

Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.sikom.nt-rt.ru | | sog@nt-rt.ru

Технические характеристики на грили для кур карусельные эконом- класса, бизнес-класса, универсальные конвекционные, тепловые витрины МК-3.0, МК-8.0, МК-21, МК-16, ВН-4.21 компании **SIKOM**

«МК-3» — КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ И ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ЭКОНОМ КЛАССА

- МК-3.0
- МК-3.8
- МК-3.8В
- МК-3.12
- ВН-4.3



Универсальность	■■■■■				
Производительность	■■■■■				
Удобство обслуживания	■■■■■				
Энергопотребление	■■■■■				
Дизайн	■■■■■				
Обзорность	■■■■■				
Класс использования	Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина
	Эконом	Бизнес min	Бизнес	Премиум	S-design

Грили этой линейки — беспрецедентное по компактности, универсальности, мощности, простоте и дешевизне предложение для небольших магазинов, кафетериев, буфетов и точек фаст-фуд. Для управления грилями не требуется специальных знаний и навыков.

Модель МК-3.8В имеет встроенную витрину, которая работает за счёт утилизации тепла, выделяемого при работе гриля, что позволит обойтись без приобретения дополнительной встроенной витрины.

Экономичность грилей обеспечивается конструктивным решением аппарата. Наиболее простая и дешевая модель — МК-3.0.

Витрина тепловая

ВН-4.3 разработана специально для линейки грилей «МК-3». Используется для хранения готового продукта с поддержанием необходимой температуры и влажности. Витрина оснащена:

- подсветкой внутреннего объёма;
- перфорированными поддонами для размещения продукта;
- поддоном для сбора жира.

Витрина может использоваться и в качестве самостоятельного изделия — например, расстоечного шкафа.



Технические характеристики	МК-3.8	МК-3.8В	МК-3.12	МК-3.0	ВН-4.3
Вместимость гриля (кур), шт	8	8	12	8	-
Вместимость витрины (кур), шт	-	8	-	-	-
Вместимость, л	-	-	-	-	35
Используемое напряжение, В	220	220	220	220	220
Регулирование температуры, С	-	-	-	-	35-85
Максимальная мощность, кВт	3,35	3,4	5,1	3,35	1,25
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	580/540/550	580/540/750	785/540/550	580/460/520	590/540/600
Масса, кг	30	39	40	23	32



Универсальность
 Производительность
 Удобство обслуживания
 Энергопотребление
 Дизайн
 Обзорность
 Класс использования

Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина	
Эконом	Бизнес min	Бизнес	Премиум	S-design	

«МК-8» — КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ БИЗНЕС КЛАССА

- МК-8.8
- МК-8.8.В
- МК-8.12
- МК-8.12В
- МК-8.16



МК-8.8



МК-8.12



МК-8.16

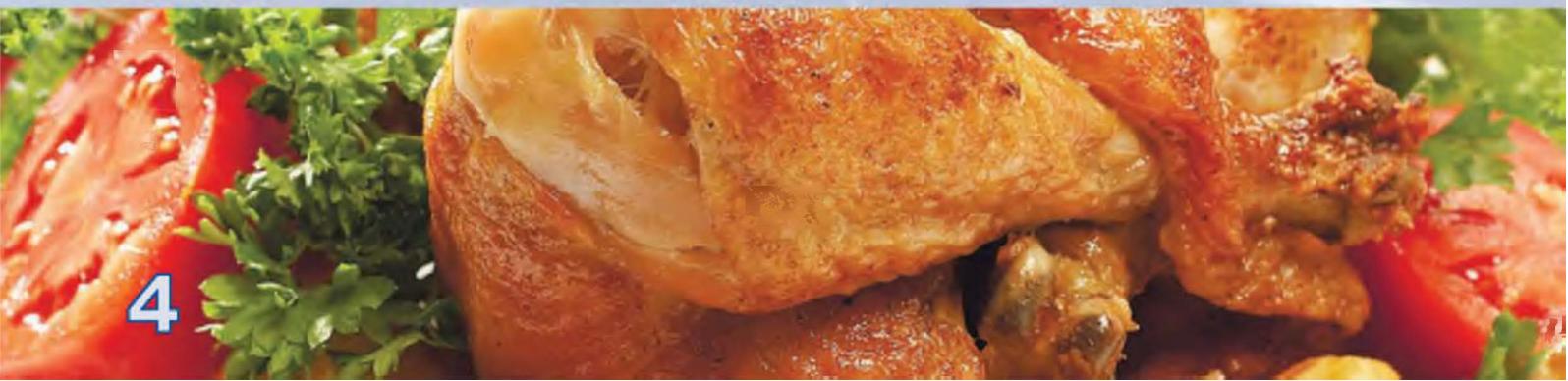
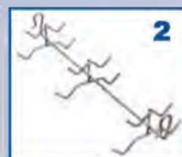
Преимущества грилей этой серии очевидны:

- простая надёжная панель управления;
- наличие таймера;
- широко открывающиеся дверцы с двух сторон;
- возможность расширить гриль-меню при использовании опций – вертела для перехода на шампурную загрузку; вкладышей для мелкопорционных продуктов; подвесов для шашлыков.

Модели, оборудованные тепловыми витринами (МК-8.8.В и МК-8.12В), дают возможность:

- приготовить на одном аппарате широкий ассортимент гриль-меню;
- рационально использовать рабочую площадь помещения;
- быстро и качественно обслуживать покупателя.

Опции: вкладыши для мелкопорционных продуктов(1), подвесы для шашлыков (2), шампуры (3).



4

Технические характеристики	МК-8.8	МК-8.12	МК-8.16
Вместимость гриля (кур), шт	8	12	16
Используемое напряжение, В	220	380	380
Максимальная мощность, кВт	3,5	5,1	7
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	650/650/580	850/650/580	1030/650/580
Масса, кг	35	42	50



Независимая дверца витрины и выдвижной стеллаж позволяют загружать и вынимать продукцию с любой полки, не нарушая тепловой режим камеры гриля. Витрина рассчитана на 9 кур. ●

В грилях серии «МК-8» реализованы конструкторские разработки, позволяющие существенно увеличить ресурс аппарата даже при интенсивной эксплуатации. Кроме того, они укомплектованы поддонами с пробкой для сбора жира, что значительно облегчает процесс уборки.



Технические характеристики	МК-8.8В	МК-8.12В
Вместимость гриля (кур), шт	8	12
Вместимость витрины (кур), шт	9	9
Используемое напряжение, В	220	380
Максимальная мощность, кВт	3,55	5,15
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	850/650/580	1030/650/580
Масса, кг	45	52





Универсальность
 Производительность
 Удобство обслуживания
 Энергопотребление
 Дизайн
 Обзорность
 Класс использования

Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина	
Эконом	Бизнес min	Бизнес	Премиум	S-design	

«МК-16» – КОНВЕКЦИОННЫЕ ГРИЛИ ПРЕМИУМ КЛАССА

- МК-16.16
- МК-16.16В

Первые грили в линейке панорамных конвекционных грилей – гриль МК-16.16 и МК-16.16.В (гриль и витрина выполнены в одном корпусе) – модели 2012 года.

Новая разработка обладает рядом несомненных преимуществ: в ней реализована усовершенствованная система конвекционного нагрева с высоким КПД. Её использование делает возможным сократить общие затраты на электроэнергию. Комбинированный нагрев продукта (конвекция плюс ИК излучение) позволяет сократить не только время приготовления, но и потерю веса готового продукта. Продукт сохраняет больше полезных веществ, хорошо пропекается и приобретает привлекательный внешний вид. Отдавая предпочтение конвекционному грилю МК-16.16 (МК-16.16.В), рассчитанному на ту же загрузку, что и МК-8.16, производитель имеет возможность **получить экономию**

- полезной мощности до 30%;
- общей затрачиваемой мощности до 29%;
- времени приготовления до 20%;
- мощности, затрачиваемой на приготовление партии кур, до 43%;
- сокращение потери веса готового продукта до 5%.

Все стенки гриля и тепловой витрины выполнены из жаропрочного стекла, что позволяет наблюдать за процессом приготовления не только производителю, но и потенциальному покупателю, что приведёт к увеличению количества импульсных покупок.



МК-16.16



МК-16.16В

Технические характеристики	МК-16.16	МК-16.16В
Вместимость гриля (кур), шт	16	16
Рабочий объем витрины, л	-	200
Используемое напряжение, В	380	380
Максимальная мощность, кВт	5	7,5
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	1030/550/690	1030/550/1550
Масса, кг	58	117



«МК-3» — КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ И ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА ЭКОНОМ КЛАССА

- МК-3.0
- МК-3.8
- МК-3.8В
- МК-3.12
- ВН-4.3

Грили этой линейки — беспрецедентное по компактности, универсальности, мощности, простоте и дешевизне предложение для небольших магазинов, кафетериев, буфетов и точек фаст-фуд. Для управления грилями не требуется специальных знаний и навыков.

Модель МК-3.8В имеет встроенную витрину, которая работает за счёт утилизации тепла, выделяемого при работе гриля, что позволит обойтись без приобретения дополнительной встроенной витрины.

Экономичность грилей обеспечивается конструктивным решением аппарата. Наиболее простая и дешевая модель — МК-3.0.

Витрина тепловая

ВН-4.3 разработана специально для линейки грилей «МК-3». Используется для хранения готового продукта с поддержанием необходимой температуры и влажности. Витрина оснащена:

- подсветкой внутреннего объёма;
- перфорированными поддонами для размещения продукта;
- поддоном для сбора жира.

Витрина может использоваться и в качестве самостоятельного изделия — например, расстоечного шкафа.



Универсальность	[Progress bar]				
Производительность	[Progress bar]				
Удобство обслуживания	[Progress bar]				
Энергопотребление	[Progress bar]				
Дизайн	[Progress bar]				
Обзорность	[Progress bar]				
Класс использования	Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина
	Эконом	Бизнес тип	Бизнес	Премиум	S-design



Технические характеристики	МК-3.8	МК-3.8В	МК-3.12	МК-3.0	ВН-4.3
Вместимость гриля (кур), шт	8	8	12	8	-
Вместимость витрины (кур), шт	-	8	-	-	-
Вместимость, л	-	-	-	-	35
Используемое напряжение, В	220	220	220	220	220
Регулирование температуры, С	-	-	-	-	35-85
Максимальная мощность, кВт	3,35	3,4	5,1	3,35	1,25
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	580/540/550	580/540/750	785/540/550	580/460/520	590/540/600
Масса, кг	30	39	40	23	32



Универсальность
 Производительность
 Удобство обслуживания
 Энергопотребление
 Дизайн
 Обзорность
 Класс использования

Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина
Эконом	Бизнес mini	Бизнес	Премиум	S-design

«МК-21» – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ГРИЛИ И ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ ПРЕМИУМ КЛАССА

- МК-21А
- МК-21М
- ВН-4.21А
- ВН-4.21М



МК-21А



МК-21М



1



2



3

Лидер производительности

Высокая производительность грилей серии обеспечивается большим объемом загрузки при малой потере массы готового продукта. Благодаря использованию конвекции продукт остаётся сочным и сохраняет больше полезных и питательных веществ.

Многообразие тепловых режимов

Возможность комбинирования и попеременного использования режимов конвекции и ИК нагрева сокращает время приготовления, обеспечивает расширенные возможности для создания оригинального меню гриль-бара.

Исключительная лёгкость обслуживания

При конструировании серии «МК-21» продуман каждый технологический шаг будущего пользователя. В итоге был создан универсальный гриль, весь процесс работы с которым удобен, лёгок и экономичен по времени.

Конструктивные особенности, облегчающие работу:

- точная система регулировки температуры – электронный датчик, удобный выбор режимов теплового воздействия;
- возможность открытия дверцы во время работы без нарушения режима приготовления и потери тепла;
- быстрый сброс температуры для комфортной работы с готовым продуктом;
- широкий спектр опций, позволяющих разнообразить гриль-меню.

Вместимость: 25 кур, 250 куриных крыльев.

Стандартная комплектация включает шампуры для кур (для тушек), шампуры для мелкопорционных продуктов (1).

Дополнительные опции: вкладыши для мелкопорционных продуктов (2), люльки для кур (3).

Технические характеристики	МК-21А (МК-21М)
Вместимость до	25 кур / 250 куриных крыльев
Используемое напряжение, В	380
Номинальная мощность, кВт	7,7
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	880/600/800
Масса, кг	85

Тепловые витрины

Тепловые витрины ВН-4.21А (ВН-4.21М) могут использоваться для хранения, демонстрации и разогрева ранее приготовленных блюд.

Фильтрационный блок Р-21В может использоваться как фильтр гриля МК-21 и как буферная система теплоотвода между двумя грилями.

Переходной блок Р-21Н оборудован выдвижным технологическим столом.

Технические характеристики	ВН-4.21А (ВН-4.21М)
Полезный объем, л	200
Используемое напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм (L/В/Н)	880/600/690
Масса, кг	65



Возможность скомпоновать оборудование

Компоновка в колонны «витрина-гриль» или «гриль-гриль» позволяет на ограниченных площадях создавать полнофункциональные рабочие станции гриль-баров. ●

Уникальная возможность одновременной работы с двумя грилями возможна благодаря оригинальному конструктивному решению буферной системы теплоотвода, препятствующей передаче тепла от одного гриля к другому.





**«МК-8» — КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ
БИЗНЕС КЛАССА**

Универсальность
Производительность
Удобство обслуживания
Энергопотребление
Дизайн
Обзорность
Класс использования

Фронт	2 стороны	3 стороны	4 стороны	Витрина
Эконом	Бизнес min	Бизнес	Премиум	S-design

- МК-8.8
- МК-8.8.В
- МК-8.12
- МК-8.12В
- МК-8.16



МК-8.8



МК-8.12



МК-8.16

Преимущества грилей этой серии очевидны:

- простая надёжная панель управления;
- наличие таймера;
- широко открывающиеся дверцы с двух сторон;
- возможность расширить гриль-меню при использовании опций – вертела для перехода на шампурную загрузку; вкладышей для мелкопорционных продуктов; подвесов для шашлыков.

Модели, оборудованные тепловыми витринами (МК-8.8.В и МК-8.12В), дают возможность:

- приготовить на одном аппарате широкий ассортимент гриль-меню;
- рационально использовать рабочую площадь помещения;
- быстро и качественно обслуживать покупателя.

Опции: вкладыши для мелкопорционных продуктов (1), подвесы для шашлыков (2), шампуры (3).



Технические характеристики	МК-8.8	МК-8.12	МК-8.16
Вместимость гриля (кур), шт	8	12	16
Используемое напряжение, В	220	380	380
Максимальная мощность, кВт	3,5	5,1	7
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	650/650/580	850/650/580	1030/650/580
Масса, кг	35	42	50



МК-8.8В



МК-8.12В

Независимая дверца витрины и выдвжной стеллаж позволяют загружать и вынимать продукцию с любой полки, не нарушая тепловой режим камеры гриля. Витрина рассчитана на 9 кур.

В грилях серии «МК-8» реализованы конструкторские разработки, позволяющие существенно увеличить ресурс аппарата даже при интенсивной эксплуатации. Кроме того, они укомплектованы поддонами с пробкой для сбора жира, что значительно облегчает процесс уборки.



Технические характеристики	МК-8.8В	МК-8.12В
Вместимость гриля (кур), шт	8	12
Вместимость витрины (кур), шт	9	9
Используемое напряжение, В	220	380
Максимальная мощность, кВт	3,55	5,15
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	850/650/580	1030/650/580
Масса, кг	45	52



Алматы (7273)495-231
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
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.sikom.nt-rt.ru | | sog@nt-rt.ru