

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 шампурные грили большой емкостности, шашлычницы Кебаб МК-10, МК-22 КОМПАНИИ **SIKOM**

«МК -22» – шашлычницы «КЕБАБ»

- МК-22.4/7Э
- МК-22.8/15Э
- МК-22.12/23Э

Серия представлена тремя электрическими моделями на 4,8 и 12 рабочих шампуров.

Оборудование серии «Кебаб» используется для приготовления шашлыков и многих других блюд национальных кухонь.

Основные преимущества шашлычниц «Сиком»:

- идеальное приготовление мяса и других продуктов достигается благодаря тщательно подобранным излучателям;
- автоматическое вращение шампуров также обеспечивает высокое качество приготавливаемых блюд, кроме того, высвобождает время повара, даёт возможность ему заняться творческой составляющей процесса приготовления;
- использование лотка для угля добавит аромата приготавливаемым блюдам;
- каждый ряд вращающихся шампуров имеет надёжный независимый привод;
- дополнительный ряд для размещения заготовок поможет сделать работу непрерывной;
- шашлычницы просты в обслуживании и уборке, съёмный поддон-жиросборник позволяет всегда содержать аппарат в чистоте.

Опции: лоток для угля (1), дополнительные шампуров (2).



Количество шампуров

	вращающихся	на рабочем уровне
МК-22.4Э/7	7	4
МК-22.8Э/15	15	8
МК-22.12Э/23	23	12



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



Технические характеристики	МК-22.4/7Э	МК-22.8/15Э	МК-22.12/23Э
Используемое напряжение, В	220	220	380
Максимальная мощность, кВт	2,625	5,125	7,625
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	560/460/560	860/460/560	1160/460/560
Масса, кг	23,5	32	40

«МК-10» – ШАМПУРНЫЕ ГРИЛИ БОЛЬШОЙ ВМЕСТИМОСТИ

- МК-10.41Э
- МК-10.42Э
- МК-10.61Э
- МК-10.62Э
- МК-10.81Э
- МК-10.82Э

Грили этой серии предназначены для обеспечения высокоэффективного обслуживания большого количества клиентов при бесперебойном процессе приготовления кури-гриль. В гриле помещаются до 60 кур (весом около 1,3 кг). В грилях серии «МК-10» достигнут точно сбалансированный тепловой режим для наилучшего подрумянивания и прожаривания как целой птицы, так и мелкопорционных её частей.

Для достижения максимальной эффективности технологического процесса жарки кур в грилях серии «МК-10» использованы следующие **конструктивные находки**:

- расширенная трёхступенчатая система регулировки нагрева ТЭНов;
- надёжная система независимых приводов, позволяющая продолжать работу гриля даже в случае выхода из строя одного из моторов;
- яркая система освещения;
- удобный поддон для сбора жира с краном слива.

Грили выполнены в двух модификациях – однорядные и двухрядные. Однорядные требуют специального крепления к стене.

Предлагаемая опция – технологическая подставка-шасси, обеспечивающая мобильность технологического комплекса.

Однорядные

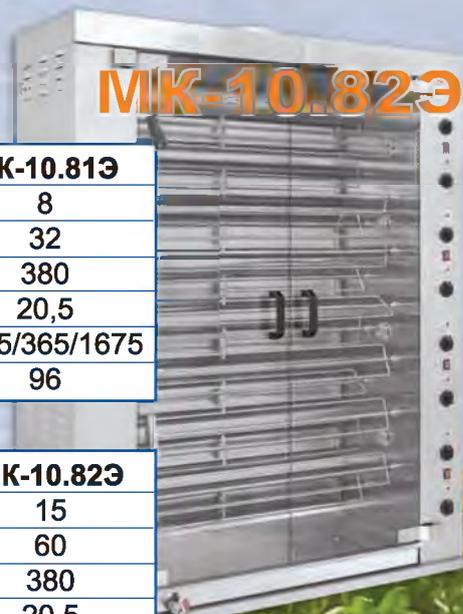
Технические характеристики	МК-10.41Э	МК-10.61Э	МК-10.81Э
Количество шампуров, шт	4	6	8
Вместимость (куры 1,3 кг), шт	16	24	32
Используемое напряжение, В	380	380	380
Номинальная мощность, кВт	10,5	15,5	20,5
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	1275/365/1005	1275/365/1340	1275/365/1675
Масса, кг	60	78	96

Двухрядные

Технические характеристики	МК-10.42Э	МК-10.62Э	МК-10.82Э
Количество шампуров, шт	7	11	15
Вместимость (куры 1,3 кг), шт	28	44	60
Используемое напряжение, В	380	380	380
Номинальная мощность, кВт	10,5	15,5	20,5
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	1275/500/1030	1275/500/1365	1275/500/1700
Масса, кг	72	98	130



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



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