модели

Настольное исполнение	G512D-B	G512C-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480	480

## Газовые плиты, 600 мм

Варианты 4-конфорочной плиты G514.



### Модели

Настольное исполнение	G514D-B	G514C-B	G514B-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480	480	480
На основании со шкафом	G514D-CB	G514C-CB	G514B-CB
На открытом стенде	G514D-LS	G514C-LS	G514B-LS
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085

## Газовые плиты, 900 мм

Варианты 6-конфорочной плиты G516.

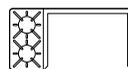
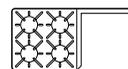
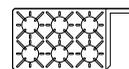
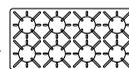


### Модели

Настольное исполнение	G516D-B	G516C-B	G516B-B	G516A-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315			
С фартуком (В), мм	480	480	480	480
На основании со шкафом	G516D-CB	G516C-CB	G516B-CB	G516A-CB
На открытом стенде	G516D-LS	G516C-LS	G516B-LS	G516A-LS
На основании с холодильником	G516D-RB	G516C-RB	G516B-RB	G516A-RB
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085

## Газовые плиты, 1200 мм

Варианты 8-конфорочной плиты G518.



### Модели

Настольное исполнение	G518D-B	G518C-B	G518B-B	G518A-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 315			
С фартуком (В), мм	480	480	480	480
На основании со шкафом	G518D-CB	G518C-CB	G518B-CB	G518A-CB
На открытом стенде	G518D-LS	G518C-LS	G518B-LS	G518A-LS
На основании с холодильником	G518D-RB	G518C-RB	G518B-RB	G518A-RB
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085



G516D-LS



G512D-B



G514D-LS



G518D-LS

Запросите подробную спецификацию на любую модель плит серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

## Электрические плиты

### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Долговечные ТЭНы мощностью 2,4 кВт.

Конфигурации с 2, 4 и 6 конфорками.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Жарочная поверхность толщиной 12 мм с термостатическим управлением.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

Со сплошными конфорками мощностью 2 кВт.

Настольное исполнение.

Со шкафом для хранения гастроемкостей внизу.

С модулем холодильника для гастроемкостей внизу.

С регулируемыми задними ножками.

### Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

### Электрические плиты, 300 мм

Варианты 2-конфорочной плиты E512.



#### Модели

Настольное исполнение	E512D-B	E512C-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480	480

### Электрические плиты, 600 мм

Варианты 4-конфорочной плиты E514.



#### Модели

Настольное исполнение	E514D-B	E514C-B	E514B-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480	480	480
На основании со шкафом	E514D-CB	E514C-CB	E514B-CB
На открытом стенде	E514D-LS	E514C-LS	E514B-LS
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085

### Электрические плиты, 900 мм

Варианты 6-конфорочной плиты E516.



#### Модели

Настольное исполнение	E516D-B	E516C-B	E516B-B	E516A-B
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315			
С фартуком (В), мм	480	480	480	480
На основании со шкафом	E516D-CB	E516C-CB	E516B-CB	E516A-CB
На открытом стенде	E516D-LS	E516C-LS	E516B-LS	E516A-LS
На основании с холодильником	E516D-RB	E516C-RB	E516B-RB	E516A-RB
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085

## Индукционные плиты

### Стандартные характеристики

Долговечная конструкция.

Индукционные варочные зоны мощностью 5 кВт.

Индукционные варочные зоны диаметром 270 мм.

Конфигурация с 2 или 4 индукционными зонами.

Полностью герметичная керамическая варочная поверхность толщиной 6 мм.

Регулируемые ножки из нержавеющей стали.

Удобные в использовании рукоятки управления.

Автоматическое определение посуды.

### Принадлежности

Набор роликовых опор.

### Электрические индукционные плиты, 450 мм

Плита с 2-мя индукционными зонами. Стандартное исполнение: на основании со шкафом.

#### Модель

IN512-CB

Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

### Электрические индукционные плиты, 900 мм

Плита с 4-мя индукционными зонами. Стандартное исполнение: на основании со шкафом.

#### Модель

IN514-CB

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



E512D-B



E514D-LS



E516D-LS



IN512-CB



IN514-CB

# Плиты с газовой с печью



## Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Открытые конфорки мощностью 28 МДж.

Конфигурация с 2, 4, 6 или 8 конфорками.

Газ-контроль на всех конфорках.

Долговечные чугунные конфорки и покрытые стекловидной эмалью решетки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Откидная дверца со сварной рамой.

Полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи.

Не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

## Варианты комплектации

Газовые и электрические, статические и конвекционные печи.

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

С регулируемыми задними ножками.

## Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.



Долговечные рукоятки управления с втулками повышенной прочности прослужат очень долго. Не выцветающие деления позволяют точно регулировать температуру для достижения более стабильных результатов.

## Газовая плита с печью, 600 мм

Варианты с 4-мя конфорками.



### Модели

С газовой статической печью	<b>G504D</b>	<b>G504C</b>	<b>G504B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085

## Газовая плита с печью, 750 мм

Варианты с 4-мя конфорками.



### Модели

С газовой статической печью	<b>G505D</b>	<b>G505C</b>
С газовой конвекционной печью	<b>G54D</b>	<b>G54C</b>
С электрической статической печью	<b>GE505D</b>	<b>GE505C</b>
С электрической конвекционной печью	<b>GE54D</b>	<b>GE54C</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	750 x 812 x 915	750 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085	1085

## Газовая плита с печью, 900 мм

Варианты с 6-ю конфорками.

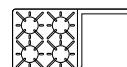
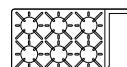
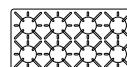


### Модели

С газовой статической печью	<b>G506D</b>	<b>G506C</b>	<b>G506B</b>	<b>G506A</b>
С газовой конвекционной печью	<b>G56D</b>	<b>G56C</b>	<b>G56B</b>	<b>G56A</b>
С электрической статической печью	<b>GE506D</b>	<b>GE506C</b>	<b>GE506B</b>	<b>GE506A</b>
С электрической конвекционной печью	<b>GE56D</b>	<b>GE56C</b>	<b>GE56B</b>	<b>GE56A</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085

## Газовая плита с печью, 1200 мм

Варианты с 8-ю конфорками.

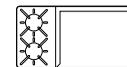
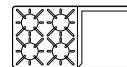
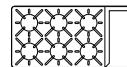
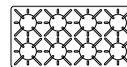


### Модели

С газовой статической печью	<b>G508D</b>	<b>G508C</b>	<b>G508B</b>	<b>G508A</b>
С газовой конвекционной печью	<b>G58D</b>	<b>G58C</b>	<b>G58B</b>	<b>G58A</b>
С электрической статической печью	<b>GE508D</b>	<b>GE508C</b>	<b>GE508B</b>	<b>GE508A</b>
С электрической конвекционной печью	<b>GE58D</b>	<b>GE58C</b>	<b>GE58B</b>	<b>GE58A</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085

## Газовая плита с печью, 1200 мм

Варианты с 8-ю конфорками.



### Модели

С двумя газовыми статическими печами	<b>G524D</b>	<b>G524C</b>	<b>G524B</b>	<b>G524A</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085



G506D



G508D



G504D

Запросите подробную спецификацию на любую модель плит с печью серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.



## Электрические плиты с печью

### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Долговечные ТЭНы мощностью 2,4 кВт.

Конфигурации с 4-мя и 6-ю конфорками.

Шесть настроек температуры с режимом медленной готовки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Жарочная поверхность толщиной 12 мм.

Откидная дверца со сварной рамой.

Полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи.

Не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

Со сплошными конфорками мощностью 2 кВт.

С электрической печью, статической или конвекционной.

С регулируемыми задними ножками.

### Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

### Электрическая плита с

печью, 900 мм

Варианты с 6-ю конфорками.



### Модели

С электрической статической печью	<b>E506D</b>	<b>E506C</b>	<b>E506B</b>	<b>E506A</b>
С электрической конвекционной печью	<b>E56D</b>	<b>E56C</b>	<b>E56B</b>	<b>E56A</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915			
С фартуком (В), мм	1085	1085	1085	1085



Благодаря крепкому шасси из оцинкованной стали эта плита станет настоящей рабочей лошадкой на вашей кухне.



GE505D



G524D



E56D



Оптимизированная конструкция позволяет создать единое рабочее пространство.

## Одноконфорочные плиты



### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Чугунная двухконтурная конфорка мощностью 45 МДж.

Газ-контроль и пилотная горелка.

Верхние пластины и съемный центр с защитой от пролитых жидкостей.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Отличительные черты одноконфорочной плиты с печью:

откидная дверца со сварной рамой;

полностью сварная и покрытая стекловидной эмалью внутренняя камера печи;

не нагревающаяся рукоятка дверцы из нержавеющей стали.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

Настольное исполнение.

Со шкафом для хранения гастроемкостей внизу.

С модулем холодильника для гастроемкостей внизу.

С регулируемыми задними ножками.

### Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.



Запросите подробную спецификацию на любую одноконфорочную плиту или одноконфорочную плиту с печью серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, техническом обслуживании и установке.

### Одноконфорочная плита, 900 мм

Варианты газовой одноконфорочной плиты G57.

#### Модели

Настольное исполнение	<b>G57-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>G57-CB</b>
На открытом стенде	<b>G57-LS</b>
На основании с холодильником	<b>G57-RB</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

### Одноконфорочная плита с печью, 900 мм

Варианты одноконфорочной плиты с печью.

#### Модели

С газовой статической печью	<b>G570</b>
С газовой конвекционной печью	<b>G576</b>
С электрической статической печью	<b>GE570</b>
С электрической конвекционной печью	<b>GE576</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



G57-LS



GE576

# Жарочные поверхности



## Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Термостатическое управление.

Фрезерованные жарочные пластины толщиной 20 мм.

Полный газ-контроль пилотной и основных горелок.

Жарочные пластины со сварными швами.

Выдвижной поддон для жира из нержавеющей стали.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Пьезорозжиг с кнопочным включением.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

## Варианты комплектации

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

Дополнительная хромированная зеркальная жарочная пластина.

Настольное исполнение.

Со шкафом для хранения гастроемкостей внизу.

С модулем холодильника для гастроемкостей внизу.

С регулируемыми задними ножками.

## Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.



Хромированная зеркальная жарочная пластина, гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

## Газовая жарочная поверхность, 450 мм

Варианты газовой жарочной поверхности GP513.

### Модели

Настольное исполнение	<b>GP513-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>GP513-CB</b>
На открытом стенде	<b>GP513-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Газовая жарочная поверхность, 600 мм

Варианты газовой жарочной поверхности GP514.

### Модели

Настольное исполнение	<b>GP514-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>GP514-CB</b>
На открытом стенде	<b>GP514-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Газовая жарочная поверхность, 900 мм

Варианты газовой жарочной поверхности GP516.

### Модели

Настольное исполнение	<b>GP516-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>GP516-CB</b>
На открытом стенде	<b>GP516-LS</b>
На основании с холодильником	<b>GP516-RB</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Газовая жарочная поверхность, 1200 мм

Варианты газовой жарочной поверхности GP518.

### Модели

Настольное исполнение	<b>GP518-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>GP518-CB</b>
На открытом стенде	<b>GP518-LS</b>
На основании с холодильником	<b>GP518-RB</b>
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая жарочная поверхность, 600 мм

Варианты электрической жарочной поверхности EP514.

### Модели

Настольное исполнение	<b>EP514-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>EP514-CB</b>
На открытом стенде	<b>EP514-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая жарочная поверхность, 900 мм

Варианты электрической жарочной поверхности EP516.

### Модели

Настольное исполнение	<b>EP516-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>EP516-CB</b>
На открытом стенде	<b>GP516-LS</b>
На основании с холодильником	<b>EP516-RB</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая жарочная поверхность, 1200 мм

Варианты электрической жарочной поверхности EP518.

### Модели

Настольное исполнение	<b>EP518-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На основании со шкафом	<b>EP518-CB</b>
На открытом стенде	<b>EP518-LS</b>
На основании с холодильником	<b>EP518-RB</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



GP513-LS

GP514-LS

GP516-LS

GP518-LS

Запросите подробную спецификацию на любую модель жарочных поверхностей серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

## Плиты с жарочными поверхностями



### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Термостатическое управление.

Фрезерованные жарочные пластины толщиной 20 мм.

Полный газ-контроль пилотной и основных горелок.

Жарочные пластины со сварными швами.

Выдвижной поддон для жира из нержавеющей стали.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Пьезорозжиг с кнопочным включением.

Отличительные черты плиты с жарочной поверхностью:

откидная дверца со сварной рамой;

полностью сварная и покрытая

стекловидной эмалью внутренняя камера печи;

не нагревающаяся рукоятка дверцы из

нержавеющей стали.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

Различные жарочные поверхности: гладкая, рифленая, гладкая + рифленая.

Дополнительная хромированная зеркальная жарочная пластина.

### Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

### Газовая плита с жарочной поверхностью, 900 мм

Варианты газовых плит с жарочной поверхностью.

#### Модели

С электрической статической печью **GPE506**

С электрической конвекционной печью **GPE56**

Габариты (Ш x Г x В), мм 900 x 812 x 915

С фартуком (В), мм 1085

### Газовая плита с жарочной поверхностью, 1200 мм

Варианты газовых плит с жарочной поверхностью.

#### Модели

С электрической статической печью **GPE508**

С электрической конвекционной печью **GPE58**

Габариты (Ш x Г x В), мм 1200 x 812 x 915

С фартуком (В), мм 1085

### Электрическая плита с жарочной поверхностью, 900 мм

Варианты электрических плит с жарочной поверхностью.

#### Модели

С электрической статической печью **EP506**

С электрической конвекционной печью **EP56**

Габариты (Ш x Г x В), мм 900 x 812 x 915

С фартуком (В), мм 1085



GPE506



GPE58



EP56

## Жарочная поверхность с грилем



### Стандартные характеристики

Жарочная пластина с грилем внизу.

Жарочная пластина толщиной 16 мм.

2 отдельно управляемые горелки.

Объемный выдвижной поддон для сбора жира.

Задние ролики.

Корпус из нержавеющей стали.

Простота чистки.

Простота обслуживания.

Полностью модульная конструкция.

### Газовая жарочная поверхность с грилем 600 мм

Газовая жарочная поверхность с грилем G55T.

Модель **G55T**

Габариты (Ш x Г x В), мм 600 x 812 x 915

С фартуком (В), мм 1085



EP514-LS



EP516-LS



EP518-LS



G55T



## Газовые мангалы

### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Прочные двухсторонние решетки.

Наклонное расположение решеток уменьшает пламя и улучшают стекание жира.

Горелки мощностью 33 МДж/ч в каждой 300-мм секции.

Газ-контроль с пилотной горелкой непрерывного действия.

Съемные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.

Долговечные и прочные рукоятки управления.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

С регулируемыми задними ножками.

### Принадлежности

Взаимозаменяемые съемные жарочные пластины.

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

Запросите подробную спецификацию на любую модель мангалов серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

### Газовый мангал, 300 мм

Газовый мангал G592.

#### Модель

Настольное исполнение	<b>G592-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	300 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480

### Газовый мангал 450 мм

Варианты газового мангала G593.

#### Модели

Настольное исполнение	<b>G593-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На открытом стенде	<b>G593-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

### Газовый мангал 600 мм

Варианты газового мангала G594.

#### Модели

Настольное исполнение	<b>G594-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На открытом стенде	<b>G594-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

### Газовый мангал, 900 мм

Варианты газового мангала G596.

#### Модели

Настольное исполнение	<b>G596-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На открытом стенде	<b>G596-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

### Газовый мангал 1200 мм

Варианты газового мангала G598.

#### Модели

Настольное исполнение	<b>G598-B</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 315
С фартуком (В), мм	480
На открытом стенде	<b>G598-LS</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



G592-B

G593-LS

G594-LS

G596-LS

G598-LS

## Грили-саламандры



### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

2 мощных излучателя мощностью 3 кВт или 2 ИК-горелки мощностью 15,5 МДж (модели с индексом 91).

Модель E90 оснащена 2 излучателями по 1,8 кВт.

Пьезорозжиг и газ-контроль на каждой горелке (газовые модели).

Регуляторы температуры справа и слева.

Кронштейн для настенного монтажа.

Простота чистки, установки и обслуживания.

Поддон для сбора жира.

Рифленая пластина.

### Газовый гриль-саламандра, 900 мм

Подходит для настольной установки и настенного монтажа.

#### Модели

Четыре положения решетки (горизонтально или с наклоном)	<b>G91</b>
---	------------

Четыре положения решетки (горизонтально или с наклоном), с рифленой пластиной	<b>G91B</b>
---	-------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 390 x 400
--------------------------	-----------------

С кронштейном для настенного монтажа (Г), мм	420
--	-----

### Электрический гриль-саламандра, 900 мм

Подходит для настольной установки и настенного монтажа.

#### Модели

Четыре положения решетки (горизонтально или с наклоном)	<b>E91</b>
---	------------

Четыре положения решетки (горизонтально или с наклоном), с рифленой пластиной	<b>E91B</b>
---	-------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 390 x 400
--------------------------	-----------------

С кронштейном для настенного монтажа (Г), мм	420
--	-----



G91



E91B

## Сковороды опрокидывающиеся



### Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Ручной механизм опрокидывания.

Долговечная система петель крышки.

Шасси из оцинкованной стали.

Корпус из нержавеющей стали.

Сковорода полностью изготовлена из нержавеющей стали толщиной 2 мм.

Равномерно нагреваемое основание сковороды из нержавеющей стали толщиной 12 мм.

Объемный выпускной желоб.

Долговечные ножки из нержавеющей стали с регулируемыми опорами.

Удобные крупные рукоятки управления из прочного теплостойкого материала.

Термостатическое управление.

Защитная функция отключения при перегреве.

Раскладная рукоятка на ручном штурвале опрокидывания сковороды.

Простота чистки, установки и обслуживания.

### Варианты комплектации

С электрическим механизмом опрокидывания

### Принадлежности

Соединительные заглушки.

### Газовая опрокидывающаяся сковорода, 900 мм

Варианты 80-литровой газовой опрокидывающейся сковороды.

#### Модели

С ручным механизмом опрокидывания	<b>G580-8</b>
-----------------------------------	---------------

С электрическим механизмом опрокидывания	<b>G580-8E</b>
--	----------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

С открытой крышкой, мм	1600
------------------------	------

### Электрическая опрокидывающаяся сковорода, 900 мм

Варианты 80-литровой электрической опрокидывающейся сковороды.

#### Модели

С ручным механизмом опрокидывания	<b>E580-8</b>
-----------------------------------	---------------

С электрическим механизмом опрокидывания	<b>E580-8E</b>
--	----------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

С открытой крышкой, мм	1600
------------------------	------

### Газовая опрокидывающаяся сковорода, 1200 мм

Варианты 120-литровой газовой опрокидывающейся сковороды.

#### Модели

С ручным механизмом опрокидывания	<b>G580-12</b>
-----------------------------------	----------------

С электрическим механизмом опрокидывания	<b>G580-12E</b>
--	-----------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915
--------------------------	------------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

С открытой крышкой, мм	1600
------------------------	------

### Электрическая опрокидывающаяся сковорода, 1200 мм

Варианты 120-литровой электрической опрокидывающейся сковороды.

#### Модели

С ручным механизмом опрокидывания	<b>E580-12</b>
-----------------------------------	----------------

С электрическим механизмом опрокидывания	<b>E580-12E</b>
--	-----------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	1200 x 812 x 915
--------------------------	------------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

С открытой крышкой, мм	1600
------------------------	------



G580-8



E580-12E

Запросите подробную спецификацию на любую модель грилей-саламандр и опрокидывающихся сковород серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

# Фритюрницы



## Стандартные характеристики

Корпус из долговечной нержавеющей стали марки 304.

Газовые модели оснащены патентованной системой инфракрасных горелок (кроме модели GT18).

Открытая ванна из нержавеющей стали для простой чистки с гарантийным сроком 10 лет.

32-мм сливной кран.

Защитная функция отключения при перегреве.

Корпус из нержавеющей стали.

Полностью модульная конструкция.

Корзины и крышки входят в комплект поставки.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

Простота чистки, установки и обслуживания.

## Варианты комплектации

Цифровой дисплей, электронное управление.

Система фильтрации Blue Seal Filtamax.

## Принадлежности

Дополнительные корзины.

Боковые фартуки.

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

Удобные рейлинги для корзин фритюрницы.



Запросите подробную спецификацию на любую модель фритюрниц серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

## Газовая фритюрница, 400 мм

Газовая фритюрница с одной ванной. Емкость: 18 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>GT18</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	400 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



## Газовая фритюрница, 450 мм

Варианты газовой фритюрницы Vee Ray с одной ванной. Емкость: 20 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>GT45</b>
С цифровым дисплеем и электронным управлением	<b>GT45E</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Газовая фритюрница, 450 мм

Варианты газовой фритюрницы Vee Ray с двумя ваннами. Емкость каждой ванны: 13 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>GT46</b>
С цифровым дисплеем и электронным управлением	<b>GT46E</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Газовая фритюрница, 600 мм

Варианты газовой фритюрницы Vee Ray с одной ванной. Емкость: 31 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>GT60</b>
С цифровым дисплеем и электронным управлением	<b>GT60E</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая фритюрница, 450 мм

Варианты электрической фритюрницы с одной ванной. Емкость: 27 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>E43</b>
С цифровым дисплеем и электронным управлением	<b>E43E</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая фритюрница, 450 мм

Варианты электрической фритюрницы с двумя ваннами. Емкость каждой ванны: 12 л.

### Модели

С механическим управлением	<b>E44</b>
С цифровым дисплеем и электронным управлением	<b>E44E</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



Модели с электронным управлением и двумя ваннами оснащены независимыми цифровыми органами управления для каждой ванны и таймерами для шести видов продукции.



GT18



GT46



GT60



E44



E43E

# Макароноварки



## Стандартные характеристики

Уникальная конструкция ванны.

Точно регулируемый кран для заполнения ванны водой.

Система снятия пенки для непрерывной очистки воды.

Ванна из нержавеющей стали марки 316 обладает повышенной устойчивостью к воздействию соли.

Ограниченная гарантия сроком 10 лет на ванну из нержавеющей стали.

25-мм сливной кран для безопасной и простой чистки.

Четыре корзины из нержавеющей стали размером 165 x 165 мм.

Термостат с защитным выключателем при пустой ванне и выкипании воды.

Шарнирная стойка для слива воды из корзин.

Съемная опорная решетка для корзин.

Долговечные ножки из нержавеющей стали с регулируемыми опорами.

Простота чистки, установки и обслуживания.

## Варианты комплектации

Прямоугольные корзины размером 320 x 165 мм.

## Принадлежности

Боковые фартуки.

Соединительные заглушки.

## Газовая макароноварка, 450 мм

Газовая макароноварка с одной ванной. Емкость: 40 л.

### Модель

Система инфракрасных горелок	<b>G47</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085

## Электрическая макароноварка, 450 мм

Электрическая макароноварка с одной ванной.

Емкость: 40 л.

### Модели

10,5 кВт, 3 фазы	<b>E47</b>
7 кВт, 1 фаза	<b>E47-7</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
С фартуком (В), мм	1085



G47



E47



Шарнирная стойка для слива воды из корзин, 25-мм сливной кран и съемная опорная решетка для корзин обеспечивают безопасную и простую чистку.

# Система фильтрации Filtamax.

## Стандартные характеристики

Надежный, мощный насос.

Реверсивный электродвигатель обеспечивает полный слив масла из системы.

Прочная изолированная блокирующая рукоятка полностью исключает утечки.

Простые в очистке, многоразовые мешочные фильтры (до 500 применений).

## Варианты комплектации

Набор для установки углеродного фильтра.

Набор сливного адаптера.

Набор удлинителя слива.

## Электрическая система фильтрации Filtamax

Варианты системы фильтрации Filtamax различной емкости.

### Модель

Емкость: 20 л	<b>EF30</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	324 x 683 x 562
Емкость: 30 л	<b>EF35</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	324 x 735 x 562
Емкость: 32 л	<b>EF40</b>
Габариты (Ш x Г x В), мм	474 x 683 x 562



EF35

Запросите подробную спецификацию на макароноварку серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.

# Рабочие поверхности

## Стандартные характеристики

Композитная рабочая поверхность толщиной 3,5 мм:

– 1,5-мм верхняя панель повышенной прочности из нержавеющей стали марки 304;

– 2,0-мм основа из оцинкованной стали.

Установка на открытом стенде с полкой, подходящей к набору.

Регулируемые ножки спереди и ролики сзади.

## Варианты комплектации

Со шкафом для хранения гастроемкостей внизу.

С модулем холодильника для гастроемкостей внизу у модели шириной 900 мм.

С регулируемыми задними ножками.

## Принадлежности

Набор роликовых опор.

Соединительные заглушки.

## Рабочая поверхность, 300 мм

Варианты рабочей поверхности В30.

### Модель

На основании со шкафом	<b>В30-CB</b>
------------------------	---------------

На открытом стенде	<b>В30-LS</b>
--------------------	---------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	300 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

## Рабочая поверхность, 450 мм

Варианты рабочей поверхности В45.

### Модель

На основании со шкафом	<b>В45-CB</b>
------------------------	---------------

На открытом стенде	<b>В45-LS</b>
--------------------	---------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	450 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

## Рабочая поверхность, 600 мм

Варианты рабочей поверхности В60.

### Модель

На основании со шкафом	<b>В60-CB</b>
------------------------	---------------

На открытом стенде	<b>В60-LS</b>
--------------------	---------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	600 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

## Рабочая поверхность, 900 мм

Варианты рабочей поверхности В90.

### Модель

На основании со шкафом	<b>В90-CB</b>
------------------------	---------------

На открытом стенде	<b>В90-LS</b>
--------------------	---------------

На основании с холодильником	<b>В90-RB</b>
------------------------------	---------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------

## Рабочая поверхность, 900 мм

Варианты рабочей поверхности с кронштейном для гриля-саламандры.

### Модель

На основании со шкафом	<b>В90S-CB</b>
------------------------	----------------

На открытом стенде	<b>В90S-LS</b>
--------------------	----------------

На основании с холодильником	<b>В90S-RB</b>
------------------------------	----------------

Габариты (Ш x Г x В), мм	900 x 812 x 915
--------------------------	-----------------

С фартуком (В), мм	1085
--------------------	------



B45-LS

B60-LS

B90-RB

B90S-CB

Запросите подробную спецификацию на любую модель рабочих поверхностей серии Blue Seal Evolution со сведениями о конструкции, функциях и установке.



Идите в ногу с эволюцией!



moffat.com

Новая Зеландия  
Moffat Limited

Rolleston  
45 Illinois Drive  
Izone Business Hub  
Rolleston 7675  
Телефон: +64 3-983 6600  
Факс: +64 3-983 6660  
sales@moffat.co.nz

Auckland  
Телефон: +64 9-574 3150  
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Австралия  
Moffat Pty Limited

740 Springvale Road  
Mulgrave, Victoria 3170  
Australia  
Телефон: +61 3-9518 3888  
Факс: +61 3-9518 3833  
vsales@moffat.com.au



Стандарт  
менеджмента  
качества  
ISO9001

Спроектировано и изготовлено



#### ISO9001

Вся продукция Blue Seal Evolution проектируется и изготавливается компанией Moffat с использованием признанной на международном уровне системы менеджмента качества ISO9001, включая проектирование, производство и предпродажную проверку, что гарантирует

В соответствии с политикой постоянной модернизации и совершенствования своей продукции компания Moffat Limited оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию своих изделий без уведомления.



© Copyright Moffat Ltd  
RUS.BSE.B.17-01



an AI Group Company



The Spirit of Excellence