



**ИРКУТСК
ТОРГТЕХНИКА**

ЗАВОД ХОЛОДИЛЬНОГО, ТЕПЛОВОГО
И НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ



КАТАЛОГ

нейтральное и тепловое оборудование

СОДЕРЖАНИЕ

О КОМПАНИИ.....	4
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ.....	6
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ.....	7
ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ.....	8
ШКАФЫ ПЕКАРСКИЕ.....	10
СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ.....	12
СТОЛ-ТУМБА.....	13
ВАННЫ МОЕЧНЫЕ.....	14
СТЕЛЛАЖИ.....	16
ЗОНТ ВЕНТИЛИЦИОННЫЙ.....	17
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ.....	18



БОЛЕЕ 60 ЛЕТ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ

Компания «Иркутскторгтехника» обладает обширным опытом комплексного оснащения предприятий пищевой отрасли и общественного питания. За более чем 60 лет своей деятельности на территории Восточной Сибири компания реализовала сотни проектов разного профиля и уровня сложности – от оснащения ресторанов, баров и кафе до мясоперерабатывающих цехов и крупных пищевых производств.

Один из центральных приоритетов нашей деятельности – точное и качественное исполнение проектов любой сложности, придающих нашим клиентам дополнительные преимущества в их работе. Благодаря этому за 60 лет «Иркутскторгтехника» зарекомендовала себя надежным и высококвалифицированным партнером.

Сегодня компания выполняет практически весь спектр услуг в своей сфере – от консультаций и проектирования до поставки и монтажа оборудования. Конечно, в кратчайшие сроки и с последующим гарантийным обслуживанием. Все заботы клиентов мы берем на себя и с легкостью с ними справляемся.

Доверие клиентов – самое дорогое, что у нас есть. Именно поэтому наши усилия направлены на то, чтобы воплотить каждый проект быстро и с максимальным качеством. Специалисты «Иркутскторгтехники» действительно лучшие: они справляются с задачами любой сложности.

Мы обеспечиваем индивидуальный подход к каждому клиенту. Вы можете быть уверены в высоких результатах нашего сотрудничества.

Разумные цены, высокое качество

Наличие собственной производственной базы выгодно отличает «Иркутскторгтехнику». При проектировании и производстве оборудования специалисты компании используют многолетний инженерный опыт, а также опыт технического обслуживания действующих предприятий общественного питания. Собственное производство позволяет держать невысокие цены – наша продукция дешевле аналогов, ведь на нее нет дилерских наценок.

Компания «Иркутскторгтехника» постоянно совершенствует свою продукцию, расширяет ассортимент, улучшает дизайн, оставаясь при этом в своем ценовом сегменте.





ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ 2-х, 4-х, 6-ти комфорочные с жарочным шкафом и без



Плиты электрические — это тепловое оборудование, используемое для приготовления первых и вторых блюд, напитков и десертов. С их помощью выполняют термическую обработку продуктов: варку, жарку, тушение, поширование и т.п.

Конструкция:

- Каркас: стальная труба 25мм с порошковой покраской;
- Облицовка: нержавеющая сталь.

Особенности плиты:

- Жарочный шкаф имеет 2 уровня;
- В комплекте идут 2 противня из черного металла;
- Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50° до 300° С.

	ПЭ-2	ПЭ-2ШТ	ПЭ-4	ПЭ-4ШТ	ПЭ-6	ПЭ-6ШТ
Количество комфорок, шт.	2	2	4	4	6	6
Габаритные размеры, мм	820x690x870	820x690x870	950x840x870	950x840x870	1250x110x870	1250x110x870
Мощность, кВт	5,6	10,6	11,2	16,8	18	23
Напряжение, В	380	380	380	380	380	380
Наличие духовки	нет	есть	нет	есть	нет	есть
Масса, кг.	60	120	100	210		

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ 2-х, 4-х комфорочные



Принцип работы индукционных плит полностью отличается от традиционных способов нагрева. В индукционной плите за счет использования энергии электромагнитного поля и явления индукции нагревается непосредственно дно посуды.

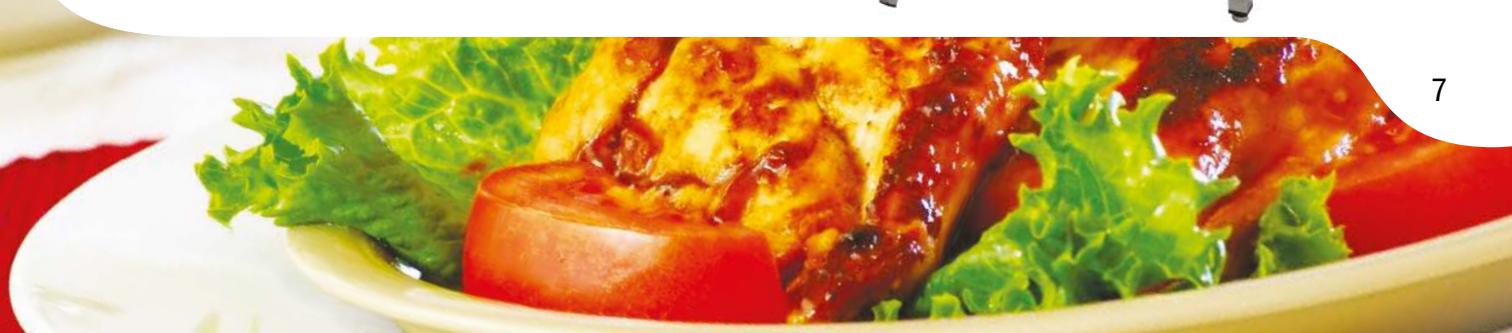
Конструкция:

- Корпус из нержавеющей стали;
- Варочная поверхность из стеклокерамики;
- Полка для хранения кухонного инвентаря.

Особенности индукционной плиты:

- Не требует времени на разогрев конфорки;
- Экономит электроэнергию, КПД 90%;
- Гладкая стеклокерамическая поверхность легко очищается;
- Поверхность плиты не нагревается свыше 60° С, что снижает риск получения ожогов;
- Максимальная температура 240° С.

	ПЭИ-2	ПЭИ-4
Количество комфорок, шт.	2	4
Габаритные размеры, мм	470x810x860	850x810x860
Мощность, кВт	7	14
Напряжение, В	380	380
Наличие духовки	нет	нет
Масса, кг.	32	48





ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ШЭ-1Ж, ШЭ-2Ж, ШЭ-3Ж



Шкаф жарочный предназначен для выпекания, жарки, тушения, запекания, сушки, разогрева готовых блюд. Конструкция позволяет одновременно готовить два и более блюд, требующих разную температуру приготовления, так как температура каждой камеры регулируется отдельно.

Конструкция:

- Корпус: сталь с порошковой покраской;
- Дверцы и лицевые панели изготовлены из нержавеющей стали;
- Каждая камера состоит из стального короба, верхнего и нижнего блоков ТЭНов.

Особенности шкафа:

- Время разогрева жарочного шкафа до 240°C – 30мин.;
- Диапазон регулирования температуры 20-300(±9)°C;
- Комплектуется противнями.



	ШЭ-1Ж	ШЭ-2Ж	ШЭ-3Ж
Количество секций, шт.	1	2	3
Габаритные размеры, мм	850x770x610	850x770x1500	850x770x1750
Мощность, кВт	4,8	9	14,4
Напряжение, В	380	380	380





ШКАФЫ ПЕКАРСКИЕ

Модели ШЖ предназначены для выпечки широкого ассортимента:

- Хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового;
- Хлебублочной продукции;
- Мучных кондитерских изделий;
- Просфор, куличей;
- Для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

В пекарных камерах печей ШЖ создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее однородную термообработку продуктов или равномерную выпечку в неподвижной воздушной среде. Упаковка гофрокартон.



	ШЖ-1	2ШЖ-2	2ШЖ-2У	2ШЖ-3
Количество секций, шт.	1	2	2	3
Габаритные размеры, мм	1000x1010x1450	1000x1010x1560	1000x1010x1560	1000x1010x1720
Мощность, кВт	6,4	12,8	12,8	16,3
Напряжение, В	380	380	380	380
Пароувлажнение	нет	нет	есть	нет
Регулировка тэнов верх/низ	нет	нет	нет	нет
Масса, кг.	80	150	150	350



Конструкция:

- Корпус: сталь с порошковой покраской;
- Дверцы и лицевые панели изготовлены из нержавеющей стали;
- Каждая камера состоит из стального короба, верхнего и нижнего блоков ТЭНов.

Особенности шкафа:

- Время разогрева до 270° С – 35мин.;
- У шкафа предусмотрены отдельная регулировка мощности верхнего и нижнего ТЭНов и регулировка температуры для каждой камеры*.

	2ШЖ-3У	ШЖ-3	ШЖ-3У	ШЖ-3УР*
Количество секций, шт.	3	3	3	3
Габаритные размеры, мм	1000x1010x1720	1200x1060x1720	1200x1060x1720	1200x1060x1720
Мощность, кВт	16,3	22	22	22
Напряжение, В	380	380	380	380
Пароувлажнение	есть	нет	есть	есть
Регулировка тэнов верх/низ	нет	нет	нет	есть
Масса, кг.	350	420	420	420





СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы используются на предприятиях общественного питания, комбинатах питания, на пищевых производствах. Благодаря разделочным столам работники обеспечены удобными рабочими местами, имеют возможность разместить свои кухонный инвентарь и не крупную технику.

- Конструкция стола сварная;
- Опционально комплектуется полкой из нержавеющей или крашеной стали;
- Материалы: столешница – нержавеющая сталь, усиленная стальным листом 0,8 мм;
- Каркас – стальная труба 25х25 мм;
- Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Габаритный размер (длина x ширина x высота), мм
600x600x870
1000x600x870
1200x600x870
1500x600x870
1800x600x870
1950x600x870
1000x700x870
1200x700x870
1500x700x870
1800x700x870
1950x700x870
1000x800x870
1500x800x870
1800x800x870
1950x800x870



СТОЛ-ТУМБА

- Двери-купе с направляющими;
- Закрытый стол защищает хранящиеся там предметы от жирового налета, пара и пыли;
- Оснащен одной полкой;
- Двери купе экономят пространство прохода и придают кухне аккуратный внешний вид.

Габаритный размер (длина x ширина x высота), мм
1000x600x870
1200x600x870
1500x600x870
1800x600x870
1000x700x870
1200x700x870
1500x700x870
1800x700x870

Стол-тумба может выполнять функции обычного рабочего стола, а также использоваться для хранения посуды, инвентаря, сухих продуктов, моющих средств и пр. Нижнее отделение имеет увеличенный объем за счет отсутствия ящиков. Стол оборудован дверцами «купе», благодаря чему при открытии дверей не занимает пространство кухни.





ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Ванны моечные используются для мытья продуктов, овощей и кухонного инвентаря. Ванны с увеличенным моечным отделением, так называемые «котломоечные», предназначены для очистки и мойки кастрюль и другой крупногабаритной посуды. По количеству рабочих емкостей моечные ванны разделяются на одно-, двух- и трехсекционные.



С бортом под смеситель	Без борта
1-секционная (длина x ширина x высота), мм	
400x500x870	400x400x870
500x600x870	500x500x870
600x700x870	600x600x870
700x800x870	700x700x870
800x900x870	800x800x870
2-секционная (длина x ширина x высота), мм	
730x500x870	730x400x870
950x600x870	950x500x870
1150x700x870	1150x600x870
1350x800x870	1350x700x870
1550x900x870	1550x800x870



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ



С бортом под смеситель	Без борта
3-секционная (длина x ширина x высота), мм	
1090x500x870	1090x400x870
1400x600x870	1400x500x870
1710x700x870	1710x600x870
1-секционная, длинная (длина x ширина x высота), мм	
1010x600x870	1010x500x870
1210x700x870	1210x600x870
1300x800x870	1300x700x870
1-секционная, с рабочей поверхностью (длина x ширина x высота), мм	
	1010x500x870
	1210x600x870
	1500x600x870





СТЕЛЛАЖИ

Кухонные стеллажи используются для хранения и сушки кухонного инвентаря и посуды на профессиональной кухне. Позволяют экономить пространство на профессиональной кухне.



Габаритный размер
(Д x Ш x В), мм

620x315x1600

1185x315x1600



Габаритный размер
(длина x ширина x высота), мм

600x400x1800 1200x500x1800

1000x400x1800 1500x500x1800

1200x400x1800 1800x500x1800

1500x400x1800 1200x600x1800

1800x400x1800 1500x600x1800

600x500x1800 1800x600x1800

1000x500x1800



ЗОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ

Вентиляционные зонты используются на профессиональных кухнях для удаления горячего пара и воздуха, выделяемого при работе плит, грилей, фритюрниц и другого теплового оборудования, а также содержащихся в нём примесей. При этом оптимально, если размер самого зонта несколько больше, чем источника тепла, непосредственно над которым он располагается.

Зонт центральный



Габаритный размер
(длина x ширина x высота), мм

1100x700x380

1100x900x380

1350x1200x380

Зонт пристенный



Габаритный размер
(длина x ширина x высота), мм

1100x700x500

1100x900x500

1350x1200x500



**ИРКУТСК
ТОРГТЕХНИКА**

*г. Иркутск, ул. Кожзаводская, 8
тел. (3952) 503-833, 503-433
www.torgteh.ru*