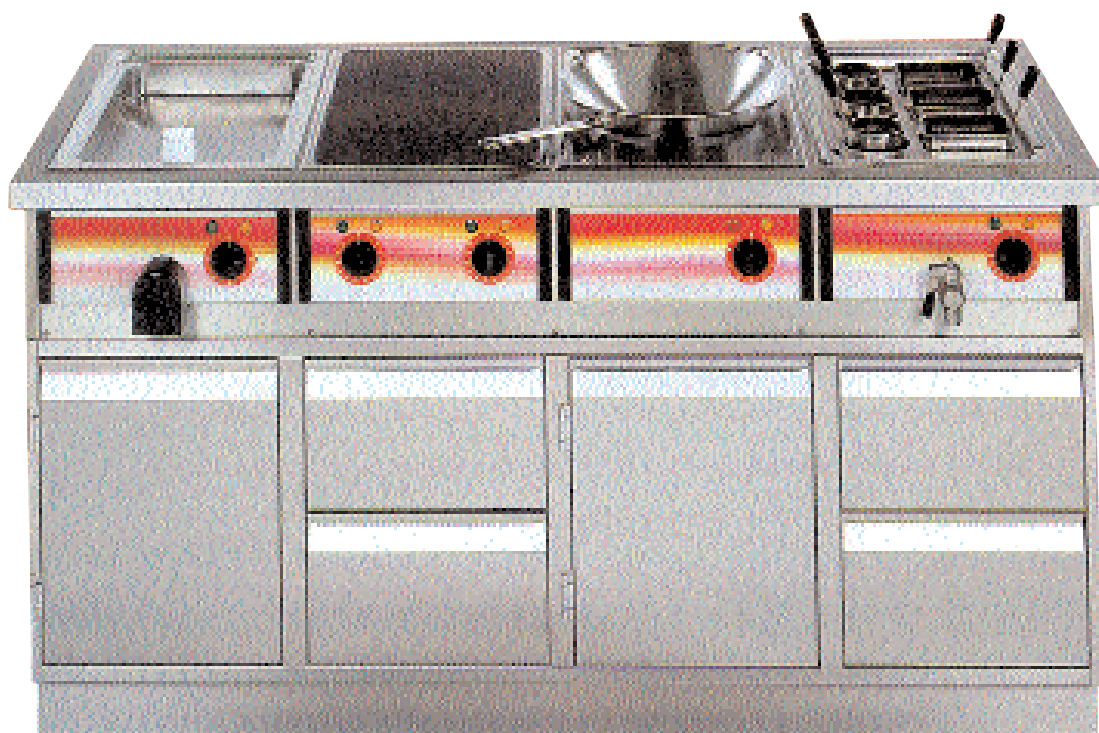


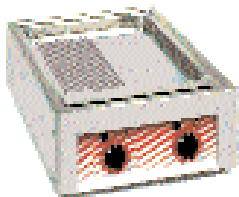
Smartline

НАСТОЛЬНЫЕ И ВСТРОЕННЫЕ
ПРИБОРЫ



Возможности и преимущества

Гриль и плита для жарки без гастропосуды

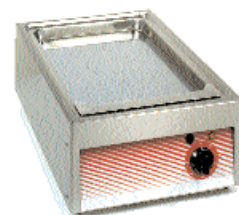


Поверхность гриля рифленая, поверхность плиты для жарки без гастропосуды гладкая. Выполнено из специальной стали с бесшовным переходом к внутреннему корпусу. В передней части гриля встроенный жироборник. Температура регулируется термостатом слева и справа до 250°C.

Плита для жарки без гастропосуды

Поверхность плиты гладкая, выполнена из специальной стали с бесшовным переходом к внутреннему корпусу. В передней части плиты встроенный жироборник.

Температура регулируется термостатом до 250°C.



Комбиплита для жарки без гастропосуды



Поверхность плиты гладкая, выполнена из специальной стали с бесшовным переходом к внутреннему корпусу. Слив в передней части плиты через тефлоновый клапан и кран спереди.

Температура регулируется термостатом до 250°C.

Водяная баня

Цельнотянутая внутренняя емкость с непрямым обогревом. Температура регулируется термостатом, встроенный кран слива, подходит для ГН-емкостей 1/1 до 1/9.



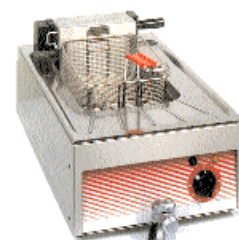
Лапшеварка



Цельнотянутая внутренняя емкость с внешележащим обогревом. Температура регулируется термостатом, встроенный кран слива, подходит для круглых и прямоугольных корзинок и для перфорированных ГН-емкостей.

Фритюрница

Электромеханическое управление. Температура регулируется термостатом 100° до 190°C. Цельнотянутая емкость для масла. Откидываемый нагревательный элемент, вкл. корзину для фритирования и плоскую крышку.



Возможности и преимущества

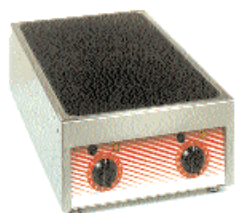
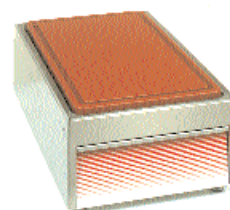


Ванна фритюрницы

Нижний и верхний обогрев регулируются вместе. Цельнотянутая емкость 170 мм глубиной с перфорированной стенкой для облегчения чистки.

Рабочая еденица

Верхняя часть как рабочая поверхность или на заказ - разделочная доска. Выдвижной ящик, подходящий для ГН-емкостей от 1/1 до 1/9.

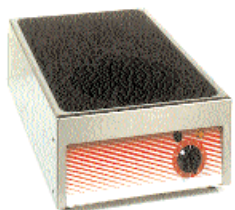
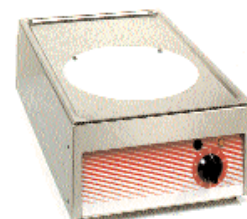


Варочная еденица, стеклокерамическое покрытие

2 больших стеклокерамических конфорки без необходимости использования специальной посуды. Плавная регулировка, мгновенная рабочая готовность с высоким градусом действия. Температура конфорок регулируется по-отдельности. Вся поверхность используется оптимально, так как идеальна для передвигания кастрюль.

Индукционная сковорода

1 большая конфорка для сковородок индукции диаметром 300 мм. Зона нагрева регулируется от 150 до 3500 ватт. Электронное опознавание и оптическим сигналом при неподходящей посуде.

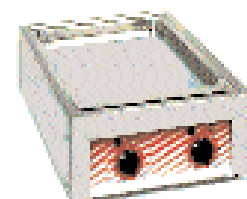


Варочная еденица, индукция

Одинарная или двойная зона нагрева для индукционных сковород диаметром от 150 мм до 260 мм. Каждая зона нагрева регулируется отдельно от 150 до 3500 ватт. Электронное опознавание с оптическим сигналом при неподходящей посуде.

Плита для жарки без гастропосуды, широкая

Поверхность плиты гладкая, выполнена из специальной стали с бесшовным переходом к внутреннему корпусу. В передней части плиты встроенный жироборник. Температура регулируется слева и справа термостатом до 250°C.



Поддержание в горячем состоянии непрямого обогрева водяной бани поддерживает Ваши соусы, рагу, фасоль и т.д. в горячем состоянии и готовыми к сервировке.



Сервировка

Рабочая единица с интегрированным ящиком для ГН-емкостей предоставляет Вам необходимую рабочую поверхность. На встроенной разделочной доске можно разместить необходимые для сервировки нарезанную петрушку, помидоры и т.д.

Варка

В лапшеварке в удобных корзинках или в перфорированных ГН-емкостях можно одновременно готовить разнообразные макаронные изделия и рис даже в малых порциях за считанные минуты.

Жарка на гриле

Посредством нежирного жарения на гриле можно приготовить такие блюда как рыбу, птицу, морские продукты и т.д. Для больших объемов идеально подходит гриль и плита для жарки без гастропосуды. Энергосберегающие приборы с максимальным градусом действия и облегченной чисткой.



Варка/поджаривание

Первое блюдо: тыквенный крем-суп. Как только суп готов, его сливают через расположенный спереди кран, и в ГН-емкостях ставят на водяную баню.

Второе блюдо: сочное рагу или нежное филе. Мясо поджаривают на гладкой поверхности плиты. Комбиплита для жарки без гастропосуды имеет специальную гладкую поверхность, что позволяет быстрый и аккуратный слив блюд в ГН-емкости.



Фритирование

Фритюрница с высокой производительностью и малой затратой масла предлагает Вам, помимо всем известного картофеля фри, много других возможностей. Попробуйте курицу или рыбу! Фритюрница гарантирует чистый сток масла, ванна фритюрницы поддерживает блюда в горячем состоянии без потери качества продуктов.

Технические данные

обозначение напряжение	тип	артикул	внеш. размер		мощность предохранение встроен. модель
	настольн. модель		ДхГхВ в мм		
Плита для жарки без гастропосуды, узкая специальная сталь	наст.: AGH 1 встр.: BGH 1	BI 371.800 BI 371.801	380x600x200	3,3 kW	400V 2 AC 50Hz/10A
Плита для жарки без гастропосуды, широкая специальная сталь	наст.: AGH 2 встр.: BGH 2	BI 371.802 BI 371.803	580x600x200	2 x 3,3 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Гриль и плита для жарки без гастропосуды специальная сталь	наст.: AHH 2 встр.: BHH 2	BI 371.804 BI 371.805	580x600x200	2 x 3,3 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Варочная единица, серан 2 зоны	наст.: AKC 1 встр.: BKC 1	BI 371.820 BI 371.821	380x600x200	2 x 2,5 kW	400V 3 AC 50Hz/10A
Варочная единица, индукция 2 зоны	наст.: AKI 1 встр.: BKI 1	BI 371.822 BI 371.823	380x600x200	2 x 3,5 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Варочная единица, индукция 1 зона	наст.: AKI 0 встр.: BKI 0	BI 371.824 BI 371.825	380x600x200	3,5 kW	230V 1N AC 50Hz/16A
Водяная баня	наст.: ABM 1 встр.: BBM 1	BI 371.854 BI 371.855	380x600x200	1,3 kW	230V 1N AC 50Hz/10A
Фритюрница	наст.: AFR 1 встр.: BFR 1	BI 371.840 BI 371.841	380x600x200	6,0 kW	400V 3N AC 50Hz/10A
Ванна фритюрницы	наст.: ASF 1 встр.: BSF 1	BI 371.852 BI 371.853	380x600x200	1,0 kW	230V 1N AC 50Hz/10A
Рабочая единица	наст.: AAR 1	BI 371.856	380x600x200	-	
Индукционная плита	наст.: AWI 1 встр.: BWI 1	BI 371.826 BI 371.827	380x600x200	3,5 kW	230V 1N AC 50Hz/16A
Комбиплита для жарки без гастропосуды	наст.: ACG 1 встр.: BCG 1	BI 371.806 BI 371.807	380x600x200	3,3 kW	400V 2 AC 50Hz/10A
Лапшеварка	наст.: AKP 1 встр.: BKP 1	BI 371.828 BI 371.829	380x600x200	3,6 kW	400V 2 AC 50Hz/10A