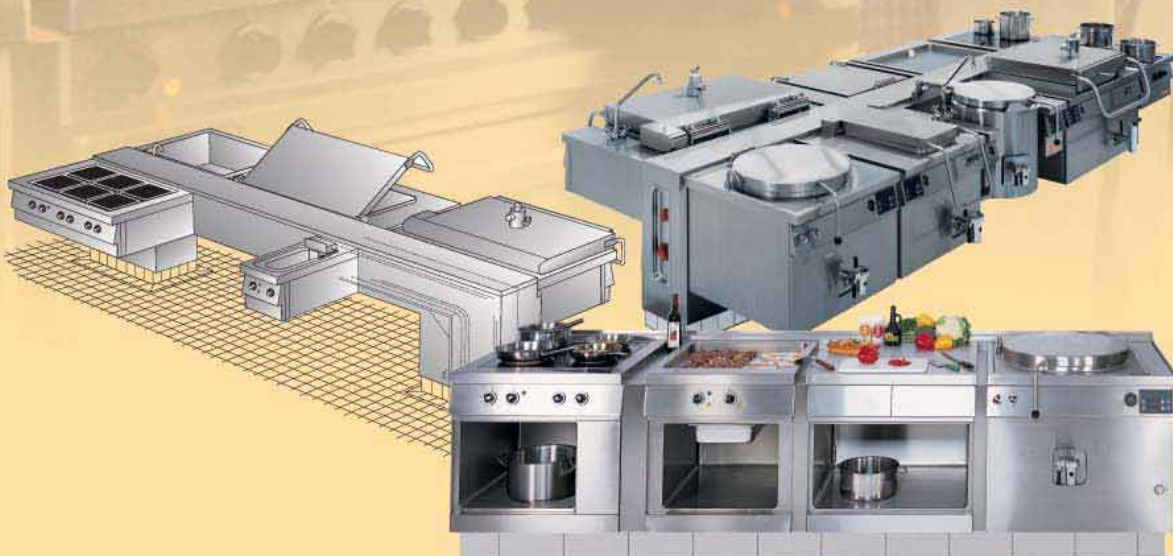


850 СЕРИЯ - ЛИНИЯ ПРЕМИУМ



Универсальная программа для предприятий общественного питания

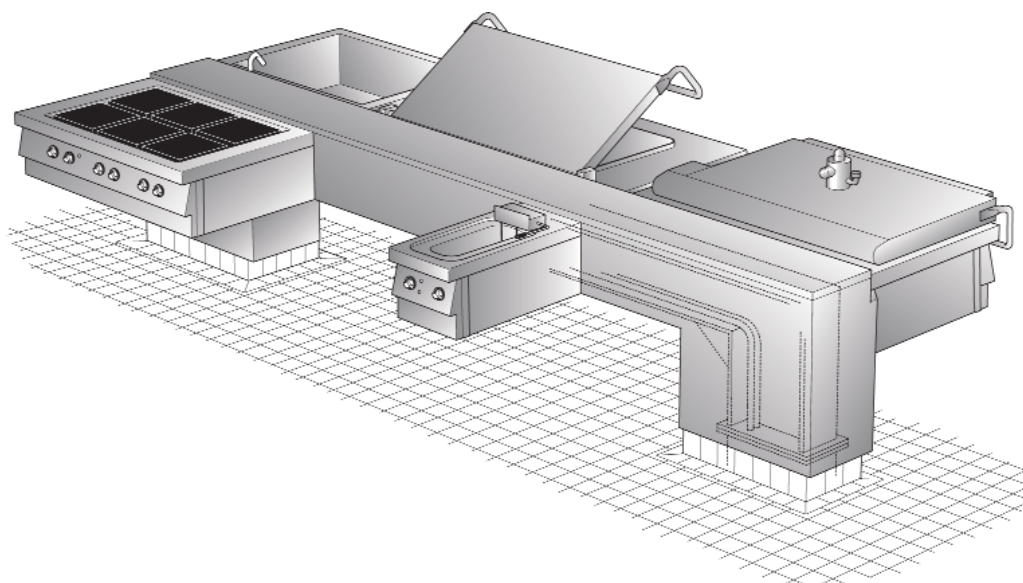
Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Программа оборудования для свободной установки

- убеждающее дизайном и конструкцией оборудование глубиной 850 мм
- установка на ножках и на цоколе, ножки из нержавеющей стали на заказ
- простая установка, соединение и подключение оборудования
- оценённый практикой концепт гигиены
- простое управление и программирование

Программа оборудования для:

- всех форм производства
- всех размеров производства
- всех условий
- высоких требований организации производства
- оптимального устройства кухонь общественного питания



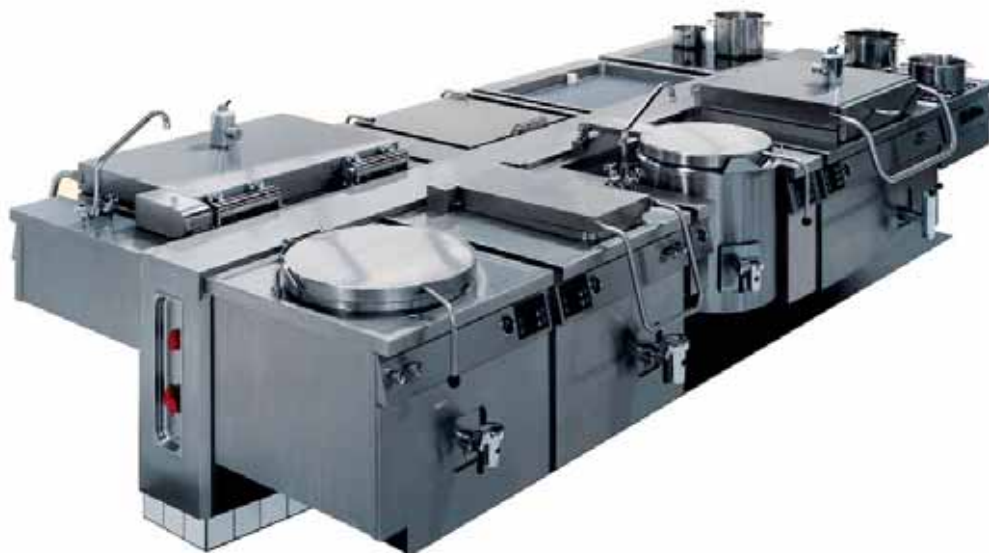
- простая и легкодоступная чистка поверхностей пола и оборудования
- сокращение расходов на установку: предварительный монтаж подключений на заводе
- простая замена приборов

