

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.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru

Технические характеристики на тепловые шкафы MINI HOLD, HOLD компании **ISTOMA**



1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Шкафы предназначены для хранения продуктов.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

№	Параметр	HC-190 ISTOMA HOLD
1	Установочная мощность, кВт	1,7кВт
2	Номинальное напряжение, В	220
3	Частота, Гц	50
4	Масса, кг	80
5	Габаритные раз-меры, мм	Длина 660 Ширина 800 Высота 830

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

HC-190 ISTOMA HOLD

- Поддон – 1 шт.
- съемный жиросборник – 1 шт.
- колесо диам. 75 мм – 4 шт.
- эксплуатационная документация (паспорт или инструкция по эксплуатации)

Шкаф тепловой ISTOMA MINI HOLD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[ISTOMA](#)

КОД ТОВАРА:

E1698

ОПИСАНИЕ:

460x710x1450 Н мм, 3, 4
кВт, 220 В, макс. загрузка
30кг, Внут. раз.р.
360x560x520мм, 10 пар
направл-их для GN 1/1

СТРАНА:

РОССИЯ

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

3.40 кВт

ВЕС (НЕТТО):

90кг

ВЕС (БРУТТО):

100кг

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

460x710x1450mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

560x850x1590mm

ОПИСАНИЕ ТОВАРА:

Шкаф для хранения продуктов, Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Шкаф имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает термостат хранения (от 30С до +95С). В каждой камере установлено 10 пар направляющих под габаритность GN1/1 с шагом 40мм (габаритности в комплект не входят). В комплект печи входят два поддона в камеру, два лотка под дверь, четыре направляющих для полок, два съемных жироборника и 4 поворотных колеса. Высота шкафа с учетом колес 1450мм.

Технические характеристики:

Габаритный размер: 460x710x1450 Н мм,

Размер упаковки: 560x850x1590 Н мм,

Мощность 3,5 кВт,

Напряжение: 220 В,

Вес в упаковке: 100 кг,

Внутренний размер камеры 350x560x520 мм,

Объем камеры: 200л,

Максимальная загрузка: 30кг.

Шкаф тепловой ISTOMA HOLD



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

[ISTOMA](#)
([с](#))

КОД ТОВАРА:

C8205

ОПИСАНИЕ:

Макс.загрузка 45 кг, 2
полки-решетки, поддон,
жиросборник, 4 поворот.
колеса, сист. 3d surround
heat

СТРАНА:

РОССИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

660x800x830mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

680x820x850mm

Шкаф для хранения продуктов, объём камеры 190л. Максимальная загрузка - 45кг. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения. Шкаф имеет интуитивно понятное электромеханическое управление, которое включает термостат хранения (от 30С до +95С). В камере установлено 10 пар направляющих под габаритность GN2/1 с шагом 40мм (габаритности в комплект не входят). Внутренний размер камеры 560x520x660мм. В комплект печи входят две полки-решетки, поддон, съемный жиросборник и 4 колеса. Высота шкафа с колесами - 830мм.

НАПРЯЖЕНИЕ:	220 Вольт
МОЩНОСТЬ:	1.7 кВт
ВЕС (НЕТТО):	70кг
ВЕС (БРУТТО):	99кг

Тепловой шкаф ISTOMA HOLD предназначен для хранения продуктов. Температура хранения от +30С до +90С.

Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применения пароувлажнения.

ISTOMA HOLD оборудована двумя полками-решетками, поддоном, съемным жиросборником и 4 поворотных колеса.

Особенности:

- функция 3D Surround Heat - равномерное распределение тепла без принудительной конвекции;
- низкое энергопотребление.

Опции:

- этажерочная сборка (возможность сборки с однокамерными печами (кроме ISTOMA MINI))

Технические характеристики

Габариты внутренней камеры, мм	560x660x520
Вместимость	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм
Панель управления	электромеханическая
Энергопотребление, кВт	220 В; 1,7 кВт
Габариты, ДхШхВ, мм	660x800x830
Вес, кг	70

Тепловой шкаф ISTOMA



Тепловой шкаф ISTOMA HOLD позволяет сохранять готовые продукты теплыми и свежим не высушивая их. Система нагрева 3DSurroundHeat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Шкаф имеет интуитивно понятную электромеханическую панель управления с термостатом хранения (от +30° до +90° С).



Модель	Вместимость	Объем камеры	Электropотребление	Габариты, мм	Вес, кг
Шкаф тепловой ISTOMA MINI HOLD	10 x GN1/1 с шагом 40мм	200	220 В, 3,4 кВт	460x710x1450	100
Шкаф тепловой ISTOMA HOLD	10 x GN 2/1 с шагом 40 мм	190	220 В, 1,7 кВт	660x800x830	100

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.istoma.nt-rt.ru | | ias@nt-rt.ru