



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

МОБИЛЬНЫЕ КУХНИ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

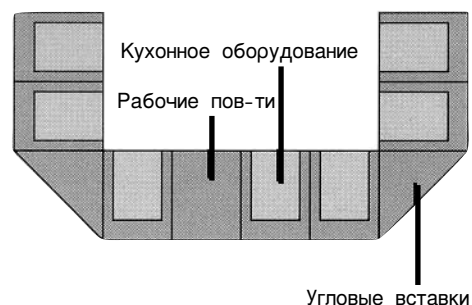


- надежная доставка
- простота в обиходе
- быстрая сборка и демонтаж
- профессиональное исполнение
- высокое качество
- индивидуальное исполнение нижнего шкафа



Концепция

Высококачественные приборы серий COUNTER SL и HOTLINE- за короткое время и с новой системой дополнительных принадлежностей - легко и безупречно поставят Ваше ресторанное дело на колеса. Мобильная профессиональная демонстрационная кухня вряд ли может быть более быстрой. Приборы системы и ее различные элементы можно располагать и комбинировать индивидуально в зависимости от местных условий.



И все предусмотрено !

Каждая поварская система оснащена полным набором всех необходимых рабочих элементов . Предусмотрено все до мелочей. Доставить - снять предохранительные крышки - соединить все элементы воедино - и можно приступать к работе.

Базис

Приборы обеих серий представляют собой базисную основу системы. Пораженные их производительностью, мы разработали поварскую систему, соединяющую в едином решении надежную доставку, простую эксплуатацию и профессионализм. Без преувеличений можно сказать, что благодаря нашей оригинальности будет удовлетворено любое желание.



- надежная доставка
- первоклассная техника
- быстрая сборка и демонтаж
- бесшовное соединение рабочих площадей
- прочное модульное крепление
- совместимость обеих серий COUNTER SL и HOTLINE

Система COOKING (поварская система) 500 Counter SL / 400 Counter SL

Для простого и многостороннего применения. Предлагаемая система подходит для всех приборов серии COUNTER SL шириной 400 и 500 мм. Прибавьте новую систему дополнительных принадлежностей и Вы получите профессиональную кухню на колесах. Рабочая площадь



из 2-х миллиметровой нержавеющей стали элементарно транспортируется в контейнере. В этой рабочей поверхности, также как и в системе плит и соединительных элементов, интегрирована штекерная система, в которой точно размещены гнезда и штекеры (штыри). Все это позволяет прочно соединить элементы системы воедино. Система отвечает самым строгим правилам безопасности и профессиональным требованиям ресторанного дела. Стабильная и прочная поверхность из синтетического полимерного материала, спрессованная под высоким давлением с березовым деревом, предлагается в 13 различных цветовых решениях.



Das COOKING-SYSTEM 500 Hotline / 400 Hotline

Соответствует системе 500 SL. 400 SL, подходит для всех приборов серии Hotline шириной 400 и 500 мм. Беспрецедентна нижняя конструкция из цельнолистовой стали с



интегрированными дверцами, ящиками и системой опорожнения. Все приборы и элементы системы свободно комбинируются друг с другом в соответствии с Вашими желаниями. Само собой разумеется, Вы можете комбинировать данные приборы с оборудованием вышеупомянутой конструктивной серии. При задействовании газовых приборов газовые баллоны размещаются в отдельном контейнере. Это гарантирует Вам бесперебойный и надежный рабочий процесс.



Программа Counter SL - настольные приборы

Электроприборы	Варианты	Потребл. мощность	Длина фронта
плита, 2 конфорки		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
плита, витро-церановая		4,6 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
плита, индукционная		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
китайская вок, индукцион.		3,5 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
фритюрница, 1 ванна, Лондон1	регул. мощн. нагрева (10kW), слив вниз	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
фритюрница, 2 ванны, Лондон2	регул. мощн. (2x10kW), слив вниз, подъемн. устройство, электроника	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
фритюрница, 1 ванна, Париж	регул. мощн. (20 kW), слив вниз, подъемн. устройство, электроника	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
плита д. жарки б. гастропосуды	гладк., гладк. хромирован., 1/2 рифлен.	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
гриль инфракрасн. нагрева	ХНС, чугунная решетка гриля	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
водяная баня, ГН 1/1		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
ванна для сосисок, ГН 1/1		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
мармит инфракрасн. нагрева		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
рабочая поверхность 400			400 mm
рабочая поверхность 500	ящик		500 mm

Газовые приборы	Варианты	Номинальная мощность	Длина фронта
плита, 2 горелки		9,1 kW, природн. или жидк. газ	400 mm
плита д. жарки б. гастропосуды	гладк., 1/2 рифлен.	7,0 kW, природн. или жидк. газ	500 mm
водяная баня, ГН 1/1		2,2 kW, природн. или жидк. газ	400 mm
гриль		7,0 kW, природн. или жидк. газ	500 mm

Напольные приборы HotLine с нижним строением из ХНС

Электроприборы	Варианты	Потребл. мощность	Длина фронта
плита, 2 конфорки		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
плита, витро-церановая 2		4,6 kW, 2 NPE AC 400 V	400 mm
плита, индукционная		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
фритюрница, 1 ванна, Лондон1	регул. мощность нагрева, слив вниз	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
фритюрница, 2 ванны, Лондон2	регул. мощность нагрева, слив вниз, подъемн. устройство, электроника	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
фритюрница, 1 ванна, Париж	регул. мощн. нагрева(20 kW), слив вниз, подъемн. устройство, электроника	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500mm
плита д. жарки б. гастропосуды	гладк., гладк. хромирован., 1/2 рифлен.	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
сковорода 1	система слива	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
гриль инфракрасн. нагрева	ХНС, чугунная решетка гриля	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
водяная баня, ГН 1/1		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
варка на вод. бане, ГН 1/1	система слива	7,5 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
ванна для сосисок, ГН 1/1		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
мармит инфракрасн. нагрева		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
рабочая поверхность 400			400 mm
рабочая поверхность 500			500 mm

Газовые приборы	Варианты	Номинальная мощность	Длина фронта
плита, 2 горелки		9,1 kW, природн. или жидк. газ	400 mm
фритюрн./1 ванна Берн/10-13 л		8,0 kW, природн. или жидк. газ	400 mm
фритюрн./1 ванна Прага/23-28л		16,0 kW, природн. или жидк. газ	500 mm
плита д. жарки б. гастропосуды	гладк., 1/2 рифлен.	7,0 kW, природн. или жидк. газ	500 mm
Водяная баня, ГН 1/1		2,2 kW, природн. или жидк. газ	400 mm
Гриль		7,0 kW, природн. или жидк. газ	500 mm

Описание продукции

Размер закрыт.	500 SL / 500 HotLine:	ширина 600 mm / глубина 740 mm	высота 1130 mm
	400 SL / 400 HotLine	ширина 500 mm / глубина 740 mm	высота 1130 mm
Размер открыт.	500 SL / 500 HotLine	ширина 700 mm / глубина 900 mm	высота 900 mm
	400 SL / 400 HotLine	ширина 600 mm / глубина 900 mm	высота 900 mm
Материал	березовая фанера 100; 7 х клеенная		
Верхняя поверхность	эластичный синтетический полимерный материал		
Защита углов	алюминив. уголки 35 x 35 мм, закругленные стальные канты 2 мм, оцинкованные		
Обшивка	утопленные замки и ручки, сталь 2 мм оцинкованная		
Колеса	поворачив. колеса-ролики 100 мм, нагрузка на каждый до 150 кг		
Цвет	черный, серый, белый, красн., синий, бирюзов., розов., фиолетов., мятно-зелен., серебр. и т.д.		
Прибор	серия COUNTER SL и HOTLINE шириной 400 и 500 мм		
Рабочая поверхность	ХНС, 2 мм интгрирован. в кейс		

Дополнительные принадлежности / элементы для увеличения системы

Системная плата, большая	ХНС, 2 мм	ширина 400 мм	высота 30 мм	глубина 900 мм
Системная плата, маленькая	ХНС, 2 мм	ширина 300 мм	высота 30 мм	глубина 900 мм
Системная угловая плата	ХНС, 2 мм	ширина 900 мм,	высота 30 мм	глубина 900 мм
Соединительная планка	ХНС, 2 мм	ширина 15 мм	высота 30 мм	глубина 900 мм



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

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