

MOFFAT®

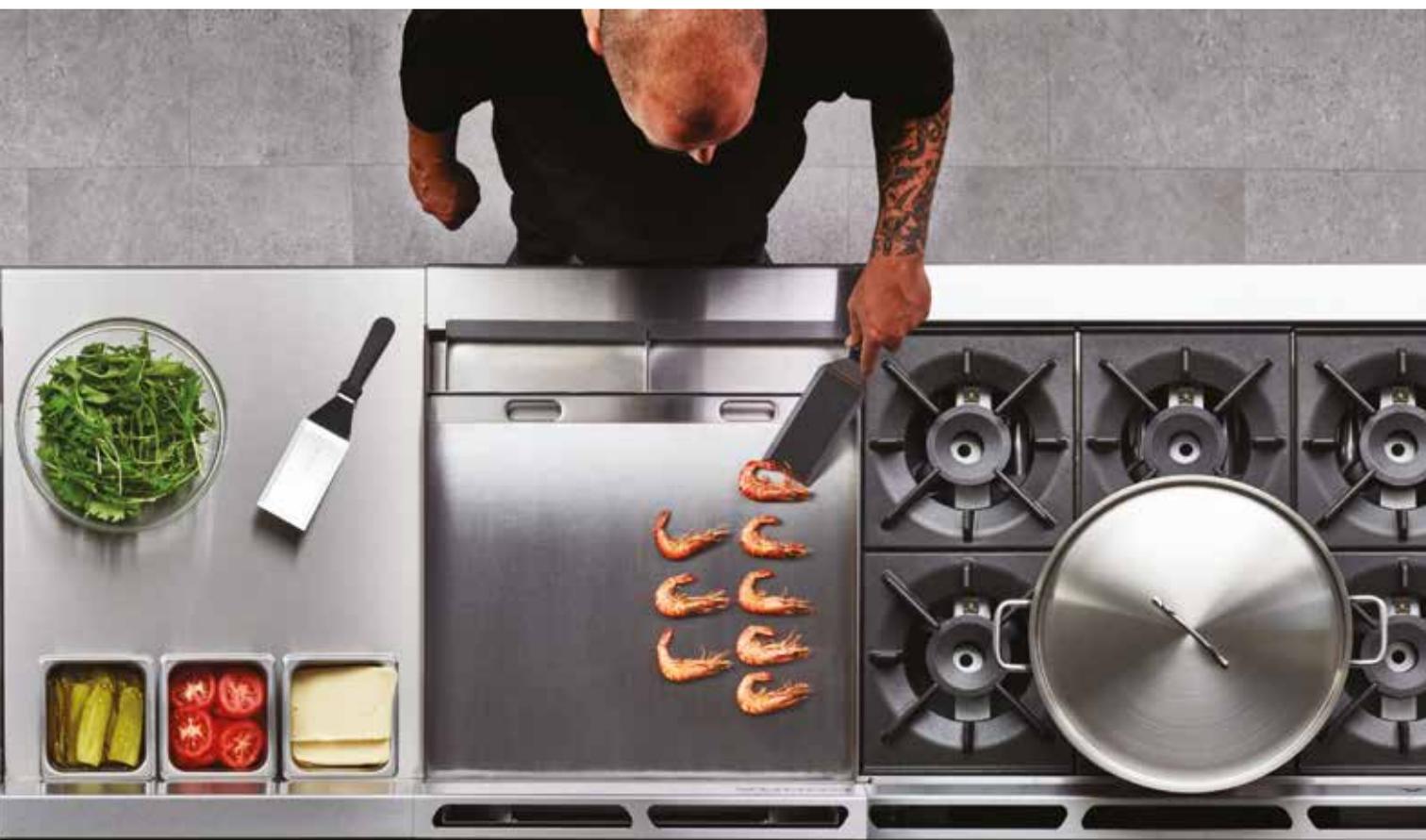


COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ЧЕРТЫ СЕРИИ СОВРА **6** ГАЗОВАЯ ПЛИТА / ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ **7**
ГАЗОВАЯ ПЛИТА СО СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧЬЮ **8** ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ **9**
ГАЗОВАЯ ЛАПШЕВАРКА / МАКАРОНОВАРКА С ОДНОЙ ВАННОЙ **12** ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА **13**
ГАЗОВАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГРИЛЕМ **14** ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ **15**
РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ РЕСТОРАНА **16** РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ КУХНИ С
ДОСТАВКОЙ ЕДЫ **18** РЕСТОРАН **19** РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ КАФЕ **20** КАФЕ **22** ФАСТФУД **23**
РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЯ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ **24**
ОТДЕЛЬНЫЕ ПРИБОРЫ — СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ **26** ПОДДЕРЖКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ **33**



COBRA[®]
YOUR STYLE, YOUR WAY



НИКАКИХ ОГРАНИЧЕНИЙ! НИКАКИХ ГРАНИЦ!

Серия Cobra нацелена в будущее.



Бескомпромиссные возможности

Серия мощной техники Cobra — решение для тех, кому требуются надежность и широкие возможности. Техника этой серии выполнена в современном минималистичном стиле с особым вниманием к высоким эксплуатационным характеристикам.

Меньше усилий: надежные регуляторы обеспечивают оперативное изменение нагрева от максимального до минимального, а включение и выключение происходит безопасно с поворотом после нажатия. Открытые конфорки мощностью 5 кВт имеют простейшую конструкцию из двух деталей, что упрощает очистку.

Простая работа: в стандартное оснащение варочных панелей, грилей-барбекю и жарочных поверхностей с грилем Cobra входит уникальное основание с открытым шкафом, что увеличивает пространство для хранения. Все модули (за исключением воков и кастрюль) оснащены крепкими ножками спереди и колесами сзади, что облегчает и ускоряет установку и обслуживание техники.

Для любых заведений: техника Cobra подходит для самых разных заведений общественного питания, где требуется надежное и мощное кухонное оборудование, достаточно гибкое для приготовления разнообразных блюд.



Газовая варочная панель, газовая жарочная поверхность

Ширина: 600 и 900 мм



СИСТЕМА ОТКРЫТЫХ КОНФРОК МОЩНОСТЬЮ 5 кВт ОСНАЩЕНА ГАЗ-КОНТРОЛЕМ.

Газовая варочная панель Cobra отвечает всем требованиям кухни, где кипит работа. Варочная панель устанавливается на основание со шкафом, обеспечивающим удобное хранение. Простые съемные открытые конфорки мощностью 5 кВт отличаются превосходной производительностью и легкостью в очистке. В стандартное оснащение входит газ-контроль. Чугунные конфорки и опоры покрыты стекловидной эмалью высочайшего качества, придающей им прекрасный внешний вид и долговечность.

Установка на варочную панель жарочной поверхности открывает еще больше возможностей. Предлагаются жарочные поверхности шириной от 300 мм до всей ширины поверхности.



Газовая плита со статической печью

Ширина: 600 и 900 мм

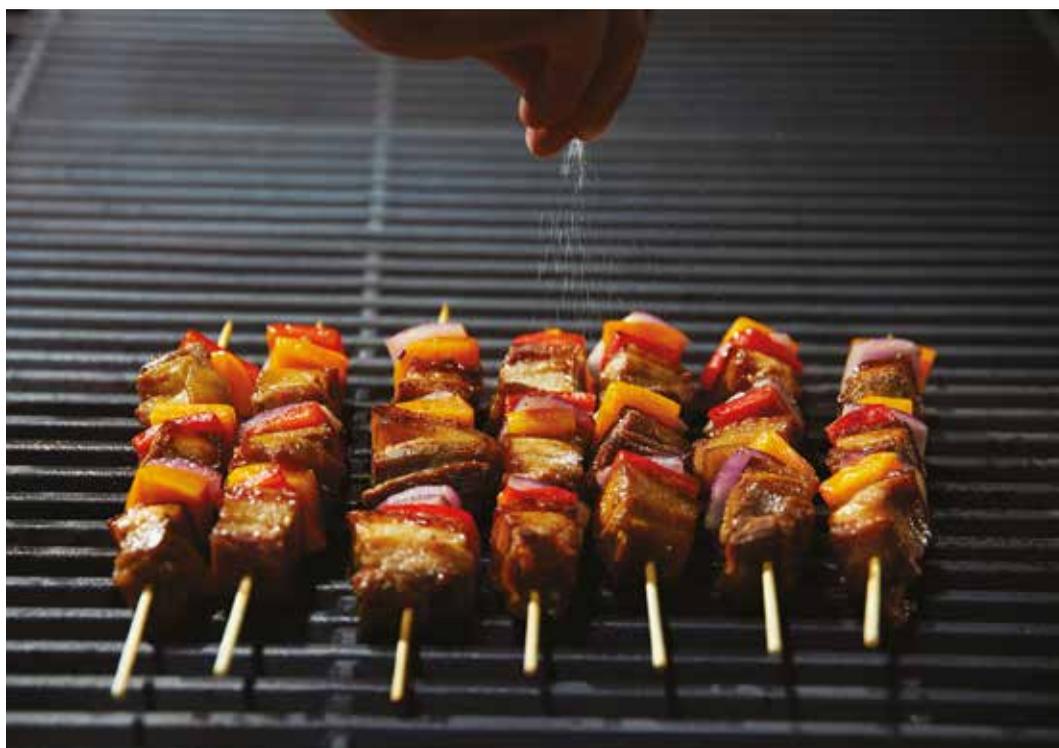


СВЕРХУ: ПЛИТА СОБРА ШИРИНОЙ 900 ММ ОСНАЩЕНА ПЕЧЬЮ ПОЛНОЙ ШИРИНЫ С БОЛЬШОЙ ВЫСОТОЙ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ И ЭКОНОМЯЩИМИ МЕСТО РАСПАШНЫМИ ДВЕРЦАМИ.

НА ИЛЛЮСТРАЦИИ: НОВОЕ УПЛОТНЕНИЕ С АРМИРОВАНИЕМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ЛУЧШЕ УДЕРЖИВАЕТ ТЕПЛО.

Плита с печью — главный элемент любой кухни, она должна быть надежной, долговечной и универсальной рабочей лошадкой. Печь Cobra отличается большой вместимостью и стандартно оснащается противнем GN 2/1 или двумя противнями GN 1/1 (900 мм) либо одним противнем GN 1/1 (600 мм) на каждом уровне. Одна (600 мм) или две (900мм) распашных дверцы обеспечивают беспрепятственный доступ внутрь камеры. Большая высота рабочей камеры позволяет бесперебойно готовить любые объемы продукции.

В соответствии со своими потребностями можно выбрать различные конфигурации с открытыми конфорками и жарочными поверхностями. Качество нашей продукции кроется в деталях — конструкция решеток, внутренней камеры и даже стального поддона в основании печи обеспечивает простую очистку с минимумом усилий.



Газовый гриль-барбекю

Ширина: 600 и 900 мм



РЕШЕТКИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КАК В ГОРИЗОНТАЛЬНОМ, ТАК И В НАКЛОННОМ ПОЛОЖЕНИИ.

Этот надежный гриль-барбекю с решетками из чугуна производит неизгладимое впечатление. Решетки работают как в горизонтальном, так и в наклонном положении и имеют идеальные ребра, позволяющие вкусно прожарить продукты с красивыми полосками.

V-образные чугунные конфорки, рассеиватели и щитки легко снимаются для чистки.







Газовая лапшеварка / макаронovarка с одной ванной

Ширина: 450 мм

Лапшеварка и макаронovarка Cobra созданы для быстрой готовки. Полностью модульная машина с уникальной конструкцией емкости прекрасно оснащена для непрерывного приготовления превосходных макаронных изделий или пасты.