Настенная программа установки без ножек

- стабильная настенная конструкция крепления
- элегантный вид, функциональный дизайн
- расстояние от пола минимум 300 мм
- убеждающий концепт гигиены
- подтвержденные практикой детали оборудования

Особенно рекомендуется во всех современных кухнях общественного питания:

- производственных кухнях
- столовых
- больницах
- ресторанах



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Дизайн и гигиена

Убеждающий дизайн

Первое впечатление - самое лучшее, так говорят

Premium Line - убеждает на второй и на третий раз - например наклоненной на 14° блендой управления



Эргономичные элементы управления

Стресс, спешка, усердие

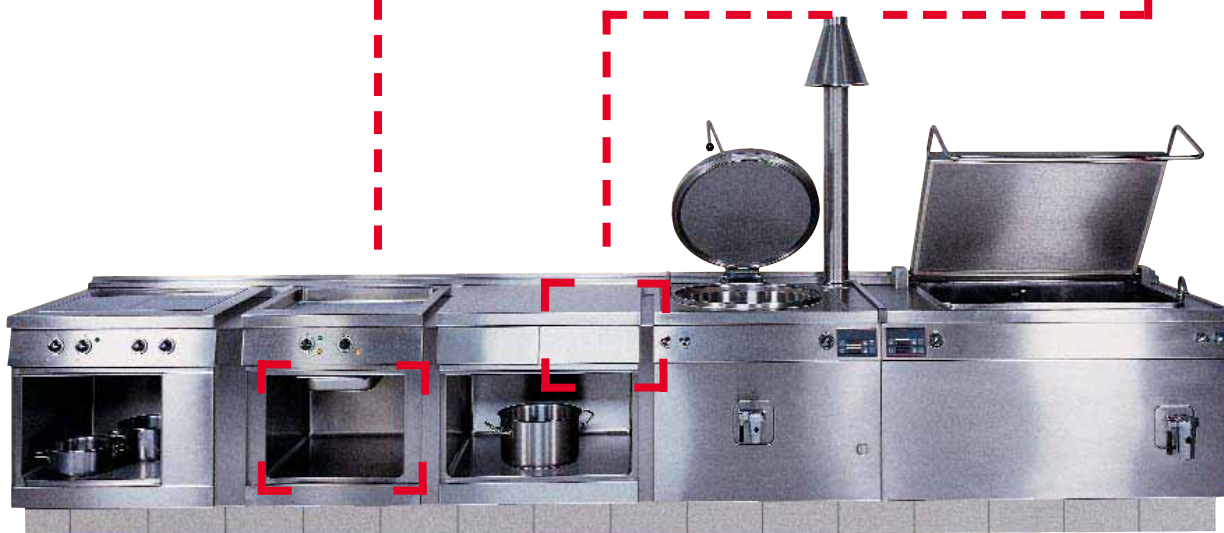
Каждое движение должно быть правильным

Просто, легко обозримо, точно

Все это - само собой разумеется

Совершенный концепт гигиены

Легкодоступные для чистки ниши и ящики





Красивая форма конструкции оборудования

Форма следует за функцией

Вся нагрузка находится в монтажной стенке или мосте

Пол остается легкодоступным, т.е. легкодоступным для чистки



Удобное расположение элементов управления

Все на нужном месте

Поворачивать, нажимать, считывать данные

Естественное положение корпуса

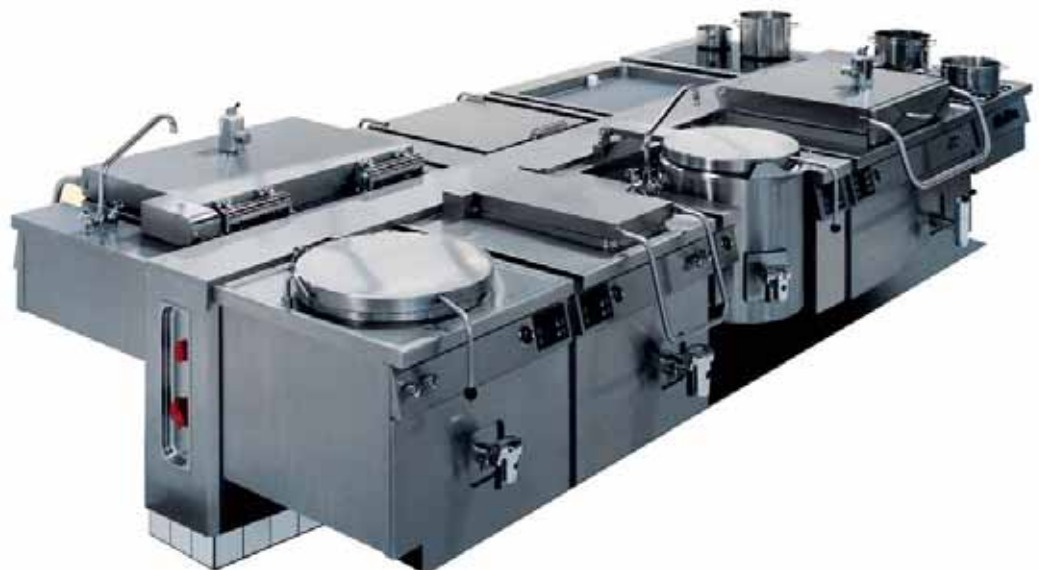
Практически "мимоходом"



Гигиенические конструкции осей и ниш

Оси и ниши без швов, кантов и шурупов

Гладкие поверхности и герметичное соединение приборов



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Установка и соединение

Установка блоком

Установка приборов спина к спине, на ножках, на цоколе из нержавеющей стали или на цоколе заказчика

Соединение блоков, соединительные планки, боковые бленды



Установка в ряд

Установка приборов на ножках, на цоколе из нержавеющей стали или на цоколе заказчика

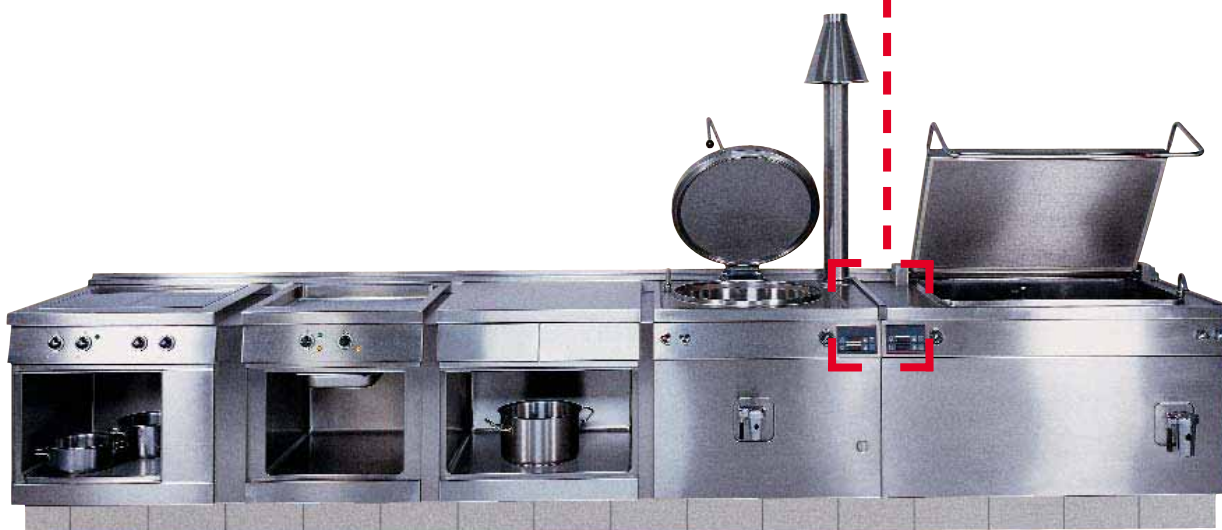
Задняя окантовка с наконечниками и блендой



Соединение приборов

Компактная установка без зазоров между приборами

Вставляемое профильное покрытие посредством соединительных планок и фронтальных бленд



Установка без ножек



Профильная конструкция из стали: носитель из оцинкованной стали для монтажных подключений

Корпус прибора укреплен опорами под давлением

Оборудование можно по-любому комбинировать

На заказ розетки на фронтальной стороне



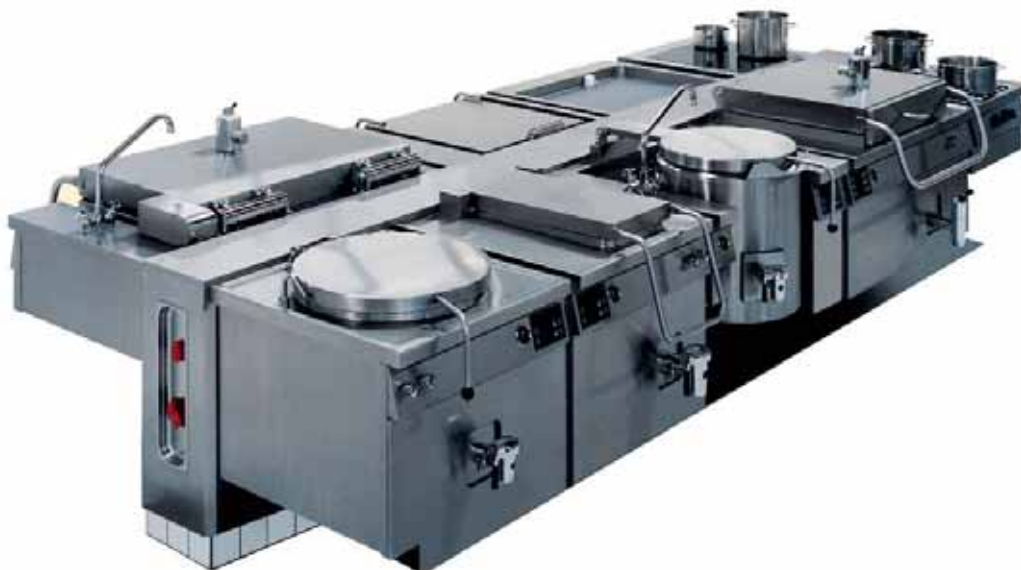
Крепление оборудования с одной стороны на монтажной стенке или навесное крепление приборов прямо на стене



Промежуточная планка шириной 50, 100 и 150 мм для приборов напольной установки и настенного монтажа

Для оборудования настенного монтажа глубина стенки-носителя монтажа и ширина промежуточных планок на выбор

На заказ как дополнительная принадлежность соединительные планки для плавного перехода от прибора к прибору



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Подключение и управление

Подключение

Эл. подключение: 400 Вольт, 3 Ф, 50 Гц

Газ: природный газ E (G 20),
20 мбар установлено на заводе

Пар низкого давления при рабочем
избыточном давлении 0,3 до 0,5 бар



Возможности подключения

Подключение снизу или через заднюю стенку

Все подключения доступны спереди

Свободные потенциалы контактов для
подключения к системе установки
оптимальной мощности

Разнообразные принадлежности для
подключения

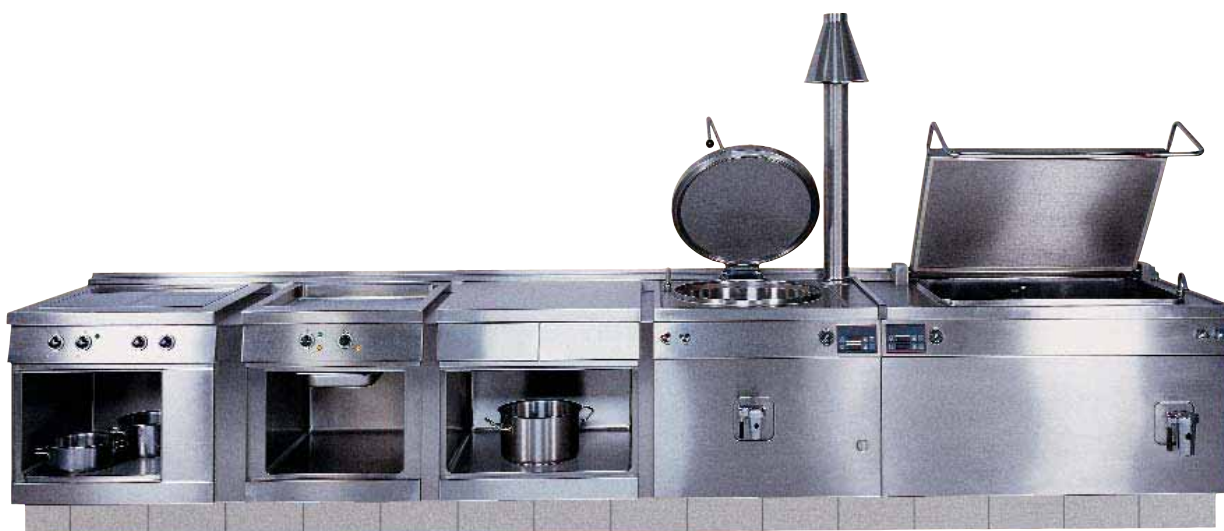


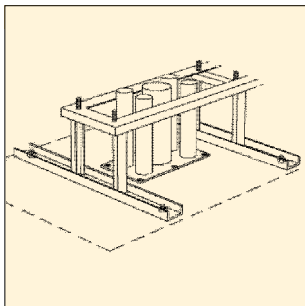
Электроника управления

Раздельный показатель для времени и
температуры

Процессор RS 485, TTY

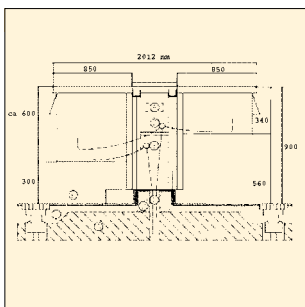
Свободные потенциалы контактов для
подключения сигнализации заказчика





Подводка

Трубчатые втулки для подводки линий подключений заказчика расположены на легкодоступных окончаниях монтажной стенки

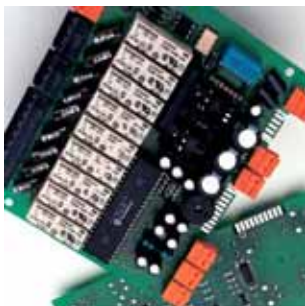


Подключение линий

Электро: трехфазный ток 400 Вольт, 3 Ф, 50 Гц

Газ: природный газ E (G 20), установлено на заводе, предохранительный шланг 1/2" серийно

ПНД: обшитый нержавеющей сталью напорный шланг - серийно

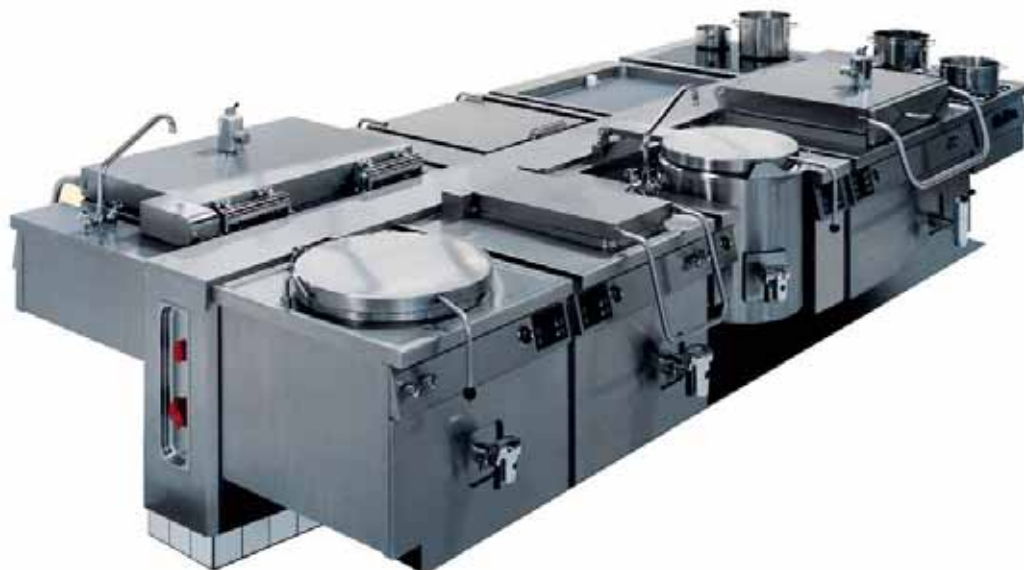


Управление

Ручное управление

Условная регулировка температуры термостатом

Электронная регулировка температуры



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Духовые шкафы и плиты



Разнообразие ассортимента

- Эл. плиты с и без подогреваемого шкафа
- Газовые плиты
- Эл. плиты с печью для жарки и выпечки
- Газовые плиты с эл. печью для жарки и выпечки
- Опрокидываемые жарочные поверхности с 2, 4 и 6 зонами нагрева, ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с 4 и 6 зонами нагрева
- Газовые плиты с газовой печью для жарки и выпечки

ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты

- Экономящие энергию
- стеклокерамические зоны нагрева
- Зоны нагрева с и без опознавания посуды
- С и без дуальной печи для жарки и выпечки



Индукционные плиты

- "Невидимое тепло"
- Непосредственная передача энергии в посуду нагрева
- Экономящие энергию, чистые, долговечные и износостойкие
- Короткое время закипания



Газовые плиты с 2, 4 и 6 открытыми зонами нагрева, расположенными в мульде из нержавеющей стали с термоэлектрической автоматикой безопасности

Плиты накаливания с и без газового духового шкафа



Элементы управления

Эргономично расположенные и удобные в обращении ручки

Спрятанные горелки с пьезоэлектрическим зажиганием

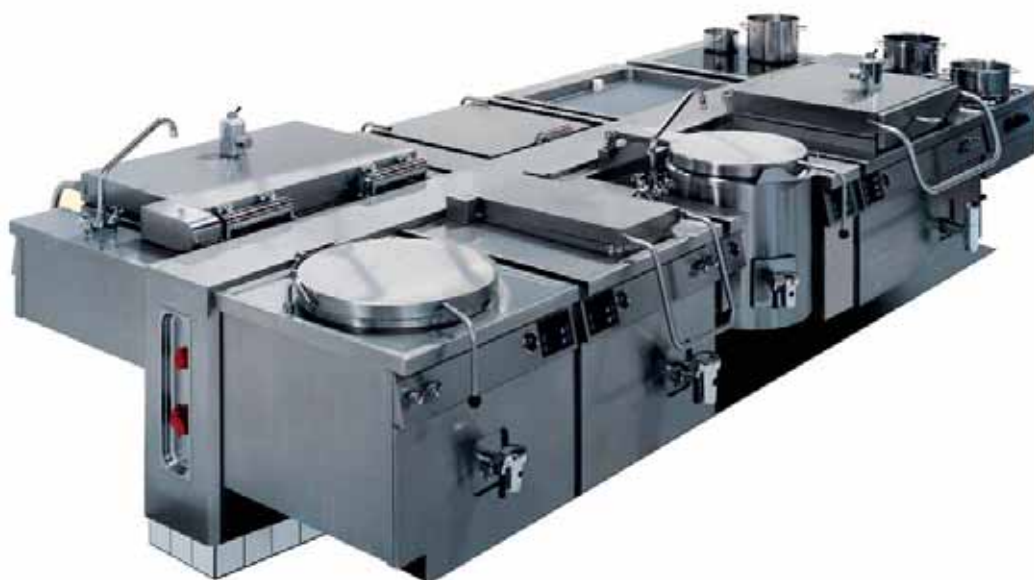


Чистка и уход

Легкая чистка рабочих поверхностей

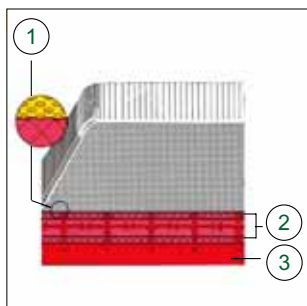
Простой уход

Гигиенично и экономит место



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Приборы с КОМПЕНС-основанием



КОМПЕНС-технология

- 1 функция против пригорания, легкая чистка
- 2 КОМПЕНС-основание (комбинированный трех-слойный материал)
- 3 Электро-обогрев



Опрокидываемые сковороды с КОМПЕНС-основанием

- Эл. опрокидываемые сковороды с КОМПЕНС-основанием
- Газовые опрокидываемые сковороды с КОМПЕНС-основанием
- Электронное 4-тактовое измерение температуры в области от 50° до 400°С
- Электронная панель обслуживания



Поверхности для жарки без ГН-посуды с КОМПЕНС-основанием

- 2 размера: ГН 2/1 и 3/1
- 2 зоны нагрева и регулирования
- Отверстие для выброса отходов с большим диаметром и баком для сбора отходов



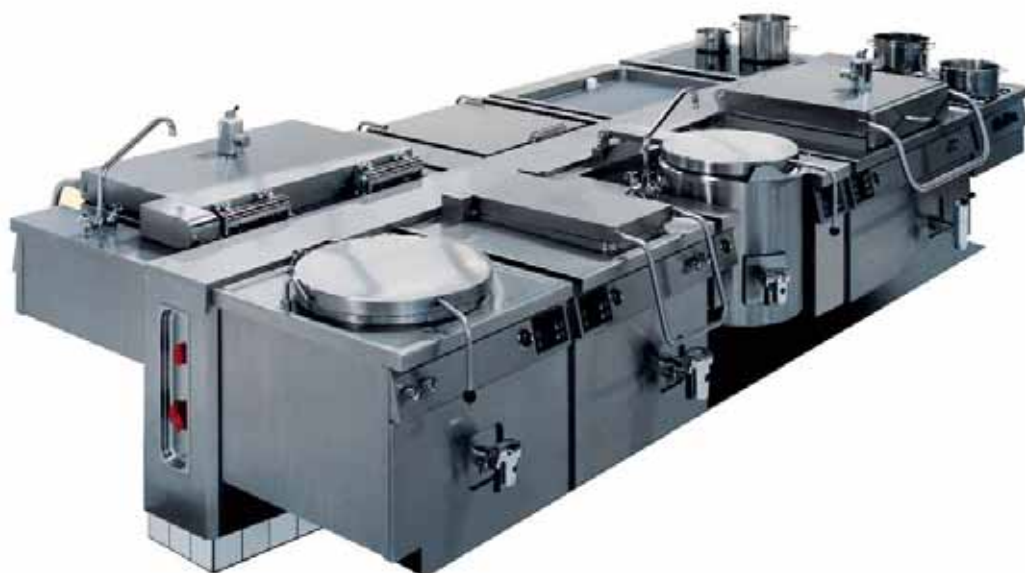
Превосходные физические и
технические качества
Высокая теплопропускаемость
Высокая стойкость температуры
(чистка - закладка следующего продукта)



Электропрокидывание при помощи
линейного привода
Удобные для чистки гигиенические оси
Двойная крышка *
Мультифункциональный прибор



Бесшовная сварка ванны для жарки
Многофункциональный прибор для
приготовления на пример: стейков, яиц,
рагу, гуляша, шашлыка и т.д.



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Пищеварочный котел: система нагрева ПЕРМАПРЕСС



Разнообразие ассортимента

Эл. пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС с полезным объемом 40, 60, 80, 100, 150 литров

Газовый пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС с таким же полезным объемом как и эл. пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС

Квадратный эл. пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС с полезным объемом 80 и 150 литров; пищеварочный котел 250, 300, 400 литров

Квадратный эл. пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС с полезным объемом 250, 300, 400 литров

Газовый пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС с полезным объемом 150, 250, 300, 400 литров



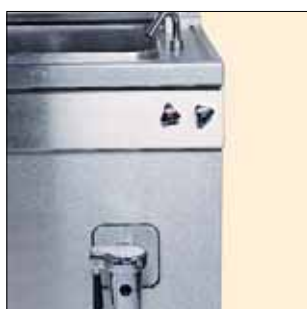
Исполнение

Электрическое регулирование температуры приготовляемого продукта

Автоматика варки

Пленочная клавиатура - гигиенично и быстро

Четко видная маркировка наполнения внутри котла



Подключение

Линии подключения и запорные клапаны доступны спереди

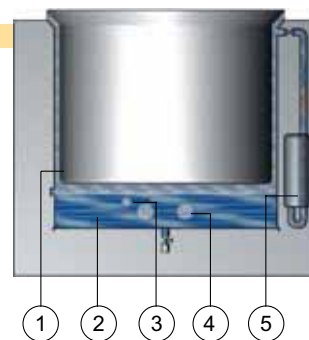
Смеситель в бленде переключений или на верхней панели



Принцип действия

Закрытая система нагрева, не требует
особого ухода
Экономит время, энергию и рабочую силу

- 1 - пар
- 2 - вода
- 3 - контрольный нагревательный элемент
- 4 - нагревательный элемент
- 5 - емкость расширения



Конструкция оборудования

Двойная*, изолированная и
сбалансированная крышка
Поворотный кран для подачи воды
Кран для слива с предохранителем



Опрокидываемый котел

Электроопрокидывание с быстрым
возвратом
Точный слив
Удобные для чистки конструкции
опрокидывания: без фланшей, винтов
и т.д.



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

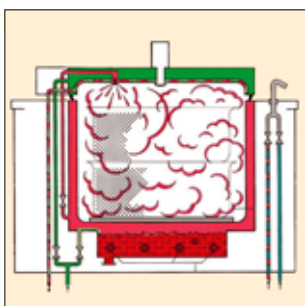
Техника варки под давлением



Пищеварочный котел для варки под давлением

Приборы для установки на ножках и без выпускаются в 4-х размерах: 80, 150, 250 и 300 литров полезного объема.

Полностью подходят для ГН-норм



Способы работы

Варка

Конвенциональная обработка паром

Обработка паром под давлением при помощи системы ПЕРМАСТИМ

Варка под давлением



Исполнение и обслуживание

Память на 9 программ или

Ручная установка температуры, время приготовления, начала работы, непосредственное впрыскивание ПЕРМАСТИМ и охлаждение крышки

Пленочная клавиатура, показатель всех параметров на дисплее



Котел-сковорода под давлением

Приборы для установки на ножках и без выпускаются в 2-х размерах: 110 и 150 литров полезного объема.

Тигель с КОМПЕНС-основанием с 4-х тактным регулированием температуры.



Мультифункциональный прибор

Варка от 50° до 100°C

Варка под давлением от 10°C до 111°C (0,5 бар избыточн. давления)

Обработка паром под давлением

Жарка от 50° до 300°C

Автоматика варки/жарки



Надежность

Механически действующий предохранительный фиксатор крышки

Температуроустойчивая быстрозаменяемая прокладка крышки

Предохранительный клапан в крышке с отклонением струи вниз

Автоматическое отключение обогрева при опрокидывании

При опрокидывании не возникает опасности защемления



Линия Премиум - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Обзор программы

Группа приборов	Тип	Описание	Раз-р в мм ШхГхВ	Подключ. в кВт		
				электро	газ	ПНД
Эл. плиты	FEH 210	2 опрокидыв. плитки	600 x 850 x 900	6,50	-	-
	FEH 410	4 опрокидыв. плитки	800 x 850 x 900	11,50	-	-
	FEH 610	6 опрокидыв. плиток	1200 x 850 x 900	16,50	-	-
Эл. плиты с печью для жарки и выпечки	FEH 413	4 опрокидыв. плитки	800 x 850 x 900	15,50	-	-
	FEH 613	6 опрокидыв. плиток**	1200 x 850 x 900	21,00	-	-
Эл. плиты с дуальной печью для жарки и выпечки	FEH 415	4 опрокидыв. плитки	800 x 850 x 900	19,60	-	-
	FEH 615	6 опрокидыв. плиток**	1200 x 850 x 900	25,10	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты	FEH 500	4 стекло-керамич. плитки	800 x 850 x 900	10,70	-	-
	FEH 700	6 стекло-керамич. плиток	1200 x 850 x 900	15,70	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с печью для жарки и выпечки	FEH 503	4 стекло-керамич. плитки	800 x 850 x 900	14,70	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с дуальной печью д. жарки и выпечки	FEH 505	4 стекло-керамич. плитки	800 x 850 x 900	18,70	-	-
	FEH 705	6 стекло-керамич. плиток**	1200 x 850 x 900	24,20	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с опознаванием посуды	FEH 510	4 стекло-керамич. плитки	800 x 850 x 900	10,70	-	-
	FEH 710	6 стекло-керамич. плиток	1200 x 850 x 900	15,70	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с опознаванием посуды и печью для жарки и выпечки	FEH 513	4 стекло-керамич. плитки	800 x 850 x 900	14,70	-	-
	FEH 715	6 стекло-керамич. плиток**	1200 x 850 x 900	24,20	-	-
ВИТРО-ЭКСПРЕСС-плиты с опознаванием посуды и дуальной печью д. жарки и выпечки	FEH 715	6 стекло-керамич. плиток**	1200 x 850 x 900	24,20	-	-
Индукционная плита	FEH 330	2 индукционных плитки	400 x 850 x 900	10,00	-	-
Газовые плиты	FGH 210	2 плитки	600 x 850 x 900	-	11,20	-
	FGH 410	4 плитки	800 x 850 x 900	-	19,90	-
	FGH 610	6 плиток	1200 x 850 x 900	-	31,10	-
Газовые плиты с электро-печью для жарки и выпечки	FGH 413	4 плитки	800 x 850 x 900	4,00	19,90	-
	FGH 613	6 плиток**	1200 x 850 x 900	4,60	31,10	-
Газовые плиты с электро-дуальной печью д. жарки и выпечки	FGH 415	4 плитки	800 x 850 x 900	8,10	19,90	-
	FGH 615	6 плиток**	1200 x 850 x 900	8,60	31,10	-
Газовые плиты с газовой печью для жарки и выпечки	FGH 417	4 плитки	800 x 850 x 900	-	25,90	-
	FGH 617	6 плиток**	1200 x 850 x 900	0,60	37,10	-
Плита накаливания	FGH 500	1 зона накаливания	800 x 850 x 900	-	9,50	-
Плита накаливания с газовой духовкой	FGH 507	1 зона накаливания	800 x 850 x 900	-	15,50	-
Эл. водяные бани	FEW 250	GN 2/1	600 x 850 x 900	3,00	-	-
	FEW 252	GN 2/1/подогрев. шкаф	600 x 850 x 900	3,60	-	-
Газовые водяные бани	FGW 250	GN 2/1	600 x 850 x 900	-	4,70	-
Эл. фритюрницы	FEF 124	12,0 L /8,0 L*	400 x 850 x 900	9,00	-	-
	FEF 144	23,0 L /16,0 L*	600 x 850 x 900	18,00	-	-
	FEF 224	2 x 12,0 L /8,0 L*	600 x 850 x 900	18,00	-	-
Больш. эл. фритюрницы	FEF 176	83,5 L /55,0 L*	1000 x 850 x 900	39,90	-	-
	FEF 180	83,5 L /55,0 L*	1000 x 850 x 900	39,90	-	-
Емкость д. готового картофеля	FUF 080	емкость д. больш. фритюрн.	800 x 850 x 900	-	-	-
Эл. опрокид. сковорода с КОМПЕНС-основанием	FEP 610	Тигель из нерж. стали ГН 2/1	1100 x 850 x 900	10,85	-	-
	FEP 910	Тигель из нерж. стали ГН 3/1	1400 x 850 x 900	16,25	-	-
Газов. опрокид. сковорода с КОМПЕНС-основанием	FGP 610	Тигель из нерж. стали ГН 2/1	1100 x 850 x 900	0,30	14,00	-
	FGP 910	Тигель из нерж. стали ГН 3/1	1400 x 850 x 900	0,30	20,00	-
Чугунная эл. опрокидыв. сковорода	FEP 600	Чугунный тигель	1100 x 850 x 900	10,85	-	-
	FEP 900	Чугунный тигель	1400 x 850 x 900	16,25	-	-
Чугунная газов. опрокидыв. сковорода	FGP 600	Чугунный тигель	1100 x 850 x 900	0,25	14,00	-
	FGP 900	Чугунный тигель	1400 x 850 x 900	0,25	20,00	-
Эл. плита для жарки без ГН-посуды с КОМПЕНС-основанием	FEB 430	GN 2/1, 2 зоны нагрева	700 x 850 x 900	10,05	-	-
	FEB 630	GN 3/1, 2 зоны нагрева	1000 x 850 x 900	15,05	-	-
Газ. плита для жарки без ГН-посуды с КОМПЕНС-основанием	FGB 430	GN 2/1, 2 зоны нагрева	700 x 850 x 900	-	12,00	-

* Общий объем/полезный объем

** Подогреваемый шкаф в гигиеническом исполнении (на заказ)

Проверенная надежность:



IPX5

isselbaecher
Food Service Equipment GmbH

Приборы для свободной установки

Группа приборов	Тип	Описание	Раз-ры в мм ШхГхВ	Подключ. в кВт			
				электро	газ	ПНД	
Эл. пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС	FES 040	52,0 L	700 x 850 x 900	11,10	–	–	
	FES 060	63,5 L	700 x 850 x 900	12,60	–	–	
	FES 080	93,0 L	800 x 850 x 900	15,60	–	–	
	FES 100	109,0 L	800 x 850 x 900	18,60	–	–	
	FES 150	155,0 L	1000 x 850 x 900	23,10	–	–	
Газовый пищеварочный котел ПЕРМАПРЕСС	FGS 040	52,0 L	800 x 850 x 900	0,05	10,00	–	
	FGS 060	63,5 L	800 x 850 x 900	0,05	12,50	–	
	FGS 080	93,0 L	900 x 850 x 900	0,05	15,00	–	
	FGS 100	109,0 L	900 x 850 x 900	0,05	17,00	–	
	FGS 150	155,0 L	1100 x 850 x 900	0,05	21,00	–	
Прямоугольный эл. пищевар. котел ПЕРМАПРЕСС	FER 080	85,0 L / 2 GN	1/1-200	800 x 850 x 900	18,60	–	–
	FER 150	158,0 L / 4 GN	1/1-200	1100 x 850 x 900	24,60	–	–
	FER 250	253,0 L / 6 GN	1/1-200	1400 x 850 x 900	30,60	–	–
	FER 300	294,0 L / 8 GN	1/1-200	1600 x 850 x 900	36,60	–	–
Прямоугольный эл. пищевар. котел ПЕРМАПРЕСС	FER 400	422,0 L / 12 GN	1/1-200	2100 x 850 x 900	42,60	–	–
	FGR 150	158,0 L / 4 GN	1/1-200	1200 x 850 x 900	0,05	21,00	–
	FGR 250	253,0 L / 6 GN	1/1-200	1500 x 850 x 900	0,05	27,00	–
	FGR 300	294,0 L / 8 GN	1/1-200	1700 x 850 x 900	0,05	30,00	–
Прямоугольный газ. пищевар. котел ПЕРМАПРЕСС	FGR 400	422,0 L / 12 GN	1/1-200	2200 x 850 x 900	0,05	36,00	–
	FNS 040	52,0 L	700 x 850 x 900	0,10	–	17,00	
	FNS 060	63,5 L	700 x 850 x 900	0,10	–	20,00	
	FNS 080	93,0 L	800 x 850 x 900	0,10	–	26,00	
Котел обработки паром при низком давлении	FNS 100	109,0 L	800 x 850 x 900	0,10	–	29,00	
	FNS 150	155,0 L	1000 x 850 x 900	0,10	–	35,00	
	FNR 080	85,0 L / 2 GN	1/1-200	800 x 850 x 900	0,10	–	26,00
	FNR 150	158,0 L / 4 GN	1/1-200	1100 x 850 x 900	0,10	–	40,00
Прямоугольный пищевар. котел ПНД	FNR 250	253,0 L / 6 GN	1/1-200	1400 x 850 x 900	0,10	–	44,00
	FNR 300	294,0 L / 8 GN	1/1-200	1600 x 850 x 900	0,10	–	49,00
	FNR 400	422,0 L / 12 GN	1/1-200	2100 x 850 x 900	0,10	–	60,00
	FEK 040	52,0 L	1000 x 850 x 900	11,10			
Опрокидыв. эл. пищевароч. котел ПЕРМАПРЕСС	FEK 060	63,5 L	1000 x 850 x 900	12,60			
	FEK 080	93,0 L	1100 x 850 x 900	15,60			
	FEK 100	109,0 L	1100 x 850 x 900	18,60			
	FEK 150	155,0 L	1300 x 850 x 900	23,10			
	FNK 040	52,0 L	1000 x 850 x 900	0,30	–	17,00	
Опрокидыв. пищевароч. котел ПНД	FNK 060	63,5 L	1000 x 850 x 900	0,30	–	20,00	
	FNK 080	93,0 L	1100 x 850 x 900	0,30	–	26,00	
	FNK 100	109,0 L	1100 x 850 x 900	0,30	–	29,00	
	FNK 150	155,0 L	1300 x 850 x 900	0,30	–	35,00	
	FED 080	85,0 L / 2 GN	1/1-200	900 x 850 x 900	18,60		
Эл. пищевароч. котел для варки под давлением ПЕРМАСТИМ	FED 150	158,0 L / 4 GN	1/1-200	1200 x 850 x 900	24,60		
	FED 250	253,0 L / 6 GN	1/1-200	1500 x 850 x 900	30,60		
	FED 300	294,0 L / 8 GN	1/1-200	1700 x 850 x 900	36,60		
	FEP 230	110,0 L / 2 GN	1/1-200	1200 x 850 x 900	14,20		
Эл. котел-сковорода для варки под давлением	FEP 330	150,0 L / 3 GN	1/1-200	1500 x 850 x 900	21,25		
	FUA 050	1 ящик*	500 x 850 x 900				
Рабочие столы	FUA 060	1 ящик*	600 x 850 x 900				
	FUA 070	1 ящик*	700 x 850 x 900				
	FUA 080	2 ящика*	800 x 850 x 900				
	FUA 100	2 ящика*	1000 x 850 x 900				
	FUZ 020		200 x 850 x 900				
Вставные элементы	FUZ 030		300 x 850 x 900				
	FUZ 040		400 x 850 x 900				
	FUE 020		200 x 850 x 900				
Конечные элементы	FUE 030		300 x 850 x 900				
	FUE 040		400 x 850 x 900				

*поставка на заказ

Premium Line - Универсальная программа для предприятий общественного питания

Обзор программы - оборудование без ножек

Группа приборов	Тип	Раз-ры в мм ШхГхВ	Подключ. в кВт электро газ ПНД			Группа приборов	Тип	Раз-ры в мм ШхГхВ	Подключ. в кВт электро газ ПНД													
Эл. плиты с опрокид. плитками	PEH 218	600 x 850 x 340	6,5	-	-	Эл. пищеварочный котел	PES 048	700 x 850 x 602	11,1	-	-											
	PEH 418	800 x 850 x 340	11,5	-	-		PES 068	700 x 850 x 602	12,6	-	-											
	PEH 618	1200 x 850 x 340	16,5	-	-		PES 088	800 x 850 x 602	15,6	-	-											
ВИТРО-ЭКСПРЕС- плиты	PEH 508	800 x 850 x 340	10,7	-	-		PES 108	800 x 850 x 602	18,6	-	-											
	PEH 518	800 x 850 x 340		-	-		PES 158	1000 x 850 x 602	23,1	-	-											
	PEH 708	1200 x 850 x 340		15,7	-		-	Газовый пищевар. котел	PGS 048	800 x 850 x 602	0,1	10,0	-									
PEH 718	1200 x 850 x 340	-	-	PGS 068	800 x 850 x 602		0,1		12,5	-												
Газовые плиты	PGH 218	600 x 850 x 340	-	11,2	-		PGS 088		900 x 850 x 602	0,1	15,0	-										
Газ. плиты накалив.	PGH 418	800 x 850 x 340	-	19,9	-		Пищеварочный котел ПНД	PNS 048	700 x 850 x 602	0,1	-	17,0										
	PGH 618	1200 x 850 x 340	-	31,1	-			PNS 068	700 x 850 x 602	0,1	-	20,0										
	Газ. плиты накалив.	PGH 508	800 x 850 x 340	-	9,5	-		PNS 088	800 x 850 x 602	0,1	-	26,0										
Эл. водяные бани	PEW 458	600 x 850 x 340	3,0	-	-	PNS 108		800 x 850 x 602	0,1	-	29,0											
Эл. водяные бани	PEW 658	900 x 850 x 340	4,6	-	-	PNS 158		1000 x 850 x 602	0,1	-	35,0											
Газ. водян. бани	PGW 458	600 x 850 x 340	-	4,7	-	Прямоугольный эл. пищевароч. котел	PER 088	800 x 850 x 602	18,6	-	-											
Эл. фритюрницы	PEF 128	400 x 850 x 340	9,0	-	-		PER 158	1000 x 850 x 602	24,6	-	-											
Эл. фритюрницы	PEF 148	600 x 850 x 340	18,0	-	-		PER 258	1400 x 850 x 602	30,6	-	-											
Газ. фритюрницы	PEF 228	600 x 850 x 340	18,0	-	-	Прямоугольный эл. пищевароч. котел	PER 308	1600 x 850 x 602	36,6	-	-											
	Газ. фритюрницы	PGF 148	500 x 850 x 340	-	14,0		-	Прямоугольный пищеварочный котел ПНД	PNR 088	800 x 850 x 602	0,1	-	26,0									
Больш. электро фритюрницы	PGF 228	600 x 850 x 340	-	14,0	-	PNR 158	1100 x 850 x 602		0,1	-	40,0											
	Больш. электро фритюрницы	PEF 178	1000 x 850 x 602	39,9	-	-	PNR 258		1400 x 850 x 602	0,1	-	44,0										
Больш. электро фритюрницы	PEF 188	1000 x 850 x 602	-		-	-	PNR 308	1600 x 850 x 602	0,1	-	49,0											
Емкость д. гот. карт.	PUF 088	800 x 850 x 602	-	-	-	Прямоугольный пищеварочный котел ПНД	Опрокидываемый эл. пищеварочный котел	PEK 048	1000 x 850 x 602	11,1	-	-										
Эл. опрокидываем. сковороды	PEP 608	1100 x 850 x 340	10,9	-	-								PEK 068	1000 x 850 x 602	12,6	-	-					
	PEP 618	1100 x 850 x 340		16,3	-								-	PEK 088	1100 x 850 x 602	15,6	-	-				
	PEP 908	1400 x 850 x 340			PEK 108								1100 x 850 x 602	18,6	-	-						
PEP 918	1400 x 850 x 340	PEK 158	1300 x 850 x 602		23,1								-	-								
Газовые опрокидыв. сковороды	PGP 608	1100 x 850 x 460	0,25	14,0	-								Опрокидываемый пищеварочный котел ПНД	PNK 048	1000 x 850 x 602	0,3	-	17,0				
	PGP 618	1100 x 850 x 460		0,25	20,0														-			
	PGP 908	1400 x 850 x 460			PNK 068														1000 x 850 x 602	0,3	-	20,0
	PGP 918	1400 x 850 x 460			PNK 088														1100 x 850 x 602	0,3	-	26,0
Эл. плита д. жарки без ГН-посуды	PEV 438	700 x 850 x 340	10,05		-								-	PNK 108	1100 x 850 x 602	0,3	-	29,0				
	PEV 638	1000 x 850 x 340	15,05	-	-	PNK 158	1300 x 850 x 602	0,3	-	35,0												
Газ. плита д. жарки без ГН-посуды	PGV 438	700 x 850 x 340	-	12,0	-	Эл. пищеварочн. котел д. варки под давлением	PED 088	900 x 850 x 602	18,6	-	-											
	Эл. пищеварочн. котел д. варки под давлением	PEP 238	1200 x 850 x 602	14,2	-							-										
Эл. котел-сковорода под давлением	PEP 338	1500 x 850 x 602	21,3	-	-																	
Рабочие столы	PUA 058	500 x 850 x 340	-	-	-	Рабочие столы	PUA 058	500 x 850 x 340	-	-	-											
	PUA 068	600 x 850 x 340	-	-	-																	
	PUA 078	700 x 850 x 340	-	-	-																	
	PUA 088	800 x 850 x 340	-	-	-																	
	PUA 108	1000 x 850 x 340	-	-	-																	
Вставные и конечные элементы	PUZ 028	200 x 850 x 340	-	-	-	Вставные и конечные элементы	PUZ 028	200 x 850 x 340	-	-	-											
	PUZ 038	300 x 850 x 340	-	-	-																	
	PUZ 048	400 x 850 x 340	-	-	-																	

Проверенная
надежность:



IPX5

Все приборы для свободной установки и установки без ножек линии Премиум полностью готовы к вводу в эксплуатацию. Для особого применения и местных условий отдельно предлагаются дополнительные принадлежности. Для установки мостом, пожалуйста, обращайтесь к нашему компетентному персоналу.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com