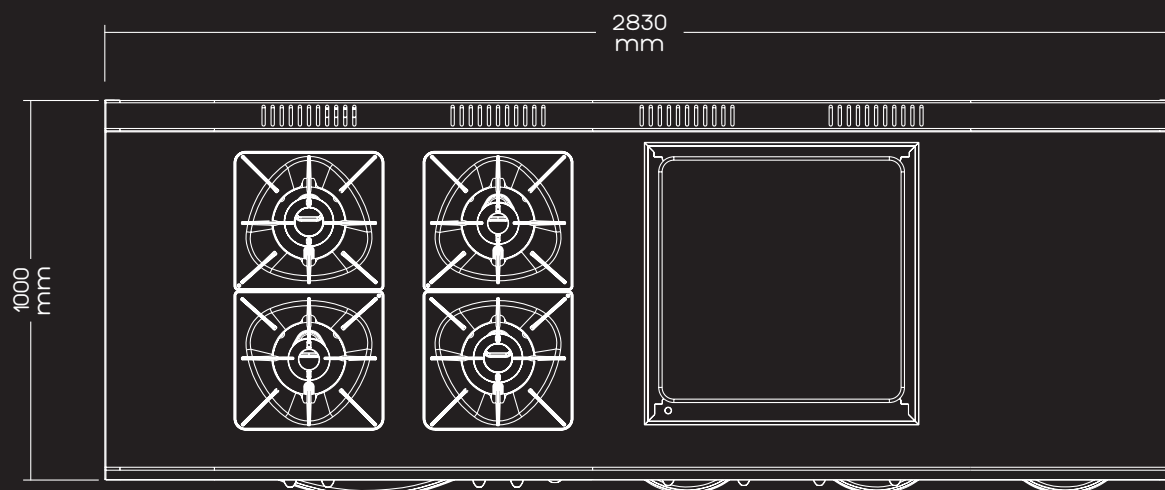


Тепловая линия с цельной рабочей поверхностью

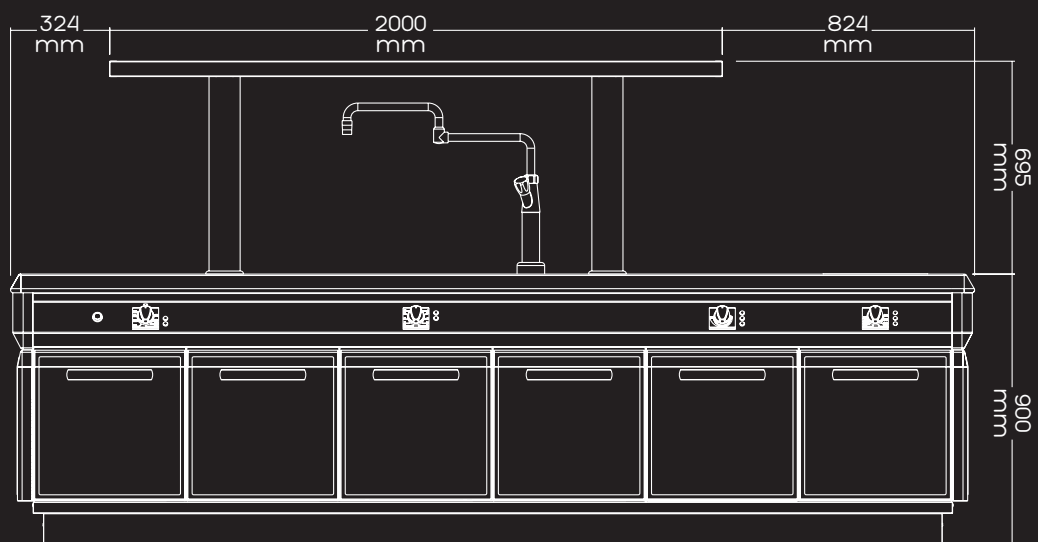
MONOLIT-HE //



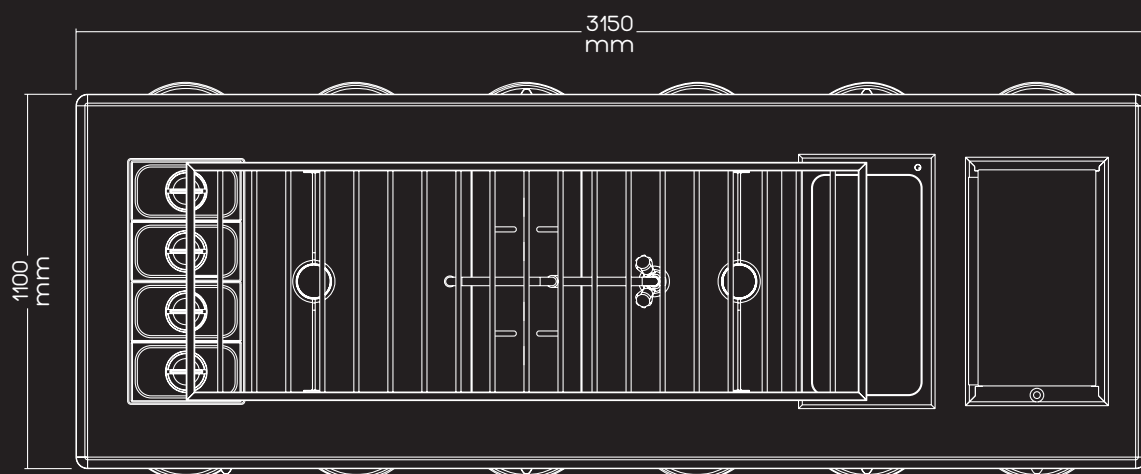
Односторонний



MONOLIT-HE //



Двухсторонний

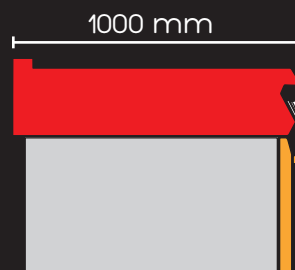


MONOLITHE //

MONOLITHE является продуктом более чем 90 летнего опыта работы в сфере общественного питания; это идеальное решение для тех, кто ищет непревзойденную прочность, гигиену и красоту.

// ОДНОСТОРОННИЙ

Односторонняя версия глубиной 1000 мм со встроенными задними бортами.



01

Боковые конечные элементы включены в блок

Стальные ванны гигиенически приварены к рабочей поверхности

В односторонней версии водяная колонка может быть установлена на заднему борту

Керамические и индукционные плиты закреплены высокопрочным силиконовым покрытием

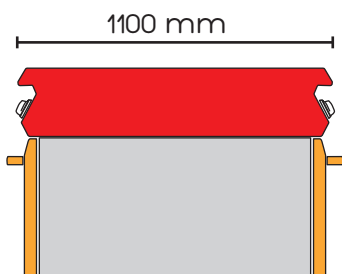
Индукционная плита с удаленными генераторами, находящимися в охлаждаемом блоке для превосходной производительности и долговечности



- Цельная столешница, без сварных швов, из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 3 мм.
- Опорная конструкция столешницы из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 4 мм.
- Цельная панель управления.
- Хромированные алюминиевые ручки.