От регулируемого интенсивного кипячения до медленного подогрева, наша патентованная система инфракрасных нагревателей поддерживает постоянную температуру воды и позволяет ускорить готовку благодаря невероятно быстрому прогреву из низкотемпературных режимов.

Машина также отличается универсальностью. В стандартной конфигурации предусмотрено 5 корзин для одновременной готовки пяти видов лапши или 6 корзин для готовки макарон.



Газовый гриль-саламандра

Ширина: 900 мм

Требуется плавление, жарка на гриле или приготовление тостов? Тогда вам нужен этот гриль-саламандра! Этот гриль-саламандру можно как установить на стол, так и повесить на стену. Он отличается универсальностью и станет верным помощником на любой современной кухне.

Грили-саламандры Sobra обладают исключительной мощностью благодаря инфракрасным горелкам, которые отличаются от стандартных систем с синим пламенем гораздо более высокой эффективностью и производительностью.



Газовая жарочная поверхность с грилем

Ширина: 600 и 900 мм

Это превосходное сочетание двух приборов — мощной полноразмерной жарочной поверхности и удобного гриля.

Жарочная поверхность с грилем Cobra оснащена горелками и рассеивателями из нержавеющей стали особой конструкции, которые выполняют две разных функции: нагревают жарочную поверхность толщиной 12 мм и направляют тепло на решетку гриля, которая может устанавливаться в 5 положений.



Газовая фритюрница с одной ванной

Ширина: 400 мм

Даже на самой компактной кухне никогда не будет лишней хорошая фритюрница. Фритюрница Cobra — незаменимый прибор на кухне, благодаря продуманной конструкции она обеспечивает максимальную производительность и неизменно превосходное качество готовой продукции.

Поддон и корпус фритюрницы Cobra изготовлены из нержавеющей стали. Эта фритюрница выдержит суровую эксплуатацию и продолжит бесперебойно работать. Во фритюрнице также предусмотрена эффективная и легкая в очистке «холодная зона», продлевающая срок годности масла и повышающая удобство готовки.

ЛУЧШИЕ В СВОЕМ КЛАССЕ

Техника, вдохновляющая на создание кулинарных шедевров

CP4
Макароноварка

C450
Вспомогательный стол

CR9D
6-конфорочная газовая плита

CB9
Газовый гриль-барбекю



РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ РЕСТАРАНА С МЕНЮ

CS9

Газовый гриль-саламандра

C900-S

Вспомогательный стол с подставкой
для гриля-саламандры



CF2

Газовая
фритюрница

CF2

Газовая
фритюрница

C6B

Газовая жарочная
поверхность



COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY

E33T5

Печь Turbofan

H10T

Расстоечно-тепловой шкаф
Turbofan

C900

Вспомогательный стол

H10T

Расстоечно-тепловой шкаф Turbofan



Еда на вынос

Для доставки на дом блюд ресторанного качества требуется оборудование, позволяющее не только приготовить блюдо, но и сохранить его теплым, свежим и по-настоящему вкусным. Революционные адаптивные технологии, используемые в печах и расстоечно-тепловых шкафах Turbofan, позволяют не только безупречно готовить блюда, но и поддерживать их оптимальную температуру.

Защита инвестиций: многофункциональные модули различного назначения обеспечивают гибкость в соответствии со стилем вашей кухни не только сейчас, но и в будущем. Меняйте меню, смените стиль или перейдите в совершенно другой формат — Собра будет меняться вместе с вами.



Рестораны

Изысканная простота вдыхает в ресторанный бизнес новую жизнь. Современные стильные рестораны нуждаются в технике, позволяющей вывести кулинарное искусство на новый уровень и готовить блюда, радующие все пять чувств. В серию Cobra входят мощные и функциональные модули, адаптирующиеся к большинству новаторских кулинарных приемов.

Будьте лидером: избавьтесь от рутины и сосредоточьтесь на продвижении своего бренда, благодаря плите без излишеств, которая безупречно работает.

