

PDE, PDG

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	

Грили-шаурма

Грили шаурма предназначены для приготовления шаурмы и кебабов на малых и средних предприятиях общественного питания. Грили-шаурма INOKSAN отличаются простотой использования, высоким качеством сборки и удобством работы с ними.

Особенности:

- Полностью изготовлено из AISI304 18/8 Cr-Ni нержавеющей листовой стали.
- Керамические нагреватели располагаются горизонтально и могут управляться отдельно.
- Имеется переключатель, меняющий направление движения мяса в зависимости от поворота руки пользователя влево или вправо.
- Наклонная позиция обеспечивает оптимальное расстояние между мясом и нагревателем.
- Термостойкое стекло Robax предотвращает брызги масла на нагреватель и обеспечивает гигиеничное и безопасное приготовление.



Гриль-шаурма PDE 303



Гриль-шаурма PDE 303E



Гриль-шаурма PDE 403



Гриль-шаурма PDE 403E



Гриль-шаурма PDE 503



Гриль-шаурма PDG 300

Модель	Загрузка мяса, кг	Длина вертела, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Вес, кг
Гриль шаурма INOKSAN PDE 403	45-60	480	5,4	380	632x772x860	40
	60-75	600	7,2	380	632x772x982	48
	75-90	750	9	380	632x772x1132	51
Гриль шаурма INOKSAN PDE 403E	45-60	480	5,4	380	608x598x855	30
	60-75	600	7,2	380	608x598x1005	40
	75-90	750	9	380	608x598x1151	41
	45-60	480	11,5	220	661x764x831	45

Гриль шаурма INOKSAN PDE 403



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: INOKSAN

КОД ТОВАРА: 44393

ОПИСАНИЕ: 4 уровня, длина вертела - 600 мм, загрузка мяса - 65-70 кг

СТРАНА: ТУРЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 632x789x982mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x850x1050mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 7.2 кВт

ВЕС (НЕТТО): 48кг

ВЕС (БРУТТО): 50кг

Электрический гриль-шаурма INOKSAN PDE-403 предназначен для приготовления мяса для шаурмы и различных видов кебаба.

Гриль изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni. Однородное приготовление пищи в короткий промежуток времени осуществляется с помощью нагревателей, окружающих мясо со всех сторон, и стекла Robax с высокой теплопроводностью. Имеет 4 ряда керамических нагревателей (по 3 шт. в каждом ряду), которые располагаются горизонтально. Термостойкое стекло Robax предотвращает брызги масла на нагреватель и обеспечивает гигиеничное и безопасное приготовление. В нижней части гриля расположен лоток с перфорированной пластиной для более удобного сбора жира.

Особенности:

- Переключатель, меняющий направление движения вертела в зависимости от поворота руки пользователя влево или вправо.
- Термостойкий двигатель, расположенный на нижней части корпуса.
- Розетка в верхней части устройства для электрического ножа.
- Наклонная позиция обеспечивает расстояние между мясом и нагревателем.

Теплоемкость: 7,2 кВт

Электроподключение: 3N AC 380-400В 50-60Гц

Сечение кабеля: 5 * 2,5 мм²

Загрузка мяса: 60-75 кг

Длина вертела: 600 мм

Размеры: 632*772*982 мм

Вес нетто: 48 кг

Гриль шаурма INOKSAN PDE 403E



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: INOKSAN

КОД ТОВАРА: 98890

ОПИСАНИЕ: 4 уровня, длина вертела - 600 мм, загрузка мяса - 65-70 кг

СТРАНА: ТУРЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО): 608x598x1005mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО): 700x700x1100mm

НАПРЯЖЕНИЕ: 380 Вольт

МОЩНОСТЬ: 7.2 кВт

ВЕС (НЕТТО): 40кг

ВЕС (БРУТТО): 42кг

Электрический гриль-шаурма INOKSAN PDE-403E предназначен для приготовления мяса для шаурмы и различных видов кебаба.

Гриль изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI304 18/8 Cr-Ni. Однородное приготовление пищи в короткий промежуток времени осуществляется с помощью нагревателей, окружающих мясо со всех сторон, и стекла Robax с высокой теплопроводностью. Имеет 4 ряда керамических нагревателей (по 3 шт. в каждом ряду), которые располагаются горизонтально. Термостойкое стекло Robax предотвращает брызги масла на нагреватель и обеспечивает гигиеничное и безопасное приготовление. В нижней части гриля расположен лоток с перфорированной пластиной для более удобного сбора жира.

Особенности:

- Переключатель, меняющий направление движения вертела в зависимости от поворота руки пользователя влево или вправо.
- Термостойкий двигатель, расположенный на верхней части корпуса.
- Розетка в верхней части устройства для электрического ножа.
- Наклонная позиция обеспечивает расстояние между мясом и нагревателем.

Теплоемкость: 7,3 кВт

Электроподключение: 3N AC 380-400В 50-60Гц

Сечение кабеля: 5 * 2,5 мм²

Загрузка мяса: 60-75 кг

Длина вертела: 600 мм

Размеры: 608*598*1002 мм

Вес нетто: 40 кг



PDE 303E – Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	61 cm
Глубина	60 cm
Высота	86 cm
Емкость устройства	45-60 Kg
Вес брутто	30 Kg
Вес нетто	30 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	45-60 Kg
Объем донера	45-60 Kg
Длина шампура	480 mm

Технические характеристики

Электрический ввод	220-230 V
Суммарная мощность	7,2 kW
Частота	50-60 Hz
Сечение кабеля	3x2,5 mm ²
радианное число	3 adet

Аксессуары



PDE 503E – Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	61 cm
Глубина	60 cm
Высота	116 cm
Емкость устройства	75-90 Kg
Вес брутто	41 Kg
Вес нетто	41 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	75-90 mm ²
Объем донера	75-90 Kg
Длина шампура	750 mm

Технические характеристики

Электрический ввод	380-400V 3N AC
Суммарная мощность	9 kW
Макс. Электроэнергия	9 kW
Частота	50-60 Hz
Сечение кабеля	5x1,5 mm ²
радианное число	5 Adet



PDE 303–Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	64 cm
Глубина	78 cm
Высота	86 cm
Емкость устройства	45-60 Kg
Вес брутто	40 Kg
Вес нетто	40 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	45-60 Kg
Объем донера	45-60 Kg
Длина шампура	480 mm

Технические характеристики

Электрический ввод	220-230V
Суммарная мощность	5,4 kW
Макс. Электроэнергия	5,4 kW
Частота	50-60 Hz
Сечение кабеля	3x2,5 mm ²
радианное число	3 Adet



PDE 503 – Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	64 cm
Глубина	78 cm
Высота	114 cm
Емкость устройства	75-90 Kg
Вес брутто	51 Kg
Вес нетто	51 Kg

Функциональные особенности

Объем донера	75-90 Kg
Длина шампура	750 mm

Технические характеристики

Технические характеристики

Электрический ввод	380-400V 3N AC
Суммарная мощность	9 kW
Макс. Электроэнергия	9 kW
Частота	50-60 Hz
Сечение кабеля	5x1,5 mm ²
радианное число	5 Adet

Аксесуар



PDG 300–Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	48 cm
Глубина	77 cm
Высота	67 cm
Емкость устройства	45-60 Kg
Вес брутто	45 Kg
Вес нетто	45 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	45-60 Kg
Объем донера	45-6 Kg
Длина шампура	439 mm

Технические характеристики

Электрический ввод	220-230V AC
Вход газа	1/2 "

Технические характеристики

Суммарная мощность	12 Kw
Максимальная мощность дроссельной заслонки	12 Kw
Частота	50-60 Hz
Номинальное давление газа (NG)(G20)	20 mbar
радианное число	3 adet



PDG 400–Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	48 cm
Глубина	77 cm
Высота	100 cm
Емкость устройства	60-75 Kg
Вес брутто	53 Kg
Вес нетто	53 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	60-75 Kg
Объем донера	60-75 Kg
Длина шампура	577 mm

Технические характеристики

Электрический ввод	220-230V AC
Вход газа	1/2 "

Технические характеристики

Суммарная мощность	16 Kw
Максимальная мощность дроссельной заслонки	16 Kw
Частота	50-60 Hz
Номинальное давление газа (NG)(G20)	20 mbar
радианное число	4 adet



PDG 500–Оборудование для кебаба

Настольное кухонное оборудование

Общие характеристики

Ширина	63 cm
Глубина	77 cm
Высота	115 cm
Вес брутто	61 Kg
Вес нетто	61 Kg

Функциональные особенности

Мощность приготовления	75-90 Kg
Объем донера	75-90 Kg
Длина шампура	680 mm

Технические характеристики

Вход газа	1/2 "
Суммарная мощность	20 Kw
Максимальная мощность дроссельной заслонки	20 Kw

Технические характеристики

Частота	50-60 Hz
Номинальное давление газа (NG)(G20)	20-25 bar
радианное число	5 adet

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

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
Россия +7(495)268-04-70

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
Киргизия +996(312)-96-26-47

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
Казахстан +7(7172)727-132

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