turbofan®

CONVECTION OVEN SYSTEMS

MOFFAT®

ПРИШЛО ВРЕМЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ...

turbofan®

Самые удачные идеи линейки Turbofan были улучшены, переработаны и модернизированы в новой серии надежных конвекционных печей, простых в использовании, более универсальных и соответствующих требованиям завтрашнего дня. В ДНК всего оборудования новой серии Turbofan заложены производительность и надежность. Оборудование новой серии Turbofan выглядит великолепно, и это впечатление дополняет ряд новых функций.

Серию конвекционных печей Turbofan дополняют расстоечно-тепловые шкафы серии P, новые специальные тепловые шкафы серии H, новые пароконвектоматы серии 40 и новые стенды.

НАШ РЫНОК СБЫТА **2** | ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ **4** | УПРАВЛЕНИЕ **6** | ХАРАКТЕРИСТИКИ **8**
СЕРИЯ 20 **11** | СЕРИЯ 30 **19** | СЕРИЯ P **33** | СЕРИЯ H **41** | СЕРИЯ 40 **46**
ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ **52** | ВАШ МИР — НАША ОТВЕТСТВЕННОСТЬ **68**

НАШ РЫНОК СБЫТА

Чтобы охватить весь спектр областей применения оборудования, необходимо не только учитывать мельчайшие детали, но и видеть целостную картину.

Линейка Turbofan достигла максимальной универсальности. При этом добиться удобства оборудования в использовании совсем не просто, но чрезвычайно важно. Поэтому мы приложили все усилия к тому, чтобы наша техника подходила для самых разных задач и работала безотказно.

Наши профессиональные печи чрезвычайно компактны и устанавливаются на стол. Независимо от задачи они гарантируют превосходный результат.

Наши клиенты:

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ МАГАЗИНЫ, СУПЕРМАРКЕТЫ,

ПРЕДПРИЯТИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ, СТАДИОНЫ,

ОТЕЛИ, МОТЕЛИ, СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ ЕДЫ, ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПАРКИ,

УЧРЕЖДЕНИЯ, ШКОЛЫ, КИОСКИ, СТОЛОВЫЕ,

РЕСТОРАНЫ, КАФЕ, КОНФЕРЕНЦ-ЦЕНТРЫ.

01. ЖАРКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система конвекции Turbofan стала более мощной, подает больший объем воздуха и лучше распределяет тепло. Эти печи идеально подходят для решения широкого спектра кулинарных задач, от жарки говядины, курицы, баранины и свинины до приготовления различных блюд, например мясного рулета, пирожков, печеного картофеля, говяжьего стейка и запеканок.

02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Использование системы для приготовления, расстойки и подогрева продукции дает оператору ряд преимуществ. Используя комбинацию печи и теплового шкафа с поддержанием влажности, можно готовить первые и вторые блюда, курицу, говядину, баранину, свинину, печеные овощи, рис и любую продукцию, которую необходимо хранить при определенной температуре. Благодаря этому у вас всегда будут под рукой блюда, готовые для подачи.

03. ВЫПЕКАНИЕ

Конвекционные печи Turbofan не только облегчают выпекание, но и гарантируют неизменное качество продукции. Будь то замороженные продукты, утренняя выпечка, круассаны, слоеная сдоба или пикантные закуски, результаты всегда будут превосходными. Это идеальное решение для пекарни шаговой доступности.

04. РАССТОЙКА

Прекрасно подходящие для свежей и замороженной выпечки, расстоечно-тепловые шкафы серии Turbofan P отличаются оптимальным сочетанием возможностей и практичности.

05. ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Идеально подходящая для восстановления овощей, белковых и содержащих крахмал продуктов, эта практичная технология эффективна как для партий продукции, так и для отдельных блюд. Удобное управление при помощи сенсорного экрана подходит как для небольших, так и для крупных предприятий общественного питания, и позволяет быстро и качественно восстанавливать продукты.

КОНТРОЛЬ — В ВАШИХ РУКАХ

В этой серии представлен расширенный ассортимент печей практически для любых применений, с широким диапазоном габаритов, распашными и откидными дверцами, а также увеличенным количеством противней.

Теперь можно выбрать оптимальный интерфейс управления для своей кухни, для некоторых моделей серий 20 и 30 предлагается три варианта панели управления — с ручным управлением, с цифровым управлением и новинка с сенсорным экраном.

ЦИФРОВЫЕ ДИСПЛЕИ

Наглядные настройки и электронная точность регулировок.

01 Несколько этапов приготовления
3 этапа приготовления и выпекания с сигналами об окончании каждого этапа.

02 Электронный контроль времени и температуры
Удобные рукоятки и электронная точность.

03 Режим ручного управления
Простой выбор времени и температуры.

04 Программы рецептов
20 профилей приготовления и выпекания в программном режиме (30 программ у модели E35).

05 Функциональные клавиши
Быстрое управление функциями и режимами печи.

06 Контроль влажности
Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

07 Термощуп
Приготовление с контролем температуры продукта (дополнительный термощуп, только для моделей E32, G32, E33 и E35).

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Управление при помощи сенсорного экрана с меню программ в виде значков.

01 Несколько этапов приготовления
До 5 этапов приготовления по времени, температуре, скорости вентилятора и влажности.

02 Контроль влажности
Автоматическое и ручное увлажнение.
E33 — 5 уровней увлажнения.
E35 — 5 уровней увлажнения.

03 Таймер для каждого уровня
Отдельные таймеры для каждого уровня для приготовления различных продуктов в ручном или программном режиме.

04 Термощуп
Приготовление с контролем температуры продукта (дополнительный термощуп, только для моделей E32, G32, E33 и E35).

05 Настройки пользователя
Можно изменять громкость сигнала и рецепты, загружать изображения значков, задать пароль.

06 Программный режим
99 программ с рецептами и меню программ в виде значков.

07 Режим дисплея пользователя
В режиме дисплея пользователя можно выбирать программы одним касанием.

08 Порт USB
Порт USB для обновления программ и значков.

01. ТРОГАЙТЕ БЕЗ ОПАСКИ

Малонагревающиеся вентилируемые дверцы печей оснащены внутренним стеклом с теплоотражающим слабоизлучающим покрытием, которое уменьшает поглощение и передачу тепла на наружную поверхность стеклянной панели. Это стандартная функция всех печей Turbofan, так же как и вентилируемая конструкция дверцы, ускоряющая остывание воздуха вблизи второй стеклянной панели (которая отделена от первой стеклянной панели вентилируемым воздушным зазором). Это беспроигрышный подход — внутреннее стекло дверцы с низкой теплопроводностью обеспечивает безопасную для рук температуру поверхности дверцы.

02. ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ ДВЕРЕЦ

Уникальная конструкция стеклянных панелей дверцы облегчает оператору ежедневную процедуру чистки — внутреннюю стеклянную панель можно снять без использования инструментов. Цельные рукоятки дверец покрыты устойчивой к царапинам и износу порошковой краской и почти не нагреваются.

03. НАДЕЖНОЕ УПЛОТНЕНИЕ

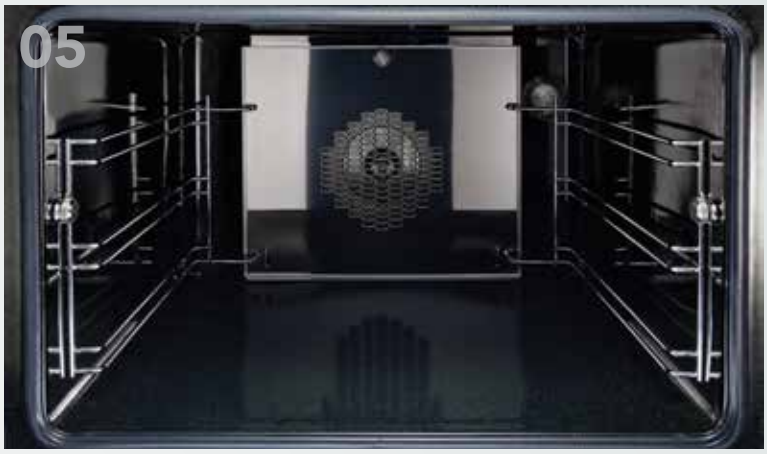
Надежное съемное уплотнение дверцы отличается сплошной бесшовной конструкцией и позволяет быстро и легко чистить печь без использования каких-либо инструментов. Кроме того, ежедневная чистка уплотнений обеспечивает защиту от кислот и загрязнений.

04. СИСТЕМА НАПРАВЛЯЮЩИХ

Направляющие печи предотвращают случайное извлечение и наклон противней и обеспечивают выдвижение противней на 70%. Благодаря легко удаляемым винтам боковые направляющие без труда снимаются для чистки.

05. КАМЕРА, ПОКРЫТАЯ СТЕКЛОВИДНОЙ ЭМАЛЬЮ

Камера печи покрыта непроницаемой стекловидной эмалью, нанесенной на обе стороны внутреннего кожуха. Чрезвычайно прочную эмаль значительно проще и быстрее чистить по сравнению с нержавеющей сталью.



ГАЛОГЕННЫЕ ЛАМПЫ

Встроенные энергосберегающие галогенные лампы G9 с длительным сроком службы излучают более яркий и более белый свет, обеспечивая оптимальное освещение камеры.

РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ УРОВНЯМИ

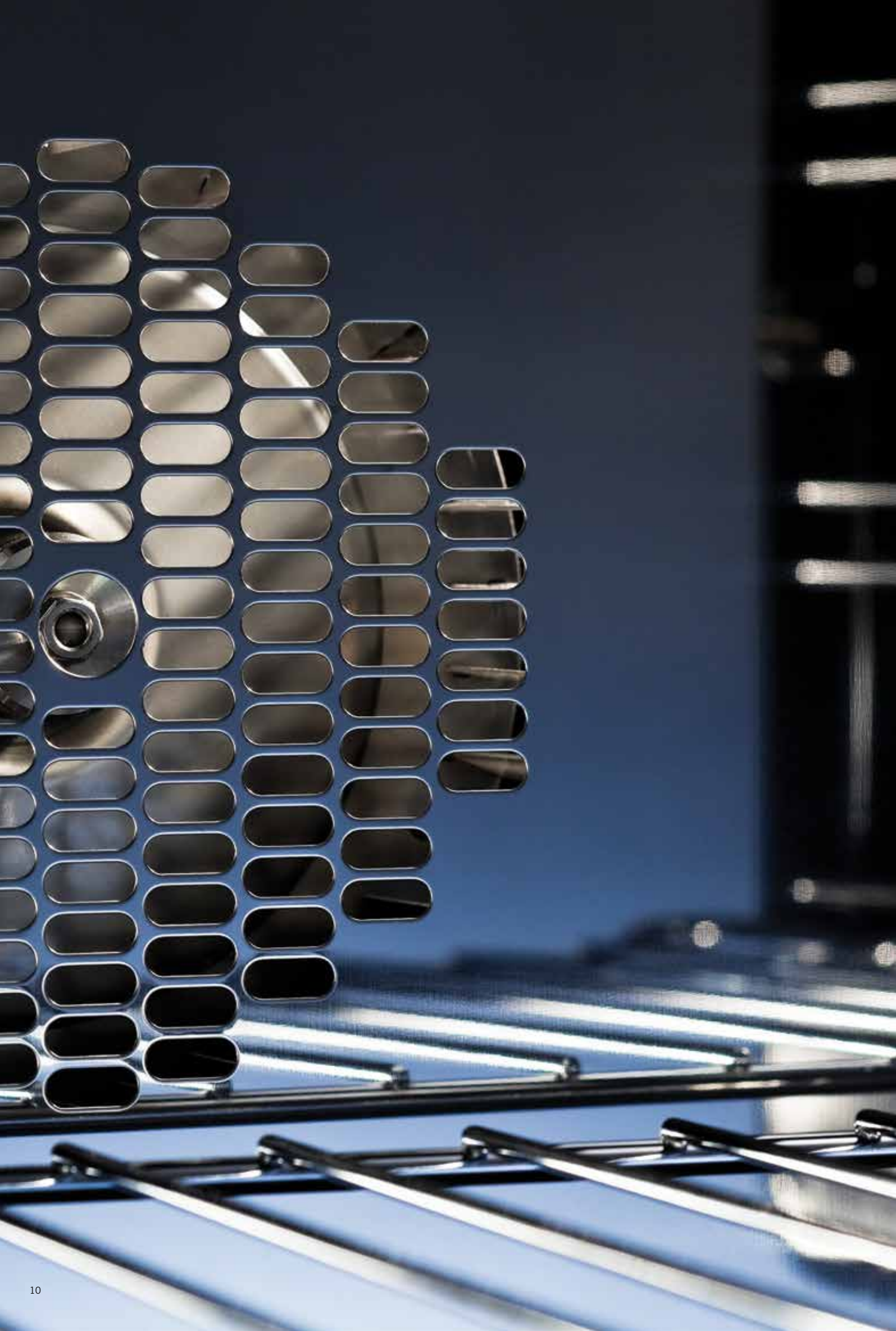
Все печи Turbofan отличаются максимальным расстоянием между уровнями в своем классе, что обеспечивает универсальную загрузку продукции.

06. ПРИБОРЫ МОЖНО СТАВИТЬ ДРУГ НА ДРУГА

Оборудование Turbofan позволяет наращивать емкость на одной площади. Для этого наши приборы можно устанавливать друг на друга, что расширяет возможности их применения и позволяет увеличить мощность и выпуск продукции. Комплект для стендовой установки двух печей состоит из промежуточной рамы из нержавеющей стали и стенда, полностью изготовленного из нержавеющей стали (на регулируемых ножках или роликах). Благодаря такой гибкости можно максимально эффективно использовать даже минимальное пространство.

07. СИСТЕМА ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ СКОЛЬЖЕНИЯ

Специальные накладки на ножках предотвращают скольжение, благодаря этому печь остается на месте, а также снижаются шум и вибрация.



turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

20SERIES

Конвекционные печи серии Turbofan имеют новаторский, современный и продуманный дизайн, который превосходно смотрится на любой открытой кухне. Печи серии Turbofan 20 занимают минимальную площадь, предлагаются в широком ассортименте исполнений и отличаются увеличенным объемом практически для любых применений. Печи серии Turbofan 20 обеспечивают неизменно превосходные результаты при приготовлении любых блюд или выпечки. Габариты печей серии Turbofan перечислены ниже.

Стандартные характеристики всех конвекционных печей серии Turbofan 20

- КАМЕРА, ПОКРЫТАЯ СТЕКЛОВИДНОЙ ЭМАЛЬЮ.
- СЪЕМНОЕ СПЛОШНОЕ УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРЦЫ.
- МАЛОНАГРЕВАЮЩАЯСЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ ОТКИДНАЯ ДВЕРЦА.
- НЕНАГРЕВАЮЩАЯСЯ РУКОЯТКА ДВЕРЦЫ.
- ДОЛГОВЕЧНЫЕ ПЕТЛИ ДВЕРЦЫ.
- ЛЕГКО ЧИСТЯЩИЕСЯ СТЕКЛЯННЫЕ ПАНЕЛИ ДВЕРЦЫ.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДИАМЕТРОМ 50 ММ, ВЫСОТОЙ 76 ММ.
- ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ УПАКОВКА.

Отдельные печи можно устанавливать на стендах Turbofan. В стандартной комплектации все стенды оснащены 6 лотками и построены на рамах из 38-мм и 32-мм квадратных труб из нержавеющей стали на роликах.
Стенды поставляются в плоской упаковке, и их сборка занимает всего 10 минут.
Все стенды имеют модульную конструкцию и выполнены в стиле серии Turbofan.

TURBOFAN E22-3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 3 ПРОТИВНЯ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Эта профессиональная конвекционная печь оснащена кабелем питания с штепсельной вилкой (13 А). Благодаря простейшей форме и небольшой ширине (610 мм) она портативна и подходит для настольного использования. Печь позволяет готовить утреннюю выпечку и блюда повседневного спроса, например печенья, кексы, слоеную сдобу, бисквиты, хлеб, пирожные, печеный картофель, замороженную пиццу, различные закуски и блюда на вынос. Благодаря продуманной конструкции, мощности 2 кВт, подключению к электрической розетке и однонаправленному вентилятору эта печь найдет массу применений.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 3 плоских противня половинного размера 460 x 330 мм (18 x 13 дюймов).
- Вместимость: 3 противня GN 2/3.
- Расстояние между уровнями: 70 мм.
- Низкоскоростной однонаправленный вентилятор.
- Мощность нагрева: 2 кВт.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 А).
- 3 решетки в комплекте.

Ш: 610 мм **В:** 552 мм **Г:** 608 мм

E22M3 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK23 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E22M3/2 DSK2223 — на регулируемых ножках.
E22M3/2C DSK2223C — на роликах.

TURBOFAN E23-3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 3 ПРОТИВНЯ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Благодаря повышенной мощности в 2,8 кВт и реверсивному вентилятору двухстороннего действия модель E23-3 обеспечивает выдающиеся результаты при приготовлении различных блюд и выпечки.

Как и модель E22-3, печь E23-3 имеет компактную конструкцию шириной 610 мм, а также оснащена галогенной лампой освещения камеры и кабелем питания с штепсельной вилкой (13 A). Это лучшая по производительности компактная печь для противней половинного размера.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 3 плоских противня половинного размера 460 x 330 мм (18 x 13 дюймов).
- Вместимость: 3 противня GN 2/3.
- Расстояние между уровнями: 85 мм.
- Один реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 2,8 кВт.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Галогенная лампа освещения камеры.
- Конвекционный вентилятор диаметром 180 мм, полностью изготовленный из нержавеющей стали.
- 3 решетки в комплекте.

Ш: 610 мм **В:** 607 мм **Г:** 642 мм

E23M3 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

Ш: 610 мм **В:** 607 мм **Г:** 642 мм

E23D3 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

Ш: 745 мм **В:** 512 мм **Г:** 643 мм

E23T3 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 745 мм.
- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Порт USB для обновления программ и значков.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Многоэтапные программы.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK23 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E23M3/2 DSK2223 — на регулируемых ножках.
E23M3/2C DSK2223C — на роликах.

SK23 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E23D3/2 DSK2223 — на регулируемых ножках
E23D3/2C DSK2223C — на роликах.

SK23T Стенд для печи

Стенд на два прибора
E23T3/2 DSK23T — на регулируемых ножках.
E23T3/2C DSK23TC — на роликах.

TURBOFAN E27-2

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 2 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЯ

Модернизированная модель E27, рассчитанная на два полноразмерных плоских противня, обеспечивает быстрое и равномерное приготовление пищи. Печь E27-2 мощностью 2,8 кВт (кабель питания с штепсельной вилкой, 13 A) оснащена одним реверсивным вентилятором двухстороннего действия, двумя галогенными лампами и имеет большое расстояние между уровнями: 115 мм. Эта модель (подключаемая к электрической розетке) идеально подходит для выпечки длинных багетов, а также приготовления разнообразных свежих продуктов, полуфабрикатов и предварительно расстоянной замороженной продукции: выпечки, пиццы, курицы, десертов и кондитерских изделий.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 2 плоских противня полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 2 противня размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 115 мм.
- Один реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 2,8 кВт.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- Конвекционный вентилятор диаметром 180 мм, полностью изготовленный из нержавеющей стали.
- 2 решетки в комплекте.

Ш: 810 мм **В:** 607 мм **Г:** 762 мм

E27M2 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

Ш: 810 мм **В:** 607 мм **Г:** 762 мм

E27D2 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами готовки и сигналами по окончании каждого этапа.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

Ш: 945 мм **В:** 512 мм **Г:** 762 мм

E27T2 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Порт USB для обновления программ и значков.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Многоэтапные программы.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27M2/2 DSK272831 — на регулируемых ножках.
E27M2/2C DSK272831C — на роликах.

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27D2/2 DSK272831 — на регулируемых ножках
E27D2/2C DSK272831C — на роликах.

SK2728T Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27T2/2 DSK2728T — на регулируемых ножках.
E27T2/2C DSK2728TC — на роликах.

TURBOFAN E27-3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 3 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЯ

От модели E27-2 печь E27-3 отличается большей мощностью нагрева (4,5 кВт) и вместимостью. Печь вмещает три полноразмерных противня с расстоянием между уровнями 85 мм, оснащена одним реверсивным вентилятором двухстороннего действия, обеспечивающим эффективную циркуляцию нагретого воздуха, а также двумя галогенными лампами. Эта печь работает безотказно и позволяет безупречно готовить различные блюда и выпечку.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 3 плоских противня полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 3 противня размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 85 мм.
- Один реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 4,5 кВт.
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- Конвекционный вентилятор диаметром 180 мм, полностью изготовленный из нержавеющей стали.
- 3 решетки в комплекте.

Ш: 810 мм **В:** 607 мм **Г:** 762 мм

E27M3 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

Ш: 810 мм **В:** 607 мм **Г:** 762 мм

E27D3 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами готовки и сигналами по окончании каждого этапа.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

Ш: 945 мм **В:** 512 мм **Г:** 762 мм

E27T3 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Порт USB для обновления программ и значков.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Многоэтапные программы.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27M3/2 DSK272831 — на регулируемых ножках.
E27M3/2C DSK272831C — на роликах.

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27D3/2 DSK272831 — на регулируемых ножках
E27D3/2C DSK272831C — на роликах.

SK2728T Стенд для печи

Стенд на два прибора
E27T3/2 DSK2728T — на регулируемых ножках.
E27T3/2C DSK2728TC — на роликах.

TURBOFAN E28-4

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 4 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЯ

Модель E28-4 сочетает в себе максимальную мощность нагрева и большую вместимость. Печь оснащена двумя реверсивными вентиляторами двухстороннего действия, двумя ТЭНами (общей мощностью 5,6 кВт) и вмещает четыре полноразмерных противня. Это модель наибольшей вместимостью в серии 20. Как и модель E27, она оснащена галогенными лампами освещения камеры и занимает минимальную площадь.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 4 плоских противня полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 4 противня размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 80 мм.
- Два реверсивных вентилятора двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 5,6 кВт.
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- Два вентилятора диаметром 180 мм, полностью изготовленные из нержавеющей стали.
- 4 решетки в комплекте.

Ш: 810 мм **В:** 662 мм **Г:** 762 мм

E28M4 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

Ш: 810 мм **В:** 662 мм **Г:** 762 мм

E28D4 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами готовки и сигналами по окончании каждого этапа.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

Ш: 945 мм **В:** 567 мм **Г:** 762 мм

E28T4 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Порт USB для обновления программ и значков.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Многоэтапные программы.
- Режим пароконвектомата (5 уровней) и режим ручной подачи пара.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E28M4/2 DSK272831 — на регулируемых ножках.
E28M4/2C DSK272831C — на роликах.

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E28D4/2 DSK272831 — на регулируемых ножках
E28D4/2C DSK272831C — на роликах.

SK2728T Стенд для печи

Стенд на два прибора
E28T4/2 DSK2728T — на регулируемых ножках.
E28T4/2C DSK2728TC — на роликах.

ПЛАМЕННОЕ СЕРДЦЕ

Модернизированный реверсивный вентилятор двухстороннего действия обеспечивает оптимальное регулирование, повышенную производительность и недостижимую ранее равномерность распределения тепла.

turbofan®
CONVECTION OVEN SYSTEMS

30SERIES

Конвекционные печи серии Turbofan 30 отличаются наилучшими характеристиками и предназначены для универсального использования. В серии Turbofan 30 имеются модели с цифровым и сенсорным управлением. Они идеально подходят для выпекания, жарки, приготовления, хранения и восстановления продуктов.

Стандартные характеристики всех конвекционных печей серии Turbofan 30

- МАЛОНАГРЕВАЮЩАЯСЯ ВЕНТИЛИРУЕМАЯ РАСПАШНАЯ ДВЕРЦА.
- НЕНАГРЕВАЮЩАЯСЯ РУКОЯТКА ДВЕРЦЫ.
- КАМЕРА, ПОКРЫТАЯ СТЕКЛОВИДНОЙ ЭМАЛЬЮ.
- СЪЕМНОЕ СПЛОШНОЕ УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРЦЫ.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДИАМЕТРОМ 50 ММ, ВЫСОТОЙ 76 ММ.
- ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ УПАКОВКА.

Отдельные печи можно устанавливать на стендах Turbofan. В стандартной комплектации все стенды имеют 6 уровней и построены на рамах из 38-мм и 32-мм квадратных труб из нержавеющей стали на роликовых опорах.
Стенды поставляются в плоской упаковке, и их сборка занимает всего 10 минут.
Все стенды имеют модульную конструкцию и выполнены в стиле серии Turbofan.