РАСШИРЯЯ ГРАНИЦЫ ПРОСТРАНСТВА И СТИЛЯ

CF2

Газовая
фритюрница

C6B

Газовая жарочная
поверхность

CR9D

Газовая плита со статической
печью



РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ КАФЕ

CS9

Газовый гриль-саламандра

C900-S

Вспомогательный стол с
подставкой для гриля-саламандры

CP4

Макаронovarка

E33T5

Печь Turbofan

H10T

Расстоечно-тепловой
шкаф Turbofan





Кафе

Будь то броское городское кафе или очаровательное местечко в деревенском стиле — универсальная техника Sobra поможет справиться с наплывом посетителей в популярном заведении. Сочетайте базовые и специализированные модули, такие как газовый гриль-саламандра или жарочная поверхность с грилем, чтобы укомплектовать кухню в соответствии со стилем кафе.

Будьте на шаг впереди: в конкурентном бизнесе кафе операторы заведений должны предлагать нечто выдающееся. Благодаря высочайшей надежности и функциональности техники Sobra вы можете сосредоточиться на обслуживании клиентов.



Фастфуд

Для быстрого обслуживания клиентов требуется безотказная техника, отличающаяся непревзойденной гибкостью и вместимостью. Жарьте, тушите, пеките и храните с помощью универсального оборудования серии Cobra, которое можно скомпоновать для любого заведения.

Качество и количество: благодаря возможностям и производительности техники Cobra вам не придется жертвовать качеством при выпуске продукции в большом количестве или в сжатые сроки. В самые напряженные моменты вы можете быть уверены, что техника Cobra справится с любыми задачами.

СКОРОСТЬ И ГИБКОСТЬ

Готовьте, храните, подавайте

CF2
Газовая
фритюрница

CF2
Газовая
фритюрница

C600
Вспомогательный стол

CB6
Газовый
гриль-барбекю



РЕКОМЕНДОВАННАЯ КОНФИГУРАЦИЯ ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ



CT6

Газовая жарочная
поверхность с грилем

E33T5

Печь Turbofan

H10T

Расстоечно-тепловой
шкаф Turbofan

H10T

Расстоечно-тепловой
шкаф Turbofan

COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ И ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ 600 мм



C6B

Газовая жарочная поверхность

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 MM



C6C

Газовая панель с 2 конфорками и жарочной поверхностью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 MM



C6D

4-конфорочная газовая варочная панель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 MM



C6B-V

Газовая жарочная поверхность
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 600 мм.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

600 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 MM



C6C-V

Газовая панель с 2 конфорками и жарочной поверхностью
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 600 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

600 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 MM



C6D-V

4-конфорочная газовая варочная панель
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 600 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

600 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 MM

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ И ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ 900 мм



C9A

Газовая жарочная поверхность
СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 3 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



C9B

Газовая панель с 2 конфорками и жарочной поверхностью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 600 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



C9C

Газовая панель с 4 конфорками и жарочной поверхностью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



C9D

6-конфорочная газовая варочная панель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 6 открытых конфорок.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



C9A-B

Газовая жарочная поверхность
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 900 мм.
- 3 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

900 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 ММ



C9B-B

Газовая панель с 2 конфорками и жарочной поверхностью
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 900 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 600 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

900 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 ММ

ГАЗОВЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ И ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ 900 мм



C9C-B

Газовая панель с 4 конфорками и жарочной поверхностью
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 900 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

900 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 мм



C9D-B

6-конфорочная газовая варочная панель
Настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 900 мм.
- 6 открытых конфорок.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

900 x 800 x 315 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 485 мм

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧЬЮ 600 мм



CR6B

Газовая плита с жарочной поверхностью и статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- Распашная дверца.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 мм



CR6C

Газовая плита с 2 конфорками, жарочной поверхностью и статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- Распашная дверца.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 мм



CR6D

4-конфорочная газовая плита со статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- Распашная дверца.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 мм

ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ СО СТАТИЧЕСКОЙ ПЕЧЬЮ 900 ММ



CR9A

Газовая плита с жарочной поверхностью и статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 3 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- 2 распашные дверцы.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



CR9B

Газовая плита с 2 конфорками, жарочной поверхностью и статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 2 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 600 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 2 горелки под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- 2 распашные дверцы.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



CR9C

Газовая плита с 4 конфорками, жарочной поверхностью и статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 4 открытых конфорки.
- Жарочная пластина шириной 300 мм.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- 1 горелка под жарочной пластиной с пилотной горелкой, газ-контролем и пьезорозжигом.
- Фрезерованная жарочная пластина толщиной 12 мм.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- 2 распашные дверцы.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



CR9D

6-конфорочная газовая плита со статической печью

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- 6 открытых конфорок.
- Открытые конфорки мощностью 5 кВт.
- Газ-контроль на открытых конфорках в стандартном оснащении.
- Чугунные конфорки и решетки, покрытые стекловидной эмалью.
- Статическая печь с высокой рабочей камерой.
- Вмещает противни GN 1/1.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- 2 распашные дверцы.
- Рабочая камера покрыта стекловидной эмалью.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ

ГАЗОВЫЕ ГРИЛИ БАРБЕКЮ 600 и 900 мм



СВ6

Газовый гриль-барбекю

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- Поддон для жира из нержавеющей стали.
- Двусторонние решетки.
- В наклонном положении решеток уменьшается пламя и улучшается стекание жира.
- 2 алитированных горелки по 9 кВт.
- Газ-контроль, пилотная горелка непрерывного действия и пьезорозжиг.
- Съёмные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



СВ9

Газовый гриль-барбекю

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- Поддон для жира из нержавеющей стали.
- Двусторонние решетки.
- В наклонном положении решеток уменьшается пламя и улучшается стекание жира.
- 3 алитированных горелки по 9 кВт.
- Газ-контроль, пилотная горелка непрерывного действия и пьезорозжиг.
- Съёмные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Полностью модульная конструкция.

900 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



СВ6

Газовый гриль-барбекю, настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 600 мм.
- Поддон для жира из нержавеющей стали.
- Двусторонние решетки.
- В наклонном положении решеток уменьшается пламя и улучшается стекание жира.
- 2 алитированных горелки по 9 кВт.
- Газ-контроль, пилотная горелка непрерывного действия и пьезорозжиг.
- Съёмные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

600 x 800 x 415 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 585 ММ



СВ9

Газовый гриль-барбекю, настольная модель

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Настольное исполнение.
- Ширина 900 мм.
- Поддон для жира из нержавеющей стали.
- Двусторонние решетки.
- В наклонном положении решеток уменьшается пламя и улучшается стекание жира.
- 3 алитированных горелки по 9 кВт.
- Газ-контроль, пилотная горелка непрерывного действия и пьезорозжиг.
- Съёмные решетки, радиаторы и щитки для облегчения чистки.
- Регулируемые ножки.
- Корпус из нержавеющей стали.

900 x 800 x 415 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 585 ММ

ГАЗОВЫЕ ЛАПШЕВАРКИ И МАКАРОНОВАРКИ С ОДНОЙ ВАННОЙ



СN4

Газовая лапшеварка шириной 450 мм

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокопроизводительная лапшеварка с одной ванной.
- Патентованная система инфракрасных горелок.
- Легкая в очистке открытая ванна из нержавеющей стали марки AISI 316.
- Объем воды 40 л.
- Встроенный кран для набора воды и удаления пенки.
- 5 корзин для лапши из нержавеющей стали в комплекте.
- Шарнирный поддон для слива воды из корзин.
- Термостат с защитным выключателем при пустой ванне и выкипании воды.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Легкая в очистке конструкция.
- Простота обслуживания.
- Полностью модульная конструкция.

450 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ



СР4

Газовая макаронovarка шириной 450 мм

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Высокопроизводительная макаронovarка с одной ванной.
- Патентованная система инфракрасных горелок.
- Легкая в очистке открытая ванна из нержавеющей стали марки AISI 316.
- Объем воды 40 л.
- Встроенный кран для набора воды и удаления пенки.
- 6 корзин для лапши из нержавеющей стали в комплекте.
- Шарнирный поддон для слива воды из корзин.
- Термостат с защитным выключателем при пустой ванне и выкипании воды.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Легкая в очистке конструкция.
- Простота обслуживания.
- Полностью модульная конструкция.

450 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ

ГАЗОВАЯ ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ГРИЛЕМ 600 ММ



СТ6

Газовая жарочная поверхность с грилем шириной 600 мм

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 600 мм.
- 2 горелки по 5,5 кВт.
- Газ-контроль, пилотная горелка непрерывного действия и пьезорозжиг.
- Жарочная пластина толщиной 12 мм.
- 5-позиционная решетка гриля.
- Сток жира и съемный поддон для жира во всю ширину.
- Основание с открытым шкафом для хранения.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.

600 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ

ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА



CS9

Газовый гриль-саламандра шириной 900 мм

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ширина 900 мм.
- Две высокоэффективных инфракрасных горелки.
- Легкий в очистке съемный нижний поддон.
- Половины с независимым управлением.
- Газ-контроль на каждой горелке.
- Кронштейн для настенного монтажа в комплекте.
- Корпус из нержавеющей стали.

Дополнительная принадлежность: рифленая пластина.

900 x 404 x 434 мм (Ш x Г x В)
(глубина с кронштейном: 437 мм)

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА С ОДНОЙ ВАННОЙ



CF2

Газовая фритюрница с одной ванной шириной 400 мм

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Фритюрница с одной ванной шириной 400 мм.
- Объем масла 18 л.
- Горелка с несколькими форсунками и рассеивателем мощностью 22,5 кВт.
- Производительность 25 кг/ч.
- Открытая ванна из нержавеющей стали (без трубок).
- 30-мм сливной кран.
- Механический термостат.
- Ручной розжиг пилотной горелки.
- Корзины и крышка входят в комплект поставки.
- Регулируемые передние ножки и колеса сзади.
- Корпус из нержавеющей стали.

400 x 800 x 915 мм (Ш x Г x В)
С ФАРТУКОМ: 1085 ММ

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СТОЛЫ



C300 — 300-мм вспомогательный стол

C450 — 450-мм вспомогательный стол

C600 — 600-мм вспомогательный стол

C900 — 900-мм вспомогательный стол

C900-S — 900-мм вспомогательный стол с подставкой для гриля-саламандры

СТАНДАРТНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Подходят к оборудованию серии Cobra.
- Полностью модульная конструкция.
- 4 варианта ширины модулей.
- Модель с подставкой для гриля-саламандры.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Легкая в очистке конструкция.
- Стол поставляется в разобранном виде в плоской упаковке.

Все модели

Ширина: 300 / 450 / 600 / 900 мм; глубина: 800 мм, высота: 915 мм

С ФАРТУКОМ: 1085 ММ

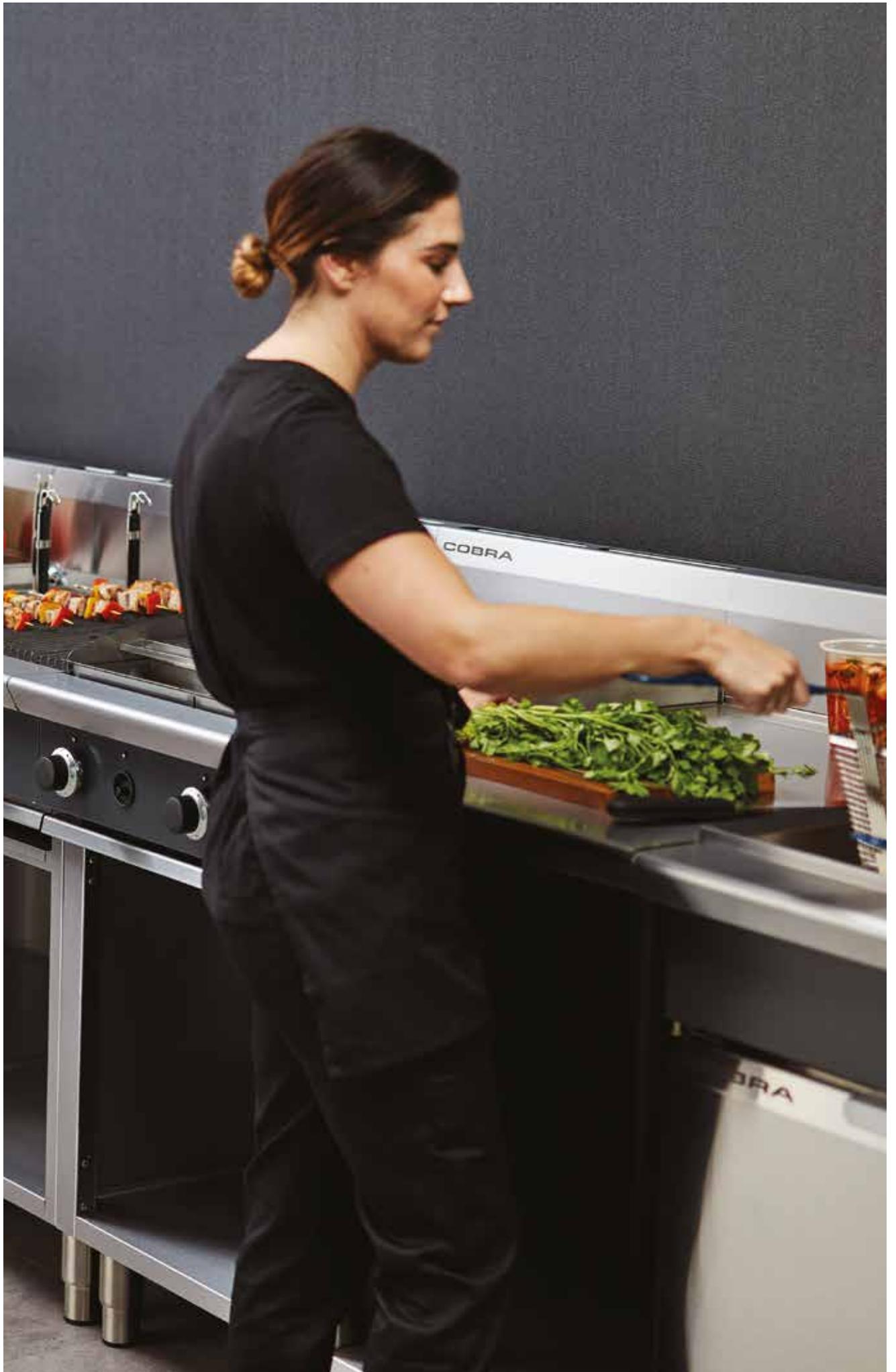


В нашей сети дилерских демонстрационных залов вы можете получить все необходимые сведения о продукции серии Cobra.

Чтобы увидеть наше оборудование в действии, забронируйте демонстрацию на нашей испытательной кухне.

Наши опытные шеф-повара и квалифицированные специалисты по продажам помогут вам выбрать необходимое оборудование для вашей кухни.

Ознакомительные сеансы можно забронировать через Интернет.
www.blue-seal.co.uk



ЛУЧШИЕ В СВОЕМ КЛАССЕ

Мощные, долговечные, универсальные, модульные



moffat.com

Новая Зеландия
Moffat Limited

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

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

international@moffat.co.nz

Австралия
Moffat Pty Limited

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



Стандарт
менеджмента
качества
ISO9001

Спроектировано и изготовлено



ISO9001

Вся продукция Cobra 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.CO.B.19-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence