

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижневартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

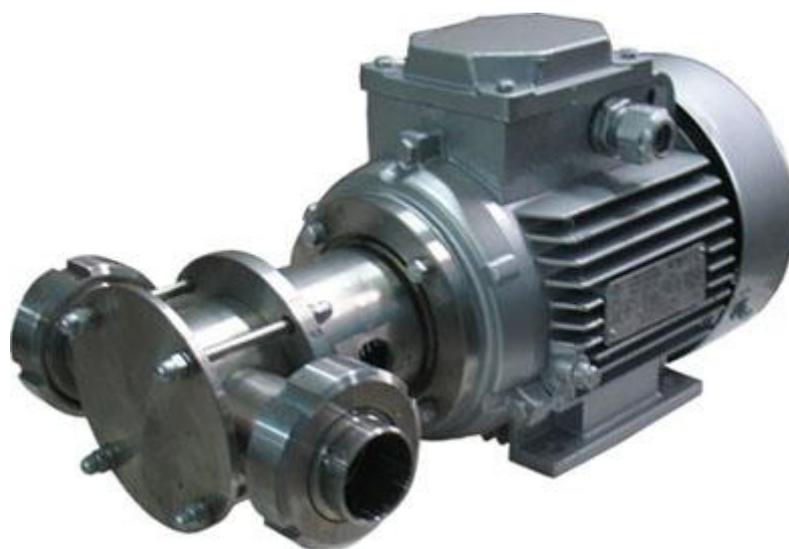
сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70

Оборудование технологическое для общепита ЭЛЬФ 4М. Техническое описание

Насос центробежный ИПКС-017-ОНИ-2,0/20(Н) (импеллерный)

Технические характеристики:

Производительность, не менее, куб.м/ч	2
Рабочее давление, не менее, кгс/кв.см	2
Температура перекачиваемого продукта, не более, °С	60
Размер включений в поперечнике, не более, мм	3
Диаметры патрубков внутренние:	
– всасывающего, мм	35
– нагнетательного, мм	35
Установленная мощность, кВт	1,1
Габаритные размеры, не более, мм	400x230x205
Масса, не более, кг	12



Описание: Насос импеллерный предназначен для перекачивания жидких и вязких пищевых продуктов с включениями, может эффективно использоваться для перекачки технических (в том числе и агрессивных) жидкостей.

Фильтр (молочный) ИПКС-126-3-200(Н)

Технические характеристики:

Пропускная способность при чистой поверхности картриджа и температуре 20°C, не менее, л	3000
Размер ячейки фильтрующей сетки, мкм	200
Диаметр входного/выходного патрубка, мм	50
Габаритные размеры, не более	
- длина, мм	490
- диаметр корпуса, мм	140
Масса, не более, кг	6,0



Описание: Предназначен для очистки молока на молокоперерабатывающих предприятиях и товарно-молочных фермах. Фильтр состоит из корпуса и установленного на фланце фильтрующего картриджа. Тонкость фильтрации определяется размером ячейки фильтрующей сетки (200 мкм), а пропускная способность (3, 6, 10, 15 или 25 тысяч литров/час) площадью сетки картриджа. Фильтр устанавливается непосредственно на молокопроводах и при циркуляционной мойке его очистка осуществляется противотоком моющей и дезинфицирующей жидкости. Для механической очистки фильтр должен быть отсоединен от трубопровода, картридж извлечен из корпуса, накопившиеся на сетке загрязнения удаляются специальными щетками, а затем картридж и корпус подвергаются мойке и дезинфекции. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01(Н)

Технические характеристики:

Производительность:	
– по картофелю фри, кг/ч	25
– по мучным изделиям, кг/ч	45
Объем ванны, не менее, л	75
Объем заливаемого масла, не более, л	40
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	3
Диапазон рабочих температур, °С	140-190
Установленная мощность, не более, кВт	9,0

Габаритные размеры, не более, мм	900x600x950
Масса, не более, кг	60



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04(Н) (емкостью 20 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя.

Фритюрница (профессиональная промышленная) ИПКС-073-01-150(Н)

Технические характеристики:

Производительность:	
– по картофелю фри, кг/ч	50
– по мучным изделиям, кг/ч	90

Объем ванны, не менее, л	150
Объем заливаемого масла, не более, л	90
Масса загружаемого продукта в одной корзине, не более, кг	10
Диапазон рабочих температур, °С	140-190
Установленная мощность, не более, кВт	15,0
Габаритные размеры, не более, мм	1050x600x950
Масса, не более, кг	75



Описание: Предназначена для обжарки картофеля, а также иной овощной, мясной, рыбной и мучной продукции. Для удобства работы может оснащаться сетчатыми корзинами ИПКС-073-04-40(Н) (емкостью 40 литров) и приставкой ИПКС-073-07(Н), на которую для стекания и сбора фритюра могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом. Конструктивно профессиональная промышленная фритюрница представляет собой цельнотянутую ванну, закрепленную в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены шесть трубчатых электронагревателей. Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Производственная фритюрница и корзины к ней выполнены из пищевой нержавеющей стали.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск +7 (8182) 45-71-35	Калининград +7 (4012) 72-21-36	Новороссийск +7 (8617) 30-82-64	Сочи +7 (862) 279-22-65
Астана +7 (7172) 69-68-15	Калуга +7 (4842) 33-35-03	Новосибирск +7 (383) 235-95-48	Ставрополь +7 (8652) 57-76-63
Астрахань +7 (8512) 99-46-80	Кемерово +7 (3842) 21-56-70	Омск +7 (381) 299-16-70	Сургут +7 (3462) 77-96-35
Барнаул +7 (3852) 37-96-76	Киров +7 (8332) 20-58-70	Орел +7 (4862) 22-23-86	Сызрань +7 (8464) 33-50-64
Белгород +7 (4722) 20-58-80	Краснодар +7 (861) 238-86-59	Оренбург +7 (3532) 48-64-35	Сыктывкар +7 (8212) 28-83-02
Брянск +7 (4832) 32-17-25	Красноярск +7 (391) 989-82-67	Пенза +7 (8412) 23-52-98	Тверь +7 (4822) 39-50-56
Владивосток +7 (4232) 49-26-85	Курск +7 (4712) 23-80-45	Первоуральск +7 (3439) 26-01-18	Томск +7 (3822) 48-95-05
Владимир +7 (4922) 49-51-33	Липецк +7 (4742) 20-01-75	Пермь +7 (342) 233-81-65	Тула +7 (4872) 44-05-30
Волгоград +7 (8442) 45-94-42	Магнитогорск +7 (3519) 51-02-81	Ростов-на-Дону +7 (863) 309-14-65	Тюмень +7 (3452) 56-94-75
Воронеж +7 (4732) 12-26-70	Москва +7 (499) 404-24-72	Рязань +7 (4912) 77-61-95	Ульяновск +7 (8422) 42-51-95
Екатеринбург +7 (343) 302-14-75	Мурманск +7 (8152) 65-52-70	Самара +7 (846) 219-28-25	Уфа +7 (347) 258-82-65
Иваново +7 (4932) 70-02-95	Наб.Челны +7 (8552) 91-01-32	Санкт-Петербург +7 (812) 660-57-09	Хабаровск +7 (421) 292-95-69
Ижевск +7 (3412) 20-90-75	Ниж.Новгород +7 (831) 200-34-65	Саранск +7 (8342) 22-95-16	Чебоксары +7 (8352) 28-50-89
Иркутск +7 (3952) 56-24-09	Нижевартовск +7 (3466) 48-22-23	Саратов +7 (845) 239-86-35	Челябинск +7 (351) 277-89-65
Йошкар-Ола +7 (8362) 38-66-61	Нижнекамск +7 (8555) 24-47-85	Смоленск +7 (4812) 51-55-32	Череповец +7 (8202) 49-07-18
Казань +7 (843) 207-19-05			Ярославль +7 (4852) 67-02-35

сайт: elf4m.pro-solution.ru | эл. почта: emz@pro-solution.ru
телефон: 8 800 511 88 70