TURBOFAN E30-3

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 3 ПРОТИВНЯ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Новая конвекционная печь E30-3 отличается выдающимися показателями рентабельности, производительности и надежности. E30-3 — универсальная модель для выпекания и жарки. Благодаря кабелю питания с штепсельной вилкой (13 A) эта печь идеально подходит для выездного обслуживания, когда мощность и точность имеют решающее значение. Модель E30 вмещает 3 противня GN 1/1 с расстоянием между уровнями 100 мм, а удобный в использовании механический термостат гарантирует надежный нагрев в любых условиях. Внутренние поверхности покрыты стекловидной эмалью, благодаря чему чистка не составляет труда. Это наиболее рентабельная, эффективная и производительная конвекционная печь.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 3 противня GN 1/1.
- Расстояние между уровнями: 110 мм.
- Компактные габариты: 616 мм (Г), 810 мм (Ш).
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Низкоскоростной однонаправленный вентилятор.
- Мощность нагрева в режиме выпекания: 2,2 кВт.
- Галогенная лампа освещения камеры.
- 3 решетки в комплекте.

Ш: 810 мм **В:** 625 мм **Г:** 616 мм

E30M3 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактная конструкция шириной 810 мм.
- Механический термостат с диапазоном 50–260 °C.
- Таймер на 60 минут с сигналом об истечении времени.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E30M3/2 DSK272831 — на регулируемых ножках.
E30M3/2C DSK272831C — на роликах.

TURBOFAN E31-4

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 4 ПРОТИВНЯ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Модернизированная конвекционная печь вмещает 4 плоских противня половинного размера с расстоянием между уровнями 80 мм. Печь E31-4 чрезвычайно универсальна — с ее помощью можно готовить продукты на гриле, выпекать, жарить и расстаивать.
Она прекрасно подойдет в качестве основной печи для небольших заведений или в качестве специальной в промышленных условиях. С этой печью работать на кухне станет легче. В стандартной комплектации предусмотрено электронное управление с четкими цифровыми дисплеями. Электронный термостат гарантирует поддержание постоянной температуры, а чистка покрытых стекловидной эмалью внутренних поверхностей не составляет труда. Малонагревающуюся вентилируемую распашную дверцу можно самостоятельно перевесить для открывания вправо или влево.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 4 противня размера 1/1.
- Расстояние между уровнями: 80 мм.
- Компактные габариты: 616 мм (Г), 810 мм (Ш).
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Быстрый выбор режима гриля.
- Низкоскоростной однонаправленный вентилятор.
- Мощность нагрева: 2,8 кВт в режиме печи, мощность ТЭНов гриля: 2 кВт.
- Галогенная лампа освещения камеры.
- 4 решетки в комплекте.

Ш: 810 мм **В:** 625 мм **Г:** 616 мм

E31D4 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK2731N Стенд для печи

Стенд на два прибора
E31D4/2 DSK272831 — на регулируемых ножках.
E31D4/2C DSK272831C — на роликах.

МОЩНОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Эта модель на 4 противня унаследовала такие черты предыдущей модели E32, как высокая мощность и производительность, а благодаря передовым технологиям и минимальной в своем классе занимаемой площади она стала еще лучше.

Однофазное подключение и мощность 6,5 кВт дают возможность выпекать и готовить любые продукты, при этом данная модель достаточно портативна для использования в любом месте на стенде или без стенда.

TURBOFAN E32-4

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 4 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЯ

Новый двухскоростной реверсивный вентилятор двухстороннего действия теперь имеет повышенную производительность, что позволяет лучше контролировать процесс приготовления. При высокой скорости продукты прогреваются глубже. А низкая скорость позволяет деликатно выпекать, жарить, варить и восстанавливать продукты, которым требуются особые температурные условия.

В сочетании с подходящими расстоечно-тепловыми шкафами серии P эти печи позволяют готовить самые разные блюда с безупречным качеством. У печей и расстоечно-тепловых шкафов дверцы можно самостоятельно перевешивать для открывания вправо или влево.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 4 плоских противня полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 4 противня размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 110 мм.
- Компактная конструкция шириной 735 мм.
- Режим увлажнения (5 уровней).
- 2-скоростной реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 6,5 кВт.
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- 4 решетки в комплекте.

Ш: 735 мм **В:** 730 мм **Г:** 810 мм

E32D4 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп M236060.

SK32 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E32D4/2 DSKE32 — на регулируемых ножках.
E32D4/2C DSKE32C — на роликах.

Ш: 735 мм **В:** 730 мм **Г:** 810 мм

E32T4 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Программное и ручное управление.
- Меню программ с наглядными значками.
- До 5 этапов приготовления.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп M236060.

SK32 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E32T4/2 DSKE32 — на регулируемых ножках.
E32T4/2C DSKE32C — на роликах.

TURBOFAN G32-4

ГАЗОВАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 4 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЯ

Эта модель газовой печи унаследовала все преимущества предыдущей модели G32. При этом значительно расширены ее возможности, а занимаемая площадь доведена до минимума в своем классе. В стандартной комплектации эта модель оснащена электронным управлением, четкими цифровые дисплеями и функцией впрыска воды, что дает потрясающие результаты, когда требуется увлажнение или пар. Корпус полностью выполнен из нержавеющей стали. Система реверсивных вентиляторов двухстороннего действия обеспечивает эффективный и равномерный нагрев продуктов в камере. Отличительные черты новой конструкции: малонагревающаяся распашная дверца с ненагревающейся рукояткой и легко чистящимся съемным уплотнением. В сочетании с подходящим расстоечно-тепловым шкафом серии P эта печь отличается универсальностью и высокой надежностью.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 4 плоских противня полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 4 противня размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 110 мм.
- Компактная конструкция шириной 735 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Электророзжиг горелки и защитная система.
- Режим впрыска воды.
- Реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Запатентованная система инфракрасных горелок мощностью 35 МДж/ч.
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- 4 решетки в комплекте.

Ш: 735 мм **В:** 910 мм **Г:** 810 мм

G32D4 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электророзжиг горелок и защитная система.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

SK32 Стенд для печи

Стенд на два прибора
G32D4/2 DSKG32 — на регулируемых ножках.
G32D4/2C DSKG32C — на роликах.

turbofan® bolt

СПЛАВ МОЩИ И КРАСОТЫ

Представляем две конвекционные печи Turbofanbolt E33! Эти мощные, многофункциональные и экономичные печи обладают высочайшей производительностью и идеально подходят для современной профессиональной кухни.

Модели E33T5 и E33D5 отличаются компактной конструкцией шириной 610 мм, внушительным объемом на пять противней GN 1/1 и расстоянием между уровнями 85 мм. При таких размерах и компоновке достигается максимальная экономия энергии и сводятся к минимуму потери продуктов.

Только полезное пространство, никаких потерь!

turbofan® bolt

01. КОНСТРУКЦИЯ

Корпус этих печей изготовлен полностью из нержавеющей стали. В стандартной комплектации предусмотрен режим увлажнения с точным контролем 5 уровней влажности. Малонагревающаяся вентилируемая распашная дверца открывается только влево. Новая маятниковая рукоятка и захлопывающийся замок дверцы облегчают эксплуатацию печи в периоды наибольшей загрузки.

ДВУХСКОРОСТНОЙ РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР ДВУХСТОРОННЕГО ДЕЙСТВИЯ

В моделях E33 реализован двухскоростной режим работы высокопроизводительного реверсивного вентилятора двухстороннего действия. В сочетании с мощностью нагрева в 5,8 кВт это позволяет готовить быстро, качественно и эффективно. Две скорости вращения вентилятора дают больший контроль. Высокая скорость обеспечивает максимально глубокий прогрев. Низкая скорость позволяет деликатно готовить изысканные блюда. Эти печи справятся с любыми задачами — выпеканием, жаркой, приготовлением и восстановлением продуктов.

УВЛАЖНЕНИЕ

С помощью точного поддержания уровня влажности можно предотвратить пересыхание даже самых сложных блюд. Печи E33 дают такую возможность в режиме увлажнения с 5-ю уровнями влажности. А благодаря отсутствию слива монтаж печи не составляет труда. Не беспокойтесь об усыхании продуктов и готовьте исключительно сочные блюда!

02. ТЕРМОЩУП

Дополнительный термощуп позволяет оперативно и точно измерять температуру для достижения безупречных результатов. Этой уверенности порой так не хватает, когда дел на кухне невпроворот.

03. ПОРТ USB

Шагните в будущее благодаря модели с сенсорным управлением и портом USB. Это идеальное высокотехнологичное решение для унификации меню. Функция загрузки и выгрузки программ приготовления блюд позволяет легко синхронизировать несколько печей при изменениях меню. Специальные накладки на ножках предотвращают скольжение, благодаря этому печь остается на месте, а также снижаются шум и вибрация.

TURBOFANBOLT E33-5

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 5 ПРОТИВНЕЙ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 5 противней GN 1/1.
- Расстояние между уровнями: 85 мм.
- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Корпус из нержавеющей стали.
- 2-скоростной реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 5,8 кВт.
- Режим увлажнения (5 уровней).
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- Малонагревающаяся вентилируемая распашная дверца (только левосторонняя).

Ш: 610 мм **В:** 730 мм **Г:** 680 мм

E33D5 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 20 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп 236060.

SK33 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E33D5/2 DSKE33 — на регулируемых ножках.
E33D5/2C DSKE33C — на роликах.

Ш: 610 мм **В:** 730 мм **Г:** 680 мм

E33T5 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Программное и ручное управление.
- Меню программ с наглядными значками.
- До 5 этапов приготовления.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп 236060.

SK33 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E33T5/2 DSKE33 — на регулируемых ножках.
E33T5/2C DSKE33C — на роликах.

СКОРОСТЬ, РАЗМЕР, УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

В новой высокопроизводительной печи Turbofan E35 реализованы передовые технологии для безупречного выпекания, жарки и восстановления продуктов. Это самая большая модель среди наших электрических конвекционных печей.

TURBOFAN E35-30

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА 6 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Технология интеллектуального управления вентиляцией Turbofan позволяет управлять вентиляцией в ручном или автоматическом режиме, открывая и закрывая вентиляционные отверстия на различных этапах приготовления. Функция автоматического управления вентиляцией позволяет отводить тепло и влагу из камеры печи на наиболее важных, завершающих этапах приготовления для получения идеальной корочки на запекаемых блюдах.

Помимо долговечности и изысканного внешнего вида, которыми славится техника Turbofan, печи E35 также отличаются малонагревающейся вентилируемой дверцей и маятниковой ручкой. Быстрый прогрев и точность приготовления достигаются благодаря двухскоростному реверсивному вентилятору двухстороннего действия и покрытой стекловидной эмалью камере печи.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 6 противней размером 406 x 736 мм (16 x 29 дюймов).
- Вместимость: 6 противней размером 457 x 762 мм (18 x 30 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 105 мм.
- Ширина: 910 мм.
- Корпус из нержавеющей стали.
- 2-скоростной реверсивный вентилятор двухстороннего действия.
- Мощность нагрева: 12 кВт.
- Режим пароконвектомата (5 уровней).
- Две галогенных лампы освещения камеры.
- 6 решеток в комплекте.

Ш: 910 мм **В:** 871 мм **Г:** 1022 мм

E35D6-30 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- Электронный термостат.
- Электронный таймер.
- Режим ручного управления и программный режим.
- 30 программ с 3 этапами приготовления и сигналами по окончании каждого этапа.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп 236060.

SK35 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E35D6-30/2 DSK35 — на регулируемых ножках.
E35D6-30/2C DSK35C — на роликах.

Ш: 910 мм **В:** 871 мм **Г:** 1022 мм

E35T6-30 — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Программное и ручное управление.
- Меню программ с наглядными значками.
- До 5 этапов приготовления.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.
- Отдельный таймер для каждого уровня.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный термощуп 236060.

SK35 Стенд для печи

Стенд на два прибора
E35T6-30/2 DSK35 — на регулируемых ножках.
E35T6-30/2C DSK35C — на роликах.

MOFFAT
turbofan

TURBOFAN E931M

4-КОНФОРОЧНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧЬЮ НА 4 ПРОТИВНЯ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Усовершенствованная плита E931M для малых предприятий питания с расстоянием между уровнями 80 мм вмещает 4 противня GN 1/1. 4-конфорочная плита оснащена быстронагревающимися передними и задними конфорками мощностью 2 кВт и 1,5 кВт соответственно. Гигиеничная верхняя поверхность изготовлена из штампованной нержавеющей стали. Многофункциональная конвекционная печь позволяет жарить, готовить на гриле и выпекать. Эта модель идеально подходит для предприятий, которым требуется компактная и универсальная плита с печью.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Печь с однофазным подключением посредством штатного кабеля с штепсельной вилкой (13 А).
- Плита с однофазным подключением.

ПЛИТА

- Две быстронагревающихся передних конфорки мощностью 2 кВт.
- Две быстронагревающихся задних конфорки мощностью 1,5 кВт.
- Гигиеничная верхняя поверхность из штампованной нержавеющей стали.
- Однофазное подключение мощностью 7 кВт.

ПЕЧЬ

- Вместимость: 4 противня GN 1/1.
- Расстояние между уровнями: 80 мм.
- Режим гриля.
- Низкоскоростной однонаправленный вентилятор.
- Мощность нагрева: 2,8 кВт в режиме выпечки, мощность ТЭНов гриля: 2 кВт.
- Малонагревающаяся вентилируемая распашная дверца (в стандартной комплектации левосторонняя). Дверцу можно самостоятельно перевесить для открывания вправо.
- Ненагревающаяся рукоятка дверцы.
- Камера печи, покрытая стекловидной эмалью.
- Съемное сплошное уплотнение дверцы печи.
- Галогенная лампа освещения камеры.
- Регулируемые ножки из нержавеющей стали диаметром 50 мм.
- 4 решетки в комплекте.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 А).
- Полностью перерабатываемая упаковка.

Ш: 675 мм **В:** 890 мм **Г:** 626 мм

E931M — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Компактные габариты: 675 мм (Ш), 626 мм (Г).

ПЕЧЬ

- Термостат печи с диапазоном 50–270 °C.
- Управление грилем при помощи рукоятки термостата.
- Световой индикатор питания.
- Световой индикатор нагрева.
- Механический таймер на 60 минут.
- Световой индикатор и звуковой сигнал истечения времени.
- Автомат отключения при перегреве.

ПЛИТА

- 6-позиционные регуляторы нагрева конфорок.
- Световые индикаторы включения конфорок.

turbofan
MOFFAT
ON
HOLD
MOFFAT

turbofan®

CONVECTION OVEN SYSTEMS

PSERIES

Наши усовершенствованные расстоечно-тепловые шкафы отличаются продуманной конструкцией и выверенными техническими решениями. Эти шкафы можно использовать как отдельно, так и в составе системы с совместимой печью серии Turbofan 32 или 33. Расстоечный шкаф E85 поставляется в двух размерах и используется в системе с конвекционными печами E35.

Стандартные характеристики расстоечно-тепловых шкафов серии Turbofan P

- ДВОЙНОЕ НАЗНАЧЕНИЕ — РАССТОЕЧНЫЙ И ТЕПЛОВОЙ ШКАФ.
- МИНИМАЛЬНАЯ ШИРИНА.
- КОНСТРУКЦИЯ С ДВОЙНЫМ КОЖУХОМ.
- АВТОМАТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПОДАЧИ ВОДЫ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ВСТРОЕННЫМ ФИЛЬТРОМ.
- СЕЛЕКТОР РЕЖИМОВ: ВЫКЛЮЧЕНИЕ, РАССТОЙКА, ПОДОГРЕВ.
- СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ С НИЗКОСКОРОСТНЫМИ ВЕНТИЛЯТОРАМИ.
- КОНТРОЛЬ ВЛАЖНОСТИ.
- ДВЕ ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ КАМЕРЫ.
- РОЛИКИ ДИАМЕТРОМ 76 ММ: 2 ПОВОРОТНЫХ ПЕРЕДНИХ СДВОЕННЫХ С БЛОКИРОВКОЙ ПОВОРОТА И 2 НЕПОДВИЖНЫХ ЗАДНИХ.
- ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ УПАКОВКА.

ПОДОГРЕВ

Благодаря реализованной в серии P технологии подогрева у вас всегда будут под рукой блюда, готовые для подачи. Одним из вариантов является использование шкафа в сочетании с конвекционной печью для быстрого перемещения блюд и простоты использования. Другой вариант — установить в подсобном помещении отдельный шкаф с блюдами, готовыми к подаче в часы наплыва посетителей. Шкафы серии P идеально подходят для первых и вторых блюд, курицы, говядины, баранины, свинины, запеченных овощей, риса, словом, любой пищи, которую требуется выдерживать при температуре 65–85 °C.

РАССТОЙКА

Универсальные шкафы серии Turbofan P идеально подходят для расстойки свежих и замороженных изделий из теста. Функция расстойки позволяет установить на термостате температуру в диапазоне 20–40 °C, а также уровень влажности в соответствии с типом выпечки. Серия P отличается оптимальным сочетанием возможностей и практичности для пекарных цехов.

TURBOFAN P8

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РАССТОЕЧНО-ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 8 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Модель P8M — это стильный и долговечный расстоечно-тепловой шкаф на 8 противней. В стандартной комплектации предусмотрены увлажнитель с автоматической подачей воды, режим теплового шкафа и удобные органы управления. Этот шкаф можно установить отдельно или как основание для печи модели E32 или G32. Распашную дверцу можно самостоятельно перевесить для открывания влево или вправо. Штатный кабель питания с штепсельной вилкой облегчает установку, в то время как конструкция шкафа с полностью изолированным двойным кожухом обеспечивает эффективный нагрев.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 8 плоских противней полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 16 плоских противней половинного размера 460 x 330 мм (18 x 13 дюймов).
- Вместимость: 8 противней размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 76 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Автоматическая система подачи воды в стандартной комплектации.

Ш: 735 мм **В:** 914 мм **Г:** 810 мм

P8M — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Селектор режимов: выключение, расстойка, подогрев.
- Механический термостат с диапазоном 20–85 °C.
- Термометр для измерения температуры в шкафу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

Стенд на два прибора **P8M/2** DSKP8

E32D4 на **P8M**

E32T4 на **P8M**

G32D4 на **P8M**

TURBOFAN P12

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РАССТОЕЧНО-ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 12 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Занимая столь же малую площадь, модель P12M обладает большей вместимостью и большей мощностью. Этот расстоечно-тепловой шкаф на 12 противней отличается превосходным внешним видом и долговечностью, типичными для этой усовершенствованной серии. В стандартной комплектации предусмотрены увлажнитель с автоматической подачей воды, режим теплового шкафа и удобные органы управления. Этот шкаф можно установить отдельно или как основание для печи модели E32. Распашную дверцу можно самостоятельно перевесить для открывания влево или вправо. Конструкция шкафа с полностью изолированным двойным кожухом обеспечивает эффективный нагрев, а кабель питания с штепсельной вилкой упрощает установку.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 12 плоских противней полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Вместимость: 24 плоских противня половинного размера 460 x 330 мм (18 x 13 дюймов).
- Вместимость: 12 противней размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Автоматическая система подачи воды в стандартной комплектации.

Ш: 735 мм **В:** 1129 мм **Г:** 810 мм

P12M — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Селектор режимов: выключение, расстойка, подогрев.
- Механический термостат с диапазоном 20–85 °C.
- Термометр для измерения температуры в шкафу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

E32D4 на **P12M**

E32T4 на **P12M**

TURBOFAN P10

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РАССТОЕЧНО-ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 10 ПРОТИВНЕЙ ПОЛОВИННОГО РАЗМЕРА

Модель P10 имеет ширину всего 610 мм и при этом внушительную вместимость на 10 противней GN 1/1, а расстояние между уровнями составляет 74 мм. В стандартной комплектации шкаф имеет полностью изолированную конструкцию с двойным кожухом для экономии энергии при нагреве, увлажнитель с автоматической подачей воды, поддерживает режим теплового шкафа и оснащен кабелем питания с штепсельной вилкой для простой установки. Кроме того, шкаф отличается тщательно продуманной функциональной конструкцией и непревзойденной прочностью, характерными для серии Turbofan. Его можно использовать отдельно или в качестве основания для печи E33.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 10 противней GN 1/1.
- Вместимость: 10 плоских противней половинного размера 460 x 330 мм (18 x 13 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Автоматическая система подачи воды в стандартной комплектации.

Ш: 610 мм **В:** 1015 мм **Г:** 680 мм

P10M — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Селектор режимов: выключение, расстойка, подогрев.
- Механический термостат с диапазоном 20–85 °C.
- Термометр для измерения температуры в шкафу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

E33D5 на **P10M**

Ш: 610 мм **В:** 1015 мм **Г:** 680 мм

P10T — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Диапазон температур: 20–90 °C.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

E33T5 на **P10T**

TURBOFAN P85-8

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РАССТОЕЧНО-ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 8 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Полноразмерный электрический расстоечно-тепловой шкаф P85-8 отличается новым дизайном в стиле печей Turbofan E35 и отлично подходит для создания высокопроизводительной пекарной системы. Продуманная компактная конструкция вмещает 8 противней размером 406 x 736 мм (16 x 29 дюймов) или 8 противней размером 457 x 762 мм (18 x 30 дюймов). Дополнительно предлагается комплект решеток шириной 457 мм (18 дюймов). Стильный и прочный шкаф P85-8 вобрал в себя целый ряд инновационных технологий и обеспечивает точную расстойку свежих и замороженных изделий из теста. Шкаф P85-8 контролирует нагрев и влажность для точной активации дрожжей. Диапазон регулировки термостата составляет 20–40 °C в режиме расстойки и 65–85 °C в режиме подогрева.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 8 плоских противней полного размера 406 x 736мм (16 x 29 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 76 мм.
- Ширина: 910 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Автоматическая система подачи воды в стандартной комплектации.

Ш: 910 мм **В:** 914 мм **Г:** 880 мм

P85M8 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Селектор режимов: выключение, расстойка, подогрев.
- Механический термостат с диапазоном 20–85 °C.
- Термометр для измерения температуры в шкафу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

Стенд на два прибора **P85M8/2** DSKP85

E35D6 на **P85M8**

E35T6 на **P85M8**

TURBOFAN P85-12

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ РАССТОЕЧНО-ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 12 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Этот шкаф отличается повышенной производительностью при минимальной занимаемой площади. Установив его непосредственно под печью можно создать эффективную пекарную систему. Обновленный дизайн модели P85-12 идеально подходит к конвекционной печи Turbofan E35. Это прекрасный выбор, если требуется мощность и практичность. Надежная технология Turbofan обеспечивает точную расстойку свежих и замороженных изделий из теста, вмещая 12 противней размером 406 x 737 мм (16 x 29 дюймов) или 12 противней размером 457 x 762 мм (18 x 30 дюймов). Дополнительно предлагается комплект решеток шириной 457 мм (18 дюймов). Шкаф P85-12 контролирует нагрев и влажность для точной активации дрожжей. Диапазон регулировки термостата составляет 20–40 °C в режиме расстойки и 65–85 °C в режиме подогрева.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Вместимость: 12 плоских противней полного размера 406 x 736 мм (16 x 29 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Ширина: 910 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой (13 A).
- Автоматическая система подачи воды в стандартной комплектации.

Ш: 910 мм **В:** 1129 мм **Г:** 810 мм

P85M12 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Селектор режимов: выключение, расстойка, подогрев.
- Механический термостат с диапазоном 20–85 °C.
- Термометр для измерения температуры в шкафу.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Дополнительный комплект водяного фильтра 3M Cuno с картриджем и соединительными фитингами.

E35D6 на **P85M12**

E35T6 на **P85M12**

turbofan
MOFFAT

turbofan®

CONVECTION OVEN SYSTEMS

HSERIES

Наши новые специальные тепловые шкафы отличаются продуманной конструкцией и выверенными техническими решениями. Предлагаются модели двух вариантов ширины, с цифровыми дисплеями и с сенсорным экраном. Эти шкафы можно установить под рабочую поверхность, отдельно или в составе системы с совместимой печью серии Turbofan 32 или 33.

Стандартные характеристики специальных тепловых шкафов серии Turbofan H

- ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОВМЕСТНО С КОНВЕКЦИОННЫМИ ПЕЧАМИ TURBOFAN E32 И E33.
- МИНИМАЛЬНАЯ ШИРИНА.
- КОНСТРУКЦИЯ С ДВОЙНЫМ КОЖУХОМ.
- УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ЦИФРОВЫХ ДИСПЛЕЕВ ИЛИ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА.
- СИСТЕМА ЦИРКУЛЯЦИИ С НИЗКОСКОРОСТНЫМИ ВЕНТИЛЯТОРАМИ.
- ДВЕ ЛАМПЫ ОСВЕЩЕНИЯ КАМЕРЫ.
- СЛИВ КОНДЕНСАТА ИЗ ШКАФА В СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПОДДОН.
- РОЛИКИ ДИАМЕТРОМ 76 ММ: 2 ПОВОРОТНЫХ ПЕРЕДНИХ СДВОЕННЫХ С БЛОКИРОВКОЙ ПОВОРОТА И 2 НЕПОДВИЖНЫХ ЗАДНИХ.
- ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ УПАКОВКА.

TURBOFAN H8-UC

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 8 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1 ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ

Этот шкаф поддерживает высокое качество продукции и занимает минимум места. Благодаря ширине в 610 мм шкаф можно установить под рабочую поверхность, в составе системы с конвекционной печью Turbofan E33 либо отдельно для хранения дополнительной продукции. Система циркуляции с низкоскоростными вентиляторами идеально подходит для подогрева готовой продукции, поддерживая температуру в пределах от 20–90 °C. Модель H8-UC обладает большим объемом на 8 противней GN 1/1 с расстоянием между уровнями 74 мм. Наличие кабеля с штепсельной вилкой упрощает установку шкафа.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высота 810 мм для установки под рабочую поверхность.
- Возможность использования отдельно или вместе с конвекционной печью Turbofan E33.
- Вместимость: 8 противней GN 1/1.
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой, 220–240 В, 13 А.
- Мощность нагрева: 1200 Вт.
- Электронное управление температурой.
- Система циркуляции с низкоскоростными вентиляторами.
- Две галогенные лампы освещения камеры шкафа.
- Слив конденсата из шкафа в специальный поддон.

Ш: 610 мм **В:** 810 мм **Г:** 680 мм

H8D-UC — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления температурой и таймером с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- 3 таймера.

Ш: 610 мм **В:** 810 мм **Г:** 680 мм

H8T-UC — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

TURBOFAN H8-FS-UC

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 8 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ ДЛЯ УСТАНОВКИ ПОД РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ

Оборудование на оживленной кухне должно быть максимально надежным. Модель H8-FS оснащена нагревателями мощностью 1900 Вт и электронным управлением температурой для хранения продукции при постоянной температуре 20–90 °C. Шкаф H8-FS можно использовать как самостоятельно, так и в сочетании с конвекционной печью Turbofan E32. Он прост в установке и эксплуатации. Шкаф легко устанавливается под рабочую поверхность и вмещает восемь плоских противней полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов). Выбор в пользу приборов обновленной серии сделать еще проще благодаря современному дизайну и долговечной конструкции.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высота 810 мм для установки под рабочую поверхность.
- Возможность использования отдельно или вместе с конвекционной печью Turbofan E32.
- Вместимость: 8 полноразмерных плоских противней 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Ширина: 735 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой, 220–240 В, 13 А.
- Мощность нагрева: 1900 Вт.
- Электронное управление температурой.
- Система циркуляции с низкоскоростными вентиляторами.
- Две галогенные лампы освещения камеры шкафа.
- Слив конденсата из шкафа в специальный поддон.

Ш: 735 мм **В:** 810 мм **Г:** 810 мм

H8D-FS-UC — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- 3 таймера.

Ш: 735 мм **В:** 810 мм **Г:** 810 мм

H8T-FS-UC — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

TURBOFAN H10

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 10 ПРОТИВНЕЙ GN 1/1

Требуется большая вместительность при ширине 610 мм? Тогда вам подойдет новая модель H10. Этот шкаф вмещает 10 противней GN 1/1 с расстоянием между уровнями 74 мм. Он идеально подходит для использования с печью Turbofan E33 или в качестве отдельно стоящего оборудования. Предприятиям, которым требуется подогрев большого объема продукции (без громоздкого оборудования), идеально подходит новый шкаф H10, который не только вмещает десять противней, но и оснащен передовой системой циркуляции с низкоскоростными вентиляторами.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Возможность использования отдельно или вместе с конвекционной печью Turbofan E33.
- Вместимость: 10 противней GN 1/1.
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Компактная конструкция шириной 610 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой, 220–240 В, 13 А.
- Мощность нагрева: 1200 Вт.
- Электронное управление температурой.
- Система циркуляции с низкоскоростными вентиляторами.
- Две галогенные лампы освещения камеры шкафа.
- Слив конденсата из шкафа в специальный поддон.

Ш: 610 мм **В:** 1015 мм **Г:** 680 мм

H10D — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления временем и температурой с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- 3 таймера.

Ш: 610 мм **В:** 1015 мм **Г:** 680 мм

H10T — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

E33D5 на **H10D**

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

E33T5 на **H10T**

TURBOFAN H10-FS

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕПЛОВОЙ ШКАФ НА 10 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Новые тепловые шкафы превосходят самые смелые ожидания. Для загруженных кухонь теперь есть решение для подогрева больших партий продукции — шкаф H10-FS. Самый большой в этой серии, данный тепловой шкаф вмещает 10 плоских противней полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов). Шкаф Turbofan H10-FS такой же надежный, как и остальные шкафы этой серии. Его можно использовать как отдельно, так и вместе с конвекционной печью Turbofan E32.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Возможность использования отдельно или вместе с конвекционной печью Turbofan E32.
- Вместимость: 10 плоских противней полного размера 460 x 660 мм (18 x 26 дюймов).
- Расстояние между уровнями: 74 мм.
- Компактная конструкция шириной 735 мм.
- Штатный кабель питания с штепсельной вилкой, 220–240 В, 13 А.
- Мощность нагрева: 1900 Вт.
- Электронное управление температурой.
- Система циркуляции с низкоскоростными вентиляторами.
- Две галогенные лампы освещения камеры шкафа.
- Слив конденсата из шкафа в специальный поддон.

Ш: 735 мм **В:** 1015 мм **Г:** 810 мм

H10D-FS — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления температурой и таймером с цифровыми дисплеями.
- Крупные и четкие дисплеи высотой 20 мм.
- 3 таймера.

Ш: 735 мм **В:** 1015 мм **Г:** 810 мм

H10T-FS — С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Панель управления с сенсорным экраном.
- Меню программ с наглядными значками.
- Отдельный таймер для каждого уровня.
- Порт USB для обновления программ и значков.

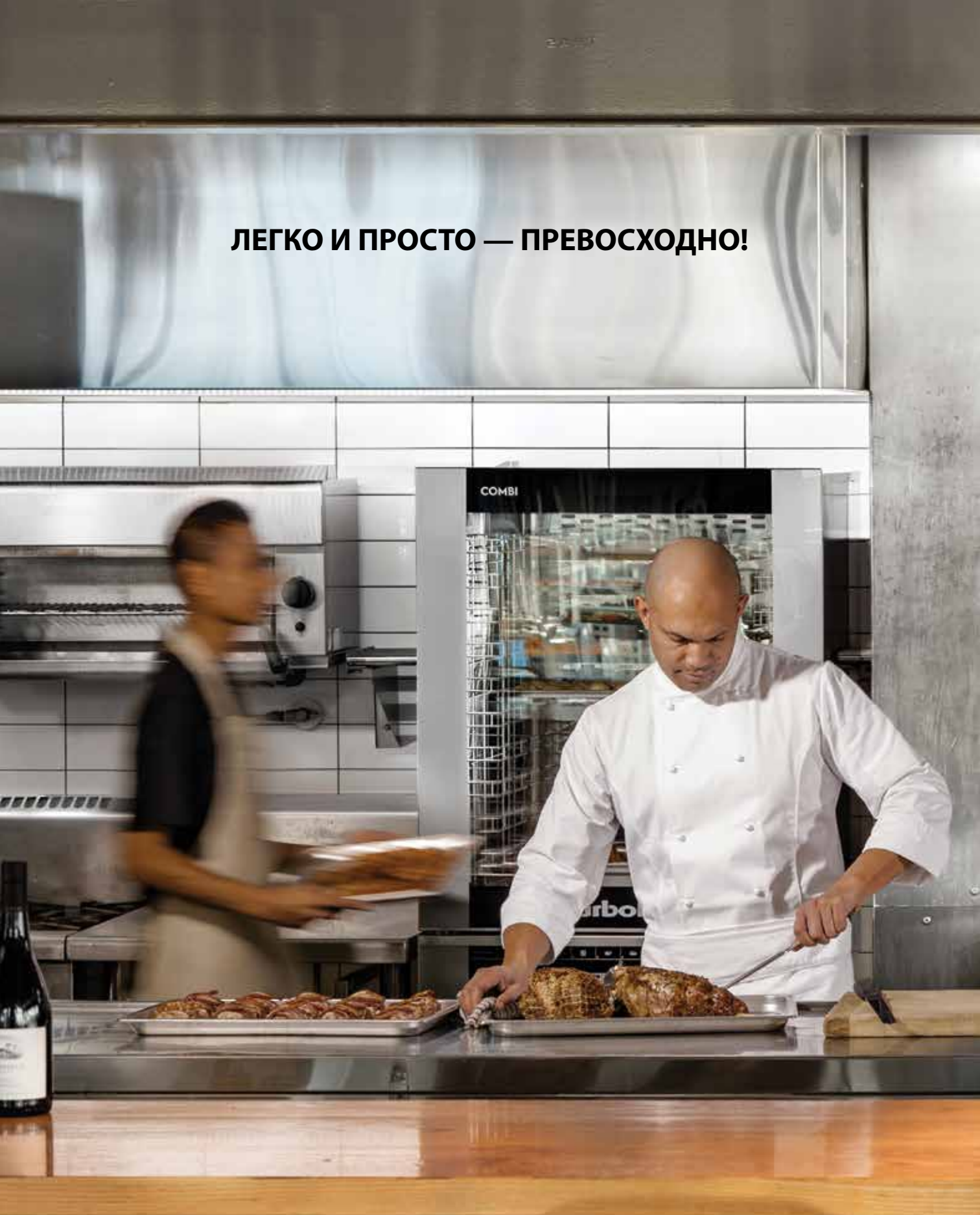
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

E32D4 на **H10D-FS**

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

E32T4 на **H10T-FS**

ЛЕГКО И ПРОСТО — ПРЕВОСХОДНО!



Хлебобулочные изделия, пицца, морепродукты, мясо, овощи и десерты — наконец-то стало возможным готовить безупречно, как бы высоки ни были ваши требования.

turbofan®
COMBI

40SERIES

Множество удобных функций и широкие возможности собраны воедино в компактных пароконвектоматах серии Turbofan 40 шириной 812 мм. Выведите свою кухню на новый уровень производительности. Откройте новые возможности! Хлебобулочные изделия, пицца, морепродукты, мясо, овощи и десерты — наконец-то стало возможным готовить безупречно, как бы высоки ни были ваши требования.

Стандартные характеристики всех пароконвектоматов серии Turbofan 40

- ВЕНТИЛЯТОР С АВТОРЕВЕРСОМ ДЛЯ РАВНОМЕРНОЙ ГОТОВКИ.
- ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОГЕНЕРАТОР.
- ДВЕРЦА С ДВУМЯ ТЕПЛООТРАЖАЩИМИ ЗАКАЛЕННЫМИ СТЕКЛАМИ.
- АБСОЛЮТНО ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ КАМЕРА.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПЕТЛИ ДЛЯ ОПТИМАЛЬНОГО УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ.
- СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ КАМЕРЫ.
- РУЧНОЙ ДУШ С ФИТИНГАМИ И ПЕРЕХОДНИКАМИ В КОМПЛЕКТЕ.
- РЕГУЛИРУЕМЫЕ НЕСКОЛЬЗЯЩИЕ НОЖКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДИАМЕТРОМ 50 ММ, ВЫСОТОЙ 76 ММ.
- ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ УПАКОВКА.

Отдельные печи можно устанавливать на стендах Turbofan. В стандартной комплектации все стенды имеют 6 уровней и построены на рамах из 38-мм и 32-мм квадратных труб из нержавеющей стали на роликовых опорах.
Стенды поставляются в плоской упаковке, и их сборка занимает всего 10 минут.
Все стенды имеют модульную конструкцию и выполнены в стиле серии Turbofan.

БЕСПРЕПЯТСТВЕННАЯ ЧИСТКА

Камера пароконвектомата имеет гладкую поверхность со скругленными углами для легкой очистки.

01. ТРОГАЙТЕ БЕЗ ОПАСКИ

Малонагревающиеся вентилируемые дверцы печей оснащены внутренним стеклом с теплоотражающим слабоизлучающим покрытием, которое уменьшает поглощение и передачу тепла на наружную поверхность стеклянной панели. Вентилируемая конструкция дверцы ускоряет остывание воздуха вблизи второй стеклянной панели. Это беспроигрышный подход — внутреннее стекло дверцы с низкой теплопроводностью обеспечивает безопасную для рук температуру поверхности дверцы.

РЕВЕРСИВНЫЙ ВЕНТИЛЯТОР

Функция автореверса автоматически изменяет направление вращения вентилятора, обеспечивая равномерный прогрев.

СИСТЕМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ*

Инновационная система Ecospeed регулирует уровень мощности в зависимости от объема приготавливаемой пищи. Это помогает оптимизировать теплоотдачу и снизить потери энергии. При этом неизменно поддерживается требуемая температура. * Этой системой оснащаются только модели с цифровым управлением.

02. ТЕРМОЩУП

Термощуп предлагается для моделей серии 40 с цифровым управлением и позволяет определять степень готовности продукции вместо таймера. Многоточечный термощуп можно использовать с любым программным режимом готовки для достижения наилучшего результата.

ЧИСТКА

Система ручной чистки поставляется со всеми моделями. Внешний ручной душ помогает чистить печь легко и быстро.

03. СИСТЕМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ*

Модель 40D оснащена эксклюзивной системой автоматической чистки со сменными картриджами с жидким моющим средством. Вам больше не придется заливать опасные химические вещества. И больше не будет на виду неприглядных емкостей. Просто выберите нужный цикл чистки, остальное печь сделает сама. * Этой системой оснащена только модель 40D.

TURBOFAN COMBI EC40-5

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ НА 5 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Благодаря сочетанию привлекательного дизайна, высокой мощности и производительности пароконвектомат EC40-5 идеально подходит для открытой кухни. ТЭНы мощностью 7 кВт работают в режиме конвекции, готовки на пару и комбинированном режиме. Пароконвектомат дает новые возможности благодаря объему на пять полноразмерных противней и возможности загрузки справа или слева. Яркие светодиоды освещают продукцию в камере в процессе приготовления. Эта печь не только отлично выглядит, но и прекрасно готовит.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрический парогенератор.
- Вместимость: 5 противней GN 1/1.
- Вместимость: 5 противней размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 70 мм.
- Компактная конструкция шириной 812 мм.
- Мощность нагрева: 7 кВт.
- Ручной душ с фитингами и переходниками в комплекте.

Ш: 812 мм **В:** 795 мм **Г:** 725 мм

EC40M5 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Ручной таймер на 120 минут.
- Селектор режимов: конвекции, готовки на пару, комбинированного.
- Функция быстрого охлаждения при открытии дверцы.
- Система ручной чистки с внешним ручным душем.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40M5 на **SK40A**

Ш: 812 мм **В:** 795 мм **Г:** 725 мм

EC40D5 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 2 скорости вращения вентилятора, при низкой скорости уменьшается мощность нагрева.
- Электронная сенсорная панель управления.
- Четкий светодиодный буквенно-цифровой дисплей.
- 10 предварительно настроенных режимов готовки с быстрым запуском с помощью значков.
- Готовка вручную с тремя режимами.
- Автоматическое управление вентиляцией камеры.
- Синхронизированное светодиодное освещение камеры.
- Система автоматической чистки жидким моющим средством (LCS).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40D5 на **SK40A**

TURBOFAN COMBI EC40-7

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ НА 7 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Благодаря мощности нагрева 12 кВт и удобному управлению EC40-7 позволяет готовить со стабильным результатом на семи полноразмерных противнях или противнях GN 1/1. Большая мощность также обеспечивает гибкость программирования — режимы конвекции, готовки на пару и комбинированный режим можно настраивать для достижения идеальных результатов. Большое расстояние между уровнями и понятный интерфейс разработаны специально для удобства оператора, а внешний ручной душ помогает быстро чистить печь в конце смены.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрический парогенератор.
- Вместимость: 7 противней GN 1/1.
- Вместимость: 7 противней размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 70 мм.
- Компактная конструкция шириной 812 мм.
- Мощность нагрева: 12 кВт.
- Ручной душ с фитингами и переходниками в комплекте.

Ш: 812 мм **В:** 960 мм **Г:** 725 мм

E40M7 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Электромеханические селекторы времени, температуры и режима работы.
- Ручной таймер на 120 минут.
- Селектор режимов: конвекции, готовки на пару, комбинированного.
- Функция быстрого охлаждения при открытии дверцы.
- Система ручной чистки с внешним ручным душем.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40M7 на **SK40A**

Ш: 812 мм **В:** 960 мм **Г:** 725 мм

E40D7 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 2 скорости вращения вентилятора, при низкой скорости уменьшается мощность нагрева.
- Электронная сенсорная панель управления.
- Четкий светодиодный буквенно-цифровой дисплей.
- 10 предварительно настроенных режимов готовки с быстрым запуском с помощью значков.
- Готовка вручную с тремя режимами.
- Автоматическое управление вентиляцией камеры.
- Система автоматического управления уровнем влажности.
- Синхронизированное светодиодное освещение камеры.
- Система автоматической чистки жидким моющим средством (LCS).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40D7 на **SK40A**

TURBOFAN COMBI EC40-10

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТ НА 10 ПОЛНОРАЗМЕРНЫХ ПРОТИВНЕЙ

Благодаря объему на десять противней GN 1/1 или противней размером 600 x 400 мм пароконвектомат EC40-10 позволяет готовить действительно много. Самая большая печь в модельном ряду пароконвектоматов Turbofan предназначена для крупных объемов продукции и максимальной производительности. Высокая мощность в 14 кВт обеспечивает постоянство результатов, будь то режим конвекции, готовки на пару или комбинированный. Ширина всего 810 мм обеспечивает экономию пространства. Пароконвектомат EC40-10 можно установить на стенд SK40-10A для повышения эффективности, чтобы успевать больше и делать это лучше.

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электрический парогенератор.
- Вместимость: 10 противней GN 1/1.
- Вместимость: 10 противней размером 600 x 400 мм.
- Расстояние между уровнями: 70 мм.
- Компактная конструкция шириной 812 мм.
- Мощность нагрева: 14 кВт.
- Ручной душ с фитингами и переходниками в комплекте.

Ш: 812 мм **В:** 1170 мм **Г:** 725 мм

EC40M10 — С РУЧНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- Электромеханические селекторы времени, температуры и режима работы.
- Диапазон температур: 50–260 °C.
- Ручной таймер на 120 минут.
- Селектор режимов: конвекции, готовки на пару, комбинированного.
- Функция быстрого охлаждения при открытии дверцы.
- Система ручной чистки с внешним ручным душем.
- Ручная вентиляция камеры.
- Светодиодное освещение камеры.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40M10 на **SK40-10A**

Ш: 812 мм **В:** 1170 мм **Г:** 725 мм

EC40D10 — С ЦИФРОВЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

- 2 скорости вращения вентилятора, при низкой скорости уменьшается мощность нагрева.
- Электронная сенсорная панель управления.
- Четкий светодиодный буквенно-цифровой дисплей.
- 10 предварительно настроенных режимов готовки с быстрым запуском с помощью значков.
- Готовка вручную с тремя режимами.
- Автоматическое управление вентиляцией камеры.
- Синхронизированное светодиодное освещение камеры.
- Система автоматической чистки жидким моющим средством (LCS).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Многоточечный термощуп.

EC40D10 на **SK40-10A**

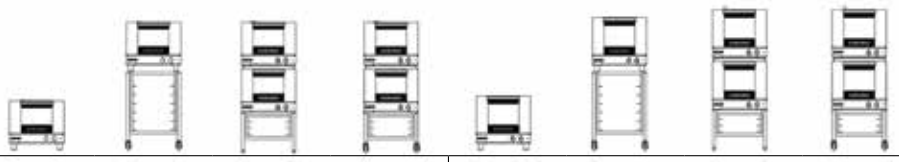
COMBI

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

СЕРИЯ 20 **54** | СЕРИЯ 30 **59** | СЕРИЯ P **65** | СЕРИЯ H **66** | СЕРИЯ 40 **67**

turbofan®

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	Turbofan E22M3				Turbofan E23M3			
	E22M3	E22M3/SK23	E22M3/2	E22M3/2C	E23M3	E23M3/SK23	E23M3/2	E23M3/2C
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Расстояние между уровнями (мм)	70	70	70	70	85	85	85	85
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)								
Плоский противень половинного размера 460 x 330	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Противень полного размера 460 x 660								
Гастроемкость GN 2/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Противень Euronorm размером 600 x 400								
Гастроемкость GN 1/1								
Противень размером 16 x 29 дюймов								
Противень размером 18 x 30 дюймов								
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ								
220–240 В, 1 фаза	2,1 кВт	2,1 кВт	2,1 кВт / 2,1 кВт	2,1 кВт / 2,1 кВт	3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт
400–415 В, 3 фазы								
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
Мощность горелок								
ГАБАРИТЫ Ширина (мм)	610	610	610	610	610	610	610	610
Высота (мм)	552	1439	1461	1543	607	1487	1571	1653
Глубина (мм)	608	608	645	645	642	642	643	642
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Ширина (мм)	495	495	495	495	495	495	495	495
(Печь / расстоечный шкаф) Высота (мм)	250	250	250	250	305	305	305	305
Глубина (мм)	340	340	340	340	340	340	340	340
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ								
Механическое управление	•	•	•	•	•	•	•	•
Панель управления с цифровыми дисплеями								
Панель управления с сенсорным экраном								
Механический термостат	•	•	•	•	•	•	•	•
Электронный термостат								
Механический таймер на 60 мин	•	•	•	•	•	•	•	•
Электронный таймер на 180 мин								
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия	1	1	1/1	1/1				
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия					1	1	1/1	1/1
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия								
Функция впрыска воды								
Режим увлажнения								
Режим пароконвектомата								
Комплект термощупа								
ТЭН (режим) гриля								
Камера, покрытая стекловидной эмалью	•	•	•	•	•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры					1	1	1/1	1/1
Откидная дверца	•	•	•	•	•	•	•	•
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону								
Маятниковая рукоятка дверцы								
Малонагревающаяся вентилируемая дверца	•	•	•	•	•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы	•	•	•	•	•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы	•	•	•	•	•	•	•	•
Решетки в комплекте	3	3	6	6	3	3	6	6
Два режима: расстойка и подогрев								
Система автоматической подачи воды								
Стенд на два прибора на регулируемых ножках			•				•	
Стенд на два прибора на роликах		Дополнительно		•		Дополнительно		•

d	Turbofan E23D3				t	Turbofan E23T3				m	Turbofan E27M2			
	E23D3	E23D3/SK23	E23D3/2	E23D3/2C		E23T3	E23T3/SK23T	E23T3/2	E23T3/2C		E27M2	E27M2/ SK2731N/U	E27M2/2	E27M2/2C
	3	3/6	3/3/3	3/3/3		3	3/6	3/3/5	3/3/5		2	2/6	2/2/3	2/2/3
	85	85	85	85		85	85	85	85		115	115	115	115
	3	3/6	3/3/3	3/3/3		3	3/6	3/3/5	3/3/5		4	4/12	4/4/6	4/4/6
											2	2/6	2/2/3	2/2/3
	3	3/6	3/3/3	3/3/3		3	3/6	3/3/5	3/3/5		4	4/12	4/4/6	4/4/6
											2	2/6	2/2/3	2/2/3
	3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт		3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт		3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт
	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A		13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A		13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
	610	610	610	610		745	745	745	745		810	810	810	810
	607	1487	1571	1653		512	1392	1571	1653		607	1487	1571	1653
	642	642	643	642		643	643	643	643		762	762	762	762
	495	495	495	495		495	495	495	495		695	695	695	695
	305	305	305	305		305	305	305	305		305	305	305	305
	340	340	340	340		340	340	340	340		470	470	470	470
											•	•	•	•
	•	•	•	•										
						•	•	•	•					
											•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•	•					
											•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•	•					
	1	1	1/1	1/1		1	1	1/1	1/1		1	1	1/1	1/1
	•	•	•	•		•	•	•	•					
	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
	1	1	1/1	1/1		1	1	1/1	1/1		2	2	2/2	2/2
	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
	3	3	6	6		3	3	6	6		2	2	4	4
			•					•					•	
		Дополнительно		•			Дополнительно		•			Дополнительно		•

turbofan®

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	d	Turbofan E27D2				t	Turbofan E27T2			
		E27D2	E27D2/ SK2731N/U	E27D2/2	E27D2/2C		E27T2	E27T2/ SK2728TN/U	E27T2/2	E27T2/2C
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)		2	2/6	2/2/3	2/2/3		2	2/6	2/2/5	2/2/5
Расстояние между уровнями (мм)		115	115	115	115		115	115	115	115
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)										
Плоский противень половинного размера 460 x 330		4	4/12	4/4/6	4/4/6		4	4/12	4/4/10	4/4/10
Противень полного размера 460 x 660		2	2/6	2/2/3	2/2/3		2	2/6	2/2/5	2/2/5
Гастроемкость GN 2/3		4	4/12	4/4/6	4/4/6		4	4/12	4/4/10	4/4/10
Противень Euronorm размером 600 x 400		2	2/6	2/2/3	2/2/3		2	2/6	2/2/5	2/2/5
Гастроемкость GN 1/1										
Противень размером 16 x 29 дюймов										
Противень размером 18 x 30 дюймов										
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
220–240 В, 1 фаза		3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт		3 кВт	3 кВт	3 кВт / 3 кВт	3 кВт / 3 кВт
400–415 В, 3 фазы										
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой		13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A		13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
Мощность горелок										
ГАБАРИТЫ	Ширина (мм)	810	810	810	810		945	945	945	945
	Высота (мм)	607	1487	1571	1653		512	1393	1571	1653
	Глубина (мм)	762	762	762	762		762	762	762	762
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Ширина (мм)	695	695	695	695		695	695	695	695
(Печь / расстоечный шкаф)	Высота (мм)	305	305	305	305		305	305	305	305
	Глубина (мм)	470	470	470	470		470	470	470	470
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
Механическое управление										
Панель управления с цифровыми дисплеями		•	•	•	•					
Панель управления с сенсорным экраном							•	•	•	•
Механический термостат										
Электронный термостат		•	•	•	•		•	•	•	•
Механический таймер на 60 мин										
Электронный таймер на 180 мин		•	•	•	•		•	•	•	•
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия										
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия		1	1	1/1	1/1		1	1	1/1	1/1
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия										
Функция впрыска воды										
Режим увлажнения										
Режим пароконвектомата		•	•	•	•		•	•	•	•
Комплект термощупа										
ТЭН (режим) гриля										
Камера, покрытая стекловидной эмалью		•	•	•	•		•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры		1	1	1/1	1/1		1	1	1/1	1/1
Откидная дверца		•	•	•	•		•	•	•	•
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону										
Маятниковая рукоятка дверцы										
Малонагревающаяся вентилируемая дверца		•	•	•	•		•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Решетки в комплекте		2	2	4	4		2	2	4	4
Два режима: расстойка и подогрев										
Система автоматической подачи воды										
Стенд на два прибора на регулируемых ножках				•					•	
Стенд на два прибора на роликах			Дополнительно		•			Дополнительно		•

Turbofan E27M3				Turbofan E27D3				Turbofan E27T3			
E27M3	E27M3/ SK2731N/U	E27M3/2	E27M3/2C	E27D3	E27D3/ SK2731N/U	E27D3/2	E27D3/2C	E27T3	E27T3/ SK2728TN/U	E2TD3/2	E27T3/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/10	6/6/10
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/10	6/6/10
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
4,7 кВт	4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт	4,7 кВт	4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт	4,7 кВт	4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт	4,7 кВт / 4,7 кВт
810	810	810	810	810	810	810	810	945	945	945	945
607	1487	1571	1653	607	1487	1571	1653	512	1393	1571	1653
762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762
695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695
305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305
470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470
•	•	•	•								
				•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•								
				•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•								
				•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
				•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2/2	2/2	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	3	6	6	3	3	6	6	3	3	6	6
		•				•				•	
Дополнительно			•	Дополнительно			•	Дополнительно			•

turbofan®

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	m	Turbofan E28M4				d	Turbofan E28D4			
		E28M4	E28M4/ SK2731N/U	E28M4/2	E28M4/2C		E28D4	E28D4/ SK2731N/U	E28D4/2	E28D4/2C
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)		4	4/6	4/4/3	4/4/3		4	4/6	4/4/3	4/4/3
Расстояние между уровнями (мм)		80	80	80	80		80	80	80	80
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)										
Плоский противень половинного размера 460 x 330		8	8/12	8/8/6	8/8/6		8	8/12	8/8/6	8/8/6
Противень полного размера 460 x 660		4	4/6	4/4/3	4/4/3		4	4/6	4/4/3	4/4/3
Гастроемкость GN 2/3		8	8/12	8/8/6	8/8/6		8	8/12	8/8/6	8/8/6
Противень Euronorm размером 600 x 400		4	4/6	4/4/3	4/4/3		4	4/6	4/4/3	4/4/3
Гастроемкость GN 1/1										
Противень размером 16 x 29 дюймов										
Противень размером 18 x 30 дюймов										
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
220–240 В, 1 фаза		6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт		6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт
400–415 В, 3 фазы										
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой										
Мощность горелок										
ГАБАРИТЫ	Ширина (мм)	810	810	810	810		810	810	810	810
	Высота (мм)	662	1542	1681	1763		662	1542	1681	1763
	Глубина (мм)	762	762	762	762		762	762	762	762
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Ширина (мм)	695	695	695	695		695	695	695	695
(Печь / расстоечный шкаф)	Высота (мм)	355	355	355	355		355	355	355	355
	Глубина (мм)	470	470	470	470		470	470	470	470
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
Механическое управление		•	•	•	•					
Панель управления с цифровыми дисплеями							•	•	•	•
Панель управления с сенсорным экраном										
Механический термостат		•	•	•	•					
Электронный термостат							•	•	•	•
Механический таймер на 60 мин		•	•	•	•					
Электронный таймер на 180 мин							•	•	•	•
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия										
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия		2	2	2/2	2/2		2	2	2/2	2/2
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия										
Функция впрыска воды										
Режим увлажнения										
Режим пароконвектомата							•	•	•	•
Комплект термощупа										
ТЭН (режим) гриля										
Камера, покрытая стекловидной эмалью		•	•	•	•		•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры		2	2	2/2	2/2		1	1	1/1	1/1
Откидная дверца		•	•	•	•		•	•	•	•
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону										
Маятниковая рукоятка дверцы										
Малонагревающаяся вентилируемая дверца		•	•	•	•		•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Решетки в комплекте		4	4	8	8		4	4	8	8
Два режима: расстойка и подогрев										
Система автоматической подачи воды										
Стенд на два прибора на регулируемых ножках				•					•	
Стенд на два прибора на роликах			Дополнительно		•			Дополнительно		•

Turbofan E28T4			
E28T4	E28T4/ SK2728TN/U	E28T4/2	E28T4/2C
4	4/6	4/4/5	4/4/5
80	80	80	80
8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5
8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5
6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт
945	945	945	945
567	1447	1681	1763
762	762	762	762
695	695	695	695
355	355	355	355
470	470	470	470
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
2	2	2/2	2/2
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
4	4	8	8
		•	
	Дополнительно		•

Turbofan E30M3			
E30M3	E30M3/ SK2731N	E30M3/2	E30M3/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3
100	100	100	100
3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3
2,3 кВт	2,3 кВт	2,3 кВт / 2,3 кВт	2,3 кВт / 2,3 кВт
13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
810	810	810	810
625	1505	1611	1693
616	666	666	666
565	565	565	565
425	425	425	425
395	395	395	395
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
3	3	6	6
		•	
	Дополнительно		•

turbofan®

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	d	Turbofan E31D4				d	Turbofan E32D4			
		E31D4	E31D4/SK2731N	E31D4/2	E31D4/2C		E32D4	E32D4/SK32	E32D4/2	E32D4/2C
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)		4	4/6	4/4/3	4/4/3		4	4/6	4/4	4/4
Расстояние между уровнями (мм)		80	80	80	80		110	110	110	110
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)										
Плоский противень половинного размера 460 x 330		4	4/6	4/4/3	4/4/3		8	8/12	8/8	8/8
Противень полного размера 460 x 660							4	4/6	4/5	4/4
Гастроемкость GN 2/3		4	4/6	4/4/3	4/4/3		8	8/12	8/8	8/8
Противень Euronorm размером 600 x 400							4	4/6	4/5	4/4
Гастроемкость GN 1/1		4	4/6	4/4/3	4/4/3					
Противень размером 16 x 29 дюймов										
Противень размером 18 x 30 дюймов										
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
230–240 В, 1 фаза		3,1 кВт	3,1 кВт	3,1 кВт / 3,1 кВт	3,1 кВт / 3,1 кВт		6,5 кВт	6,5 кВт	6,5 кВт / 6,5 кВт	6,5 кВт / 6,5 кВт
400–415 В, 3 фазы										
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой		13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A					
Мощность горелок										
ВНЕШНИЕ	Ширина (мм)	810	810	810	810		735	735	735	735
	Высота (мм)	625	1505	1611	1693		730	1602	1720	1720
	Глубина (мм)	616	665	666	666		810	810	858	858
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ	Ширина (мм)	565	565	565	565		465	465	465	465
(Печь / расстоечный шкаф)	Высота (мм)	425	425	425	425		515	515	515	515
	Глубина (мм)	395	395	395	395		700	700	700	700
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ										
Механическое управление										
Панель управления с цифровыми дисплеями		•	•	•	•		•	•	•	•
Панель управления с сенсорным экраном										
Механический термостат										
Электронный термостат		•	•	•	•		•	•	•	•
Механический таймер на 60 мин										
Электронный таймер на 180 мин		•	•	•	•		•	•	•	•
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия		1	1	1/1	1/1					
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия										
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия							1	1/1	1/1	1/1
Функция впрыска воды										
Режим увлажнения							•	•	•	•
Режим пароконвектомата										
Комплект термощупа							Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно
ТЭН (режим) гриля		•	•	•	•					
Камера, покрытая стекловидной эмалью		•	•	•	•		•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры		1	1	1/1	1/1		2	2	2/2	2/2
Откидная дверца										
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону		•	•	•	•		•	•	•	•
Маятниковая рукоятка дверцы										
Малонагревающаяся вентилируемая дверца		•	•	•	•		•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы		•	•	•	•		•	•	•	•
Решетки в комплекте		4	4	8	8		4	4	8	8
Два режима: расстойка и подогрев										
Система автоматической подачи воды										
Стенд на два прибора на регулируемых ножках				•					•	
Стенд на два прибора на роликах			Дополнительно		•			Дополнительно		•

		t	Turbofan E32T4					d	Turbofan E33D5	
E32D4/P8M	E32D4/P12M	E32T4	E32T4/SK32	E32T4/2	E32T4/2C	E32T4/P8M	E32T4/P12M	E33D5	E33D5/SK33	E33D5/2
4/8	4/12	4	4/6	4/4	4/4	4/8	4/12	5	5/5	5/5
110/76	110/74	110	110	110	110	110/76	110/74	85	85	85
8/16	8/24	8	8/12	8/8	8/8	8/16	8/24			
4/8	4/12	4	4/6	4/5	4/4	4/8	4/12			
8/16	8/24	8	8/12	8/8	8/8	8/16	8/24			
4/8	4/12	4	4/6	4/5	4/4	4/8	4/12			
								5	5/5	5/5
6,5 кВт / 1,5 кВт	6,5 кВт / 1,9 кВт	6,5 кВт	6,5 кВт	6,5 кВт / 6,5 кВт	6,5 кВт / 6,5 кВт	6,5 кВт / 1,5 кВт	6,5 кВт / 1,9 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт
13 A (P8M)	13 A (P12M)					13 A (P8M)	13 A (P12M)			
735	735	735	735	735	735	735	735	610	610	610
1560	1775	730	1602	1720	1720	1560	1775	730	1602	1720
810	810	810	810	858	858	810	810	680	680	680
465	465	465	465	465	465	465	465	330	330	330
515 / 730	515 / 945	515	515	515	515	515 / 730	515 / 945	515	515	515
700	700	700	700	700	700	700	700	570	570	570
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
•	•							•	•	•
		•	•	•	•	•	•			
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1 (P8M)	1 (P12M)					1 (P8M)	1 (P12M)			
1	1	1	1/1	1/1	1/1	1	1	1	1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2	2/2	2	2	2/2
•	•	•	•	•	•	•	•			
								•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	4	4	4	8	8	4	4	5	5	10
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
				•						•
			Дополнительно		•				Дополнительно	

turbofan®

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	d Turbofan E33D5		t Turbofan E33T5				
	E33D5/2C	E33D5/P10M	E33T5	E33T5/SK33	E33T5/2	E33T5/2C	E33T5/P10M/T
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10
Расстояние между уровнями (мм)	85	85/74	85	85	85	85	85/74
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)							
Плоский противень половинного размера 460 x 330							
Противень полного размера 460 x 660							
Гастроемкость GN 2/3							
Противень Euronorm размером 600 x 400							
Гастроемкость GN 1/1	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10
Противень размером 16 x 29 дюймов							
Противень размером 18 x 30 дюймов							
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ							
230–240 В, 1 фаза	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 1,5 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 6,0 кВт	6,0 кВт / 1,5 кВт
400–415 В, 3 фазы							
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой		13 A (P10M)					13 A (P10M)
Мощность горелок							
ВНЕШНИЕ Ширина (мм)	610	610	610	610	610	610	610
Высота (мм)	1720	1665	730	1602	1720	1720	1665
Глубина (мм)	680	680	680	680	680	680	680
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Ширина (мм)	330	330	330	330	330	330	330
(Печь / расстоечный шкаф) Высота (мм)	515	515 / 810	515	515	515	515	515 / 810
Глубина (мм)	570	570	570	570	570	570	570
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ							
Механическое управление		• (P10M)					• (P10M)
Панель управления с цифровыми дисплеями	•	•					
Панель управления с сенсорным экраном			•	•	•	•	•
Механический термостат		• (P10M)					• (P10M)
Электронный термостат	•	•	•	•	•	•	•
Механический таймер на 60 мин							
Электронный таймер на 180 мин	•	•	•	•	•	•	•
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия		1 (P10M)					1 (P10M)
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия							
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1/1
Функция впрыска воды							
Режим увлажнения	•	•	•	•	•	•	•
Режим пароконвектомата							
Комплект термощупа	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно
ТЭН (режим) гриля							
Камера, покрытая стекловидной эмалью	•	•	•	•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2
Откидная дверца							
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону							
Маятниковая рукоятка дверцы	•	•	•	•	•	•	•
Малонагревающаяся вентилируемая дверца	•	•	•	•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы	•	•	•	•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы	•	•	•	•	•	•	•
Решетки в комплекте	10	5	5	5	10	10	5
Два режима: расстойка и подогрев		• (P10M)					• (P10M)
Система автоматической подачи воды		• (P10M)					• (P10M)
Стенд на два прибора на регулируемых ножках					•		
Стенд на два прибора на роликах	•			Дополнительно		•	

d	Turbofan E35D-30						t	Turbofan E35T-30					
E35D-30	E35D-30/ SK35	E35D-30/2	E35D-30/2C	E35D-30/ P85M8	E35D-30/ P85M12		E35T-30	E35T-30/ SK35	E35T-30/2	E35T-30/2C	E35T-30/ P85M8	E35T-30/ P85M12
6	6/6	6/6	6/6	6/8	6/12		6	6/6	6/6	6/6	6/8	6/12
105	105	105	105	105/76	105/74		105	105	105	105	105/76	105/74
6	6	6/6	6/6	6/8	6/12		6	6	6/6	6/6	6/8	6/12
				8	12						8	12
				8	12						8	12
11,2 кВт	11,2 кВт	11,2 кВт / 11,2 кВт	11,2 кВт / 11,2 кВт	11,2 кВт	11,2 кВт		11,2 кВт	11,2 кВт	11,2 кВт / 11,2 кВт	11,2 кВт / 11,2 кВт	11,2 кВт	11,2 кВт
12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт / 12,5 кВт	12,5 кВт / 12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт		12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт / 12,5 кВт	12,5 кВт / 12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт
				13 A	13 A						13 A	13 A
910	910	910	910	910	910		910	910	910	910	910	910
871	871	1968	1968	1783	1997		??	871	1968	1968	1783	1997
1022	1022	1022	1022	1022	1022		1022	1022	1022	1022	1022	1022
465	465	465	465	465	465		465	465	465	465	465	465
710	710	710	710	710/730	710/945		710	710	710	710	710/730	710/945
800	800	800	800	800/795	800/795		800	800	800	800	800/795	800/795
•	•	•	•	•	•							
							•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
•	•	•	•									
				1	1						1	1
1	1	1/1	1/1	1	1		1	1	1/1	1/1	1	1
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно		Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно	Дополнительно
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
2	2	2/2	2/2	2/2	2/2		2	2	2/2	2/2	2/2	2/2
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•
6	6	12	12	6/8	6/12		6	6	12	12	6/8	6/12
				• (P85M8)	•(P85M12)						• (P85M8)	•(P85M12)
		•		• (P85M8)	•(P85M12)				•		• (P85M8)	•(P85M12)
	Дополнительно		•					Дополнительно		•		

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	d Turbofan G32D4					m Плита Turbofan
	G32D5	G32D5/SK32	G32D5/2	G32D5/2C	G32D5/P8M	E931
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)	4	4/6	4/4	4/4	4/8	4
Расстояние между уровнями (мм)	110	110	110	110	110/76	80
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)						
Плоский противень половинного размера 460 x 330	8	8/12	8/8	8/8	8/16	
Противень полного размера 460 x 660	4	4/6	4/5	4/4	4/8	
Гастроемкость GN 2/3	8	8/12	8/8	8/8	8/16	
Противень Euronorm размером 600 x 400	4	4/6	4/5	4/4	4/8	
Гастроемкость GN 1/1						4
Противень размером 16 x 29 дюймов						
Противень размером 18 x 30 дюймов						
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						
230–240 В, 1 фаза						7,0 кВт / 3,1 кВт
400–415 В, 3 фазы						
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A (печь)
Мощность горелок	35 МДж/ч	35 МДж/ч	35 МДж/ч	35 МДж/ч	35 МДж/ч	2 x 2 кВт / 2 x 1,5 кВт
ВНЕШНИЕ Ширина (мм)	735	735	735	735	735	675
Высота (мм)	910	1790	1810	1810	910	890
Глубина (мм)	810	810	856	856	810	626
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Ширина (мм)	465	465	465	465	465	565
(Печь / расстоечный шкаф) Высота (мм)	515	515	515	515	515 / 730	425
Глубина (мм)	700	700	700	700	700	395
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ						
Механическое управление					• (P8M)	•
Панель управления с цифровыми дисплеями	•	•	•	•	•	
Панель управления с сенсорным экраном						
Механический термостат					• (P8M)	•
Электронный термостат	•	•	•	•	•	
Механический таймер на 60 мин						•
Электронный таймер на 180 мин	•	•	•	•	•	
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия					1 (P8M)	1
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия	1	1	1/1	1/1	1	
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия						
Функция впрыска воды	•	•	•	•	•	
Режим увлажнения						
Режим пароконвектомата						
Комплект термощупа						
ТЭН (режим) гриля						•
Камера, покрытая стекловидной эмалью	•	•	•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры	2	2	2/2	2/2	2/2	•
Откидная дверца						
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону	•	•	•	•	•	•
Маятниковая рукоятка дверцы						
Малонагревающаяся вентилируемая дверца	•	•	•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы	•	•	•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы	•	•	•	•	•	•
Решетки в комплекте	4	4	8	8	4	4
Два режима: расстойка и подогрев					• (P8M)	
Система автоматической подачи воды					• (P8M)	
Стенд на два прибора на регулируемых ножках			•			
Стенд на два прибора на роликах		Дополнительно		•		

Расстоечные шкафы Turbofan							
P8M	P8M/2	P12M	P10M	P10T	P85M8	P85M8/2	P85M12
8	8/8	12	10	10	8	8/8	12
76	76	74	74	74	76	76	74
16	16/16	24			16	16/16	24
8	8/8	12			8	8/8	12
16	16/16	24					
8	8/8	12					
			10	10			
1,5 кВт	1,5 кВт /1,5 кВт	1,95 кВт	1,45 кВт	1,45 кВт	1,45 кВт	1,45 кВт	1,95 кВт
13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A
735	735	735	610	610	910	910	910
914	914	1129	1015	1015	914	1789	1129
810	810	810	680	680	880	880	810
465	465	465	330	330	465	465	465
730	730	945	810	810	730	730	945
700	700	700	570	570	795	795	795
•	•	•	•		•	•	•
				•			
•	•	•	•		•	•	•
				•			
1	1/1	1	1	1	1	1/1	1
2	2/2	2	2	2	2	2/2	2
•	•	•			•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•

ТАБЛИЦА СРАВНЕНИЯ МОДЕЛЕЙ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	d Turbofan H8D		t Turbofan H8T		d Turbofan H10D		t Turbofan H10T	
	H8D-UC	H8D-FS-UC	H8T-UC	H8T-FS-UC	H10D	H10D-FS	H10T	H10T-FS
ПОЗИЦИИ НАПРАВЛЯЮЩИХ (УРОВНЕЙ)	8	8	8	8	10	10	10	10
Расстояние между уровнями (мм)	74	74	74	74	74	74	74	74
КОЛИЧЕСТВО ПРОТИВНЕЙ (ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)								
Плоский противень половинного размера 460 x 330								
Противень полного размера 460 x 660		8		8		10		10
Гастроемкость GN 2/3								
Противень Euronorm размером 600 x 400								
Гастроемкость GN 1/1	8		8		10		10	
Противень размером 16 x 29 дюймов								
Противень размером 18 x 30 дюймов								
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ								
230–240 В, 1 фаза	1,3 кВт	2,05 кВт	1,3 кВт	2,05 кВт	1,3 кВт	2,05 кВт	1,3 кВт	2,05 кВт
400–415 В, 3 фазы								
Штатный кабель питания с штепсельной вилкой	5,4 A	13 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A
Мощность горелок								
ГАБАРИТЫ Ширина (мм)	610	735	610	735	610	735	610	735
Высота (мм)	810	810	810	810	1015	1295	1015	1015
Глубина (мм)	680	810	680	810	680	960	680	810
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ Ширина (мм)								
(Печь / расстоечный шкаф) Высота (мм)								
Глубина (мм)								
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ								
Механическое управление								
Панель управления с цифровыми дисплеями	•	•			•	•		
Панель управления с сенсорным экраном			•	•			•	•
Механический термостат								
Электронный термостат	•	•	•	•	•	•	•	•
Механический таймер на 60 мин								
Электронный таймер на 180 мин								
Низкоскоростной вентилятор одностороннего действия	1	1	1	1	1	1	1	1
Реверсивные вентиляторы двухстороннего действия								
2-скоростные реверсивные вентиляторы 2-стороннего действия								
Функция впрыска воды								
Режим увлажнения								
Режим пароконвектомата								
Комплект термощупа								
ТЭН (режим) гриля								
Камера, покрытая стекловидной эмалью	•	•	•	•	•	•	•	•
Галогенные лампы освещения камеры	2	2	2	2	2	2	2	2
Откидная дверца								
Распашная дверца, перевешиваемая на другую сторону	•	•	•	•	•	•	•	•
Маятниковая рукоятка дверцы								
Малонагревающаяся вентилируемая дверца	•	•	•	•	•	•	•	•
Легко чистящиеся стеклянные панели дверцы	•	•	•	•	•	•	•	•
Съемное уплотнение дверцы	•	•	•	•	•	•	•	•
Решетки в комплекте								
Два режима: расстойка и подогрев								
Система автоматической подачи воды								
Стенд на два прибора на регулируемых ножках								
Стенд на два прибора на роликах								

Turbofan EC40M5		Turbofan EC40D5		Turbofan EC40M7		Turbofan EC40D7		Turbofan EC40M10		Turbofan EC40D10	
EC40M5	EC40M5/ SK40A	EC40D5	EC40D5/ SK40A	EC40M7	EC40M7/ SK40A	EC40D7	EC40D7/ SK40A	EC40M10	EC40M10/ SK40-10A	EC40D10	EC40D10/ SK40-10A
5	5	5	5	7	10	7	10	10	10	10	10
70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
7,5 кВт	7,5 кВт	7,5 кВт	7,5 кВт								
7,5 кВт	7,5 кВт	7,5 кВт	7,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт	12,5 кВт	14,5 кВт	14,5 кВт	14,5 кВт	14,5 кВт
32 A / 11 A	11 A / 32 A	32 A / 11 A	32 A / 11 A	17,4 A	17,4 A	17,4 A	17,4 A	20 A	20 A	20 A	20 A
812	812	812	812	812	812	812	812	812	812	812	812
795	1650	795	1650	960	1815	960	1815	1170	1867	1170	1867
725	725	725	725	725	725	725	725	725	725	725	725
•	•			•	•			•	•		
		•	•			•	•			•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•			•	•			•	•		
1	1			1	1			1	1		
		2	2			2	2			2	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
					•		•		•		•

ВАШ МИР — НАША ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Новая серия конвекционных печей Turbofan создана с заботой об окружающей среде. Мы снизили вес упаковочных материалов всех моделей более чем на 50%. Ключевая инициатива — сведение к минимуму углеродного следа благодаря использованию конструкционных и упаковочных материалов, позволяющим достичь целей по снижению веса продукции.

Все упаковочные материалы, картон и поддоны, используемые для новой серии оборудования Turbofan, на 100% пригодны для переработки и являются частью стратегии защиты окружающей среды на нашей планете.

moffat.com

Новая Зеландия
Moffat Limited

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

Окленд
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

ISO9001
Стандарт
менеджмента
качества

Спроектировано и изготовлено

ISO9001

Вся продукция Turbofan проектируется и изготавливается компанией Moffat с использованием признанной на международном уровне системы менеджмента качества ISO9001, включая проектирование, производство и предпродажную проверку, что гарантирует постоянное и неизменное качество.

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.TFN.B.17-01

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence