



| | | | | | |
|-----------------------|--------|-------------|--------|---------|----------|
| Универсальность | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Производительность | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Удобство обслуживания | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Энергопотребление | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Дизайн | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Обзорность | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Класс использования | Эконом | Бизнес mini | Бизнес | Премиум | S-design |

«МК -1» – грили для сосисок и ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ СЕРИИ «S-DESIGN»

- МК-1.22
- МК-1.44М
- МК-1.35
- МК-1.50
- МК-1.70
- ВН-1.40

Сосисочные карусельные грили, сосисочные паровые домики и тепловые витрины не случайно объединены в одну серию. Уникальность оборудования состоит в сочетании отличных технологических качеств с ярким дизайном, что даёт возможность оборудованию выполнять две функции – технологическую и мерчендайзинговую. Образцы этой серии не только украсят собой любую точку фаст-фуд, но и существенно поднимут продажи за счёт увеличения импульсных покупок.

Кроме яркого дизайнерского оформления оборудования, камеры карусельных грилей и тепловых витрин хорошо подсвечены, что обеспечивает им дополнительную привлекательность.

ГРИЛИ КАРУСЕЛЬНЫЕ

Достоинства карусельных грилей:

- идеальное качество приготовляемого продукта и его привлекательный внешний вид достигаются с помощью режима грилирования;
- специальный тормоз выключает вращение вертела в любом положении, что позволит сделать загрузку и выгрузку продукта максимально удобной;
- подогреваемый встроенный отсек для булочек (выполнен из нержавеющей стали) позволяет достаточно долго хранить булочки в подогретом состоянии; отсек легко извлекается, прост в уходе;
- гриль удобен в использовании, позволяет быстро и качественно обслуживать клиентов;
- привлекательность процесса приготовления;
- совместимы с витриной ВН-1.40. Выполненные в едином стиле, они прекрасно дополняют друг друга на барной стойке.



МК-1.22



МК-1.44М

| Технические характеристики | МК-1.22 | МК-1.44М |
|--------------------------------|-------------|-------------|
| Количество хот-догов, шт | 22 | 44 |
| Используемое напряжение, В | 220 | 220 |
| Номинальная мощность, кВт | 1,4 | 1,4 |
| Габаритные размеры, мм (L/В/Н) | 375/400/610 | 520/400/610 |
| Масса, кг | 19,5 | 24 |

ГРИЛИ ПАРОВЫЕ

Паровые блоки представлены моделями с вертикальной (МК-1.35) и фронтальной загрузкой (МК-1.50 и МК-1.70). Они идеальны для приготовления на пару сосисок и других продуктов, которым необходима паровая обработка.

Преимущества паровых блоков:

- специальная конструкция крыши парового домика исключает попадание конденсированной влаги на продукты, защищая их от размокания;
- система контроля влажности и нагрева в отсеке для булочек позволяет булочкам оставаться свежими и тёплыми в течение всего времени работы оборудования;
- дополнительная полочка в отсеке для сосисок позволяет контролировать скорость и степень приготовления продукта;
- современный термостат обеспечивает быстрый запуск аппарата, а значит, возможность быстро начать обслуживание покупателей;
- вместительный резервуар для воды обеспечивает длительную работу аппарата без дополнительного подливания воды;
- специальный шибер позволяет регулировать уровень пара, поступающего в камеру;
- модели с фронтальной загрузкой (МК-1.50 и МК-1.70) особенно удобны для пристенного использования.



МК-1.35



МК-1.50



МК-1.70



ВН-1.40

ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

Тепловая витрина ВН-1.40

Её основное предназначение – витрина для хранения готовой пиццы. Витрина идеально совместима с сосисочными грилями (МК-1.22 и МК-1.44М), выполненные в едином стиле, они прекрасно дополняют друг друга.

| Технические характеристики | МК-1.35 | МК-1.50 | МК-1.70 | ВН-1.40 |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Количество сосисок, шт | 50 | 100 | 150 | - |
| Количество булочек, шт | 30 | 50 | 70 | - |
| Объем, л | - | - | - | 40 |
| Используемое напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220 |
| Номинальная мощность, кВт | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,35 |
| Габаритные размеры, мм (L/В/Н) | 470/410/425 | 380/420/430 | 480/420/430 | 410/400/610 |
| Масса, кг | 8,5 | 9,5 | 11 | 21,5 |

