

# Тепловые поверхности

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [bhw@nt-rt.ru](mailto:bhw@nt-rt.ru) || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>

## Тепловая поверхность WP320S 1/1S

114374

GTIN 4015613868820



Сверхплоская плита для поддержания блюд теплыми для шведских столов, кейтеринга и концепций открытой кухни. Блюда сохраняются теплыми и готовы к раздаче в привлекательной форме. Идеально подходит для емкостей формата 1/1 GN.

- Материал плиты для поддержания блюд теплыми SCHOTT®  
Стекло, закаленное
- Формат GN 1/1 GN
- Время разогрева ок. 10 минут
- Не входит в комплект поставки Емкости GN
- Мощность 0,32 кВт | 230 В | 50-60 Гц
- Габариты Ш 400 x Г 600 x В 35 мм
- вес 4 кг



► Размер места установки:  
Ш 570 x Г 370 мм



► Пригодность для формата GN,  
оптимальная пригодность для  
1/1 GN



► Сверхплоская с элегантным  
дизайном для шведских столов,  
кейтеринга и концепций открытой  
кухни

## Тепловая поверхность белая WP230S-EB 1/1



Как в настольном, так и во встраиваемом исполнении благодаря своему элегантному дизайну тепловая панель идеально подходит для буфетов, сервировки блюд и приготовления блюд перед посетителями. Выбор 3 температурных уровней обеспечивает простоту эксплуатации с помощью сенсорного управления.

- Материал плиты для поддержания блюд теплыми SCHOTT®  
Стекло, закаленное
- Формат GN 1/1 GN
- Диапазон температуры 50 °C до 95 °C
- Регулирование температуры 3 уровня  
50 °C | 70 °C | 95 °C
- Пригоден для встраивания да
- Не входит в комплект поставки Емкости GN
- Мощность 0,23 кВт | 230 В | 50-60 Гц
- Габариты Ш 544 x Г 338 x В 46 мм
- вес 2,89 кг



114371

► Пластина поддержания блюд теплыми  
с возможностью встраивания  
► Используется также как настольный  
прибор



► Размер места установки:  
Ш 520 x Г 270 мм



114373

► Пластина поддержания блюд теплыми  
с возможностью встраивания  
► Используется также как настольный  
прибор



► Размер места установки:  
Ш 520 x Г 270 мм

	Цвет	Артикул	GTIN
WP230S-EB 1/1	Белый Серебристый	114371	4015613783468
WP230S-EB 1/1S	Черный Серебристый	114373	4015613846507

## Тепловая поверхность WP150 1/1



- Материал плиты для поддержания блюд теплыми

Стекло



- Диапазон температуры

30 °С до 95 °С

- Не входит в комплект поставки

Емкости GN



114356

► Рассчитано для емкостей GN: 1/1 GN



114357

► Рассчитано для емкостей GN: 2/1 GN

	Формат GN	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
WP150 1/1	1/1 GN	0,15 кВт 230 В 50/60 Гц	Ш 570 мм Г 335 мм В 40 мм	3,4 кг	<b>114356</b>	4015613416755
WP300 2/1	2/1 GN	0,3 кВт 230 В 50/60 Гц	Ш 670 мм Г 550 мм В 40 мм	5,9 кг	<b>114357</b>	4015613416762

## Тепловая поверхность WP250



При подаче гостям блюда по возможности должны быть той же температуры, что и сразу после приготовления. В этом может помочь панель для поддержания блюд теплыми. Панель для поддержания блюд теплыми из высококачественной стали передает тепло непосредственно на тарелки или поддоны. Благодаря простому дизайну она занимает ровно столько места, сколько необходимо.



- Диапазон температуры

35 °С до 95 °С



► Площадь для размещения:  
Материал: нержавеющая сталь



► Регулирование температуры:  
термостатическое  
► Температурный диапазон:  
от 35 °С до 95 °С



► Выключатель  
► Защита от перегрева

	Мощность	Габариты	вес	Артикул	GTIN
WP250	0,25 кВт 230 В 50/60 Гц	Ш 500 мм Г 375 мм В 64 мм	5 кг	<b>114360</b>	4015613504957
WP450	0,45 кВт 230 В 50/60 Гц	Ш 900 мм Г 450 мм В 64 мм	13,2 кг	<b>114361</b>	4015613504964
WP600	0,6 кВт 230 В 50/60 Гц	Ш 1 000 мм Г 500 мм В 64 мм	16 кг	<b>114362</b>	4015613504971

## Тепловые поверхности индукционная



### Тепловая поверхность IW10

114366

GTIN 4015613714806



В условиях буфета, открытой кухни или кейтеринга готовые блюда можно сохранять теплыми в индукционных кастрюлях, сковородках и мармитах.

- Материал варочной поверхности: Стекло
- Размер стеклокерамической поверхности: Ш 460 x Г 315 мм
- Мощность макс.: 1000 Вт
- Количество уровней температуры: 11
- Диапазон температуры: 50 °С до 100 °С
- Свойства: Ручки для переноски, боковые  
Звуковой сигнал при отсутствии налитной посуды
- Мощность: 1 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 530 x Г 340 x В 65 мм
- вес: 5,8 кг



- ▶ Универсальное поддержание блюд теплыми с помощью индукции
- ▶ Настольный прибор с мощностью 1 кВт



- ▶ Ручки для переноски, боковые



- ▶ Простое управление
- ▶ Регулирование температуры с шагом 5 °С

### Тепловая поверхность IW10-EB

114367

GTIN 4015613715704



Простота обслуживания, точная регулировка температуры от 40°С до 100°С, а также большая поверхность для поддержания блюд теплыми создают оптимальные условия во время приготовления пищи, на раздаче или в буфете — независимо от формы посуды.

- Материал варочной поверхности: Стекло
- Размер стеклокерамической поверхности: Ш 455 x Г 310 мм
- Мощность макс.: 1000 Вт
- Количество уровней температуры: 13
- Диапазон температуры: 40 °С до 100 °С
- Пригоден для встраивания: да
- Комбинируемость с приборами: 3 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- Мощность: 1 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 490 x Г 345 x В 67 мм
- вес: 5,4 кг



- ▶ Идеально для использования во время приготовления пищи, на раздаче или в буфете



- ▶ Используется также как настольный прибор



- ▶ Простое управление
- ▶ Регулирование температуры с шагом 5 °С
- ▶ Кнопка блокировки (Защита от детей)



- ▶ Комбинируемость с приборами: 3 прибора подключаются в 1 контур последовательно

## Тепловая поверхность индукционная IW3

105601

GTIN 4015613848723



Индукционная плита для подогрева впечатляет не только своим привлекательным дизайном, но и мощностью 500Вт. Благодаря возможности совмещения до четырех приборов в ряд она является отличным решением для фуршетов и кейтеринга.

- Материал варочной поверхности: Стекло
- Размер стеклокерамической поверхности: Ш 390 x Г 390 мм
- Мощность макс.: 500 Вт
- Количество уровней температуры: 9
- Диапазон температуры: 60 °С до 100 °С
- Комбинируемость с приборами: 4 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- Мощность: 0,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 395 x Г 395 x В 100 мм
- вес: 7,5 кг



- ▶ Настольная пластина поддержания блюд теплыми
- ▶ Прекрасно подходит для буфетов с подачей горячих блюд и кейтеринга



- ▶ Поддержание тепла с помощью индукции
- ▶ 500 Вт
- ▶ Распознавание посуды



- ▶ Простое управление
- ▶ Регулирование температуры с шагом 5 °С



- ▶ Комбинируемость с приборами: 4 прибора подключаются в 1 контур последовательно

## Тепловая поверхность индукционная IW3



Дизайн этой плиты придаст любому буфету более привлекательный вид. Практичное решение по соединению и включению 4 устройств в одну цепь с помощью опционально поставляемого кабеля также обеспечивает оформление зоны подачи блюд в едином и качественном стиле.

- Материал: Сталь
- Материал варочной поверхности: Стекло
- Размер стеклокерамической поверхности: Ш 390 x Г 390 мм
- Мощность макс.: 300 Вт
- Количество уровней температуры: 12
- Диапазон температуры: 40 °С до 95 °С
- Комбинируемость с приборами: 4 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- Мощность: 0,3 кВт | 230 В | 50-60 Гц



- ▶ Настольная пластина поддержания блюд теплыми
- ▶ Прекрасно подходит для буфетов с подачей горячих блюд



- ▶ Простое управление
- ▶ Регулирование температуры с шагом 5 °С



- ▶ 4 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- ▶ Соединительный кабель IW3 страница 207

	Цвет	Габариты	вес	Артикул	GTIN
IW3	Черный Серебристый	Ш 395 мм Г 395 мм В 100 мм	5,4 кг	105865	4015613746838
IW3-SW	Черный	Ш 390 мм Г 390 мм В 100 мм	5,37 кг	105867	4015613773117

## Тепловая поверхность IW10-EBBF

105996

GTIN 4015613715421



За счет отдельной панели управления встраиваемая плита для поддержки блюд теплыми наилучшим образом подходит для использования в соответствии с индивидуальными потребностями. Благодаря простоте управления и точной регулировке температуры в диапазоне от 50 °С до 100 °С плита прекрасно подходит для буфетов с подачей горячих блюд.

