

# СКД

## Технические характеристики

### По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Архангельск (8182)63-90-72	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395)279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93
Россия (495)268-04-70	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (7172)727-132	

# СКД 061 Е — КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ШЕСТИ ПРОТИВНЯМИ



## ОПИСАНИЕ

- Внутренний и внешний корпус из нержавеющей стали AISI 304 качества.
  - Простая функция в использовании благодаря цифровым индикаторам
  - Режим приготовления (30 ° C — 300 ° C)
  - Режим смешанного приготовления (30 ° C — 300 ° C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% регулируемый пар)
  - Режим приготовления на пару (120 ° C) (100% пар)
  - 5 вентиляторов с регулируемой скоростью, которые могут вращаться в двух направлениях
  - Равномерное распределение тепла и одинаковые характеристики приготовления.
  - Ручное приготовление на пару
  - 4 различных режима стирки (смягчение — короткое — среднее — длительное)
  - Возможность охлаждения внутренней части печи
  - Внутренняя подсветка и высокая теплоизоляция
  - Защитный переключатель включения / выключения в случае открытия дверцы во время приготовления пищи.
- Низкая температура наружной поверхности и герметичность за счет двери с двойным остеклением.
- Открывающееся и легко очищаемое внутреннее стекло дверцы.
  - Моющаяся внутренняя кабина и салазки для подносов, которые легко чистить.
  - Ручной душ с автоматической системой втягивания.
  - Защита от высоких температур.
  - Легко закрывающийся и безопасный дверной механизм.
  - Соответствие стандартам и директивам СЕ.

## СКД 061 E

---

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

825x800x900

---

НАПРЯЖЕНИЕ (В / ГЦ)

400V – 3N

---

МОЩНОСТЬ (КВТ)

11

---

ВЕС (КГ)

155

---

РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (ММ)

865x941x1022

---

# СКД 101 Е — КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА ДЕСЯТИ ПРОТИВНЯХ



## ОПИСАНИЕ

- Внутренний и внешний корпус из нержавеющей стали AISI 304 качества.
  - Простая функция в использовании благодаря цифровым индикаторам
  - Режим приготовления (30 ° C — 300 ° C)
  - Режим смешанного приготовления (30 ° C — 300 ° C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% регулируемый пар)
  - Режим приготовления на пару (120 ° C) (100% пар)
  - 5 вентиляторов с регулируемой скоростью, которые могут вращаться в двух направлениях
  - Равномерное распределение тепла и одинаковые характеристики приготовления.
  - Ручное приготовление на пару
  - 4 различных режима стирки (смягчение — короткое — среднее — длительное)
  - Возможность охлаждения внутренней части печи
  - Внутренняя подсветка и высокая теплоизоляция
  - Защитный переключатель включения / выключения в случае открытия дверцы во время приготовления пищи.
- Низкая температура наружной поверхности и герметичность за счет двери с двойным остеклением.
- Открывающееся и легко очищаемое внутреннее стекло дверцы.
  - Моющаяся внутренняя кабина и салазки для подносов, которые легко чистить.
  - Ручной душ с автоматической системой втягивания.
  - Защита от высоких температур.
  - Легко закрывающийся и безопасный дверной механизм.
  - Соответствие стандартам и директивам СЕ.

## СКД 101 Е

---

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

880x800x1160

---

НАПРЯЖЕНИЕ (В / ГЦ)

400V – 3N

---

МОЩНОСТЬ (КВТ)

18

---

ВЕС (КГ)

180

---

РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (ММ)

920x941x1282

---

# СКД 102 Е — КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА ДЕСЯТИ ПРОТИВНЯХ



## ОПИСАНИЕ

- Внутренний и внешний корпус из нержавеющей стали AISI 304 качества.
  - Простая функция в использовании благодаря цифровым индикаторам
  - Режим приготовления (30 ° C — 300 ° C)
  - Режим смешанного приготовления (30 ° C — 300 ° C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% регулируемый пар)
  - Режим приготовления на пару (120 ° C) (100% пар)
  - 5 вентиляторов с регулируемой скоростью, которые могут вращаться в двух направлениях
  - Равномерное распределение тепла и одинаковые характеристики приготовления.
  - Ручное приготовление на пару
  - 4 различных режима стирки (смягчение — короткое — среднее — длительное)
  - Возможность охлаждения внутренней части печи
  - Внутренняя подсветка и высокая теплоизоляция.
  - Защитный переключатель включения / выключения в случае открытия дверцы во время приготовления пищи.
- Низкая температура наружной поверхности и герметичность за счет двери с двойным остеклением.
- Открывающееся и легко очищаемое внутреннее стекло дверцы.
  - Моющаяся внутренняя кабина и салазки для подносов, которые легко чистить.
  - Ручной душ с автоматической системой втягивания.
  - Защита от высоких температур.
  - Легко закрывающийся и безопасный дверной механизм.
  - Соответствие стандартам и директивам CE.

## СКД 102 E

---

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

1085x885x1160

---

НАПРЯЖЕНИЕ (В / ГЦ)

400V – 3N

---

МОЩНОСТЬ (КВТ)

25

---

ВЕС (КГ)

210

---

РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (ММ)

1180x1040x1282

---

# СКД 202 Е — КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ НА ДВАДЦАТЬ ПРОТИВНЯ



## ОПИСАНИЕ

- Внутренний и внешний корпус из нержавеющей стали AISI 304 качества
  - Простая функция в использовании благодаря цифровым индикаторам
  - Режим приготовления (30 ° C — 300 ° C)
  - Режим смешанного приготовления (30 ° C — 300 ° C) (0%, 20%, 40%, 60%, 80%, 100% регулируемый пар)
  - Режим приготовления на пару (120 ° C) (100% пар)
  - 5 вентиляторов с регулируемой скоростью, которые могут вращаться в двух направлениях
  - Равномерное распределение тепла и одинаковые характеристики приготовления.
  - Ручное приготовление на пару
  - 4 различных режима стирки (смягчение — короткое — среднее — длительное)
  - Возможность охлаждения внутренней части печи
  - Внутренняя подсветка и высокая теплоизоляция.
  - Защитный переключатель включения / выключения в случае открытия дверцы во время приготовления пищи.
- Низкая температура наружной поверхности и герметичность за счет двери с двойным остеклением.
- Открывающееся и легко очищаемое внутреннее стекло дверцы.
  - Моющаяся внутренняя кабина и салазки для подносов, которые легко чистить.
  - Ручной душ с автоматической системой втягивания.
  - Защита от высоких температур.
  - Легко закрывающийся и безопасный дверной механизм.
  - Соответствие стандартам и директивам СЕ.



## UMAD0502

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

930x770x700

ВЕС (КГ)

10,5

РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (ММ)

950x790x720

## UMAD0503

ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ (ММ)

1260x940x700

ВЕС (КГ)

16

РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ (ММ)

1280x960x720

**По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:**

Алматы (7273)495-231  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Россия (495)268-04-70

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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
Киргизия (996)312-96-26-47

Новокузнецк (3843)20-46-81  
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  
Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Казахстан (7172)727-132

Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93