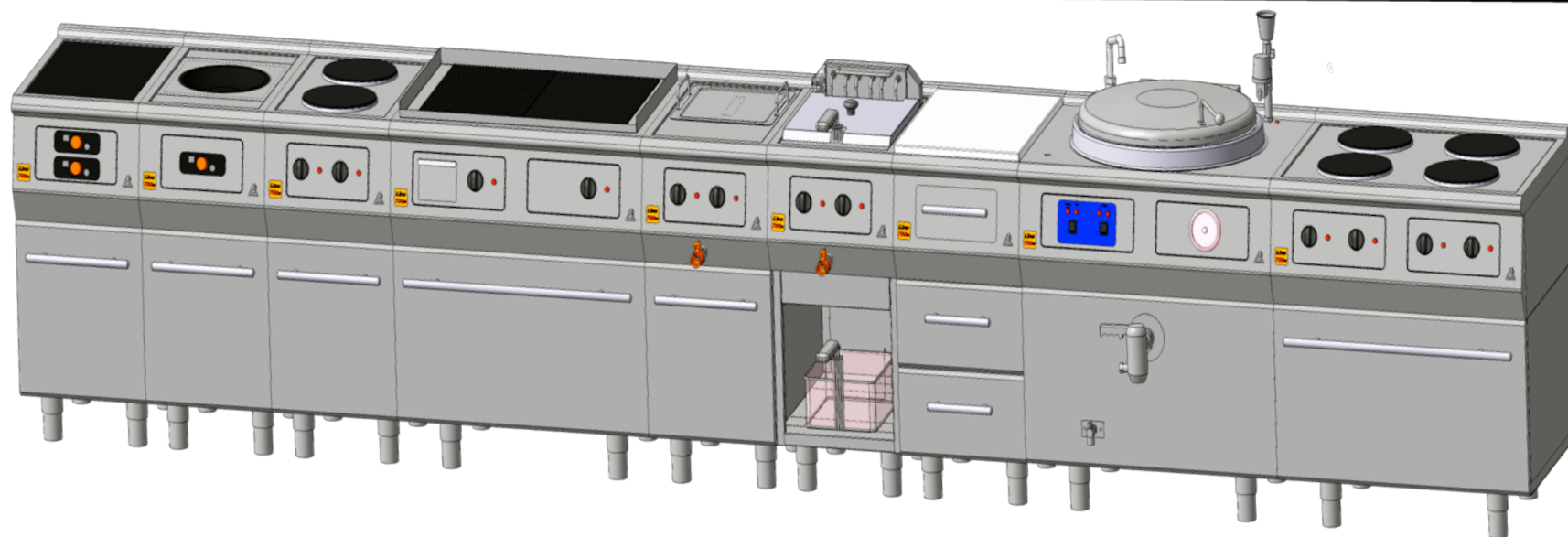


Line 700 m



Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков

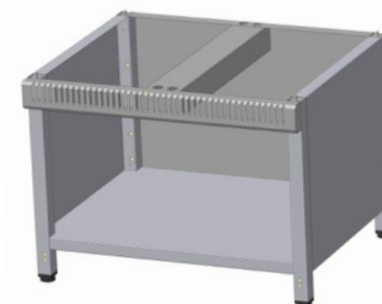
Плита 4 конфорочная 700 серии ITERMA пки-800/700м-4/3 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	800X760X390
Количество конфорок, шт.	4
Размер поверхности одной конфорки, мм	360X310
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	12
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт.	3,0
Диапазон рабочих температур, °C	60-240
Вес нетто не более, кг.	57

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



Плита 2 конфорочная 700 серии ITERMA ПКЭ-400/700m-2/2



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество конфорок, шт.	2
Размер поверхности одной конфорки, мм	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	400X760X390
Номинальная потребляемая мощность одной конфорки, кВт.	3,0
Диапазон рабочих температур, °C	60-240
Вес нетто не более, кг.	23

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



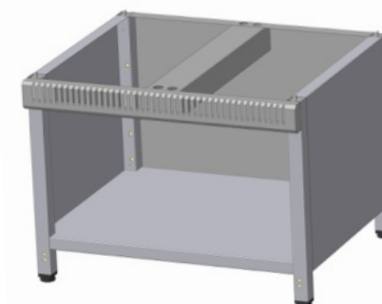
Сковорода открытая 700 серии ITERMA пжи-800/700м-к индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	800X760X390
Количество индукторов, шт.	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	10
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °C	80-280
Вес нетто не более, кг.	75

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



Поверхность жарочная ПЖЭ-400/700m

Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °C	80-280
Вес нетто не более, кг.	22



Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



Плита вок 700 серии ITERMA пви-400/700м-1/5 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °C	80-260
Вес нетто не более, кг.	35

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



Плита вок 700 серии ITERMA пви-400/700м-1/3,5 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	3,5
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	3,5
Диапазон рабочих температур, °C	80-260
Вес нетто не более, кг.	35

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



Макароноварка 700 серия ITERMA мви-400/700м индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Вес нетто не более, кг.	35

- *наличие сливного и заливного кранов
- *2 корзины 1/6, 2 корзины 1/3
- *съемное дно-вставка под корзины
- *сетка-фильтр
- *крышка
- *объем ванны 30 литров

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия
Эргономичный и функциональный дизайн
Предельно простое управление
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
Легкая очистка оборудования.
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков

