Электрические плиты с одиночными конфорками

Модель CP-1

Модель CP-2

- ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- МНОГОПОЗИЦИОННЫЙ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ
- ПОКРЫТИЕ: БЕЛАЯ ЭМАЛЬ
- ФИКСАТОР ДЛЯ ПОСУДЫ

Электрические плиты предназначены для установки на столешницу. Доступны одноконфорочные и двухконфорочные модели. Термостатическая регулировка температуры обеспечивает высокую точность и возможность выбора любой желаемой температуры (в рамках температурного диапазона агрегата).

Агрегаты оснащаются фиксатором для посуды. Панель управления расположена спереди агрегата и снабжена удобной регулировочной рукояткой и лампой-индикатором.

Далее приведены технические характеристики различных моделей:

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

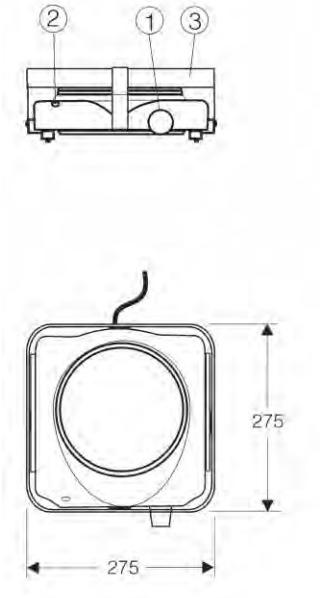
LOIPART

2-022
документ № 2-022
L ред.7 06.20

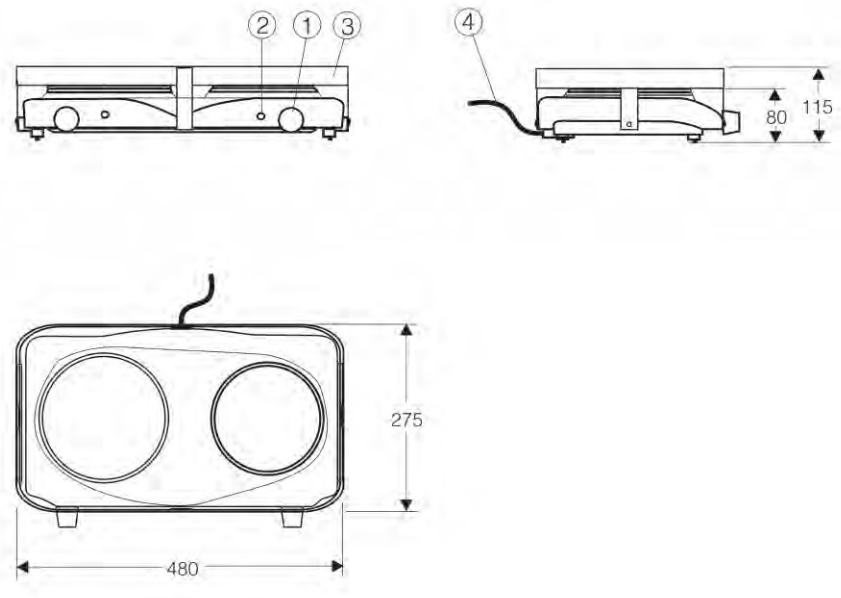
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С ОДИНОЧНЫМИ КОНФОРКАМИ

Масштаб 1:10
Ед. изм. мм

Модель СР-1



Модель СР-2



1. Регулировочная рукоятка

2. Лампа-индикатор

3. Держатель для посуды

4. Кабель со штепсельной вилкой, длина 0,95м

Технические характеристики

Модель	Конфорки Ø мм			Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки, м³
	145	150	180				нетто	брутто	
СР-1	-	-	1	230 1~50/60	1.5	9	2.6	4	0.010
СР-2	-	1	1		2.2	10	5.2	7	0.013

2-022

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические камбузные плиты

Модель E7ECMD2R05/6

Модель E7ECMH4RE5/6

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

2-032
документ № 2-032
L ред.2 06.20

Линия 700XP включает более 100 моделей, специально разработанных, чтобы гарантировать высочайший уровень производительности, надежности, энергоэффективности, безопасности и эргономичности.

• Электрические настольные или свободностоящие плиты идеально подходят для камбузов, где требуется универсальное мощное и легкое в чистке решение, включающее плиту, установленную сверху жарочного или нейтрального шкафа.

ЛЕГКОСТЬ УСТАНОВКИ

• Доступ к основным подключениям сзади или снизу агрегата.

• Доступ ко всем компонентам спереди агрегата

• Настольные модели имеют углубление для кабеля, обеспечивающее легкость установки. Такие модели могут устанавливаться сверху столов, открытых шкафов-подставок, на подвесном креплении или креплении «мостиком».

ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

• Цельноштампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 1,5мм с гладкими закругленными углами.

• Внешние панели из нержавеющей стали с сатинированием.

• Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу, устраняя зазоры и возможность скопления грязи.

• Модели с жарочным шкафом оснащены двухслойной утопленной дверцей с термоизоляцией, обеспечивающей герметичность внутренней камеры и высокую гигиеничность. Внутренние панели камеры выполнены из нержавеющей стали с эмалированной ребристой нижней панелью, позволяющей ставить посуду непосредственно на нее. Регулируемые в пределах 50 мм ножки.

ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Модели с жарочным шкафом оснащены регулировочной рукояткой, позволяющей осуществлять управление нижним и верхним нагревательным элементами. Жарочный шкаф оснащен термостатической регулировкой рабочей температуры (140° - 300°C) Общая мощность нагревательных элементов – 6кВт. Внутренние панели из нержавеющей стали. 3 уровня направляющих для гастроконтейнеров типоразмера 2/1 GN.

• Чугунные конфорки оснащены предохранительным термостатом и герметично впаяны в цельноштампованную верхнюю панель. Мощность каждой конфорки 2.6 кВт.

ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

• Класс влагозащищенности IPX4.

• Особая конструкция рукояток и панелей обеспечивает защиту от попадания воды.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

• 98% от общей массы агрегата изготовлено из материалов, пригодных к повторному использованию.

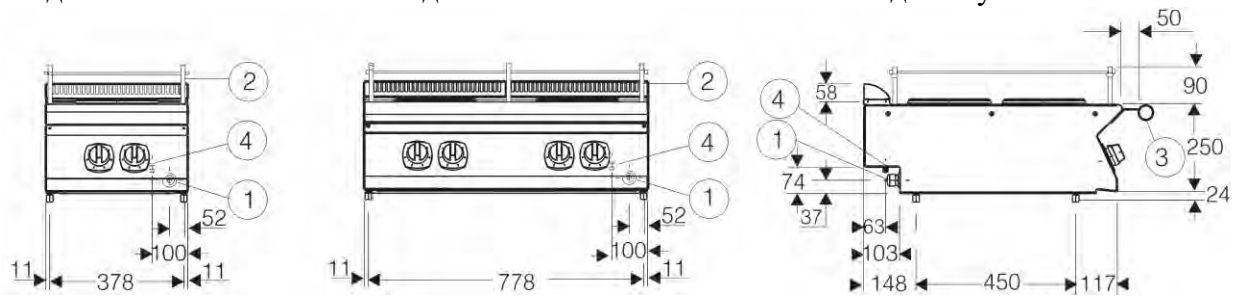
• В упаковке используются материалы не содержащие хлорофтороуглеводороды.

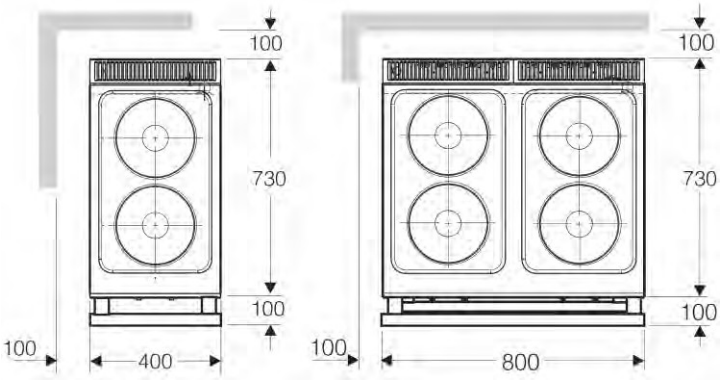
Далее указаны технические характеристики различных моделей:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С ОДИНОЧНЫМИ КОНФОРКАМИ

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

Модель E7ECMD2R05/6 Модель E7ECEH4R Вид сбоку





1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Винт эквипотенциала

Технические характеристики

Модель	PNC	Кол-во конфорок Ø 230 мм 2.6 кВт	Электрическое подключение	Мощ ность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
						нетто	брутто	
E7ECMD2R05	371146	2	400 3 ~50/60	5.2	7.5	20	25	0.220
E7ECMD2R06	371147		440 3 ~50/60		6.9			
E7ECEH4R	371015M50	4	400 3 ~50/60	10.4	15.1	40	48	0.430
E7ECEH4R	371015M60		440 3 ~50/60		13.7			
E7ECEH4R	371127	4	230 3 ~ 50/60	10.4		40	48	0.150

Установка

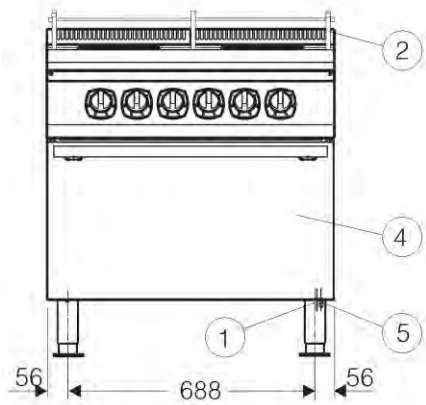
Основание крепится к палубе при помощи болтов. Положение центров ножек и отверстий для фиксации указано на монтажной схеме выше.

Опции

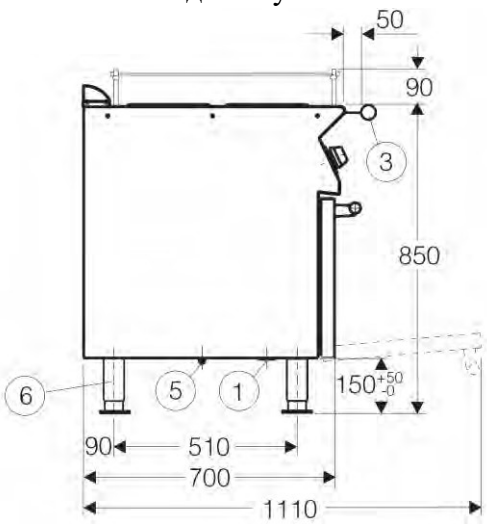
Модель	Описание
206307	Боковой поручень, прав./лев., нерж.
206308	Задний поручень, нерж. L=800
371112M	Открытая подставка 400
371113M	Открытая подставка 800

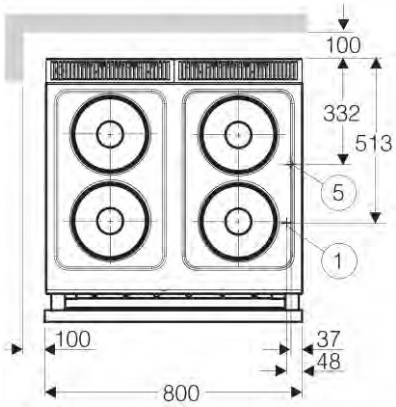
Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

Модель E7ECMH4RE5/6

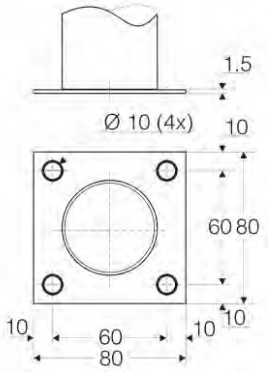


Вид сбоку





Фланцевая опора



1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Жарочный шкаф 6.0 кВт
5. Винт эквипотенциала
7. Фланцевая опора

Технические характеристики

Модель	PNC	Кол-во конфорок Ø 230 мм 2.6 кВт	Жарочный шкаф 6.0 кВт	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
							нетто	брутто	
E7ECMH4RE5	371148	4	X	400 3 ~50/60	16.4	23.6	80	100	0.740
E7ECMH4RE6	371149			440 3 ~50/60		21.5			0.700

Установка
Плита крепится к палубе при помощи болтов. Положение центров ножек и отверстий для фиксации указано на монтажной схеме выше.

Опции

Модель	Описание
33399	Противень для выпечки GN2/1
206307	Боковой поручень, прав./лев., нерж.
206308	Задний поручень, нерж L=800

2-032

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические плиты с одиночными конфорками

Electrolux

Модель E7ECEH4Q

Модель E7ECMH4QE5/E7ECMH4QE6

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-042
документ
№ 2-042L
ред.2 06.20

Линия 700XP специально разработана, чтобы гарантировать высочайший уровень производительности, надежности, энергоэффективности, безопасности и эргономичности.

• Электрические настольные и свободностоящие плиты идеально подходят для камбузов, где требуется универсальное мощное и легкое в чистке решение, включающее плиту, установленную сверху жарочного или нейтрального шкафа.

ЛЕГКОСТЬ УСТАНОВКИ

• Доступ к основным подключениям сзади или снизу агрегата.

• Доступ ко всем компонентам спереди агрегата.

• Настольные модели имеют углубление для кабеля, обеспечивающее легкость установки. Такие модели могут устанавливаться сверху столов, открытых шкафов-подставок, на подвесном креплении или креплении «мостиком».

ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

• Цельноштампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 1,5мм с гладкими закругленными углами.

• Внешние панели из нержавеющей стали с сатинированием.

• Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу, устраняя зазоры и возможность скопления грязи.

• Модели с жарочным шкафом оснащены двухслойной утопленной дверцей с термоизоляцией, обеспечивающей герметичность внутренней камеры и высокую гигиеничность. Внутренние панели камеры выполнены из нержавеющей стали с эмалированной ребристой нижней панелью, позволяющей ставить посуду непосредственно на нее. Регулируемые в пределах 50 мм ножки с фланцевыми опорами.

ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Чугунные конфорки оснащены предохранительным термостатом и герметично впаяны в цельноштампованную верхнюю панель.

• Мощность каждой конфорки 2.6 кВт.

• Плиты с жарочным шкафом оснащены регулировочной рукояткой, позволяющей осуществлять управление нижним и верхним нагревательным элементами. Жарочный шкаф оснащен термостатической регулировкой рабочей температуры (140° - 300°C) Общая мощность нагревательных элементов – 6кВт. Внутренние панели из нержавеющей стали. 3 уровня направляющих для гастроконтейнеров типоразмера 2/1 GN.

ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

• Класс влагозащищенности IPX4.

• Особая конструкция рукояток и панелей обеспечивает защиту от попадания воды.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

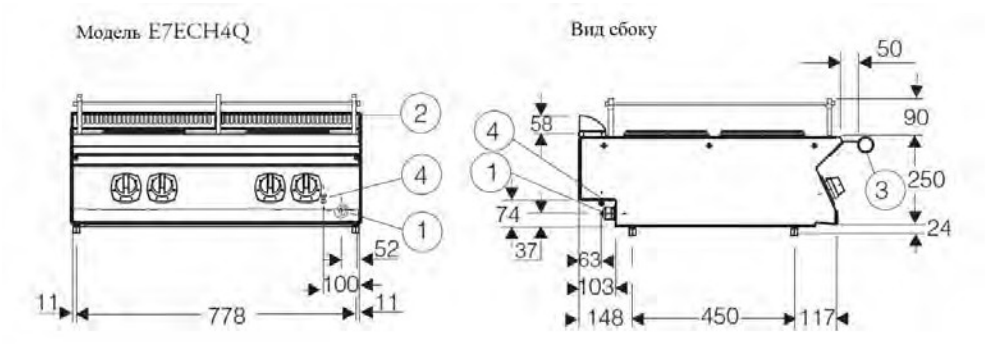
• 98% от общей массы агрегата изготовлено из материалов, пригодных к повторному использованию.

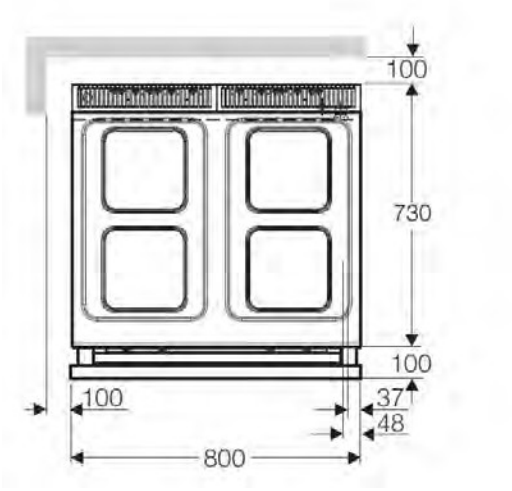
• В упаковке используются материалы не содержащие хлорофтороуглеводороды.

Далее указаны технические характеристики различных моделей:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С ОДИНОЧНЫМИ КОНФОРКАМИ

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм





1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Винт эквипотенциала

Технические характеристики

Модель	PNC	Кол-во конфорок 230х 230 мм 2.6 кВт	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки, м³
						нетто	брутто	
E7ECEH4Q	371017M50	4	400 3 ~50/60	10.4	15.1	40	48	0.430
E7ECEH4Q	371017M60		440 3 ~50/60		13.7			

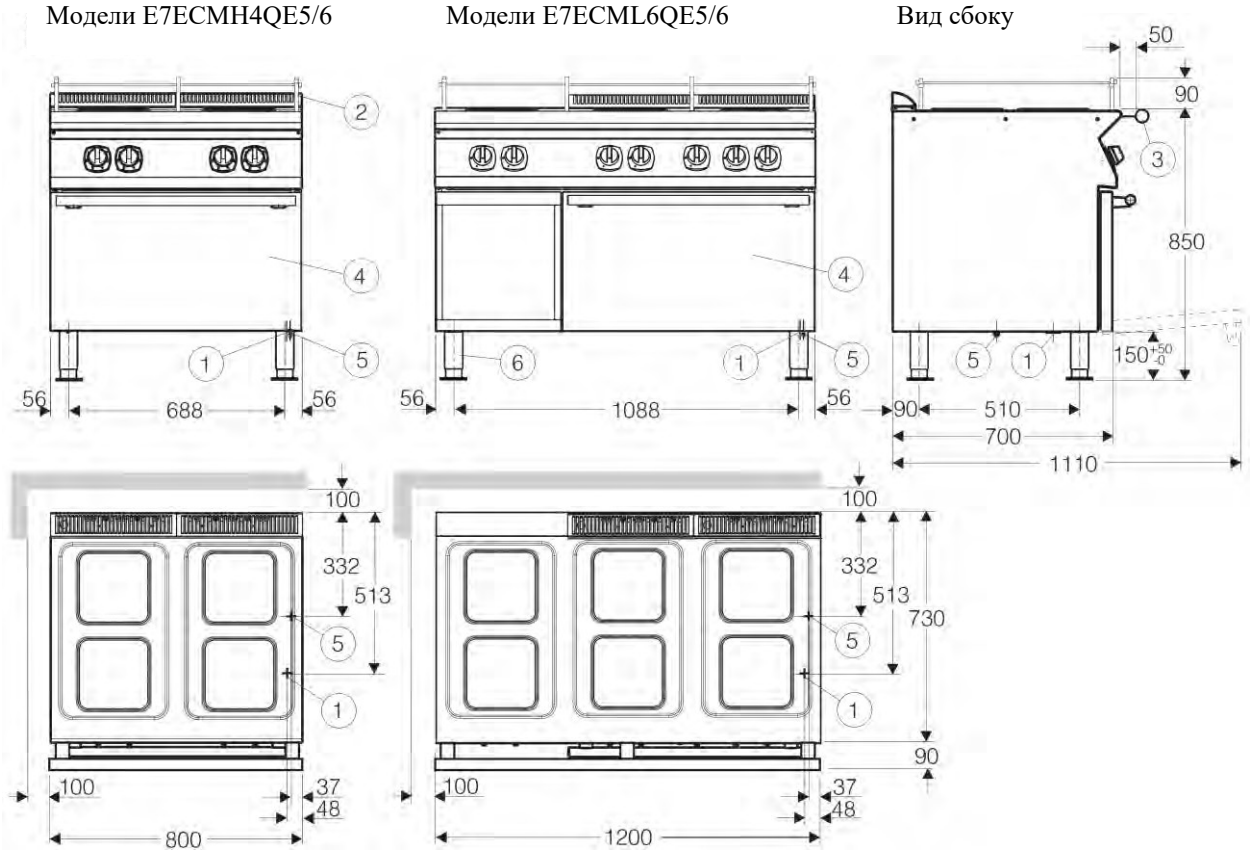
Установка
Основание крепится к палубе при помощи болтов. Положение центров ножек и отверстий для фиксации указано на монтажной схеме выше.

Опции

Модель	Описание
206307	Боковой поручень, прав./лев., нерж.
206308	Задний поручень, нерж L=800
371113M	Открытая подставка 800

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

Модели E7ECMH4QE5/6 Модели E7ECML6QE5/6 Вид сбоку



1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Жарочный шкаф 6.0 кВт
5. Винт эквипотенциала
6. Фланцевая опора

Технические характеристики

Модель	PNC	Кол-во конфорок 230х 230 мм 2.6 кВт	Жарочный шкаф 6.0 кВт	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
							нетто	брутто	
E7ECMH4QE5	371150	4	1	400 3 ~50/60	16.4	23.6	80	100	0.870
E7ECMH4QE6	371151			440 3 ~50/60		21.5			0.500
E7ECML6Q25	371152	6		400 3 ~50/60	21.6	31.2	125	150	1.200
E7ECML6Q26	371153			440 3 ~50/60		28.4			

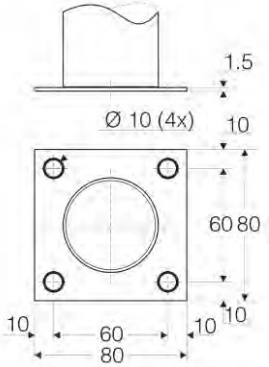
Установка

Плита крепится к палубе при помощи болтов. Положение центров ножек и отверстий для фиксации указано на монтажной схеме выше.

Опции

Модель	Описание
33399	Противень для выпечки GN2/1
206307	Боковой поручень, прав./лев., нерж.
206308	Задний поручень, нерж L=800
206309	Задний поручень, нерж L=1200

Фланцевая опора



2-042

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические плиты, регулируемые по высоте

Модель FSH4090M

Модель FSH6090M

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

2-155
документ
№ 2-155L
ред.2 06.20

● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● ВЫСОКАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ
● РЕГУЛИРУЕМАЯ ВЫСОТА
●ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
● СЪЕМНЫЙ КАПЛЕСБОРНИК
● КЛАСС ВЛАГОЗАЩИЩЕННОСТИ IP54
● ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Корпус плиты полностью выполнен из нержавеющей стали с сатинированием. Плита имеет 4 или 6 чугунных конфорок с 3-ступенчатыми переключателями. Регулировочные рукоятки конфорок и лампы-индикаторы расположены на передней панели.

Конфорки тщательно вмонтированы и сбалансированы, чтобы образовать абсолютно ровную поверхность.

Большие кастрюли и сковороды могут быть помещены на несколько конфорок одновременно для обеспечения полного контакта.

Плита оснащена гидравлически регулируемыми телескопическими ножками, позволяющими регулировать высоту плиты в пределах 756-968мм. Ножки плиты оснащены фланцевыми опорами, обеспечивающими возможность крепления болтами к палубе.

Установка и обслуживание агрегата производится с фронтальной части.

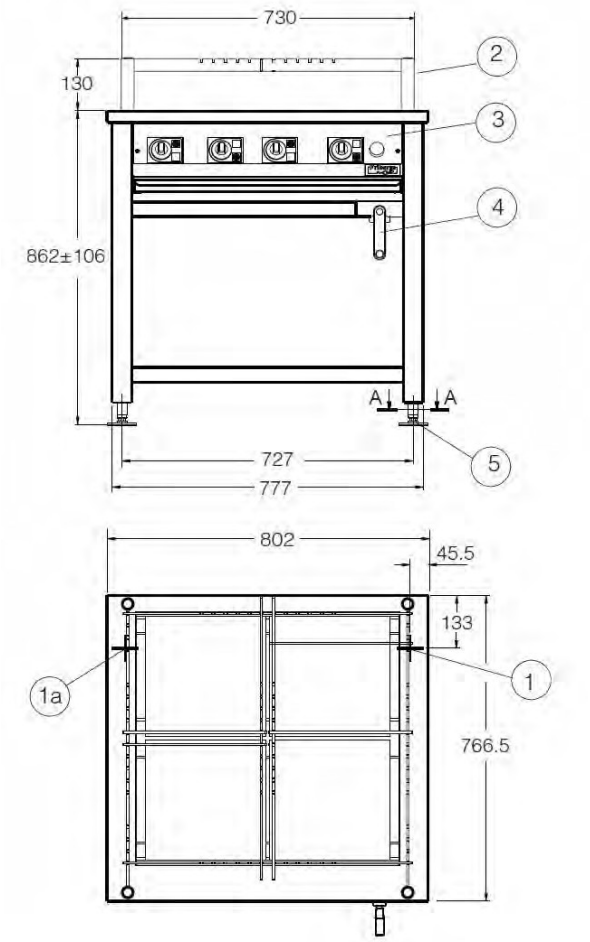
В качестве опций доступны передний поручень, боковые поручни и держатели для посуды.

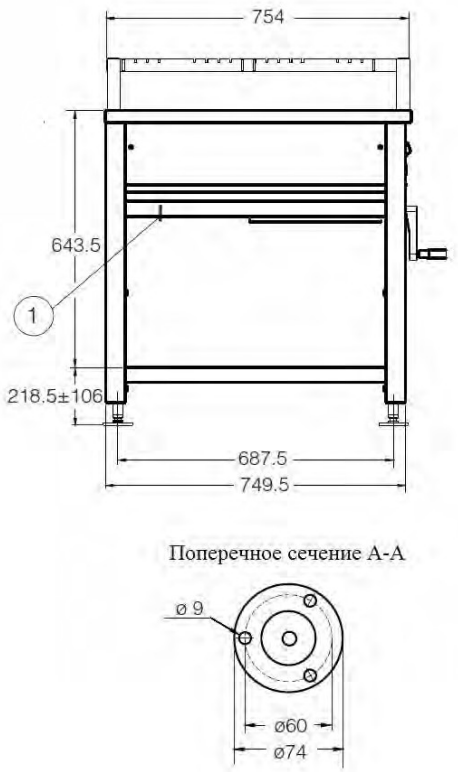
Далее приведены технические характеристики различных моделей.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

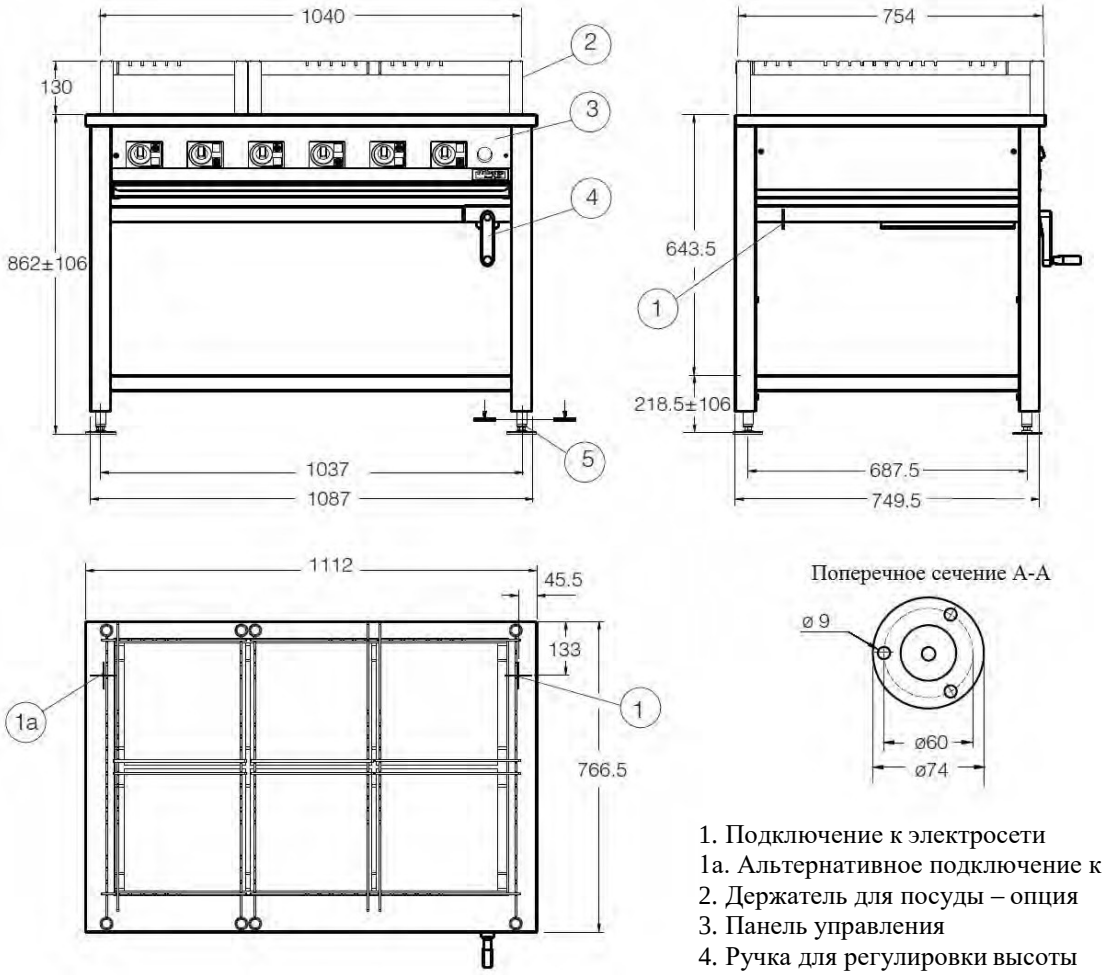
Модель FSH4090M-2-5, FSH4090M-4





1. Подключение к электросети
1а. Альтернативное подключение к электросети
2. Держатель для посуды – опция
3. Панель управления
4. Ручка для регулировки высоты
5. Фланцевая опора

Модель FSH6090M-2-5, FSH6090M-4



1. Подключение к электросети
1а. Альтернативное подключение к электросети
2. Держатель для посуды – опция
3. Панель управления
4. Ручка для регулировки высоты
5. Фланцевая опора

Технические характеристики

Модель/Тип	Кол-во конфорок 300 x 300		Габариты, мм Д x Ш x В	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А		Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
	2.5 кВт	4 кВт				400В	440В	нетто	брутто	
FSH4090M-2-5	4	-	800x770x900	400 3 ~50 или 440 3 ~60	10	14.4	20	90	105	0.620
FSH4090M-4	-	4			16	23.2	20	115	130	
FSH6090M-2-5	6	-	1110x770x900		15	21.7	25	115	130	0.850
FSH6090M-4	-	6			24	25	25			

* по требованию клиента возможно иное напряжение

Опции

Модель	Описание
70233901	Держатель для посуды, модель FSH4090M
70233902	Держатель для посуды, модель FSH6090M
70248101	Передний поручень, модель FSH4090M
70248102	Передний поручень, модель FSH6090M
70248104	Боковой поручень

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические плиты

Модель FS4090M-4

Модель FS6090M-4

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-156
документ
№ 2 - 156
ред.1 06.20

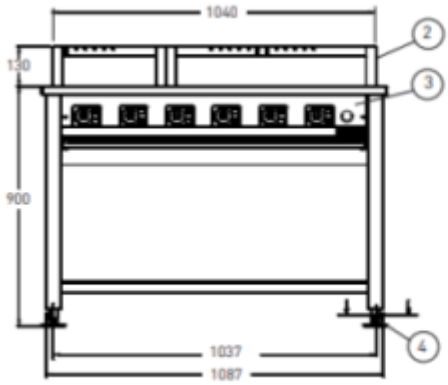
● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● ВЫСОКАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ
● ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
● СЪЕМНЫЙ КАПЛЕСБОРНИК
● КЛАСС ВЛАГОЗАЩИЩЕННОСТИ IP54
● ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

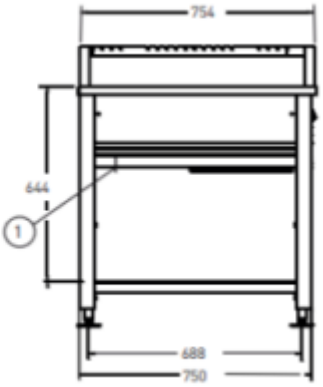
Корпус плиты полностью выполнен из нержавеющей стали с сатинированием. Плита имеет 4 или 6 чугунных конфорок с 3- ступенчатыми переключателями. Регулировочные рукоятки конфорок и лампы-индикаторы расположены на передней панели. Конфорки тщательно вмонтированы и сбалансированы, чтобы образовать абсолютно ровную поверхность. Подогреватели тщательно смонтированы и сбалансированы для формирования полностью плоской поверхности варочной панели. Большие кастрюли и сковороды могут быть помещены на несколько конфорок одновременно для обеспечения полного контакта. Установка и обслуживание агрегата производится с фронтальной части. В качестве опций доступны передний поручень, боковые поручни и держатели для посуды.

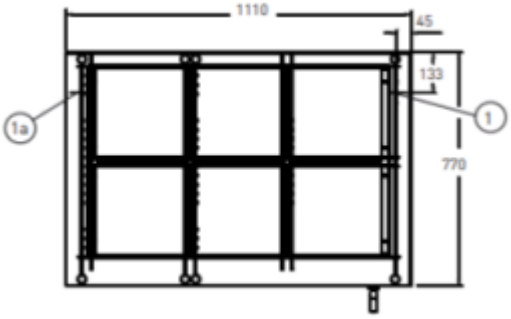
Далее приведены технические характеристики различных моделей.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

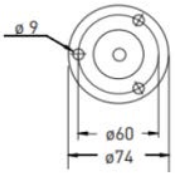
Модель FS6090M-2-5, FS6090M-4





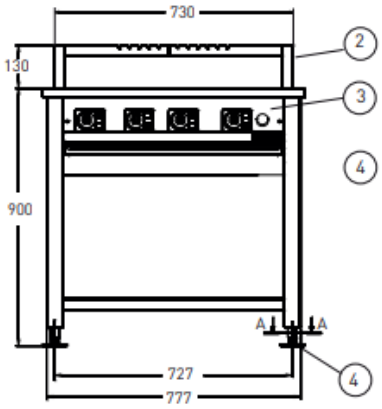


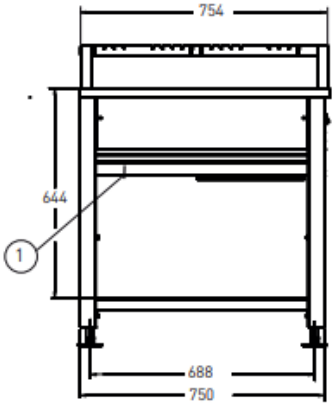
Поперечное сечение А-А



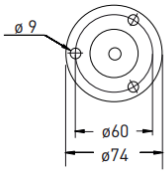
1. Подключение к электросети
1а. Альтернативное подключение к электросети
2. Держатель для посуды – опция
3. Панель управления
4. Фланцевая опора

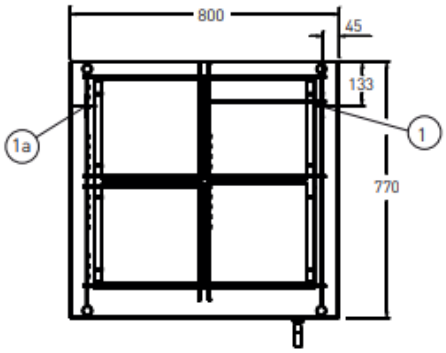
Модель FS4090M-2-5, FS4090M-4





Поперечное сечение А-А





1. Подключение к электросети
1а. Альтернативное подключение к электросети
2. Держатель для посуды – опция
3. Панель управления
4. Фланцевая опора

Технические характеристики

Модель/Тип	Кол-во конфорок 300 х 300		Габариты, мм Д х Ш х В	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А		Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
	2.5 кВ	4 кВт				400В	440В	нетто	брутто	
FS4090M-2-5	4	-	800x770x1000	400 3 ~50	10	20	-	85	105	0.550
FS4090M-4	-	4		440 3 ~60	16	-	20			
FS6090M-2-5	6	-	1110x770x1000	400 3 ~50	15	25	-	115	130	0.770
FS6090M-4	-	6		440 3 ~60	24	-	25			

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Тепловые столы **серии FKP**

Модель FKP4090M

Модель FKP6090M

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

2-157
документ № 2-157
ред.3 06.20

Нагревательная поверхность 40x40 см тщательно установлена и сбалансирована, чтобы сформировать совершенно плоскую поверхность нагревательной панели и обеспечить полный контакт с поверхностью. Предназначена для использования на камбузе. Прекрасно подходит для подогрева первых блюд.

● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● УСТОЙЧИВАЯ И ПРОЧНАЯ КОНСТРУКЦИЯ
● МНОГОПОЗИЦИОННЫЙ РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ
● ВЫСОКАЯ ГИГИЕНИЧНОСТЬ
● ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

АКСЕССУАРЫ
● Передний поручень
● Боковые поручни.
● Фиксатор для посуды.
● Задний поручень
● Для использования на судах возможны различные варианты электрического подключения: 230В, 400В, 440В, 480В.

Технические характеристики

Модель	№ изделия	Количество конфорок	Габариты, мм Д x Ш x В	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Вес, кг		Объем упаковки нетто, $м^3$
						нетто	брутто	
FKP4090M	FRB702216002M	4	865x865x900	440 3 ~ 60	15,2	85	105	0,670
FKP6090M	FRB702217002M	6	1265x865x900	440 3 ~ 50/60	22,8	160	200	0,980
FKP(B)1029/1045		1	465x465x450	400 3 ~ 50	3,8	33		

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические камбузные плиты

Модель
E9ECMH4QE5/
E9ECMH4QE6

Линия 900XP специально разработана, чтобы гарантировать высочайший уровень производительности, надежности, энергоэффективности, безопасности и эргономичности.

• Электрические настольные и свободностоящие электрические плиты идеально подходят для камбузов, где требуется универсальное мощное и легкое в чистке решение, включающее плиту, установленную сверху жарочного или нейтрального шкафа.

ЛЕГКОСТЬ УСТАНОВКИ

• Настольные модели могут устанавливаться сверху столов, открытых шкафов-подставок, на подвесном креплении или креплении «мостиком».

• Доступ к основным подключениям снизу основания агрегата (свободностоящие модели) или сзади и снизу агрегата (настольные модели).

• Доступ ко всем компонентам спереди агрегата.

• Модели имеют углубление для кабеля, обеспечивающее легкость установки.

ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

• Цельноштампованная верхняя панель из нержавеющей стали толщиной 2 мм с гладкими закругленными углами.

• Внешние панели из нержавеющей стали с сатинированием.

• Лазерная кройка и высокоточное соединение корпусных панелей позволяет устанавливать агрегаты вплотную друг к другу, устраняя зазоры и возможность скопления грязи.

• Жарочные шкафы оснащены двухслойной утопленной дверцей с термоизоляцией.

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-191
документ № 2-191L
ред.2 06.20

• Внутренние панели камеры выполнены из нержавеющей стали с чугунной ребристой нижней панелью , позволяющей ставить посуду непосредственно на нее.
• Регулируемые в пределах 50 мм ножки с фланцевыми опорами.

ЛЕГКОСТЬ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Чугунные конфорки оснащены предохранительным термостатом и герметично впаяны в цельноштампованную верхнюю панель.
• Мощность каждой конфорки 4 кВт, ступенчатая регулировка мощности.
• Жарочный шкаф: раздельное термостатическое управление нижним и верхним нагревательным элементами и поворотной заслонкой
• Жарочный шкаф оснащен термостатической регулировкой рабочей температуры (110° - 285°C)
• Внутренние панели из нержавеющей стали. 3 уровня направляющих для гастроконтейнеров типоразмера 2/1 GN.

ЛЕГКОСТЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

• Класс влагозащищенности IPX5.
• Особая конструкция рукояток и панелей обеспечивает защиту от попадания воды.

ЭКОЛОГИЧНОСТЬ

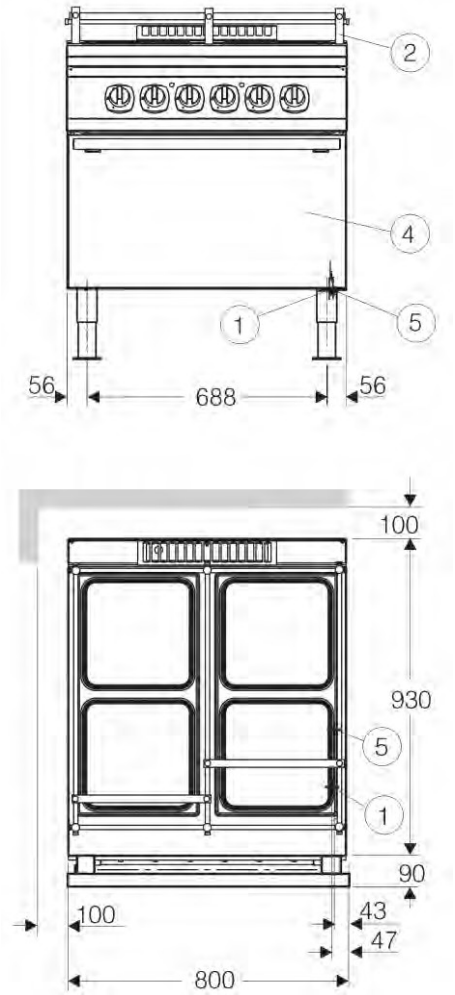
• 98% от общей массы агрегата изготовлено из материалов, пригодных к повторному использованию.
• В упаковке используются материалы не содержащие хлорофтороуглеводороды.

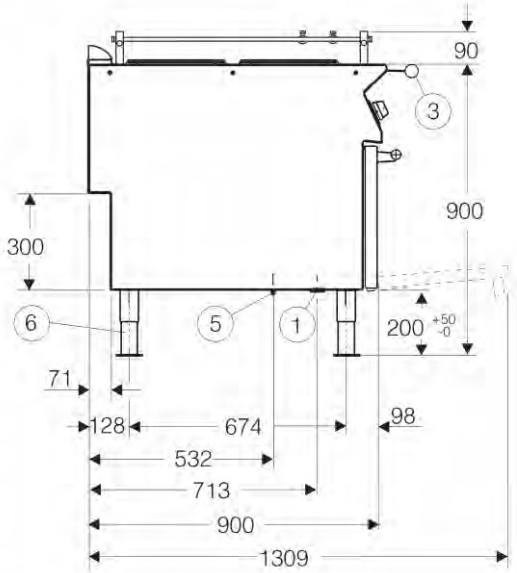
Далее указаны технические характеристики различных моделей:

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С ОДИНОЧНЫМИ КОНФОРКАМИ

Модель E9ECMH4QE5/E9ECMH4QE6

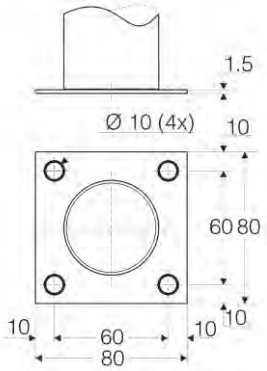
Масштаб 1:20
Ед. изм. мм





1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Жарочный шкаф 6.0 кВт (исключительно модели ZBQE2M)
5. Винт эквипотенциала
6. Фланцевая опора

Фланцевая опора



Технические характеристики

Модель	PNC	Кол-во конфорок 300x300мм 4 кВт	Жарочный шкаф 6.0 кВт	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки, м³
							нетто	брутто	
E9ECMH4QE5	391184	4	1	400 3 ~50/60	22	36,7	135	160	1.030
E9ECMH4QE6	391185			440 3 ~50/60		33,4			0.670

Установка
Плита крепится к палубе при помощи болтов. Положение центров ножек указано на монтажной схеме выше.

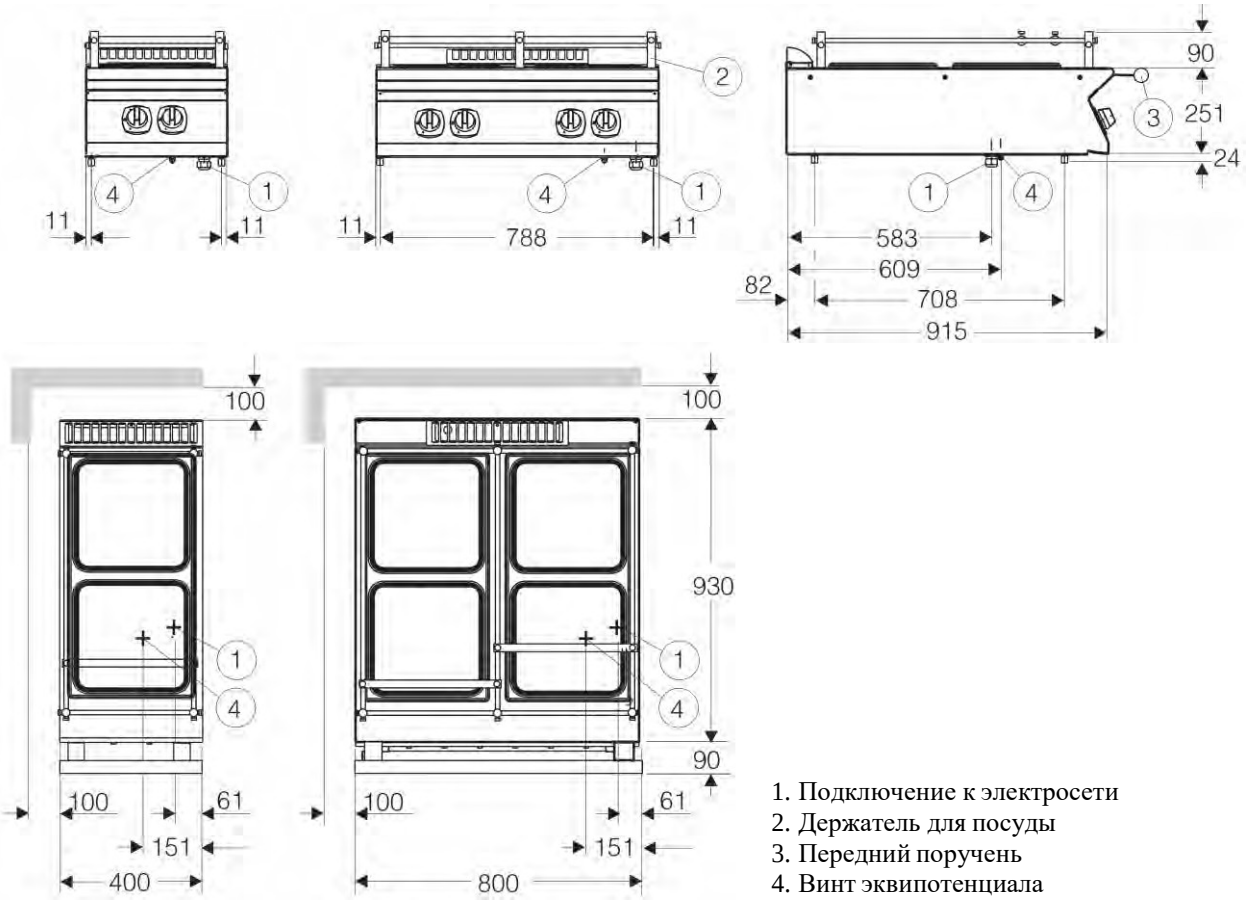
Опции

Модель	Описание
33399	Противень для выпечки GN2/1
216044	Боковой поручень, прав./лев., нерж. L=850
206308	Задний поручень, нерж L=800
206309	Задний поручень, нерж L=1200
206056	Чугунная нижняя панель

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ С ОДИНОЧНЫМИ КОНФОРКАМИ

Модель E9ECMD2Q05/06 Модель E9ECMH4Q05/06 Масштаб 1:20

Ед. изм. мм



1. Подключение к электросети
2. Держатель для посуды
3. Передний поручень
4. Винт эквипотенциала

Технические характеристики

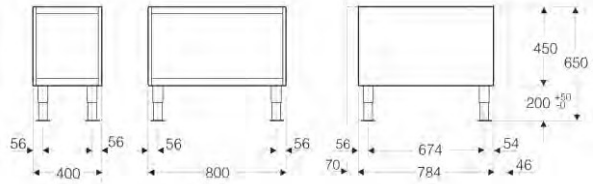
Модель	PNC	Кол-во конфорок 300x300мм 4 кВт	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
						нетто	брутто	
E9ECMD2Q05	391180	2	400 3 ~50	8	17,4	38	53	0.250
E9ECMD2Q06	391181		440 3 ~60		11			
E9ECMH4Q05	391182	4	400 3 ~50	16	26,5	68	78	0.500
E9ECMH4Q06	391183		440 3 ~60		21			
E9ECMH4Q	391166	4	230 3 ~50/60		46	71	91	0.500

Установка
Настольные модели могут устанавливаться сверху столов, открытых шкафов-подставок, на подвесном креплении или креплении «мостиком».

Опции

Модель	Описание
33399	Противень для выпечки GN2/1
216044	Боковой поручень, прав./лев., нерж. L=850
206308	Задний поручень, нерж. L=800
206056	Чугунная нижняя панель
391153M	Открытая подставка 400
391154M	Открытая подставка 800
206350	Дверца с левым/правым навесным креплением для открытой подставки

Открытая подставка



391153M 391154M

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Настольные индукционные плиты Variowok и Varioinduc

Модель VARIO-W1

Модель VARIO-L1

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-451
документ
№ 2-451L
ред.6 06.20

● ИНДУКЦИОННЫЙ НАГРЕВ
● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
● ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ЭКЗОТИЧЕСКИХ БЛЮД
● ОТЛИЧНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ НАГЛЯДНОЙ КУЛИНАРИИ
● МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯСЯ В ПОМЕЩЕНИИ ИЛИ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ
● ГИГИЕНИЧНОСТЬ И КОМФОРТНЫЕ УСЛОВИЯ БЛАГОДАРЯ ОТСУТСТВИЮ ВЫДЕЛЕНИЯ ТЕПЛА
● ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Индукционные плиты – это небольшие агрегаты с одной нагревательной зоной, которые можно ставить на стол во время подачи блюд. Они также пригодны для использования в качестве дополнительного оборудования на кухне и особенно хорошо подходят для варки, жарки, тушения, подогрева и иных методик приготовления широкого диапазона блюд.
Агрегаты являются переносными и могут подключаться к ближайшей розетке при помощи питающего кабеля.
Индукционная технология имеет ряд преимуществ по сравнению с традиционными агрегатами:
– высокая мощность
– мгновенный выход на заданную мощность, нагрев исключительно дна посуды, нет необходимости ждать разогрева рабочей поверхности
– плавная и точная регулировка температуры
– экономия электроэнергии, высокая энергоэффективность
– низкие расходы на обслуживание и электроэнергию
– легкость чистки: рабочая поверхность из керамостекла практически не нагревается во время работы; выкипевшая жидкость не подгорает
– встроенный датчик наличия посуды: минимальный расход электроэнергии при отсутствии посуды на активной нагревательной зоне.
Нагревательная зона: плоская или вогнутая поверхность из керамостекла, прочно и без зазоров крепится к корпусу из нержавеющей стали.
Плоская поверхность предназначена для посуды с плоским дном. Индукционный вок предназначен для сковороды с выпуклым дном типа «вок», такая сковорода входит в комплект агрегата.
Чтобы гарантировать идеальный результат, важно использовать посуду правильной формы, совместимую с индукционной технологией.
Далее указаны технические характеристики различных моделей:

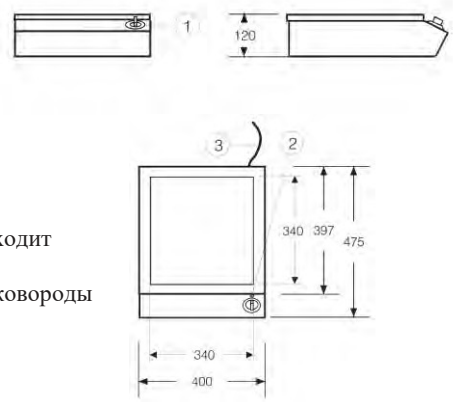
НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ VARIOWOK И VARIOINDUC

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

Модель VARIO-W1

1. Выключатель
2. Лампа-индикатор
3. Подключение к электросети, в комплект входит кабель длиной 2,8м со штепсельной вилкой.
4. Керамическая вогнутая поверхность для сковороды типа «вок».

Модель VARIO-L1



Технические характеристики

Модель	PNC	Тип	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс. ток на фазу А	Вес кг		Объем упаковки нетто, м³
						нетто	брутто	
VARIO-W1	599011	Variowok (вок)	230 1 ~50/60	3.5	15.2	13	14	0,070
VARIO-L1	599001	Varioinduc (плита)	230 1 ~50/60	3.5	15.2	13	15	0,100

Опции

Модель	Описание
THA075 THA231	Сковорода- вок с деревянной рукояткой Сковорода- вок с металлической рукояткой

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические индукционные плиты

Модель DBPW4555

Модель DZH1CE

Модель DZL2CE

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-600
документ № 2-600L
ред.2 06.20

Серия Libero производства Dito Electrolux включает полную линию модульного оборудования, позволяющего быстро и с легкостью варить, жарить, обжаривать во фритюре, а также замораживать любые типы продуктов на любой кухне. Универсальная индукционная плита позволит Вам варить или жарить превосходные блюда даже в ограниченном пространстве (обязательно использование специальной посуды).
Доступны следующие конфигурации оборудования: плиты с одной рабочей зоной, плиты с двумя рабочими зонами поперечного или продольного расположения.

НАДЕЖНОСТЬ

● Высокопрочный корпус из стали AISI 304.
● Ударопрочная рабочая поверхность из керамостекла толщиной 4 мм разработана специально для профессионального использования.
● 4 регулируемые ножки.

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

● Две рабочие зоны с независимым сенсорным управлением.
● Цифровой дисплей для отображения уровня мощности (1 - 9 или 1 - 12). Сенсорная панель управления. Для повышения удобства эксплуатации, плиты с одной рабочей зоной снабжены кнопками быстрого выбора одного из трех уровней мощности нагрева («6», «10» или «12»).

ЭКОНОМИЧНОСТЬ

● Энергоэффективность оборудования обеспечивает датчик наличия посуды: рабочая зона активируется лишь при наличии посуды.
● Энергосбережение составляет до 60% по сравнению с традиционными плитами.
● Индукционная технология обеспечивает мгновенный нагрев и позволяет приступать к приготовлению пищи практически сразу.
● Индукционная технология обеспечивает отсутствие теплоотдачи в рабочее помещение.
● Электромагнитные волны безопасны для здоровья персонала.
● Благодаря индукционной технологии рабочая поверхность остается холодной, обеспечивая комфортные условия для персонала.

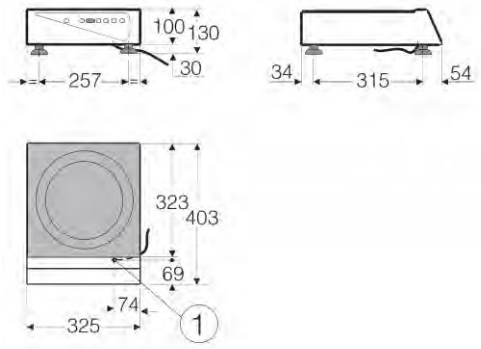
ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ

● Герметичное крепление ударопрочной рабочей поверхности из керамостекла обеспечивает долговечность агрегата и легкость чистки.
● Закругленные углы, возможность установки агрегатов вплотную друг к другу, гладкие поверхности обеспечивают легкость чистки.
● Класс влагозащищенности IPX4 (подтверждено сертификатом).
Далее приведены технические характеристики различных моделей:

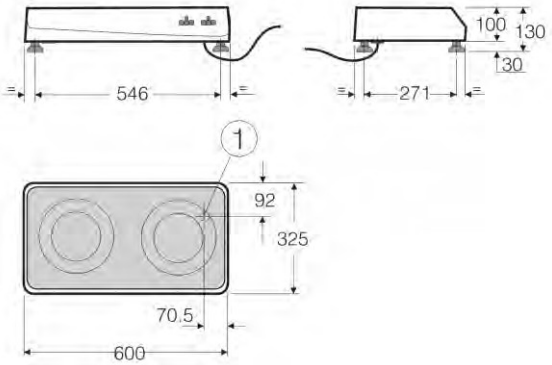
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм

Модель DZH1CE

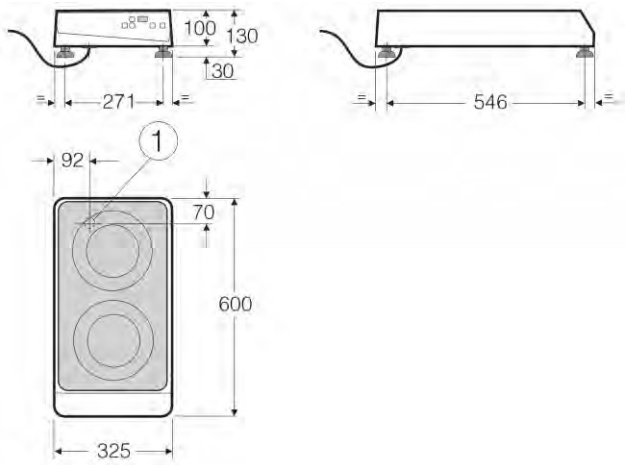


Модель DBPW4555



1. Подключение к электросети
(в комплект входит кабель длиной 1м)

Модель DZL2CE



Технические характеристики

Модель	Конфигурация	Мощность нагревательных зон		Мощность, кВт	Электрическое подключение	Ток, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
		Ø 270 мм	пер./задн. Ø 180 мм				нетто	брутто	
DZH1CE	одна зона	3.2	-	3.2	230 1~50/60	13	10	12	0.025
DBPW4555	Две зоны, поперечная	-	1.8/1.8	3.6		16	11	14	0.030
DZL2CE	две зоны, продольная					15	14	16	

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрический индукционный вок

Модель 601655

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

LOIPART

2-601
документ
№ 2-601L
ред.3 06.20

Серия Libero производства Dito Electrolux включает полную линию модульного оборудования, позволяющего быстро и с легкостью варить, жарить, обжаривать во фритюре, а также замораживать любые типы продуктов на любой кухне. Универсальная индукционная плита позволит Вам варить или жарить превосходные блюда даже в ограниченном пространстве (обязательно использование специальной посуды).
Универсальный индукционный вок позволит готовить любые блюда, требующие методики быстрого обжаривания при постоянном перемешивании, азиатских и иных блюд в крайне ограниченном пространстве.

НАДЕЖНОСТЬ
● Высокопрочный корпус из стали AISI 304.
● Ударопрочная вогнутая рабочая поверхность из стеклокерамики толщиной 4 мм разработана специально для профессионального использования совместно с индукционными сковородами типа «вок».
● 4 регулируемые ножки.

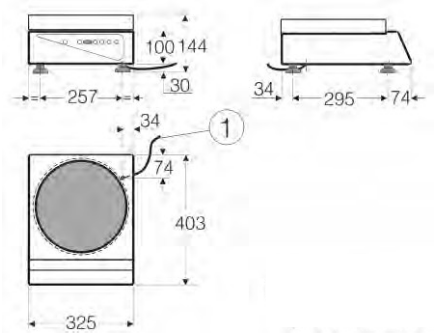
ЭКОНОМИЧНОСТЬ
● Энергоэффективность оборудования обеспечивает датчик наличия посуды: рабочая зона активируется лишь при наличии посуды. Энергосбережение составляет до 60% по сравнению с традиционными агрегатами.

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ
● Вогнутая индукционная чаша с сенсорным управлением.
● Цифровой дисплей для отображения уровня мощности (1 - 12). Сенсорная панель управления. Для повышения удобства эксплуатации, вок снабжен кнопками быстрого выбора одного из трех уровней мощности нагрева («6», «10» или «12»).
● Индукционная технология обеспечивает мгновенный нагрев и отсутствие теплоотдачи в рабочее помещение.
● Агрегат позволяет готовить мясо и овощи методом быстрого обжаривания при постоянном перемешивании, азиатские блюда, а также неоднородные блюда: макаронные изделия типа «паста», супы, омлеты, и т.д.

ЛЕГКОСТЬ ЧИСТКИ
● Гладкая чаша из стеклокерамики обеспечивает легкость чистки.
● Закругленные углы, возможность установки агрегатов вплотную друг к другу, гладкие поверхности обеспечивают легкость чистки.
● Класс влагозащищенности IPX4 (подтверждено сертификатом).
Далее приведены технические характеристики различных моделей.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИНДУКЦИОННЫЙ ВОК

Масштаб 1:20
Ед. изм. мм



1. Подключение к электросети (в комплект входит кабель длиной 1м)

Технические характеристики

Модель	Чаша		Электрическое подключение	Ток, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
	Ø мм	Мощность, кВт			нетто	брутто	
601655	310	3.2	230 1-50/60	16	12	14	0.030

Опции

Модель	Описание
653595	Сковорода-вок INDU с рукояткой из нерж. стали, Ø35 см

2-601

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические варочные плиты

Модель PC 6 ETX

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

2-710
документ № 2-710L
ред.3 06.20

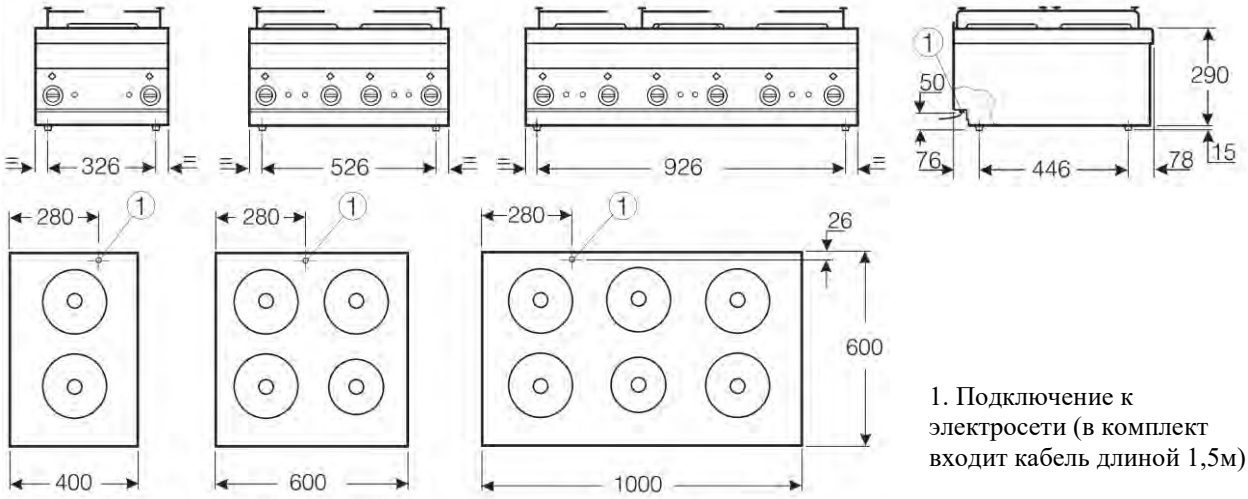
● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ
● ГИГИЕНИЧНОСТЬ
● ТРИ ТИПОРАЗМЕРА

Варочные плиты имеют 2, 4 или 6 конфорок с термостатической регулировкой, ширина агрегатов - 400, 600 и 1000 мм соответственно.
Корпус плит выполнен из нержавеющей стали.
Верхняя панель имеет приподнятые края, позволяющие собрать пролитую жидкость. Конфорки впаяны в верхнюю панель.
Гладкие поверхности плиты обеспечивают легкость чистки.
Вход электрического кабеля расположен в задней части агрегата, длина кабеля 1,5 м.
Задняя стенка агрегата может находиться в непосредственной близости от стены из негорючего огнеупорного материала.
Также доступен нижний модуль в виде нейтрального шкафа с дверцами и контейнерами. Нижний модуль может быть оснащен направляющими или решетчатой структурой для гастроконтейнеров GN 1/1.
Нижний модуль имеет регулируемые ножки.
Далее приведены технические характеристики различных моделей и опции к ним. Также рекомендуется ознакомиться с документом номер 10-853.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

Масштаб 1:20
Ед. изм. - мм

Модель PC 4 ETX Модель PC 6 ETX Модель PC 10 ETX



1. Подключение к электросети (в комплект входит кабель длиной 1,5м)

Технические характеристики

Модель	№ изделия	Кол-во конфорок		Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс ток на фазе, А	Вес, кг		Объем упаковки, нетто м³
		Ø 180 мм	Ø 200 мм				нетто	брутто	
PC 4 ETX	1695871304	-	2	440 3~60/400 3~50	5.2/4.3	10	14	18	0.070
PC 6 ETX	1695881304	1	3		9.3/7.6	13	22	28	0.110
PC 10 ETX	1695891304	1	5		14.5/11.9	20	35	43	0.170

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.

Электрические керамические варочные плиты

Модель PCC-4 EMX

Модель PCC-6 EMX

LOIPART AB
P.O. Box 694
SE 441 18 Alingsås, Sweden
Phone +46 322 66 83 60
Telefax +46 322 63 77 47
E-mail loipart@loipart.se

Эксклюзивный поставщик судового оборудования

Electrolux

АО «СУДОМЕХАНИЗМ»
115280, г. Москва
1-й Автозаводский пр-д, 4
www.sudo.ru
Тел.: +7 (495) 710–30–40
+7 (495) 710–30–41
Факс: +7 (495) 710–30–42
E-mail: info@sudo.ru

Эксклюзивный поставщик оборудования

2-711
документ № 2-711
ред.3 06.20

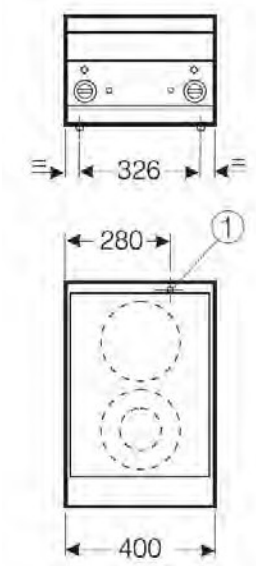
● КОРПУС ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ
● РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ИЗ КЕРАМО-СТЕКЛА
● ТЕРМОСТАТИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ
● ГИГИЕНИЧНОСТЬ
● ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЙ НАГРЕВ
● БЫСТРЫЙ И ЭФФЕКТИВНЫЙ НАГРЕВ
● ДВА ТИПОРАЗМЕРА

Плиты с рабочей поверхностью из керамостекла имеют 2 или 4 конфорки с термостатической регулировкой, ширина агрегатов – 400 и 600 мм соответственно.
Корпус плит выполнен из нержавеющей стали.
Панель управления расположена спереди агрегата и снабжена удобными регулировочными рукоятками и лампами-индикаторами.
Верхняя панель имеет приподнятые края, позволяющие собрать пролитую жидкость.
Гладкие поверхности плиты обеспечивают легкость чистки.
Вход электрического кабеля расположен в задней части агрегата, длина кабеля 1,5 м.
Задняя стенка агрегата может находиться в непосредственной близости от стены из негорючего огнеупорного материала.
Также доступен нижний модуль в виде нейтрального шкафа с дверцами и контейнерами. Нижний модуль может быть оснащен направляющими или решетчатой структурой для гастроконтейнеров GN 1/1.
Нижний модуль имеет регулируемые ножки.
Далее приведены технические характеристики различных моделей и опции к ним. Также рекомендуется ознакомиться с документом номер 10-853.

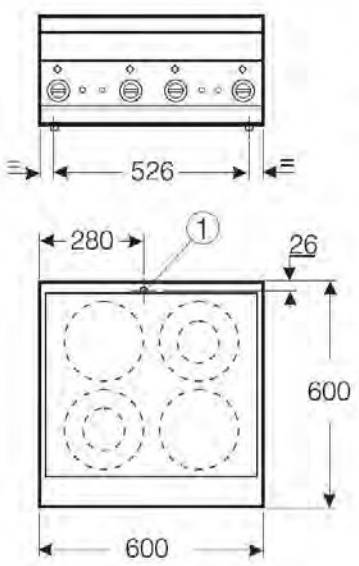
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

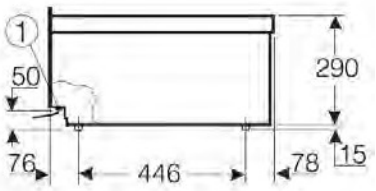
Масштаб 1:20
Ед. изм. - мм

Модель PCC-4 EMX



Модель PCC-6 EMX





1. Подключение к электросети (в комплект входит кабель длиной 1,5м)

Технические характеристики

Модель	№ изделия	Кол-во конфорок	Электрическое подключение	Мощность, кВт	Макс ток на фазе, А	Вес, кг		Объем упаковки нетто, м³
						нетто	брутто	
PCC-4 EMX	1695901304	2	230 1~50/60	3.5	15	18	22	0,140
PCC-6 EMX	1695911304	4		7.0	30.5	23	29	0,100

Производитель сохраняет за собой право на изменение характеристик агрегата без предварительного уведомления пользователя.