- Хромированные алюминиевые кнопки управления.
- Открытые конфорочные решетки из эмалированного чугуна RAAF для мытья в посудомоечной машине (из стальной проволоки Ø 12 мм по заказу).
- 250 мм нижние отсеки могут быть индивидуализированы.
- Панель управления, двери и боковые панели могут быть окрашены в индивидуальные цвета RAL.

02



// ДВУХСТОРОННИЙ

Двусторонняя версия глубиной 1100 мм с элементами управления с обеих сторон.

Среднеобъемные электрические вставные фритюрницы

Электрическая сковорода вровень с рабочей поверхностью, а также с лункой, которая может быть заполнена водой

Сертифицированный ЕС газовый Вок с широким углублением, которое может быть заполнено водой, фронтальные решетки для приготовления с 1" разрядом, вытяжной распылитель холодной воды и съемный лоток для сбора жира скрытый в под стол

Боковые концевые элементы, включенные в блок



// ПЕЧЬ

Нижние печи MONOLITHE могут быть установлены под 1000 мм конфорками или резистивными керамическими модульными плитами, в них можно размещать 2/1 GN гастроемкости, камера приготовления из полированной нержавеющей стали AISI 430 со съемными 3 уровневыми направляющими из нержавеющей стали для легкой очистки.

Для еще большей эффективности использования энергии, все модели имеют ВЫСОКОПРОЧНЫЕ СИЛИКОНОВЫЕ ПРОКЛАДКИ на двери духовки и толстый слой стекловолоконной изоляции. Все модели поставляются в комплекте с 1 x 2/1 GN хромированными полками. Открытие двери 53.5x65x30 см. Хромированные алюминиевые ручки.

Газовая модель

- СТАТИЧЕСКАЯ: мощность 7,5 кВт термостатическим контролем от 100 до 340 °C
- КОНВЕКЦИЯ: с использованием вентилятора, для получения дополнительной однородной температуры внутри камеры и быстрого приготовления блюда.

Электрическая модель

- СТАТИЧЕСКАЯ: мощность 5,4 кВт термостатическим контролем от 100 до 300 °C Два нагревательных элемента, верхний и нижний, с возможностью использования по отдельности или вместе.
- КОНВЕКЦИЯ: с использованием вентилятора, для получения дополнительной однородной температуры внутри камеры и быстрого приготовления блюда.



// КОНФОРКИ

Все конфорки MONOLITHE запатентованные типа Venturi, с ЭЛЕКТРОННЫМ непрерывным искровым зажиганием запального пламени, термпарой безопасности и углублениями под конфорками гигиенически приваренными к рабочей поверхности, и в комплекте с посудомоечной машиной съемные лотки для сбора грязи.



// КОНФОРКИ

Эмалированные профессиональным покрытием RAAF чугунные решетки обеспечивают гигиену (они для мытья в посудомоечной машине) и стабильность. Решетки из стальной проволоки AISI 304 диаметром 12 мм доступны в качестве дополнительного аксессуара.

Двухсторонний

- 500 мм МОДУЛЬ с 2 конфорками, управляется с обеих сторон, имеет 3 комбинации мощности: STD 4 + 7 кВт; MID 4 + 10 кВт; PRO 7 + 10 кВт.
- 1000 мм модуль с 4 конфорками, управляется с обеих сторон, имеет 2 комбинации мощности: STD 2 из 7 + 2 10 кВт; MID 1 из 7 + 1 4 + 2 10 кВт.

Односторонний

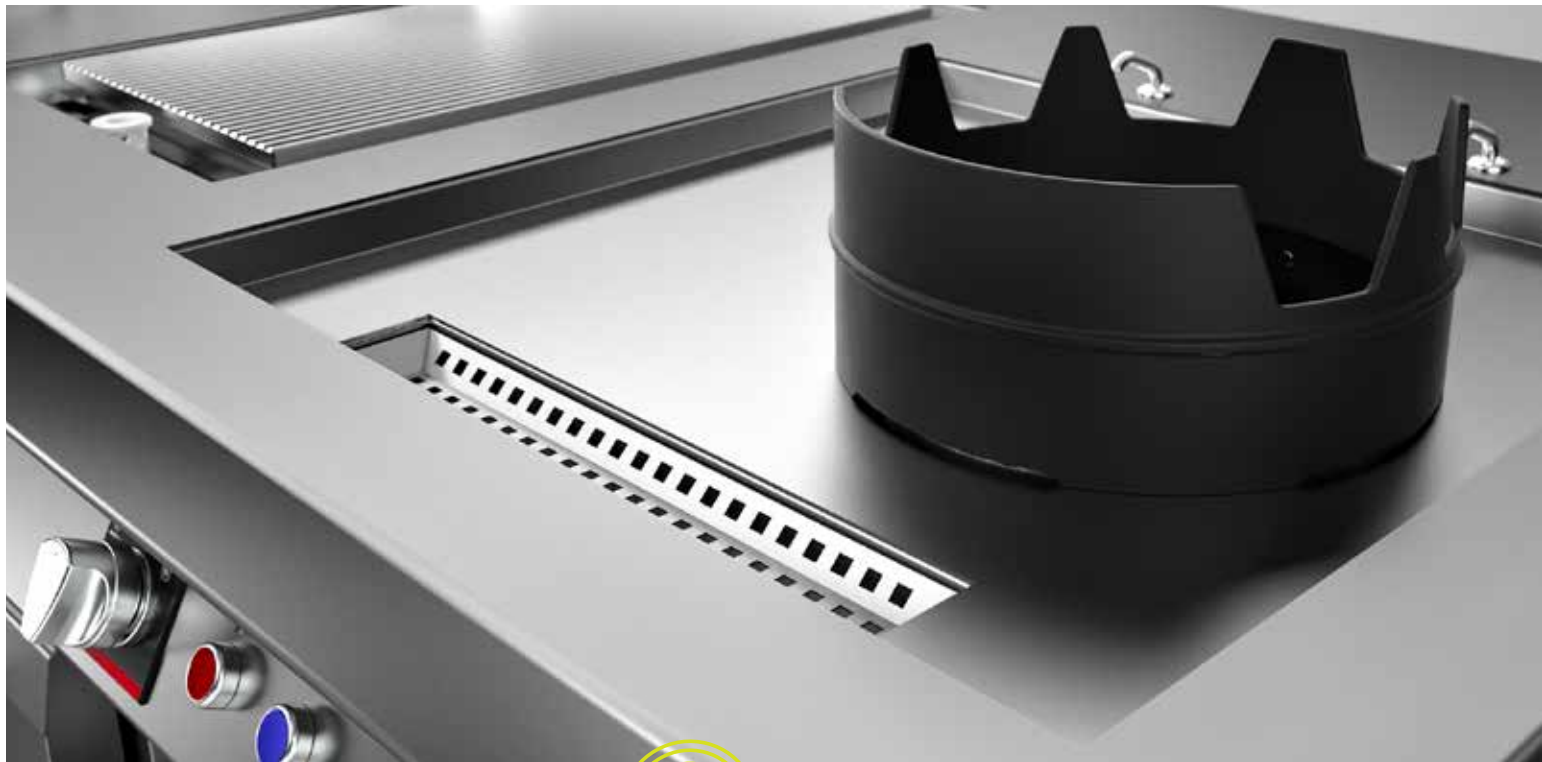
- 500 МОДУЛЬ с 2 конфорками, имеет 3 комбинации мощности: STD 4 + 7 кВт; MID 4 + 10 кВт; PRO 7 + 10 кВт.
- 1000 МОДУЛЬ с 4 конфорками, имеет 2 комбинации мощности и совместим с легко чистящимися стендами, газовыми, электрическими, статическими или конвекционными печами: STD 2 из 7 + 2 10 кВт; MID 1 из 7 + 1 4 + 2 10 кВт



Решетки из AISI 304 круглой стальной проволоки (дополнительный аксессуар).



Примеры установки конфорок на электрической или газовой плите, Двухсторонняя и Односторонняя.



// ГАЗОВЫЙ WOK

Сертифицированный ЕС газовый модуль WOK с 18 кВт конфорками оборудован безопасным и электронным зажиганием запального пламени. Конфорка расположена в широком углублении, изготовленном из нержавеющей стали AISI 304, гигиенически приваренном к рабочей поверхности, которое может быть заполнено водой благодаря 2 смесителям. Широкая решетка скрывает 1" напорный трубопровод. Положение конфорки позволяет легко чистить углубление WOK водой между приготовлением различных блюд. Модуль комплектуется вытяжным распылителем холодной воды и поддоном для сбора жира, скрытый под стол. Поддержка сковороды изготовлена из эмалированного чугуна RAAF.

Двухсторонний и Односторонний

- 750 мм МОДУЛЬ с 18 кВт 1 конфоркой на техническом стенде.



// УНИВЕРСАЛЬНАЯ СКОВОРОДА С ОПРОКИДЫВАЮЩИМСЯ ПОДДОНОМ

Электрическая сковорода с опрокидывающимся поддоном с терморегулятором от 100 °С до 270 °С материал дна сковороды из КОМПОНЕНТНОЙ СТАЛИ (3 мм из нержавеющей стали AISI 316L соприкасается с продуктом и под ней 12 мм Fe510D для эффективной передачи тепла), рабочие размеры 630x530 мм.

Двухсторонний и Односторонний

- 750 мм модуль, электрический, 30 литров, 10 кВт, материал дна сковороды из КОМБИНИРОВАННОЙ СТАЛИ.

Система модуляции мощности позволяет рационализировать выходную мощность основываясь на требованиях для приготовления блюд, непрерывно обеспечивать правильную температуру без чрезмерных перепадов напряжения;

трата энергии на 20% меньше, по сравнению с традиционными ВКЛ / ВЫКЛ системами, но в то же время предоставляется широкий выбор вариантов приготовления блюд (от быстрого к длительным).

Эффект модуляции мощности



MONOLIT- // BUILT TO LAST



// СПЛОШНЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Газовая версия включает в себя не выступающую 16MO5 стальную плиту толщиной 15 мм нагревающуюся 12 кВт конфорками с электронным непрерывным искровым зажиганием, и максимальная температура в центре пластины 450 ° C, уменьшается по направлению к краям и управляется с помощью механического клапана. Центральное кольцо можно снять, чтобы готовить непосредственно над пламенем, или для размещения сковороды WOK.

Электрическая версия, с углублением по периметру, которое может быть заполнено водой, включает в себя 16MO5 стальную пластину толщиной 15 мм нагревающуюся спаянными нагревательными элементами. Независимое электромеханическое и термостатическое управление температурой отдельных зон приготовления. Рабочая поверхность опрокидывается для легкого обслуживания; углубление со сливным отверстием для простой очистки.

ДВУХСТОРОННИЙ

Газовый

- 1000 мм МОДУЛЬ, мощностью 12 кВт, с не выступающей плитой.

Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с 2 независимыми 3 кВт электрическими элементами.
- 1000 мм МОДУЛЬ с 4 независимыми 3 кВт электрическими элементами.

ОДНОСТОРОННИЙ

Газовый

- 1000 мм МОДУЛЬ, мощностью 12 кВт, с не выступающей плитой.

Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с 2 независимыми 3 кВт электрическими элементами.
- 1000 мм МОДУЛЬ с 4 независимыми 3 кВт электрическими элементами.



// ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Жарочные поверхности доступны из КОМПОНЕНТНОЙ СТАЛИ (биметаллическая плита состоит сверху из 3 мм нержавеющей стали AISI 316L для контакта с продуктами и снизу из 12 мм Fe510D для эффективной передачи тепла) или хромированной стали, в гладкой, ребристой или гладкой / ребристой версиях. Все модели Monolithе оборудованы терморегулятором и укомплектованы поддоном для конденсата.

Газовые версии нагреваются запатентованными 7 кВт конфорками, с 3 ответвлениями пламени для оптимального распределения тепла.

Электрические версии, заподлицо, оборудованы выемкой по периметру которая может быть заполнена водой, для максимальной тепловой эффективности нагревательные элементы установлены внутри алюминиевых пластин. Жарочная поверхность подвешена над выемкой, которая может быть заполнена водой, водонепроницаемость обеспечивается механическим лабиринтным уплотнением И ГРАФИТОВОЙ прокладкой, которые герметизирует стенд и отражают тепло обратно вверх, к жарочной поверхности. Жарочная поверхность опрокидывается для облегчения обслуживания. Все модели имеют терморегулятор и укомплектованы инструментами для очистки.

ДВУХСТОРОННИЙ

Газовый

- 750 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой или гладкой / ребристой хромированной плитой и плитой из компонентной стали, все 7 + 7 кВт, 2 независимые зоны.



Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой хромированной плитой и плитой из компонентной стали, все 5.1 кВт.
- 1000 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой или гладкой / ребристой хромированной плитой и плитой из компонентной стали, все 5.1 +5.1 кВт с 2 независимыми зонами.

ОДНОСТОРОННИЙ

Газовый

- 500 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой хромированной плитой или плитой из компонентной стали, все 10 кВт.
- 1000 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой или гладкой / ребристой хромированной плитой и плитой из компонентной стали, все 10+10 кВт с 2 независимыми зонами.



Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой хромированной плитой или плитой из компонентной стали, все 5.1 кВт.
- 1000 мм МОДУЛЬ с гладкой, ребристой или гладкой / ребристой хромированной плитой и плитой из компонентной стали, все 5.1 +5.1 кВт с 2 независимыми зонами.



// FRY-TOP ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ

Газовый

Использование МСЕ многоэлементной системы сгорания (конфорки с 3-ответвлениями пламени), обеспечивает лучшее распределение тепла по всей поверхности для приготовления блюда. Система МСЕ гарантирует равномерное тепло и позволяет использовать всю жарочную поверхность.

Электрический

Благодаря использованию нагревательных элементов, проникающих в алюминиевые пластины, которые оптимизируют передачу тепла и энергоэффективность, мы обеспечиваем более быстрый нагрев до температуры жарки,

исключительно равномерное приготовление блюда и производительность с затрачиваемой номинальной мощностью на 15% меньше, чем в семействе модульного оборудования с одной и той же площадью поверхности.



// ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ

Благодаря контактной системе, которая максимизирует передачу тепла от нагревательного элемента к грилю, мы гарантируем лучшие результаты качества приготовленных блюд - также этому способствует вода в ванне, которая не только устраняет кулинарную копоть, но и генерирует влажность, чтобы сохранить продукты более мягкими - с номинальной мощностью всего 11 кВт, **на 20% меньше, чем предлагают конкуренты.**

Цифры из каталогов конкурентов 2012 года



// ГРИЛЬ

Запатентованная газовая версия нагревается с помощью конфорок с 2-ответвлениями пламени, контролируемые предохранительным клапаном с аварийной лампой электронного зажигания и термопарой безопасности, с керамическими каменными блоками для отражения тепла, также включает в себя рамы из нержавеющей стали AISI 304; они просто и аккуратно расположены для наиболее равномерного распределения тепла и позволяют полное использование поверхности для приготовления, а также легко чистятся, так как они могут быть сняты и промыты в любой посудомоечной машине. Для оптимального приготовления мяса, рыбы и овощей возможно использование двусторонних RAAF эмалированных чугуных решеток.

ДВУХСТОРОННИЙ

Газовый

- 500 мм МОДУЛЬ с 9 kW питанием.
- 1000 мм МОДУЛЬ с 18 kW питанием, с 2 независимыми зонами.

Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с 5.55 kW питанием.
- 750 мм МОДУЛЬ с 11.1 kW питанием, с 2 независимыми зонами.

ОДНОСТОРОННИЙ

Газовый

- 500 мм МОДУЛЬ с 9 kW питанием.
- 1000 мм МОДУЛЬ с 18 kW питанием, с 2 независимыми зонами.

Электрический

- 500 мм МОДУЛЬ с 5.55 kW питанием.
- 750 мм МОДУЛЬ с 11.1 kW с питанием, с 2 независимыми зонами.



// ФРИТЮРНИЦА

Электрические фритюрницы с откидными нагревательными элементами в ванне с терморегулятором температуры.

Благодаря 1,03 кВт/л и высокой эффективности нагревательных элементов, установленных в ванне, с двойным терморегулятором, производительность варьируется от 13 до 38 кг/час в зависимости от модели. Функция ECO для твердых жиров плавления.

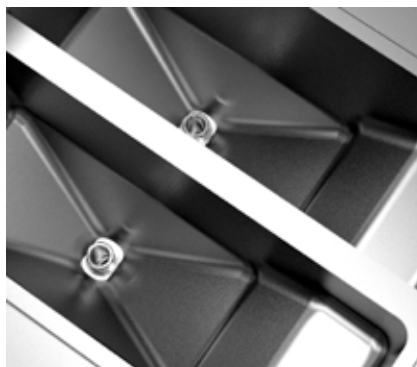
В сочетании со стендом, со съемным моющимся поддоном для сбора масла, а также в комплекте с фильтром для очистки масла и корзинами.

Двухсторонний и Односторонний

- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, версия с Drop-In установкой:
 - 2 ванны по 8 литров каждая, 14.4 кВт
 - 1 ванна 15 литров, 14.4 кВт
- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, версия с не выступающей ванной:
 - 1 ванна 9 литров, 7.3 кВт



Откидные нагревательные элементы с терморегулятором, непосредственно установленные в ванне.



Прессованные ванны для легкой очистки.

МОДЕЛЬ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ КАРТОФЕЛЬНЫХ ЧИПСОВ*
9 литров Одна ванна	13 кг/ч
15 литров Одна ванна	38 кг/ч
8+8 литров Двойная ванна	38 кг/ч

* на основе AGA стандартов





// РЕЗИСТИВНЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

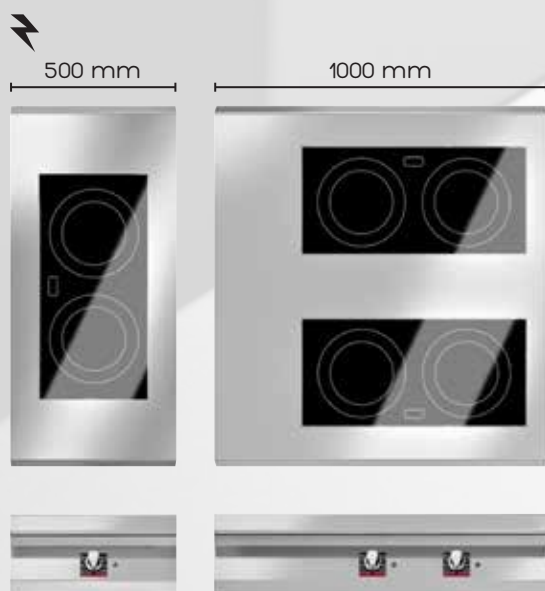
Керамическая плита с высоким уровнем тепловой передачи,
с помощью инфракрасных нагревательных элементов,
толщиной 6 мм.

Двухсторонний

- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, с 2 независимыми зонами нагрева каждая 3.4 кВт.
- 1000 мм МОДУЛЬ, электрический, с 4 независимыми зонами нагрева каждая 3.4 кВт.

Односторонний

- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, с 2 независимыми зонами нагрева каждая 3.4 кВт.
- 1000 мм МОДУЛЬ, электрический, с 4 независимыми зонами нагрева каждая 3.4 кВт.



Пример установки
керамической плиты на
электрической печи.

// ИНДУКЦИОННЫЕ КЕРАМИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

Высокопрочная керамическая плита толщиной 6 мм, генераторы находятся в холодном блоке в целях сохранения их компонентов и оптимизации их работы.

Все версии оборудованы датчиками для предотвращения перегрева, использования пустых кастрюль или оставшихся мелких металлических предметов на плите.

Всегда в сочетании с техническими стендами со снимаемыми воздушными фильтрами и легко доступными компонентами.

Двухсторонний

- 500 mm МОДУЛЬ, электрический:
 - 2 независимые зоны нагрева каждая по 5 кВт
 - Версия нагрева «All Area», 14 кВт
- 1000 mm МОДУЛЬ, 4 независимыми зонами нагрева каждая 5 кВт, в сочетании с 500 mm стендом.

WOK

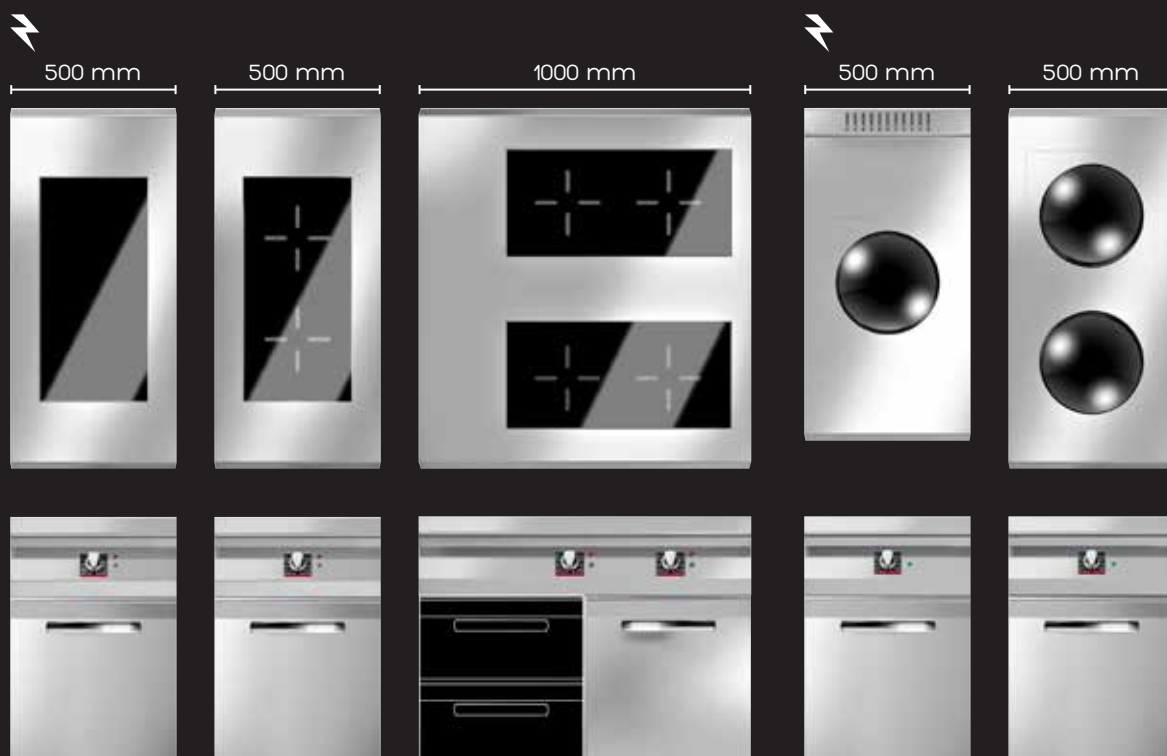
- 500 mm МОДУЛЬ с 2 зонами нагрева каждая 5 кВт, диаметром 300 мм.

Односторонний

- 500 mm МОДУЛЬ, электрический:
 - 2 независимые зоны нагрева каждая по 5 кВт
 - Версия нагрева «All Area», 14 кВт
- 1000 mm МОДУЛЬ, 4 независимыми зонами нагрева каждая 5 кВт, в сочетании с 500 mm стендом.

WOK

- 500 mm МОДУЛЬ с 1 зоной нагрева каждая 5 кВт, диаметром 300 мм.





// МАРМИТ

Ванна гигиенически приварена вровень к рабочей поверхности с мощностью 1/1 + 1/3 GN, 3 кВт электрические нагревательные элементы снаружи ванны; терморегулятор от 30° до 90 °C. Лотки не включены.

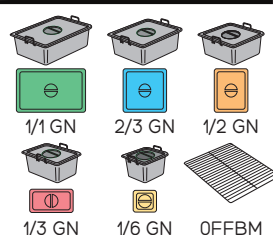
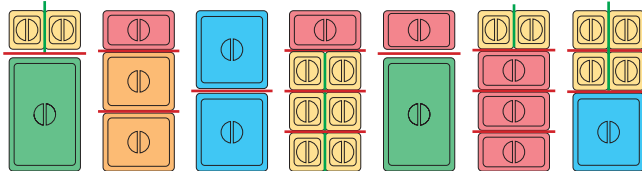
Двухсторонний и Односторонний

- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, мощностью 3 кВт всегда в сочетании, со специальным легко чистящимся стендом и с ручкой для слива ванны.

500 mm



TRA16 TRA12





Соотношение Вт/Л на 30% выше,
чем в среднем у конкурентов.

Данные из каталогов конкурентов 2012 года

// МАКАРОНОВАРКА

Обе версии (26L и 40L) нагреваются элементами из сплава Incoloy, установленными непосредственно внутри прессованных ванн из антикоррозийной и соли устойчивой нержавеющей стали AISI 316L.

Дозаправкой ванны во время работы можно управлять 3 альтернативными способами:

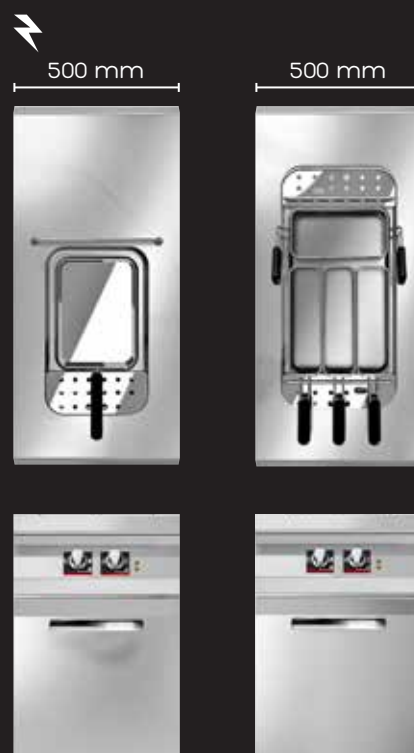
Ручной: повар доливает воду, когда он этого захочет;

Автоматический: устройство восстанавливает нужный уровень воды в ванне, когда она падает до минимального уровня во время работы;

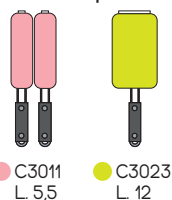
Постоянный: струя воды течет в ванну постоянно для обеспечения того чтобы вода для приготовления всегда была высшего качества и циркулировала, для того чтобы пена и крахмал не скапливались.

Двухсторонний и Односторонний

- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, 40 литров, 12 кВт с дополнительным набором корзин, удельная мощность 300 Вт/л.
- 500 мм МОДУЛЬ, электрический, 26 литров, 9 кВт с дополнительным набором корзин, удельная мощность 346 Вт/л.



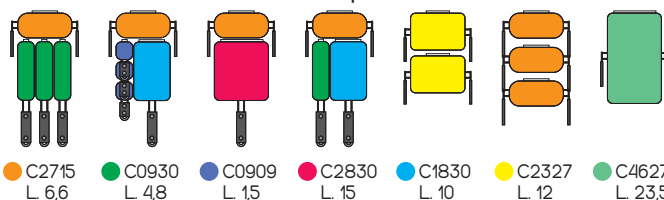
26 L Версия



● C3011
L 5,5

● C3023
L 12

40 L Версия



● C2715
L 6,6

● C0930
L 4,8

● C0909
L 15

● C2830
L 15

● C1830
L 10

● C2327
L 12

● C4627
L 23,5



ТЕПЛОВЫЕ ЕДИНИЦЫ

// ЦИФРОВОЙ ТЕПЛОВОЙ ШКАФ

Статическая температура шкафа для хранения 3 x 1/1 GN лотков в герметичной камере, полностью изолированные энергосберегающие элементы нагрева. Энергоэффективность гарантируется мощностью 0,70 кВт в сочетании с теплоизоляцией толщиной 35 мм и силиконовыми прокладками с высокой термической и механической прочностью.

Шкаф для хранения крайне удобен благодаря электронной регулировке температуры, от 30 ° до 120 ° C, очень четкому дисплею и быстрым клавишам. Для лучшего контроля над влажностью в камере есть две вентиляционные точки, одна на двери - РЕГУЛИРУЕМАЯ - и одна на задней стенке прибора.

Очистка упрощается благодаря округленным углам камеры (НЗ отделка) и съемным боковым стойкам для лотков.

Двухсторонний и Односторонний

- 500 mm МОДУЛЬ, электрический, вместимостью 3 x 1/1 GN.

В двухсторонней версии, сторона, противоположная холодильному столу имеет легко очищаемый модуль, глубиной 300 мм.



// НАГРЕВАЕМЫЕ МОДУЛИ С ВЫДВИЖНЫМИ ЯЩИКАМИ,

нагреваются 2 кВт электрическим элементом с регулировкой температуры от 30 ° до 100 ° C, предназначен для содержания тарелок теплыми.

Двухсторонний

- 1000 мм МОДУЛЬ, электрический с 4 выдвижными ящиками, по 2 на каждой рабочей стороне.

Односторонний

- 1000 мм МОДУЛЬ, электрический с 2 выдвижными ящиками.





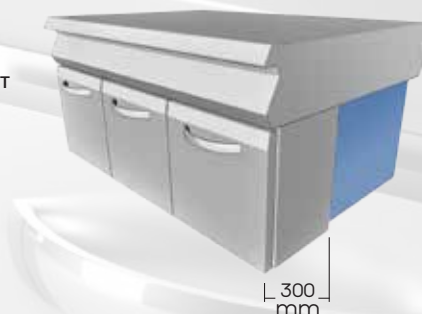
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ПРИЛАВКИ

Холодильный прилавок с цифровым терморегулятором от 0 до 10°C, климатический класс T (до +43°C), с 4 выдвижными ящиками, вместимостью GN 1/1, сконструирован из нержавеющей стали AISI 304 с 55 мм изоляцией из полиуретана. Обдувная система охлаждения, мощностью 289 Вт, съемный блок охлаждения с системой циркуляции воздуха U-ПОТОК. Изолированные выдвижные ящики с магнитной прокладкой для оптимального закрытия. Хромированные алюминиевые ручки.

Двухсторонний и Односторонний

- 1500 мм ПРИЛАВОК глубиной 700 мм, доступен только с одной стороны, совместимый со всеми функциями столешницы за исключением Макароноварки, Фритюрницы, Индукционной плиты, газовых Вок, Универсальной сковороды с опрокидывающимся поддоном, газовой жарочной поверхности и электрической сплошной поверхности.

В двухсторонней версии, сторона, противоположная холодильному прилавку имеет легко очищаемые отделения глубиной 300 мм.





СТЕНДЫ

Произведены для возможности настройки линии с учетом индивидуальных требований обслуживания.

Двухсторонний

- 250 мм МОДУЛИ:
СТОЙКА ДЛЯ ГРИЛЯ САЛАМАНДР с настраиваемым стендом с сочлененным столбом для горячей / холодной воды
Вытяжной распылитель холодной воды
Закрытые технические стенды
Сквозной стенд с 2 большими выдвижными ящиками (по одному с каждой стороны)
Электрический стенд (2 водонепроницаемые розетки Schuko с одной стороны, 1 розетка Schuko и главный выключатель с другой).
- 500 мм МОДУЛИ:
Сквозной стенд с 4 выдвижными ящиками (по два с каждой стороны)
Сквозной легко очищаемый стенд с отделкой H2 (может быть оборудован дверью)
Мойка со специальным стендом.
- 1000 мм МОДУЛИ:
Сквозной легко очищаемый стенд с отделкой H2 (может быть оборудован дверью).

Односторонний

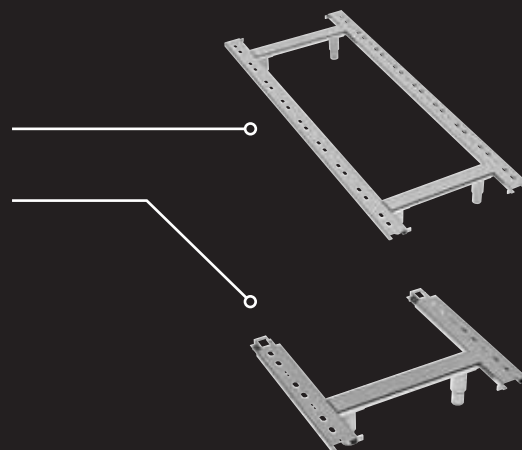
- 250 мм МОДУЛИ:
СТОЙКА ДЛЯ ГРИЛЯ САЛАМАНДР с настраиваемым отсеком
Вытяжной распылитель холодной воды
Закрытые технические отделения с 1 большим выдвижным ящиком
Электрический стенд (1 розетка Schuko и 1 главный выключатель)
- 500 мм МОДУЛИ:
Стенд с 2 большими выдвижными ящиками
Легко очищаемый стенд с отделкой H2 (может быть завершен дверью).
Мойка со специальным стендом.
- 1000 мм МОДУЛИ:
Легко очищаемый стенд с отделкой H2 (может быть завершен дверью).

Для односторонней версии, водяной кран будет установлен на модулях приготовления блюд, по дополнительному заказу, и размещен на задний-борт против брызг.

// ФИТТИНГИ

Для завершения блока для приготовления

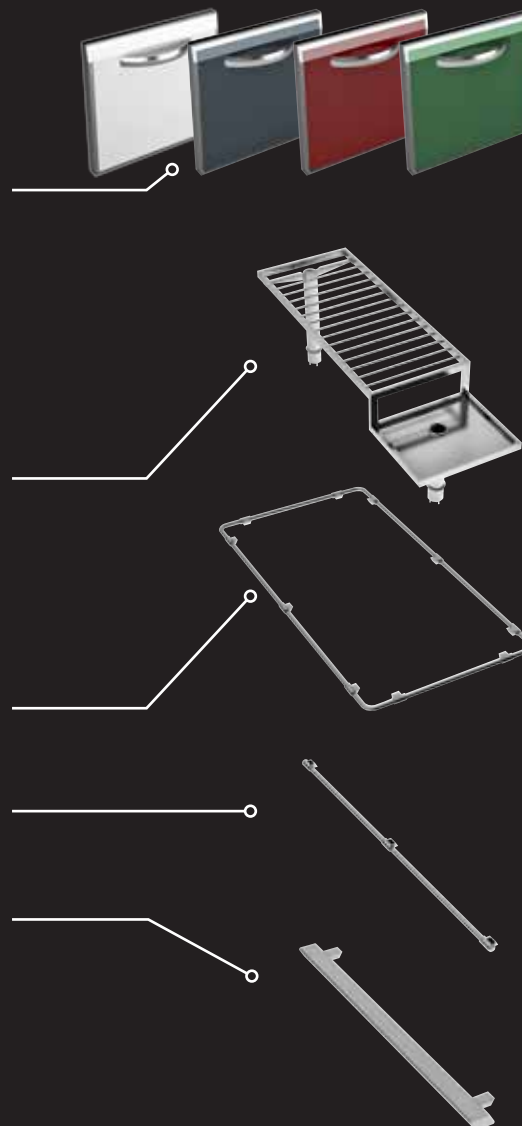
- **Корпус** с 4 ножками, выпускается длиной 1500-1750-2000-2250 мм.
- **Удлинение корпуса** с 2 ножками, выпускается длиной 500-750-1000-1250-1500-1750-2000 мм.
- Боковая закрывающая панель из нержавеющей стали AISI 304.
- Окрашенная боковая закрывающая панель, доступны все RAL цвета.
- Плинтус по периметру для ДВУХСТОРОННЕЙ версии 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 мм.
- 3-х сторонний плинтус для ОДНОСТОРОННЕЙ версии 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 мм.



// АКСЕССУАРЫ

Для индивидуализации вашего MONOLTHE

- 500 мм право/лево сторонняя дверь из нержавеющей стали AISI 304 с алюминиевыми ручками.
- 500 мм право/лево сторонняя **ДВЕРЬ** с окрашенной панелью – доступны все RAL цвета.
- 500 мм или 1000 мм полка для легко очищаемого стенда.
- Пара направляющих для легко очищаемого стенда.
- ДВУХСТОРОННЯЯ стойка для котлов, из нержавеющей стали AISI 304 с глубиной 70 см и длиной 1500-1750-2000- 2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 мм.
- ДВУХСТОРОННЯЯ **стойка для котлов** со стендом для гриля Саламандр, из нержавеющей стали AISI 304 с глубиной 70 см и длиной 1500-1750-2000- 2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 мм.
- ОДНОСТОРОННЯЯ стойка для котлов, из нержавеющей стали AISI 304, с глубиной 35 см и длиной 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 мм.
- **Поручни** по периметру из нержавеющей стали AISI 304 длиной 1500-1750-2000-2250-2500-2750- 3000-3250-3500-3750-4000 мм. Для Двухсторонней версии.
- Передние **поручни** из нержавеющей стали AISI 304 длиной 1500-1750-2000-2250-2500-2750- 3000-3250-3500-3750-4000 мм.
- **Полка для подготовки порции** для односторонней версии длиной 500-750-1000-1250-1500-1750-2000- 2250-2500-2750-3000 мм.



MONOLIT-IE //

ТАБЛИЦА КОМБИНАЦИЙ ВЕРХНИЕ/НИЖНИЕ СТРЕНДЫ ФУНКЦИИ

- ✓ Доступные комбинации
✗ Не доступные комбинации



Технические стренды 250-500-1000 мм



Легко очищаемые H2 стренды 500-1000 мм



Настраиваемые стренды 250 мм



Стенды с выдвижными ящиками 500 мм

ДВУХСТОРОННИЙ

ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
ГАЗОВЫЕ WOK	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
МАРМИТЫ	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 500 mm	✗	✓	✗
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
ГРИЛИ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
ФРИТЮРНИЦЫ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✗	✓	✓	✓
РЕЗИСТИВНЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
МАРМИТ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
МАКАРОНОВАРКИ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

ОДНОСТОРОННИЙ

ОТКРЫТЫЕ КОНФОРКИ	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
ГАЗОВЫЕ WOK	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
МАРМИТЫ	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
ГРИЛИ	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
ФРИТЮРНИЦЫ	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
РЕЗИСТИВНЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
МАРМИТ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
МАКАРОНОВАРКИ	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗



Холодильные столы 1500 мм



Шкафы для хранения 500 мм



Нагреваемые шкафы с выдвижными ящиками 1000 мм



Печь 1000 мм

✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 🔥 / 🔥
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 🔥 / 🔥
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 🔥 / 🔥
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ 🔥 / 🔥
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT-HE //



ВАРИАНТЫ ЦВЕТОВ



Двери, контрольные панели и боковые закрывающие панели во всех RAL цветах.



MONOLIT- // BUILT TO LAST

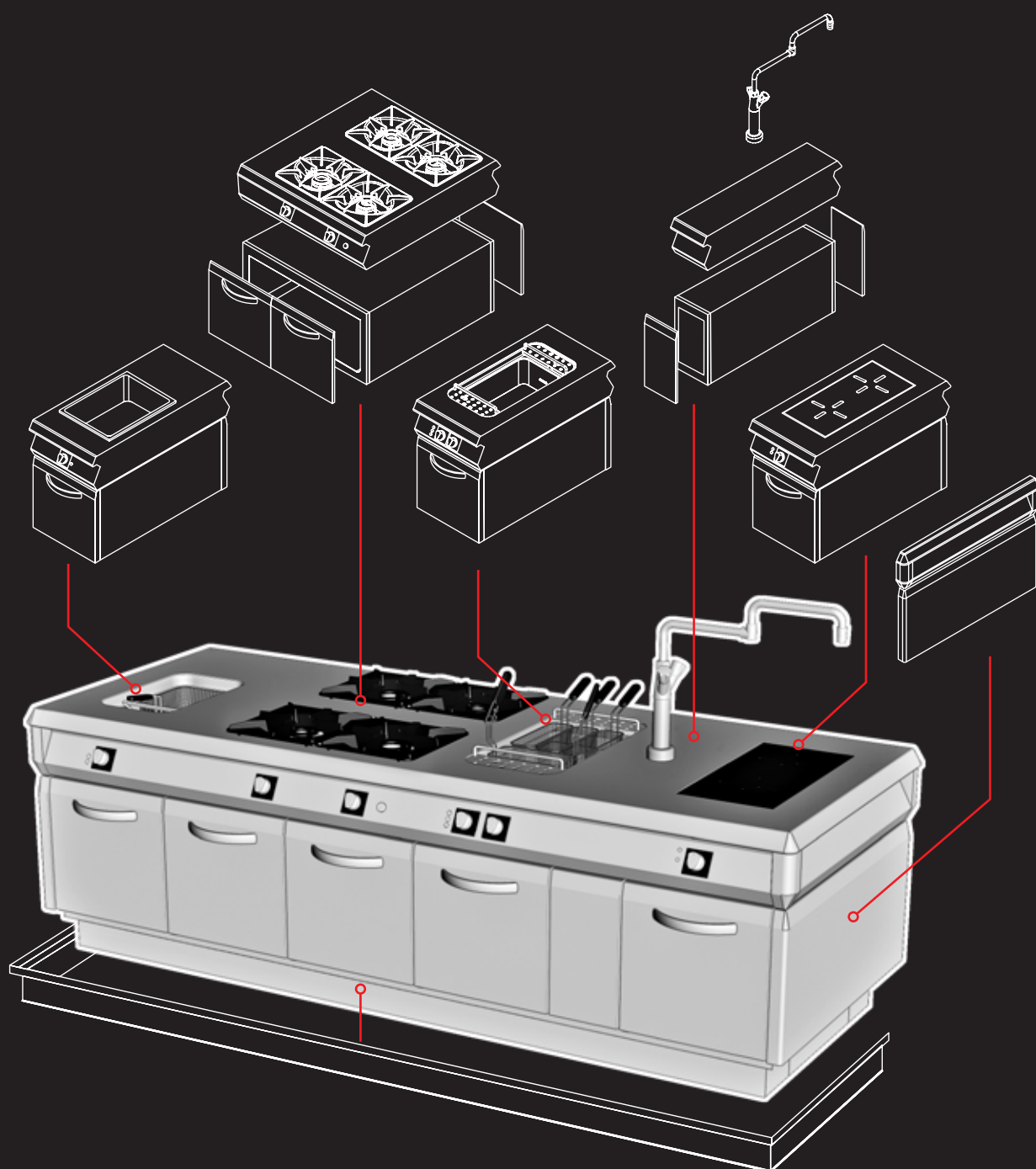


// ОНЛАЙН КОНФИГУРАТОР

MONOLITNE ПРЕДОСТАВЛЯЕТ ПРОЧНОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ЛИНИИ МОНОВЛОСК, В СОЧЕТАНИИ С КОМПОЗИЦИОННОЙ СВОБОДОЙ МОДУЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ.