- Материал варочной поверхности      Стекло
- Диаметр места для поддержания тепла 280 мм
- Мощность макс.      1000 Вт
- Количество уровней температуры      6
- Диапазон температуры      50 °С до 100 °С
- Панель управления      Отдельный
- Комбинируемость с приборами      Длина кабеля: 0,75 м  
3 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- Мощность      1 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты      Ш 320 x Г 370 x В 80 мм
- вес      3,5 кг



- ▶ Встраиваемая плита для поддержания блюд теплыми, с отдельной панелью управления
- ▶ Прекрасно подходит для буфетов с подачей горячих блюд



- ▶ Используется также как настольный прибор



- ▶ Простое управление
- ▶ Регулирование температуры шагом 10 °С



- ▶ Комбинируемость с приборами: 3 прибора подключаются в 1 контур последовательно

## Тепловая поверхность индукционн IW3-EBBF

105864

GTIN 4015613746821



Благодаря своему простому внешнему виду, встраиваемый жарочный шкаф является идеальным решением для любого типа заведений общественного питания. Для создания единого внешнего вида 4 устройства могут быть соединены и включены в одну цепь с помощью опционально поставляемого кабеля.

- Материал      Сталь
- Материал варочной поверхности      Стекло
- Диаметр места для поддержания тепла 195 мм
- Мощность макс.      300 Вт
- Количество уровней температуры      12
- Диапазон температуры      40 °С до 95 °С
- Панель управления      Отдельный
- Комбинируемость с приборами      Длина кабеля: 0,65 м  
4 прибора подключаются в 1 контур последовательно
- Важная информация      Не подходит для использования в качестве настольного прибора
- Мощность      0,3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты      Ш 280 x Г 280 x В 95 мм
- вес      3,8 кг

## Аксессуары

### Соединительный кабель IW3

- Длина кабеля: 1,55 м
- Рассчитано для:  
Индукционная плита для подогрева IW3  
Индукционная плита для подогрева IW3-EBBF  
Индукционная плита для подогрева IW3-SW
- Габариты: Ш 30 х Г 1 550 х В 20 мм
- вес: 0,17 кг
- GTIN: 4015613809670



105868

## Тепловая поверхность индукционная система



### Тепловая поверхность инд. система IWS650

105866

GTIN 4015613812687

Благодаря «невидимой» индукционной системе поддержания тепла столешница может использоваться как в качестве зоны поддержания температуры блюда, так и в качестве рабочей поверхности. Впечатляющая технология с возможностью монтажа под столешницей позволяет нагревать мармит Chafing Dish до 100 °С, температура столешницы достигает максимально 35°С.



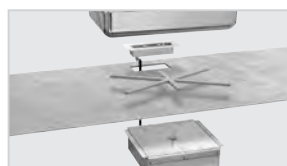
- Мощность макс. 650 Вт
- Максимальная температура столешницы 35 °С
- Подходящий материал столешницы:
  - Стекло
  - Керамика
  - Мрамор
  - Кварцевый
  - Кирпич
- Подходящая толщина столешницы 4 - 20 мм
- Количество уровней мощности 20
- Температурный диапазон индукционной системы поддержания тепла до 55 °С
- Температурный диапазон мармита До 100 °С
- Панель управления Длина кабеля: 2 м  
Отдельный
- Подходящие мармиты 1/1 GN  
2/3 GN  
Диаметр до 40 см
- В комплекте 1 проставка
- Мощность 0,65 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты Ш 340 х Г 340 х В 175 мм
- вес 4,9 кг



- ▶ Индукционная система поддержания тепла для большей универсальности
- ▶ Монтаж под столешницей
- ▶ Столешница может использоваться как в качестве зоны поддержания температуры блюда, так и в качестве рабочей поверхности



- ▶ Температурный диапазон индукционной системы поддержания тепла: до 55 °С
- ▶ Температурный диапазон мармита: до 100 °С



- ▶ Проставка
- ▶ Для оптимальной теплопередачи без нагрева рабочей поверхности
- ▶ Максимальная температура столешницы: 35 °С



- ▶ Подходящий материал столешницы:
  - Стекло
  - Керамика
  - Мрамор
  - Кварц
  - Камень

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [bhw@nt-rt.ru](mailto:bhw@nt-rt.ru) || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>