

МХМ
МАРИХОЛОДАМШ

**СТРЕМЛЕНИЕ
К СОВЕРШЕНСТВУ**

Тепловое оборудование

Тепловое оборудование – это неотъемлемая часть любой профессиональной кухни!

Каждое блюдо требует определенного способа приготовления, поэтому необходимо наличие специального технологического оборудования с разной функциональностью и способами обработки продуктов.

Под действием тепла продукты изменяют свои физико-химические свойства: жиры плавятся, белки свертываются, меняются вкус, цвет и запах. Кроме того, под действием высокой температуры в продуктах уничтожается болезнетворная микрофлора.



НОВИНКИ

Тепловое оборудование

В ассортименте теплового оборудования «Марихолодмаш» представлены:

- **Линейка плит электрических 900 серии. Состоит из 6-ти моделей:**
 - 2-х, 4-х. 6-ти конфорочные с жарочным шкафом ПЭ29Ж, ПЭ49Ж, ПЭ69Ж;
 - 2-х, 4-х. 6-ти конфорочные на подставке ПЭ29П, ПЭ49П, ПЭ69П;
- **Линейка шкафов жарочных электрических 900 серии, состоит из 3-х моделей:**
 - односекционный ШЖЭ91;
 - двухсекционный ШЖЭ92;
 - трехсекционный ШЖЭ93.
- **Линейка шкафов пекарных электрических 900 серии, состоит из 8 моделей:**
 - односекционные ШПЭ101 под стальной/ под каменный;
 - двухсекционные ШПЭ102 под стальной/ под каменный;
 - трехсекционные ШПЭ103 под стальной/ под каменный;
 - четырехсекционные ШПЭ104 под стальной/ под каменный;

Преимущества теплового оборудования «Марихолодмаш»

1. Тепловое оборудование имеет привлекательный европейский дизайн.
2. Высокая ремонтпригодность плит, жарочных и пекарных шкафов. Заменить ТЭН изделия, термостаты, переключатели, петли дверей не составит труда.
3. Все плиты на подставках и 1,2-секционные жарочные шкафы имеют разборную подставку. Это позволяет экономить средства на логистику. Также, это позволяет вносить изделия в помещения с небольшим дверным проемом.
4. Жарочные шкафы имеют модульную конструкцию. В случае необходимости, есть возможность разбора и проноса секций по отдельности. Разборка и сборка секций занимает немного времени. Инструкция для сервисных служб по разборке и сборке.
5. 2-х конфорочные плиты можно оснастить дополнительными боковыми столешницами и воздуховодом. 4 и 6-ти конфорочные плиты можно дополнительно оснастить воздуховодами.
6. Направляющие жарочных шкафов и плит изготавливаются из цельного металла, у других производителей из нескольких деталей на точечной сварке. Это позволяет исключить возможность отсоединения (поломки) направляющих.
7. Пекарные шкафы можно заказать с каменным подом. Также, в процессе эксплуатации можно заменить стальной под на каменный.

Плиты электрические 900 серии

Профессиональные электрические плиты считаются одним из наиболее популярных видов теплового оборудования. Их активно использовали еще до того, как в ресторанах появились блинницы, фритюрницы, грили и многое другое. Спрос на них по-прежнему остается стабильным.

Электрические плиты 900 серии Марихолодмаш предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд. А так же для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных изделий на предприятиях общественного питания.

Профессиональные электрические плиты 900 серии имеют ряд достоинств:

- высокая безопасность, предохранение от ожогов;
- возможность использования в любом помещении, где проведено электричество;
- большие конфорки, позволяющие разместить даже самые крупные кастрюли;
- предоставляют комфортные условия для работы, повышая температуру помещения всего на 4 градуса;
- лёгкость в чистке;
- экологичность.

Плиты электрические 900 серии двухконфорочные



Плита электрическая двухконфорочная на подставке ПЭ29П

Код 100102902

550*900*860 мм, столешница и лицевая нерж.

2 конфорки, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м²

4 позиции регулировки мощности

без духовки, крашенная подставка с полкой, разборная конструкция

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж.
- Комплект боковых столешниц, нерж.

Упаковка

Деревянная обрешетка , поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ29Ж

Код 100102901

550*900*860 мм, столешница и лицевая нерж.

2 конфорки, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м²

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащены противнями 325x530x20 мм – 1шт, 325x530x40мм – 1 шт .(GN 1/1) угл .сталь

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж.
- противни 325x530x20 мм ,325x530x40мм , нерж.
- комплект боковых столешниц, нерж.

Упаковка

Деревянная обрешетка , поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

Плиты электрические 900 серии четырехконфорочные



Плита электрическая четырехконфорочная на подставке ПЭ49П

Код 100104902

1050*900*860 мм, столешница и лицевая нерж.

4 конфорки, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м²

4 позиции регулировки мощности

без духовки, крашеная подставка с полкой, разборная конструкция
оснащена комплектом боковых столешниц, нерж.

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж.
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ49Ж

Код 100104901

1050*900*860 мм, столешница и лицевая нерж.

4 конфорки, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м²

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащена противнями 470x530x30 мм– 3 шт. (GN 1/1) угл. сталь

оснащена боковыми столешницами, нерж.

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж.
- противни 470x530x30 мм, нерж.
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

Плиты электрические 900 серии шестиконфорочные



Плита электрическая шестиконфорочная на подставке ПЭ69П

Код 100106902

1475*850*860 мм, лицевая нерж.

6 конфорок, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м

4 позиции регулировки мощности

без духовки, крашенная подставка с полкой, разборная конструкция

оснащена комплектом боковых столешниц ,нерж.

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ,н ерж
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ69Ж

Код 100106901

1475*850*860 мм, лицевая нерж.

6 конфорок, КЭТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь одной конфорки 0,12м

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащена противнями 470x530x30 мм – 3 шт (GN 1/1) угл. сталь

оснащена комплектом боковых столешниц ,нерж.

Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж
- противни 470x530x30 мм, нерж.
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

Тепловое оборудование
Характеристики плит электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации плиты					
	с жарочным шкафом			на подставке		
	ПЭ29Ж	ПЭ49Ж	ПЭ69Ж	ПЭ29П	ПЭ49П	ПЭ69П
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,2	16,8	22,8	6,0	12,0	18,0
Номинальное напряжение, В	400					
Частота тока, Гц	50					
Размеры конфорки, мм,	417x295					
Площадь жарочной поверхности в м ² , не более	0,24	0,48	0,72	0,24	0,48	0,72
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3,0					
Температура рабочей поверхности конфорок, °С, не более	480					
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-в жарочного шкафа, кВт	3,2	4,8		-		
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10			-		
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324			-		

Тепловое оборудование
Характеристики плит электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации плиты					
	с жарочным шкафом			на подставке		
	ПЭ29Ж	ПЭ49Ж	ПЭ69Ж	ПЭ29П	ПЭ49П	ПЭ69П
Габаритные размеры, мм, не более	550	840	1265	550	840	1265
Длина	760	1050	1475	760	1050	1475
Длина с боковыми столешницами	850	850	850	850	850	850
Ширина	900	900	900	900	900	900
Ширина с воздуховодом	980	980	980	-	-	-
Ширина с ручкой и воздуховодом	860	860	860	860	860	860
Высота	930	930	930	930	930	930
Высота с воздуховодом						
Внутренние размеры камеры, мм, не более				-		
ширина	329	538				
глубина	595	535				
высота	290	290				
Масса, кг, не более	110	150	205	82	120	165
Допустимая нагрузка на одну конфорку, не более кг	40					



Шкафы жарочные электрические 900 серии

Шкафы жарочные электрические – это многофункциональное профессиональное кухонное оборудование, которое активно используется на кухнях ресторанов, кафе, столовых, супермаркетов с собственным производством.

Шкафы жарочные электрические 900 серии Марихолодмаш способны стать универсальным тепловым оборудованием и заменить несколько кухонных агрегатов. В них можно готовить мясо, рыбу, овощи, выпечку, в общем, все продукты, нуждающиеся в термообработке. При этом с ними можно проводить различные операции – жарить, тушить, запекать, разогревать.

Шкафы жарочные 900 серии имеют ряд преимуществ:

- имеют очень удобную конструкцию и обладает компактными размерами, поэтому подходят даже для кухонь небольших предприятий.
- сведено до минимума время приготовления всех блюд, поэтому с применением этих агрегатов скорость работы увеличивается, а качество продукции повышается.
- благодаря высоким технологиям и отменному качеству, еда, приготовленная в жарочном шкафу имеет уникальный насыщенный вкус и аромат.

Шкафы жарочные электрические 900 серии



Шкаф жарочный электрический односекционный ШЖЭ91

Код 100109101

840*900*1080 мм, лицевая нерж.,
модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470*530*30мм
крашеная подставка, разборная конструкция
нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

Дополнительные опции

- противни 470*530*30мм, нерж.
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



Шкаф жарочный электрический двухсекционный ШЖЭ92

Код 100109201

840*900*1510 мм, лицевая нерж.,
модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470*530*30мм
крашеная подставка, разборная конструкция
нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

Дополнительные опции

- противни 470*530*30мм, нерж.
- **Упаковка**

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

Шафы жарочные электрические 900 серии



Шаф жарочный электрический трехсекционный ШЖЭ93

Код 100109301

840*900*1500 мм, лицевая нерж.,

модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470*530*30мм нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

Дополнительные опции

- Противни 470*530*30мм , нерж.
- Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

Тепловое оборудование
Характеристики шкафов жарочных электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации жарочного шкафа		
	ШЖЭ91	ШЖЭ92	ШЖЭ93
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	9,6	14,4
Номинальное напряжение, В	230	230/400	
Частота тока, Гц	50		
Площадь пода, м	0,278	0,556	0,834
Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240 °С, мин, не более	30		
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10		
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324		
Внутренние размеры камеры, мм, не более длина (ширина) ширина (глубина) высота	535 535 290		
Габариты шкафа, мм Длина Ширина Ширина с ручкой Высота	840 840 900 1080	840 840 900 1510	840 840 900 1500
Масса шкафа, кг, не более	95	155	195



Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые

Шкафы пекарные электрические – это профессиональное кухонное оборудование, которое пользуется немалым успехом на кухнях ресторанов, кафе, столовых, кондитерских. Запах выпечки мгновенно пробуждает аппетит, может подарить приятные ощущения уюта, комфорта и тепла. Продукция, приготовленная с помощью пекарского шкафа, буквально манит посетителей в рестораны и кафе.

Шкафы пекарные электрические 900 серии Марихолодмаш предназначены для предприятий общественного питания с целью выпечки различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Используют их и для приготовления какого-либо второго блюда, запекания мяса, рыбы, или овощей. Назначение этих тепловых кухонных агрегатов – произвести на свет вкусные, свежие и качественные блюда.

Благодаря шкафу для выпечки можно готовить эксклюзивные сорта хлеба и кондитерских изделий, что делает его незаменимым в узкоспециализированных кафетериях, пекарнях и кондитерских.

Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые



Шкаф пекарный электрический односекционный ШПЭ101

Код 100110101 (под углеродистая сталь)

Код 100110102 (под камень)

1300*1080*1010 мм, лицевая нерж., модульная,

одна камера , внутренний размер камеры:

1000*800*180 мм. под стальной;

1000*800*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 5,2 кВт, 230В

крашеная подставка , сварная конструкция

Дополнительные опции

- комплект подового камня, фельзит , р-р 380*495*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

- **Упаковка**

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов

Шкаф пекарный электрический двухсекционный ШПЭ102

Код 100110201 (под углеродистая сталь)

Код 100110202 (под камень)

1300*1080*1330 мм, лицевая нерж., модульная,

две камеры , внутренним размером камеры :

1000*800*180 мм. под стальной;

1000*800*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С) ;10,4 кВт ;

400/230В, крашеная подставка , сварная конструкция

Дополнительные опции

1) комплект подового камня, фельзит , р-р 380*495*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

Упаковка: Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов



Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые



Шкаф пекарный электрический трехсекционный ШПЭ103

Код 100110301 (под углеродистая сталь)

Код 100110302 (под камень)

1300*1080*1660 мм, лицевая нерж., модульная,

три камеры, внутренний размер камеры:

1000*800*180 мм. под стальной; 1000*800*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 15,6 кВт, 400/230В

крашеная подставка, сварная конструкция

каждый модуль оснащен тремя противнями из углеродистой стали 470*530*30мм

Дополнительные опции

- противни 470*530*30мм, нерж.
- комплект подового камня, фельзит, р-р 380*495*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)
- **Упаковка**

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов

Шкаф пекарный электрический четырехсекционный ШПЭ104

Код 100110401 (под углеродистая сталь)

Код 100110402 (под камень)

1300*1080*1675 мм, лицевая нерж., модульная,

четыре камеры, внутренний размер камеры:

1000*800*180 мм. под стальной; 1000*800*170 мм. под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 20,8 кВт, 400/230В

крашеная подставка, сварная конструкция

каждый модуль оснащен тремя противнями из углеродистой стали 470*530*30мм

Дополнительные опции:

- противни 470*530*30мм нерж.
- комплект подового камня, фельзит, р-р 380*495*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

Упак-ка: Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов



Тепловое оборудование
Характеристики шкафов пекарных электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации пекарного шкафа			
	ШПЭ101	ШПЭ102	ШПЭ103	ШПЭ104
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,2	10,4	15,6	20,8
Номинальное напряжение, В	230	400/230		
Частота тока, Гц	50			
Площадь пода, м	0,73	1,46	2,19	2,92
Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240 °С, мин, не более	40			
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10			
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324			
Внутренние размеры камеры, мм, не более длина (ширина) ширина (глубина) Высота(под угл. сталь/ под камень)	1000 800 180/170			
Габариты шкафа, мм Длина Ширина Ширина с ручкой Высота	1300 1025 1080 1010	1300 1025 1080 1330	1300 1025 1080 1660	1300 1025 1080 1680