С ОНЛАЙН КОНФИГУРАТОРОМ, ВЫ МОЖЕТЕ СОЗДАТЬ ДЕТАЛЬНО СВОЙ MONOLITNE, В КОМПЛЕКТЕ СО ВСЕМИ ПЕРСОНАЛИЗОВАННЫМИ ФУНКЦИЯМИ, КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ НАЙТИ РЕШЕНИЕ. КАК ТОЛЬКО ПРОЕКТ БУДЕТ ГОТОВ КОНФИГУРАТОР

ПОЗВОЛИТ ВАМ СВЯЗАТЬСЯ С ANGELO PO ДЛЯ ПЕРСОНАЛИЗОВАННОГО ПРЕДЛОЖЕНИЯ, ГОТОВЫ ИДТИ ВПЕРЕД ЗА СОЗДАНИЕМ MONOLITNE ВАШЕЙ МЕЧТЫ!

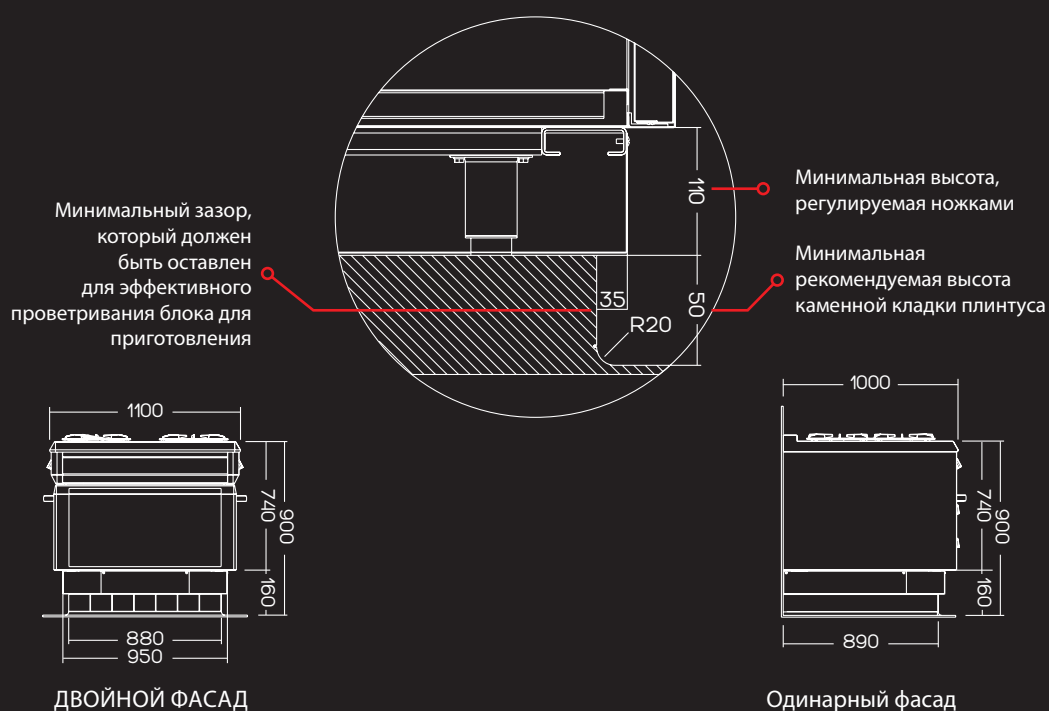


// УСТАНОВКА

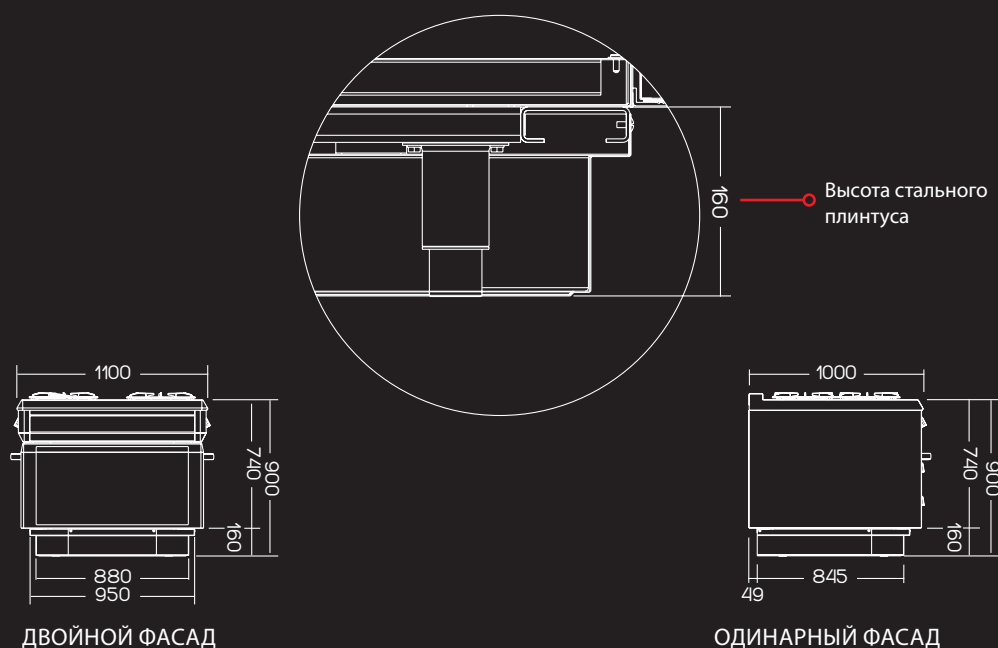
Чтобы получить лучшее от вашего Monolithe, установка ДОЛЖНА БЫТЬ УКОМПЛЕКТОВАНА ПЛИНТУСОМ, который может быть из ПОЛИРОВАННОГО НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ AISI 304 или В КИРПИЧНОЙ КЛАДКЕ: это обеспечивает ВЫСОКУЮ ГИГИЕНУ, УМЕНЬШАЕТ РАСХОДЫ НА ОЧИСТКУ И ОБЕСПЕЧИВАЕТ СТИЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ.

СОБЛЮДАЙТЕ ПАРАМЕТРЫ, ПРИВЕДЕННЫЕ для каждого типа установки для ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ДИАПАЗОНА ЭФФЕКТИВНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ УСТАНОВКИ: предусмотренные скрытые отверстия вентилирования имеют важное значение для достижения оптимальной производительности Monolithe

Установка каменной кладки плинтуса



Установка на стальном плинтусе





Angelo Po занимается разработкой профессионального оборудования общественного питания более чем девяносто лет, придумывая решения взять на себя молот из кухонных работ и создать большую эффективность. Готовим с прибылью, улучшение безопасности и упрощенной подготовки: это от основ "Кулинарная Система" направляющих линий, разработанных Angelo Po, чтобы обеспечить качество, прибыльность и гибкость во всех аспектах профессионального кейтеринга по всему миру.

Angelo Po, с группой компаний и сервисной сетью, не только "Высокая Кухонная Система", но, прежде всего, "Глобальный сервис" доступен для всех профессионалов, которые хотят улучшений.



Supporting your success

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it



Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



7900530-1

В соответствии с политикой постоянного улучшения своей продукции Angelo Po Grandi Cucine оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления