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 тепловые витрины для попкорна, с конвекцией, гриль-витрины ВН-4.3, ВН-4.21, ВН-1.30К, ВН-1.30Н, ВН-1.10М, ВН-1.10L

компании SIKOM

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.

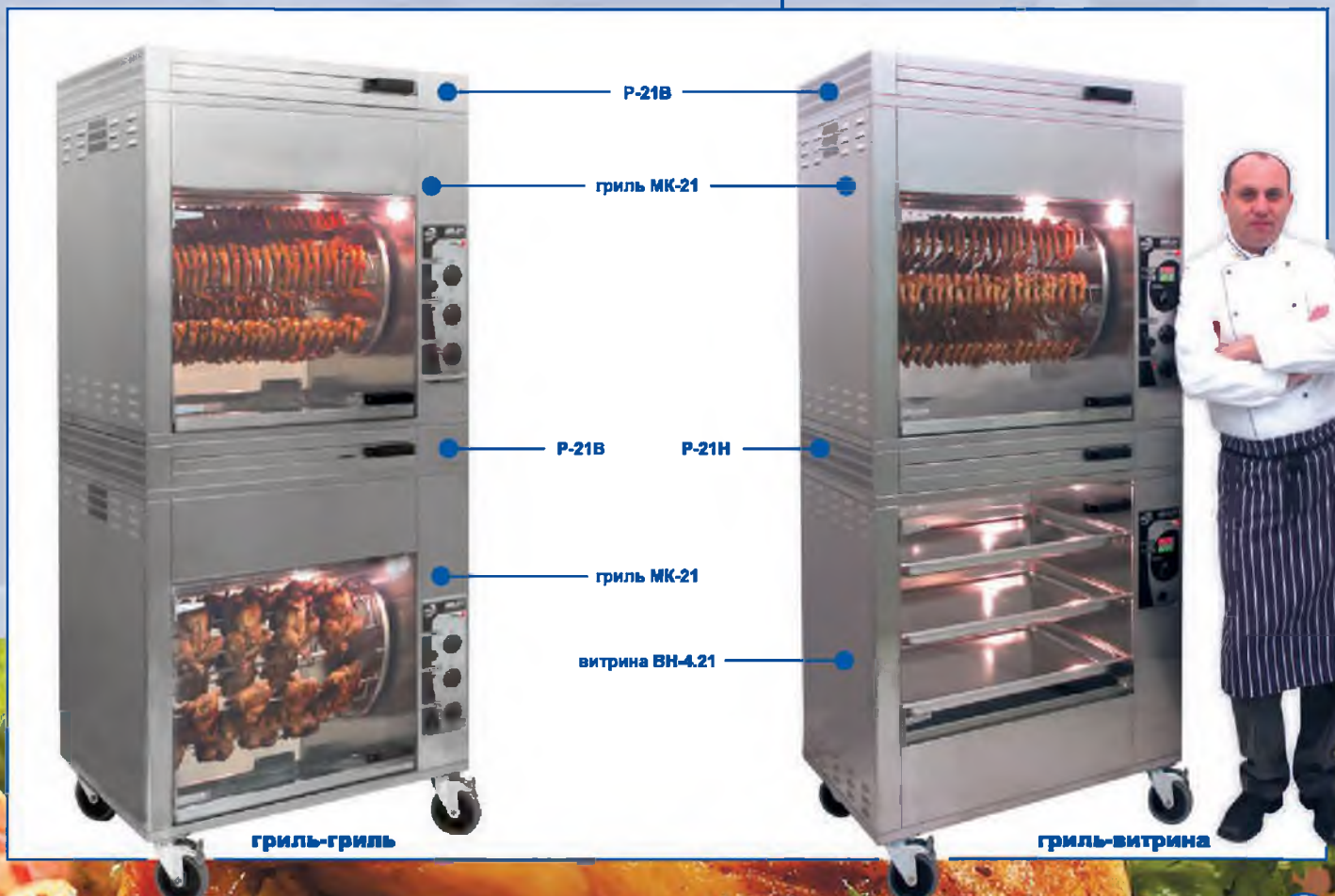
Переходной блок **Р-21Н** оборудован выдвижным технологическим столом.

Технические характеристики	ВН-4.21А (ВН-4.21М)
Полезный объем, л	200
Используемое напряжение, В	220
Номинальная мощность, кВт	3
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	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.



Тепловые витрины и тепловые витрины с конвекцией

- **ВН-1.30К**
- **ВН-1.30Н**
- **ВН-1.10М**
- **ВН-1.10L**

Тепловая витрина ВН-1.30

Тепловая витрина ВН-1.30 предназначена для непродолжительного хранения продуктов в подогретом состоянии. Идеально подходит для хранения готовой куры-гриль и других грилированных продуктов, мексиканских чипсов начос, пиццы и других выпечных изделий. Современный дизайн позволяет использовать ВН-1.30 в качестве демонстрационной витрины.

Технические характеристики	ВН-1.30
Объем, л	80
Используемое напряжение, В	220
Максимальная мощность, кВт	0,55
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	520/400/610
Масса, кг	21,5

Тепловые витрины для поп-корна

Экспозиционность витрин ВН-1.10М и ВН-1.10L обеспечена прозрачной передней стенкой и яркой подсветкой. Тепловые витрины оснащены плавной регулировкой температуры и двойной системой мощного принудительного подогрева готовой продукции циркулирующим горячим воздухом.

Технические характеристики	ВН-1.10М	ВН-1.10L
Объем, л	250	333
Используемое напряжение, В	220	330
Максимальная мощность, кВт	0,83	1,65
Регулирование температуры, С	30-80	30-80
Габаритные размеры, мм (L/B/H)	920/760/740	1220/760/740
Масса, кг	54	71

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

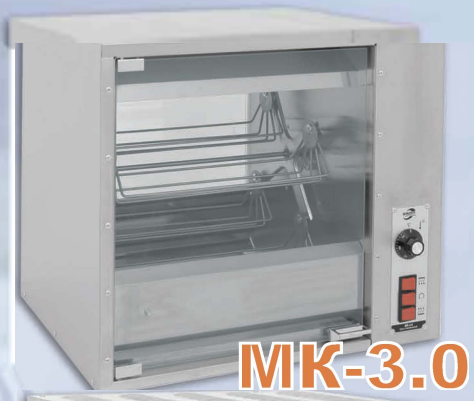
- МК-3.0
- МК-3.8
- МК-3.8В
- МК-3.12
- ВН-4.3

Универсальность	★★★☆☆
Производительность	★★★☆☆
Удобство обслуживания	★★★☆☆
Энергопотребление	★★★☆☆
Дизайн	★★★☆☆
Обзорность	Фронт / 2 стороны / 3 стороны / 4 стороны / Витрина
Класс использования	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		23	32

ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКА ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОДЕЛЬ ВН-4.3.5

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Витрина тепловая электрическая торговой марки СИКОМ для предприятий общественного питания модель ВН-4.3.5, в дальнейшем тепловая витрина, предназначена для непродолжительного хранения продуктов в подогретом состоянии. В тепловой витрине можно временно хранить курицу-гриль, куриные окорочка, сосиски с булочками, гамбургеры, пиццу и т.п. Тепловую витрину можно использовать в качестве демонстрационной витрины.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2.1 Тепловая витрина является комбинированным стационарным прибором настольного исполнения и имеет I класс защиты от пораже-ния электрическим током по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.42-92.

2.2 Основные технические характеристики тепловой витрины приведе-ны в таблице 1.

Таблица 1.

Основные технические характеристики

Параметр		Значение
Номинальное напряжение, В		220
Номинальная частота, Гц		50
Номинальная мощность, Вт		1250
Время разогрева до установленной температуры, мин., не более Вместимость, л.		30
Габаритные размеры, мм.:		35
	ширина	590
	глубина	540
	высота	600
Масса, кг.		32

2.3 Вид климатического исполнения тепловой витрины - УХЛ 4.2 по ГОСТ 15150-69. Нормальный режим работы тепловой витрины при температуре окружающего воздуха от + 10° С до + 35°С.

2.4 Степень защиты по ГОСТ 14254-96 соответствует IP23. Тепловую витрину допускается эксплуатировать в закрытых помещениях, имею-щих вентиляцию.

2.5 Электромагнитная совместимость, функционирующей в условиях нормальной эксплуатации тепловой витрины, в части касающаяся уровня индустриальных радиопомех, помехоустойчивости и влияния на электрическую сеть общего назначения должна соответствовать

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