

Мобильные решения для приготовления пищи

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 || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>

Модульные, гибкие, современные

Дайте волю своим креативным кулинарным идеям!



Посетителям нравится принцип открытой кухни, когда заказанное блюдо готовится прямо у них на глазах, и они могут насладиться блюдом всеми органами восприятия еще до того, как попробуют первый кусочек. Мобильные решения для приготовления пищи Bartscher предлагают совершенно новые возможности.

Прилавки идеально подходят для оформления индивидуальной кулинарной тематики и рекламных акций, обеспечивают привлекательность и гигиеничность работы перед посетителями, а также экономически выгодны благодаря модульной конструкции и за счет этого гибкости размещения.



Чем отличаются решения для приготовления пиццы от Bartscher?

Модульность

Кухонное оборудование в любое время по мере необходимости можно адаптировать или дополнить различными вставками, насадками или дополнительными приспособлениями для приготовления пищи → Простое переоборудование кухни, повышенная гибкость.

Функциональный дизайн

Гладкие поверхности, обеспечивающие гигиеничность, защита от брызг, легкодоступные компоненты и продуманная эргономика для простоты и удобства обращения → Современный комфорт использования и работы.

Быстрая очистка

Все компоненты, требующие очистки, пригодны для мытья в посудомоечной машине, легко доступны и могут быть быстро сняты без использования инструментов → Рациональная очистка, эффективность и чистота.

Выбор моделей

Независимо от размера необходимого решения, будь то прилавок для закусок или варочная станция, здесь вы найдете подходящее оборудование для любых требований → Учет ваших потребностей и идеально подходящие варианты.



SNACKPOINT 200

Модульный универсал

для мобильного применения



Snackpoint 200

Гибкий мастер перевоплощений



Snackpoint 200 позволяет готовить и подавать блюда с максимальной вариативностью: от киоска с хот-догами и гриль-станции до кофе-бара — мобильная стойка быстро и легко трансформируется и сразу же идеально адаптируется для следующего использования.

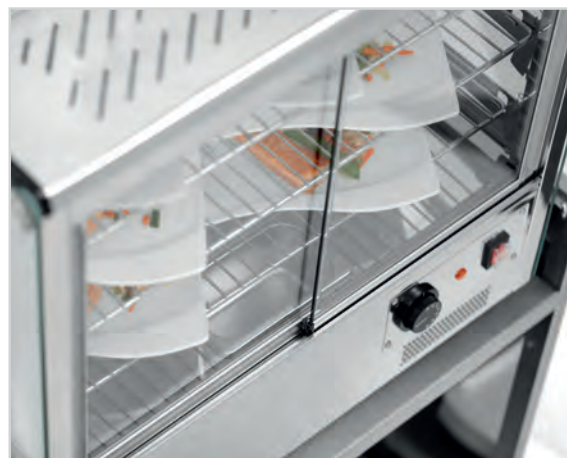
Рабочий стол Snackpoint 200

107301 GTIN 4015613756820

- Материал: Нержавеющая сталь
- 1 ниша для установки
- Со стеклянной насадкой
- Размер стеклянной: Ш 790 x Г 200 x В 300 мм
- Свойства ниши настройки:
 - Вставная полка, регулируемая по высоте, 3 уровня
 - Площадь установки: Ш 760 x Г 590 мм
 - Возможно оснащение вставными полками, опционально
- Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 755 x Г 580 мм
- Направляющие колеса: 4 направляющих колеса, 2 фиксаторами
- 2 кабельные шахты
- Магнитную переднюю сторону из нержавеющей стали можно использовать как место для рекламы
- Стекла (безопасные) скруглены со стороны пользователя
- Разнообразные сочетания приборов благодаря опциональным вставным полкам
- Возможно соединение 2 и более прилавков
- В комплекте:
 - 2 соединительных элемента
 - Переставляемый упрочняющий элемент дна для опциональных вставных полок
- Габариты: Ш 800 x Г 600 x В 1 225 мм
- вес: 42,3 кг



SNACKPOINT 200 | КРАТКИЙ ОБЗОР САМЫХ ВАЖНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКТА

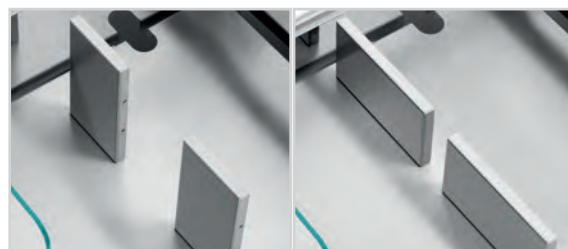


ВАРИАТИВНОСТЬ | МЕСТО УСТАНОВКИ



На прилавке достаточно места для размещения ингредиентов, дополнительного оборудования, продуктов и т. д. Ниша для установки может быть оснащена дополнительными вставными полками с 3 уровнями регулирования по высоте.

НАДЕЖНОСТЬ | УСИЛЕННОЕ ОСНОВАНИЕ



Поставляемое в комплекте усиленное основание может быть установлено в двух вариантах. Оба варианта усиленного основания обеспечивают надежную фиксацию при использовании опциональных вставных полок — независимо от того, на какой высоте используется полка.

БЕЗОПАСНОСТЬ | ЗАЩИТА ОТ БРЫЗГ



Защита от брызг изготовлена из прочного безопасного стекла и поэтому обеспечивает надежную защиту как для ваших гостей, так и для персонала. Надежный предмет для соблюдения гигиены, который просто необходим в наше время.

ПРОДУМАННОСТЬ | КОНСТРУКЦИЯ



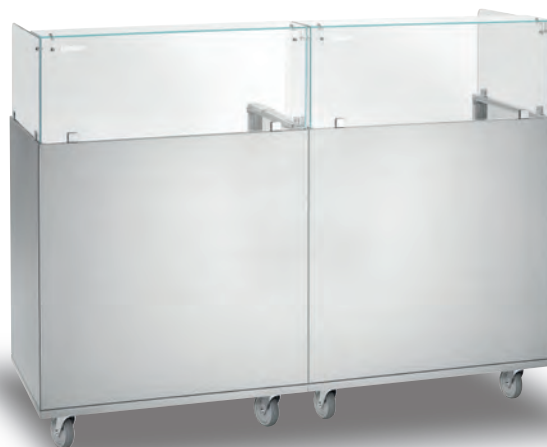
Конструкция продумана таким образом, чтобы отдельные компоненты легко и интуитивно понятно собирались и переставлялись по мере необходимости. В то же время общая конструкция обладает надежной устойчивостью и без проблем выдерживает нагрузки ежедневного использования в сфере общественного питания.

ГИБКОСТЬ | ТЕХНИКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

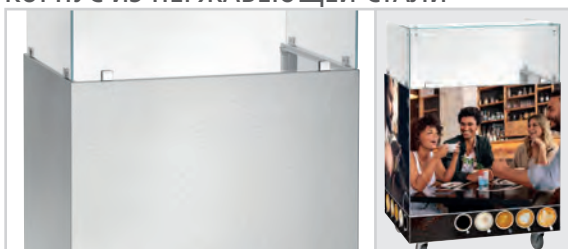


Возможность быстрой и удобной смены настольных кухонных устройств. Такие приборы, как грили, воки, фритюрницы, макаронварки, индукционные варочные панели, легко размещаются на одной кухне.

2 СТОЙКИ ИЛИ БОЛЬШЕ | УВЕЛИЧЕНИЕ ПО ЖЕЛАНИЮ



ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬ | КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



Большие передние и боковые панели из нержавеющей стали идеально предназначены для использования в рекламных целях. Рекламная вывеска на магнитах с логотипом, рекламными текстами, ценами или изображениями блюд привлечет внимание к вашему предложению. Обращайтесь к нам, мы с радостью поможем!

БЕЗГРАНИЧНОСТЬ | РАСШИРЕНИЕ



Одного прилавка Snackpoint 200 недостаточно для запланированного использования? Нет проблем: мобильный прилавок может быть расширен по вашему желанию с одного до двух или даже трех прилавков, например, при раздельном использовании в качестве стоек для подготовки, приготовления и выдачи блюд.

МОБИЛЬНОСТЬ | НАПРАВЛЯЮЩИЕ РОЛИКИ



Помимо компактного дизайна, ключевой особенностью этого прилавка являются 4 направляющих ролика. Это означает, что прилавок можно без особых усилий разместить в любом месте для кейтеринга или при продаже блюд за пределами вашего заведения. Два стопорных тормоза обеспечивают надежную устойчивость.

ПРОЧНОСТЬ | ПАНЕЛЬ ИЗ СТЕКЛА VB SNACKPOINT 200

Укороченное боковое стекло при соединении 2 прилавков Snackpoint 200 обеспечивает беспрепятственную работу с устройствами.

- С подготовленными отверстиями
 - Важная информация: Для каждого соединения требуется 2 стекла
 - Габариты: Ш 195 x Г 6 x В 300 мм
- GTIN 4015613761848



107309

ИНДИВИДУАЛИЗИРОВАННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ SNACKPOINT 200...



Сам по себе прилавок Snackpoint 200 невероятно универсален. Регулируемая по высоте поверхность размещения еще больше расширяет возможности и может быть оборудована по желанию, например, прилавками с подогревом или охлаждением для подачи продаваемых изделий или гриль-станцией с настольной жаровней.



Делайте с ним что пожелаете: едва ли найдется более универсальный вариант прилавка, чем Snackpoint 200!



... ЭКСПЕРТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ И МОДУЛЬНОСТИ

На Snackpoint 200 найдется место для зоны подготовки продуктов, зоны приготовления пищи, достаточно пространства для сервировки и подачи пищи, а также для отделенной по гигиеническим соображениям зоны кассы. Разместить все это позволяет модульная конструкция Snackpoint 200. Кроме того, по мере необходимости прилавок можно еще расширить.



Тепловая витрина "Bartscher Deli Plus I"

- Объем: 120 л
 - Вид нагревания: Сухое нагревание
 - Диапазон температуры: 30 °C до 90 °C
 - Чаша для воды для увлажнения воздуха
 - Полки: 3
 - Мощность: 1,1 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Габариты: Ш 690 x Г 600 x В 670 мм
- GTIN 4015613503035



305053

Холодная витрина "Bartscher DeliCool II"

- Объем: 120 л
 - Охлаждение: Циркулирующий воздух с 2 вентиляторами
 - Диапазон температуры: 2 °C до 12 °C
 - Энергопотребление: 1141 кВтч / год
 - Климатический класс: 4
 - Полки: 2
 - Мощность: 0,16 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Габариты: Ш 710 x Г 575 x В 685 мм
- GTIN 4015613505558



700202G

Гриль газовый настольный ТВ1000R

- Решетка гриля: Сталь, оцинкованная, Ш 600 x Г 475 мм
 - Тип газа: Сжиженный газ
 - 3 горелок
 - Значение подключения: 10 кВт
 - Габариты: Ш 685 x Г 540 x В 275 мм
- GTIN 4015613685199



1061633

Гриль газовый настольный ТВ1100R

- Решетка гриля: Никелированная, Ш 594 x Г 468 мм
 - Тип газа: Сжиженный газ
 - 3 горелок
 - Значение подключения: 11 кВт
 - Габариты: Ш 650 x Г 570 x В 270 мм
- GTIN 4015613527543



1062303

БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРИМЕНЕНИЯ БЛАГОДАРЯ ПОДХОДЯЩИМ ВСТАВНЫМ ПОЛКАМ

Bartscher делает все для максимальной универсальности Snackpoint 200. Например, предлагая с этой целью прочные вставные полки. Точно подогнанные под устройства, они обеспечивают аккуратное, идеально обустроенное рабочее место на кухне с безупречным оснащением при соблюдении всех гигиенических норм и устойчивым размещением всех приборов.



Полка вставная М1



Полка вставная М5

Полка вставная М1 Snackpoint 200

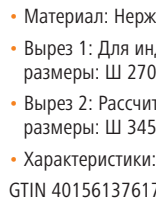
- Материал: Нержавеющая сталь
- Вырез: Для фритюрницы SNACK III Plus, размеры: Ш 380 x Г 280 мм
- Полезный размер: Ш 375 x Г 575 мм
- Характеристики: 2 кабельные шахты
GTIN 4015613761770



107302

Полка вставная М2 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
- Вырез 1: Для индукционной плиты IK 30S-EB, размеры: Ш 270 x Г 490 мм
- Вырез 2: Рассчитана на паровую баню 1/1 GN, 150 мм, размеры: Ш 345 x Г 545 мм
- Характеристики: Вентиляционные отверстия
GTIN 4015613761787



107303

Полка вставная М3 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
- Вырез 1: Для гриля GDP 320E-G, размеры: Ш 330 x Г 550 мм
- Вырез 2: Рассчитана на паровую баню 1/1 GN, 150 мм, размеры: Ш 345 x Г 545 мм
- Характеристики: Вентиляционные отверстия
GTIN 4015613761794



107304

Полка вставная М4 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
- Вырез 1: Рассчитана на паровую баню 1/1 GN, 150 мм, размеры: Ш 345 x Г 545 мм
- Вырез 2: Рассчитана на паровую баню 1/1 GN, 150 мм, размеры: Ш 345 x Г 545 мм
GTIN 4015613761800



107305

НАДЕЖНОЕ СОБЛЮДЕНИЕ ГИГИЕНЫ И ЗАЩИТА ПРИ ТРАНСПОРТИРОВКЕ С ПОМОЩЬЮ ЧЕХЛА



Полка вставная М7

Гигиеническая концепция, обеспечивающая защиту от пыли и грязи, а также безопасную транспортировку, являются важными качественными характеристиками Snackpoint 200. Все это достигается благодаря специально изготовленному для Snackpoint защитному чехлу. Он просто укладывается на корпус из нержавеющей стали, раскладывается вниз и закрывается липучками со всех 4 сторон.

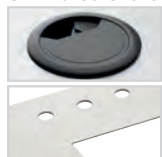


Чехол

Полка вставная М5 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
- Вырез: Для индукционного вока IW35-EB, размеры для вока: Ш 330 x Г 350 мм, размеры для панели управления: Ш 150 x Г 70 мм
- Полезный размер: Ш 375 x Г 575 мм
- Характеристики: 1 кабельная шахта, вентиляционные отверстия

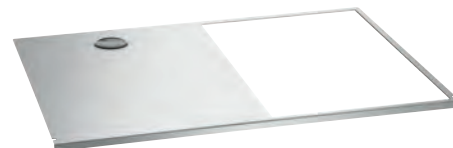
GTIN 4015613761817



107306

Полка вставная М6 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
 - Вырез: Рассчитана на паровую баню 1/1 GN, 150 мм, размеры: Ш 345 x Г 545 мм
 - Полезный размер: Ш 375 x Г 575 мм
 - Характеристики: 1 кабельная шахта
- GTIN 4015613761824



107307

Полка вставная М7 Snackpoint 200

- Материал: Нержавеющая сталь
 - Полезный размер: Ш 755 x Г 578 мм
 - Характеристики: 1 кабельная шахта
- GTIN 4015613761831



107308

Чехол Snackpoint 200

- Материал: Полиэфирная ткань, с двухсторонним покрытием из ПВХ
 - Толщина материала: 0,5 мм (580 г/м²)
 - Складной
 - С набивкой
 - Застежки-липучки с 4 сторон
 - Защитное покрытие по всей поверхности
 - Габариты: Ш 850 x Г 630 x В 915 мм
 - Использование на Snackpoint без стеклянной насадки
- GTIN 4015613768700



107310

SNACKPOINT 200: ВОЗМОЖНОСТЬ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ШИРОКОМУ СПЕКТРУ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

Snackpoint 200 представляет собой так называемую базовую станцию, к которой можно подключить множество электроприборов, таким образом это отправная точка для множества различных применений. Ниже приведена небольшая подборка возможных вариантов. Свяжитесь с нами, если у вас есть вопросы по конкретному применению!



Фритюрница SNACK III Plus

- Объем емкости: 9 л
- Объем корзины: 5,5 л
- Диапазон температуры: 50 °C до 190 °C
- Подходит для фритюрного масла и жира в брикетах
- Мощность: 3,3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 300 x Г 530 x В 385 мм

GTIN 4015613718897



Для полка вставная M1

A162823E

Индукционная плита IK 30S-EB

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
- Пригоден для встраивания
- Диаметр конфорок: 180 мм
- Мощность конфорок макс.: спереди: 1300 Вт, сзади 1800 Вт
- Панель управления Touch-Control
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 290 x Г 510 x В 83 мм

GTIN 4015613607061



Для полка вставная M2

105936S

Мармит / Bain Marie, 1/1GN, 150mm

- Размер емкости 1/1 GN
- Глубина емкости GN, макс. 150 мм
- Кран для слива воды
- Мощность: 1,2 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 340 x Г 590 x В 240 мм

GTIN 4015613468969



Для полка вставная M2, M3, M4, M6

200240

Жарочная поверхность GDP 320E-G

- Поверхности для жарки: Сталь, гладкий
- Размер подогреваемой поверхности: Ш 320 x Г 480 мм
- Диапазон температуры: 50 °C до 300 °C
- Количество зон нагрева: 1
- Емкость для сбора жира
- Защита от брызг, прочно приваренная
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Габариты: Ш 325 x Г 580 x В 310 мм

GTIN 4015613370545



Для полка вставная M3

A370031

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ: ОТ ГРИЛЬ-СТАНЦИИ ДО КОФЕ-БАРА



Плита индукционная IW35-EB

- Материал варочной поверхности: Стеклокерамическая поверхность
- Пригоден для встраивания
- Диаметр варочной поверхности: 260 мм
- Мощность конфорки макс: 3500 Вт
- Диапазон температуры: 60 °C до 240 °C
- Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 370 x Г 390 x В 135 мм

GTIN 4015613715766



Для полка вставная M5

105997

Автоматическая кофемашинa KV1 Classic

- Блоки заваривания: 1
- Вместимость контейнера для зерен: 1000 г
- Рассчитано для 80 чашек / день
- Мощность макс. 40 чашек по 120 мл в час
- Водоснабжение: бак для воды или стационарное подсоединение к сети водоснабжения
- Фиксированное подключение воды 1/2"
- Объем водяного бака 1,8 л
- Мощность: 2,7 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 305 x Г 550 x В 580 мм

GTIN 4015613712741



Для полка вставная M7

190052

Подогреватель чашек TA720

- Вместимость до 72 чашек
- Температурный диапазон до: 60 °C
- Размеры площади для установки: Ш 280 x Г 295 мм
- Высота внутри, по: 175 мм
- С поверхностью установки, размер: Ш 250 x Г 250 мм
- Мощность: 0,14 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 320 x Г 345 x В 550 мм

GTIN 4015613708867



Для полка вставная M7

103076

Холодильник для молока KV8, 1L

- Рассчитано примерно на 3 тетрапака по 1 литру
- 2 отверстия для молочного шланга, слева и справа на приборе, Ø 7 мм
- Диапазон температуры: -1 °C до 5 °C
- Энергопотребление: 211 кВтч / год
- Температура окружающей среды до 25 °C
- Мощность: 0,075 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Габариты: Ш 225 x Г 472 x В 458 мм

GTIN 4015613779768



Для полка вставная M7

190082



Мобильные производственные центры на вашей кухне



Что дает модульная конструкция мобильных варочных станций для вашего предприятия общественного питания? Она освобождает вас от классической рутины на кухне, привносит гибкость и открывает новый спектр возможных применений и способов использования. Это разнообразие, которое обеспечивает привлечение гостей и экономически окупается. И главное: варочные станции объединяют в себе превосходные результаты приготовления пищи с приятными впечатлениями от процесса приготовления для ваших гостей!



Дополнительные преимущества

Рекомендация по применению

Производительность / полученный результат на выходе в зависимости от оборудования/ конфигурации достигает значений выше среднего, все возможные варианты применения доступны на протяжении всего рабочего дня, даже в часы-пик.

Техника для приготовления пищи

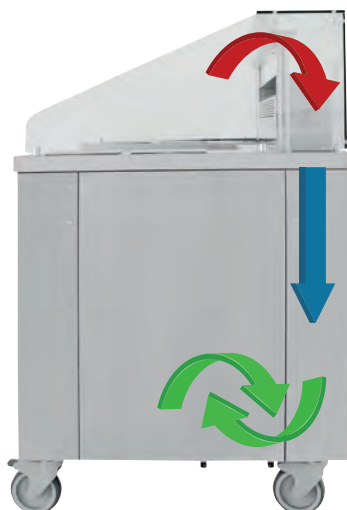
Возможность быстрой и удобной смены настольных кухонных устройств. На выбор предлагается 35 различных настольных варочных устройств различной мощности и размера, например, индукционные варочные панели и воки, грили, макаронварки, фритюрницы и паровые бани — для установки и подключения на месте использования.

Мобильность

Исполнение/конструкция Передвижная варочная станция для свободного размещения в помещении. Все компоненты, требующие очистки, пригодны для мытья в посудомоечной машине, легко доступны и могут быть быстро сняты без использования инструментов → Рациональная очистка, эффективность и чистота.

Вентиляционная техника

Вытяжной колпак оснащен высокоэффективной системой вытяжки/ фильтрации, которая обеспечивает интегрированную и многоступенчатую технологию вытяжки и фильтрации непосредственно в зоне использования кухонных устройств. Установленные снизу незаметные фильтрующие элементы обеспечивают тщательную фильтрацию запахов, пара и жира. Это значит, что приготовление пищи может осуществляться непосредственно в зоне приема посетителей — независимо от стационарно установленной вытяжки. Эта вытяжка, однако, не может заменить систему кондиционирования воздуха.



КУЛИНАРНАЯ СТАНЦИЯ KST2200 PLUS

Модульное универсальное устройство

для мобильного применения



KST2200 Plus

Так выглядит открытая кухня у профессионалов!



KST2200 Plus — это мобильная варочная станция для профессионального приготовления блюд в области открытой кухни. При этом есть возможность интегрирования любого оборудования: от индукционной плиты с 230 В до крепкой пластины гриля серии 650 с 400 В, это значит, что с количеством до 2 настольных устройств варочная станция KST2200 Plus подходит для особенно многообразного использования в области общественного питания, кулинарных мероприятий и открытой кухни.

Кулинарная станция KST2200 Plus

107300

GTIN 4015613731858

- Материал: CNS 18/10
- 1 ниша настройки рассчитано для 2 настольных приборов
- Свойства ниши настройки:
 - Площадь установки: Ш 805 x Г 600 мм
 - 4 розеток: 2 x 230 В, 2 x 400 В 16 А СЕЕ
- Со стеклянной насадкой, размер: Ш 1 075 x Г 740 x В 345 мм
- Регулировка вентилятора: 4 уровня
- Интегрированная вентиляция с лабиринтным фильтром
- 2 защитный фильтр пламени: Тип А, материал нержавеющей сталь
- Освещение: Светодиодное, на защите от брызг
- 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 805 x Г 600 x В 150 мм
- 4 емкости GN 1/9 GN, 100 мм глубина для масел, соусов, кухонных приборов
- Выключатель
- Контрольная лампа: Вкл/выкл
- Мощность: 20 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Габариты: Ш 1 125 x Г 770 x В 1 265 мм
- вес: 108,4 кг



КРАТКИЙ ОБЗОР САМЫХ ВАЖНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКТА



ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО | ИСПОЛНЕНИЕ



Ниша для установки рассчитана на 2 настольных прибора и изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. При размерах Ш 805 x Г 600 мм поверхность размещения обеспечивает достаточное пространство для установки дополнительного кухонного оборудования.

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | ПОДКЛЮЧЕНИЯ



Варочная станция KST2200 Plus — по-настоящему мощное устройство в 20 кВт. Благодаря 4 розеткам (2 x 230 В, 2 x 400 В 16А СЕЕ) она обеспечивает высокую эффективность за счет возможности подключения дополнительных кухонных приборов и техники для приготовления пищи.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ | СИСТЕМА ВЫТЯЖКИ И ФИЛЬТРАЦИИ



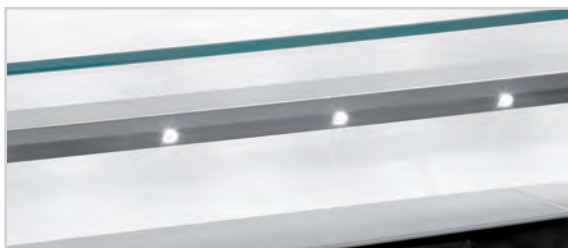
Встроенная многоступенчатая технология вытяжки и фильтрации находится непосредственно в зоне использования кухонных устройств. Вентилятор имеет 4 уровня регулирования, встроенный воздушный канал с лабиринтным фильтром. Для безопасности предусмотрено 2 пламезащитных фильтра типа А, изготовленных из высококачественной нержавеющей стали.

ГИГИЕНИЧНОСТЬ | СТЕКЛЯННАЯ НАСАДКА



Стекло поверхности легко очищаются и обеспечивают гигиеническую защиту во время приготовления. В то же время, их прозрачность делает готовку на открытой кухне интересным зрелищем.
Габариты: Ш 1 075 x Г 740 x В 345 мм

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ | ОСВЕЩЕНИЕ



Стеклопанель для защиты от брызг оснащена светодиодными лампами, которые привлекательно освещают место приготовления пищи, особенно в вечернее время, притягивая к нему взгляды посетителей.

НАДЕЖНОСТЬ | РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА



Встроенная коробка предохранителей с крышкой обеспечивает оптимальную защиту всех кабелей и соединений, что гарантирует функциональную безопасность в любое время.

МОБИЛЬНОСТЬ | НАПРАВЛЯЮЩИЕ РОЛИКИ



Прочные направляющие ролики гарантируют плавное перемещение без рывков, два из них оснащены стопорными тормозами для обеспечения надежной устойчивости.

УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | ДЕТАЛИ



Именно продуманные «мелочи» делают варочную станцию KST2200 Plus чудом эргономики, например, практичные емкости для масла, соусов и кухонных принадлежностей, дополнительно повышающие комфорт работы.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ | ВЫБОР УСТРОЙСТВ



KST2200 Plus обеспечивает отличные условия для гибкого, универсального выбора приборов: от маленькой индукционной плиты до серии 650 — кухонные приборы различной мощности и размера легко устанавливаются в варочную станцию.



ИНДИВИДУАЛИЗИРОВАННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ KST2200 PLUS...



Варочная станция KST2200 Plus открывает непревзойденно широкий спектр областей применения и вариантов использования, а многочисленные дополнительные принадлежности еще больше расширяют возможности использования и сферы применения.



Направляющая KST2200 Plus

- Материал: CNS 18/10
 - В комплекте: Материал для прикрепления
 - Габариты: Ш 1 100 x Г 345 x В 130 мм
- GTIN 4015613765822



107289

Боковая полка KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Монтажная сторона: Левый или правая
 - В комплекте: Материал для прикрепления
 - Габариты: Ш 700 x Г 350 x В 80 мм
- GTIN 4015613695341



107279

Цеолитовый фильтр KST Plus

- Материал: Цеолит
 - Габариты: Ш 462 x Г 380 x В 16 мм
 - Важная информация:
В варочной станции KST2200 Plus установлено 2 цеолитовых фильтра
- GTIN 4015613692326



107274

Угольный фильтр KST2200 Plus

- Материал: Активированный уголь
 - Габариты: Ш 760 x Г 445 x В 10 мм
 - Важная информация:
В варочной станции KST2200 Plus установлено 1 угольный фильтр
- GTIN 4015613769493



107291

... ВЫБОР ОПЦИОНАЛЬНО ДОСТУПНЫХ АКЦЕССУАРОВ



Цоколь 100 KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 100 мм
- GTIN 4015613682549



107276



Цоколь 200 KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 200 мм
- GTIN 4015613684659



107277



КУЛИНАРНАЯ СТАНЦИЯ KST3240 PLUS

Модульная топовая модель

для мобильного применения



KST3240 Plus

Предназначена для
самых высоких
требований



Для мобильной варочной станции KST3240 Plus некоторые дополнительные принадлежности были усовершенствованы. Теперь варочная станция KST3240 предлагает даже профессионалам с самыми высокими требованиями идеальное базовое решение для приготовления пищи для мобильного использования в сфере кейтеринга, обслуживания мероприятий и открытой кухни. От индукционной плиты с напряжением 230 В до массивного гриля серии 650 с напряжением 400 В — эта варочная станция может комбинироваться с широким спектром приборов.

Кулинарная станция KST3240 Plus

107290 GTIN 4015613697093

- Материал: CNS 18/10
- 1 ниша настройки рассчитано для 2-3 настольных приборов
- Свойства ниши настройки:
 - Площадь установки: Ш 1 208 x Г 600 мм
 - 5 розеток: 3 x 230 В, 2 x 400 В 16А СЕЕ
- Со стеклянной насадкой, размер: Ш 1 475 x Г 740 x В 345 мм
- Регулировка вентилятора: 4 уровня
- Интегрированная вентиляция с лабиринтным фильтром
- 3 защитный фильтр пламени: Тип А, материал нержавеющей сталь
- Освещение: Светодиодное, на защите от брызг
- 4 направляющих колеса, 2 с фиксаторами
- Ящик для хранения под нишами настроек, размер: Ш 1 200 x Г 600 x В 150 мм
- 4 емкости GN 1/9 GN, 100 мм глубина для масел, соусов, кухонных приборов
- Выключатель
- Контрольная лампа: Вкл/выкл
- Мощность: 24 кВт | 400 В | 50 Гц
- Подключение приборов: 3 НАС
- Габариты: Ш 1 520 x Г 770 x В 1 265 мм
- вес: 146 кг



КРАТКИЙ ОБЗОР САМЫХ ВАЖНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРОДУКТА



ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО | ИСПОЛНЕНИЕ



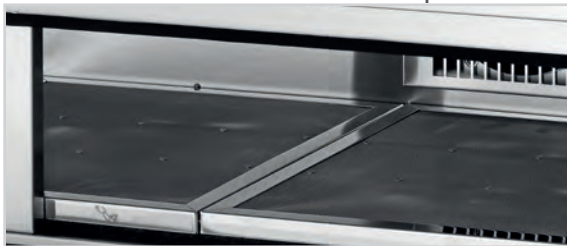
Ниша для установки рассчитана на 2-3 настольных прибора и изготовлена из высококачественной нержавеющей стали. При размерах Ш 1 208 x Г 600 мм поверхность размещения обеспечивает достаточное пространство для установки дополнительного кухонного оборудования.

ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ | ПОДКЛЮЧЕНИЯ



Варочная станция KST3240 Plus — по-настоящему мощное устройство в 24 кВт. Благодаря 5 розеткам (3 x 230 В, 2 x 400 В 16А СЕЕ) она обеспечивает высокую эффективность за счет возможности подключения дополнительных кухонных приборов и техники для приготовления пищи.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ | СИСТЕМА ВЫТЯЖКИ И ФИЛЬТРАЦИИ



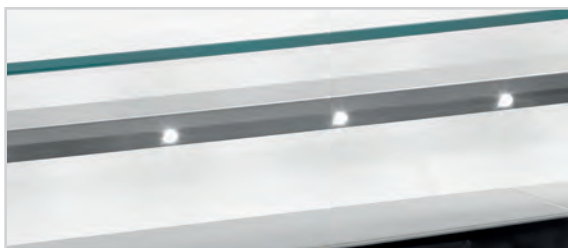
Встроенная многоступенчатая технология вытяжки и фильтрации находится непосредственно в зоне использования кухонных устройств. Вентилятор имеет 4 уровня регулирования, встроенный воздушный канал с лабиринтным фильтром. Для безопасности предусмотрено 3 пламезащитных фильтра типа А, изготовленных из высококачественной нержавеющей стали.

ГИГИЕНИЧНОСТЬ | СТЕКЛЯННАЯ НАСАДКА



Стекло поверхности легко очищаются и обеспечивают гигиеническую защиту во время приготовления. В то же время, их прозрачность делает готовку на открытой кухне интересным зрелищем. Габариты: Ш 1 475 x Г 740 x В 345 мм

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНОСТЬ | ОСВЕЩЕНИЕ



Стеклопанель для защиты от брызг оснащена светодиодными лампами, которые привлекательно освещают место приготовления пищи, особенно в вечернее время, притягивая к нему взгляды посетителей.

НАДЕЖНОСТЬ | РАСПРЕДЕЛИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА



Встроенная коробка предохранителей с крышкой обеспечивает оптимальную защиту всех кабелей и соединений, что гарантирует функциональную безопасность в любое время.

МОБИЛЬНОСТЬ | НАПРАВЛЯЮЩИЕ РОЛИКИ



4 прочных поворотных ролика гарантируют плавное перемещение без рывков, два из них оснащены стопорными тормозами для обеспечения надежной устойчивости.

УДОБСТВО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | ДЕТАЛИ



Именно продуманные «мелочи» делают варочную станцию KST3240 Plus чудом эргономики, например, 4 практичные емкости формата GN глубиной 100 мм для масла, соусов и кухонных принадлежностей, дополнительно повышающие комфорт работы.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ | ВЫБОР УСТРОЙСТВ



KST3240 Plus предлагает еще более гибкий потенциал производительности для универсального выбора оборудования: от маленькой индукционной плиты до серии 650 — кухонные приборы различной мощности и размера легко устанавливаются в варочную станцию.



ИНДИВИДУАЛИЗИРОВАННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ KST3240 PLUS...

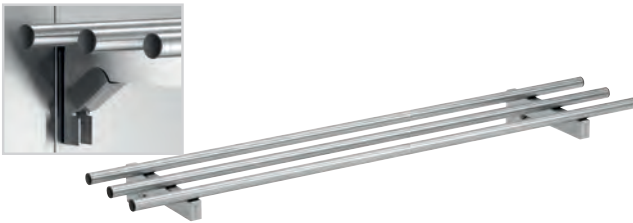


Для профессионалов с амбициями и высокими требованиями варочная станция KST3240 Plus открывает непревзойденно широкий спектр областей применения и вариантов использования. Многочисленные дополнительные принадлежности еще больше расширяют возможности использования и сферы применения.



Направляющая KST3240 Plus

- Материал: CNS 18/10
 - В комплекте: Материал для прикрепления
 - Габариты: Ш 1 490 x Г 345 x В 130 мм
- GTIN 4015613695334



107278

Боковая полка KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Монтажная сторона: Левый или правая
 - В комплекте: Материал для прикрепления
 - Габариты: Ш 700 x Г 350 x В 80 мм
- GTIN 4015613695341



107279

Цеолитовый фильтр KST Plus

- Материал: Цеолит
 - Габариты: Ш 462 x Г 380 x В 16 мм
 - Важная информация:
В варочной станции KST3240 Plus установлено 3 цеолитовых фильтра
- GTIN 4015613692326



107274

Угольный фильтр KST3240 Plus

- Материал: Активированный уголь
 - Габариты: Ш 1 120 x Г 445 x В 10 мм
 - Важная информация:
В варочной станции KST3240 Plus установлено 1 угольный фильтр
- GTIN 4015613681634



107273

... ВЫБОР ОПЦИОНАЛЬНО ДОСТУПНЫХ АКЦЕССУАРОВ



Цоколь 100 KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 100 мм
- GTIN 4015613682549



107276



Цоколь 200 KST Plus

- Материал: CNS 18/10
 - Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 200 мм
- GTIN 4015613684659



107277



ЧЕМ БОЛЕЕ ГИБКИМ ЯВЛЯЕТСЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ НАПОЛНЕНИЕ ПРИБОРАМИ, ТЕМ РАЗНООБРАЗНЕЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ



Нейтральный элемент 600, В400, SL

- Материал: CNS 18/10
 - Количество ящиков: 1, Ш 320 x Г 480 x В 180 мм
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613548005



131905

Электрический мармит 600, В400, TG

- Размер емкости, формат GN: 3 x 1/4 GN
 - Глубина емкости GN, макс.: 150 мм
 - Мощность: 1,4 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613310084



131760

Фритюрница 600, В400, 6L

- Объем емкости: 6 л
 - Размер корзины: Ш 190 x Г 270 x В 120 мм
 - Мощность: 3,3 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613309699



131306

Жарочная поверхность 600, В400, гл.

- Поверхности для жарки: Гладкий, специальная сталь, титанированная
 - Размер подогреваемой: Ш 390 x Г 440 мм
 - Мощность: 3,6 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613547572



132115

Плита электрическая 600 2PLTG

- Размер конфорок: Ø 180 мм
 - Распределение конфорок: 2 x 2 кВт
 - Мощность: 4 кВт | 400 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: 2 NAC
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613690094



131723

Плита электрическая 600, 2FE, TG

- Вид конфорок: Стеклокерамическая поверхность
 - Распределение конфорок: 1 x 2,5 кВт, 1 x 1,8 кВт
 - Мощность: 4,3 кВт | 400 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: 3 NAC
 - Габариты: Ш 400 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613418193



131800

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ НАПОЛНЕНИЯ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ



Рабочий элемент 650, В400, ТГОК

- Материал: CNS 18/10
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 330 мм
GTIN 4015613697598



115117

Паровая баня 650, В400, 1/1GN, ТГОК

- Размер емкости, формат GN: 1 x 1/1 GN
- Глубина емкости GN, макс.: 150 мм
- Мощность: 1 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 330 мм
GTIN 4015613697574



115121

Фритюрница 650, В400, 10 л, ТГОК

- Объем корзины: 5,5 л
- Диапазон температуры: 90 °C до 180 °C
- Мощность: 9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Габариты: Ш 400 x Г 690 x В 370 мм
GTIN 4015613697604



115214

Пластина для гридля 650, В400, GL, ТГОК

- Поверхности для жарки: Гладкий, сталь
- Размер подогреваемой: Ш 396 x Г 555 мм
- Мощность: 3,9 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 330 мм
GTIN 4015613697581



115118

Электроплита 650, В400, 2 конф., ТГОК

- Размер конфорок: 1 x Ø 220 мм, 1 x Ø 180 мм
- Распределение конфорок: 1 x 2,6 кВт, 1 x 1,5 кВт
- Мощность: 4,1 кВт | 400 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: 3 NAC
- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 330 мм
GTIN 4015613697550



115006



ВЫБОР УСТРОЙСТВ ВМЕСТЕ С ПЛАТФОРМАМИ



ДОСТИЖЕНИЕ ЕДИНОЙ РАБОЧЕЙ ВЫСОТЫ С ПОМОЩЬЮ ПЛАТФОРМЫ 100 KST PLUS

Плита индукционная WOK 3kW, TG

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
- Мощность конфорки макс.: 3000 Вт
- Диаметр варочной поверхности: 300 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 330 x Г 380 x В 180 мм



105840

Плита индукционная WOK 30/293

- Материал варочной поверхности: Стеклокерамика EuroKera
- Мощность конфорки макс.: 3000 Вт
- Диаметр варочной поверхности: 293 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 400 x Г 455 x В 180 мм



105871

Плита индукционная WOK 35/293

- Материал варочной поверхности: Стеклокерамика EuroKera
- Мощность конфорки макс.: 3500 Вт
- Диаметр варочной поверхности: 293 мм
- Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 400 x Г 455 x В 180 мм



105872

Индукционная плита Wok IW 35 PRO-2

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
- Мощность конфорки макс.: 3500 Вт
- Диаметр варочной поверхности: 260 мм
- Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 355 x Г 440 x В 165 мм

GTIN 4015613706498



105732

Индукционная плита ITN 30-265

- Материал варочной поверхности: Стекло
- Мощность конфорки макс.: 3000 Вт
- Диаметр конфорок: 265 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 400 x Г 455 x В 160 мм

GTIN 4015613712673

105993

Индукционная плита ITN 35-265

- Такие как у ITN 30-265 – Мощность конфорки макс.: 3500 Вт

GTIN 4015613712680



105994

Макароняварка "SNACK"

- Объем емкости: 7 л
- Размер корзины: Ш 210 x Г 235 x В 100 мм
- Температурный диапазон до 110 °C
- Мощность: 3,4 кВт | 230 В | 50/60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 305 x Г 410 x В 315 мм

GTIN 4015613584171



132260

200 KST PLUS ВЫВОДИТ ЭРГОНОМИКУ ДОЛЖНЫЙ УРОВЕНЬ

Электроплита 1K2300 GL

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
 - Размер стеклокерамической: Ш 290 x Г 290 мм
 - Мощность: 2,3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 420 x В 100 мм
- GTIN 4015613390352



104904

Электроплита 1K3000 GL

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
 - Размер стеклокерамической: Ш 350 x Г 350 мм
 - Мощность: 3 кВт | 230 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 400 x Г 455 x В 120 мм
- GTIN 4015613432540



104906

Индукционная плита 1 FL, 2,5kW, TG

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
 - Мощность конфорки макс.: 2500 Вт
 - Диаметр конфорок: 230 мм
 - Мощность: 2,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 420 x В 100 мм
- GTIN 4015613370156



A105942

Индукционная плита IK 30T-1

- Материал варочной поверхности: Стекло
 - Мощность конфорки макс: 3000 Вт
 - Диаметр конфорок: 230 мм
 - Мощность: 3 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 330 x Г 420 x В 105 мм
- GTIN 4015613698946

105991

Индукционная плита IK 30TCS-1

- Такие как у IK 30T-1 – Варочной поверхности SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613714882



105991S

Индукционная плита IK 35TC

- Материал варочной поверхности: Стекло
 - Мощность конфорки макс: 3500 Вт
 - Диаметр конфорок: 228 мм
 - Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 445 x В 117 мм
- GTIN 4015613633329

105843

Индукционная плита IK 35TCS

- Такие как у IK 35TC – Варочной поверхности SCHOTT CERAN®
- GTIN 4015613638300



105843S

Индукционная плита ITN 35S-220

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
 - Мощность конфорки макс: 3500 Вт
 - Диаметр конфорок: 220 мм
 - Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 400 x В 110 мм
- GTIN 4015613676623



105984

Индукционная плита IK 35SK

- Материал варочной поверхности: SCHOTT CERAN®
 - Мощность конфорки макс.: 3500 Вт
 - Диаметр конфорок: 228 мм
 - Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 445 x В 115 мм
- GTIN 4015613520643



105837

Плита индукционная вок IW 35

- Материал варочной поверхности: Стекло
 - Мощность конфорки макс.: 3500 Вт
 - Диаметр варочной поверхности: 260 мм
 - Мощность: 3,5 кВт | 230 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 340 x Г 440 x В 125 мм
- GTIN 4015613680217



105986

Цоколь 100 KST Plus

- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 100 мм
- GTIN 4015613682549



107276

Цоколь 200 KST Plus

- Габариты: Ш 400 x Г 595 x В 200 мм
- GTIN 4015613684659



107277

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ НАПОЛНЕНИЯ КУХОННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ



Жарочная поверхность GDP 320E-G

- Поверхности для жарки: Гладкий, сталь
- Размер подогреваемой: Ш 320 x Г 480 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 325 x Г 580 x В 310 мм
GTIN 4015613370545



A370031

Жарочная поверхность GDP 320E-R

- Поверхности для жарки: Рифленный, сталь
- Размер подогреваемой: Ш 320 x Г 480 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 325 x Г 580 x В 310 мм
GTIN 4015613610894



370035

Мультифункциональная сковорода 300

- Материал горшка: Сталь
- Размер горшка: Ш 325 x Г 535 x В 60 мм
- Мощность: 3 кВт | 230 В | 50-60 Гц
- Подключение приборов: Готово к сборке
- Габариты: Ш 330 x Г 580 x В 300 мм
GTIN 4015613653488



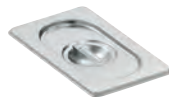
370205

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КАЧЕСТВЕ ДОПОЛНЕНИЯ, ЗАМЕНЫ ИЛИ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ



Крышка 1/9 GN, Basic Line

- Материал: Хромникелевая сталь
- Габариты: Ш 176 x Г 108 x В 20 мм
GTIN 4015613695990



711319

Гастроемкость 1/9 GN,T100, Basic Line

- Материал: Хромникелевая сталь
- Глубина емкости: 100 мм | Объем: 1 л
- Габариты: Ш 176 x Г 108 x В 100 мм
GTIN 4015613695914



719100



Крышка 1/9 GN, Top Line

- Материал: CNS 18/10
- Габариты: Ш 176 x Г 108 x В 20 мм
GTIN 4016098169204



Фактический внешний вид может отличаться от изображенного на рисунке

A120649

Гастроемкость 1/9 GN,T100, Top Line

- Материал: CNS 18/10
- Глубина емкости: 100 мм | Объем: 1 л
- Габариты: Ш 176 x Г 108 x В 100 мм
GTIN 4016098169198



A129100

ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЕ НАПОЛНЕНИЕ ПРИБОРАМИ ДЛЯ KST3240 PLUS



Варочная станция сама по себе должна быть премиум-класса для того, чтобы оснастить ее высокопроизводительной профессиональной кухонной техникой. Варочная станция KST3240 представляет собой идеальную основу для этого.

Плита электрическая 600, В600, 4PL, TG

- Размер конфорок: Ø 180 мм
 - Распределение конфорок: 4 x 2 кВт
 - Мощность: 8 кВт | 400 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: 3 NAC
 - Габариты: Ш 600 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613310008



131734

Плита электрическая 600, 4FE, TG

- Вид конфорок: Стеклокерамическая поверхность
 - Распределение конфорок: 2 x 2,5 кВт, 1 x 1,8 кВт, 1 x 1,2 кВт
 - Мощность: 8 кВт | 400 В | 50/60 Гц
 - Подключение приборов: 3 NAC
 - Габариты: Ш 600 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613418209



131850

Жарочная поверхность 600, В600, гл.

- Поверхности для жарки: Гладкий, специальная сталь, твёрдохромирована
 - Размер подогреваемой: Ш 590 x В 440 мм
 - Мощность: 7,2 кВт | 400 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: 3 NAC
 - Габариты: Ш 600 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613547589



132125

Электрический мармит

- Размер емкости, формат GN: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN
 - Глубина емкости GN, макс.: 150 мм
 - Мощность: 2,8 кВт | 230 В | 50 Гц
 - Подключение приборов: Готово к сборке
 - Габариты: Ш 600 x Г 600 x В 290/425 мм
- GTIN 4015613310091



131770

Правильное решение для любых требований



СРАВНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ SNACKPOINT 200 И КУЛИНАРНАЯ СТАНЦИЯ

	Snackpoint 200	Кулинарная станция
Техника для приготовления пищи	Сменные настольные устройства для приготовления блюд	Сменные настольные устройства для приготовления блюд
Аксессуары	Удобная установка приборов на поверхности размещения, например, грилей, воков, макаронovarок или индукционных варочных панелей.	Большой выбор: 35 различных настольных варочных устройств различной мощности и размера, например, индукционные варочные панели и воки, грили, макаронovarки, фритюрницы и паровые бани — для установки и подключения на месте использования.
Кофе-бар	✓	—
Подключение к источнику тока	—	KST2200 Plus 4 розеток: 2 x 230 В, 2 x 400 В 16А CEE KST3240 Plus 5 розеток: 3 x 230 В, 2 x 400 В 16А CEE
Габариты и вес	Ш 800 x Г 600 x В 1 225 мм 42,3 кг	KST2200 Plus Ш 1 125 x Г 770 x В 1 265 мм 108,4 кг KST3240 Plus Ш 1 520 x Г 770 x В 1 265 мм 146,0 кг
Вытяжка	—	Высокоэффективная система вытяжки/фильтрации: Встроенная многоступенчатая технология вытяжки и фильтрации находится непосредственно в зоне использования кухонных устройств.

СРАВНЕНИЕ МОБИЛЬНЫХ РЕШЕНИЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

	Snackpoint 200 107301	KST2200 Plus 107300	KST3240 Plus 107290
Исполнение	Мобильность Компактная и легкая конструкция	Мобильность Компактный комплект кухонного оборудования	Мобильность Компактный комплект кухонного оборудования
Область применения	Шведский стол Кейтеринг Продажи вне заведения	Шведский стол Кейтеринг Продажи вне заведения	Шведский стол Кейтеринг Продажи вне заведения
Области применения	Мобильная кухня Выдача блюд Кофе-бар Кассовая зона	Мобильная кухня Выдача блюд	Мобильная кухня Выдача блюд
Количество настольных устройств	1-2	2	2 - 3
Наполнение устройствами	По мере необходимости, индивидуально	По мере необходимости, индивидуально	По мере необходимости, индивидуально
Варианты оснащения (опционально)	7 вставными полками	2 подставки	2 подставки
Модульная конструкция	Возможности расширения по мере необходимости	—	—
Размер площадь установки	Ш 760 x Г 590 мм	Ш 805 x Г 600 мм	Ш 1 208 x Г 600 мм
Площадь установки, регулируемая по высоте	✓	—	—
Защите от брызг (стеклянной насадкой)	✓	✓	✓
Система вытяжной вентиляции / система фильтрации	—	✓	✓
Освещение	—	✓	✓
Направляющие колеса	✓	✓	✓
Встроенные розетки	—	✓	✓
Рекламное пространство	Боковые + передние панели из нержавеющей стали, магнитные	—	—



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 || сайт: <https://bartscher.nt-rt.ru/>