

Новинки производства АВАТ

+7 (495) 740-3195
+7 (495) 740-3194
+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947
+7 (903) 723-6940
8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32
+7 (495) 234-50-33
+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru

Мясорубка МЭП-300



Предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания. Корпус, шнек, зажимная гайка, лоток и облицовка изготовлены из высококачественной нержавеющей стали. Привод позволяет осуществлять реверс для легкого извлечения жилованного, низкосортного мяса без разбора решеточно-ножевого узла или повторно отправить его на переработку в горловину. Регулируемые по высоте ножи.

Технические характеристики:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,9
Номинальное напряжение, В	380/220
Наружный диаметр решеток, мм	82
Производительность, кг/ч	300
Диаметр загрузочной горловины, мм	40
Габаритные размеры, мм	690x420x450
Масса, кг	51,5

+7 (495) 740-3195
+7 (495) 740-3194
+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947
+7 (903) 723-6940
8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32
+7 (495) 234-50-33
+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru

Лава гриль ГЛК-40Н настольный



Лава гриль ГЛК-40Н настольный предназначен для приготовления мясных, рыбных и др. блюд по вкусу, аромату и внешнему виду словно приготовленных на открытом огне. Аппарат может использоваться как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Решетка 330x495 мм расположена над камнем из вулканической лавы; регулируется на два положения по высоте. Двухступенчатая регулировка мощности нагрева. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. Пьезорозжиг. В комплекте съемная форсунка под сжиженный газ. Регулируемые по высоте ножи. Может быть установлен на модуль нижний МН-02 700 серии.

В лава гриле ГЛК-40Н за основу взят принцип приготовления пищи на углях, но вместо углей используется настоящая вулканическая лава, которая равномерно распределяет жар и впитывает жир. Благодаря мощным газовым горелкам вулканический камень быстро аккумулирует тепло и далее работает как раскаленные угли. Эта особенность освобождает от необходимости постоянно подсыпать уголь. Стекающий жир, попадая на раскаленные камни, образует ароматный дымок, который придает мясу особый вкус "барбекю". В лавовых грилях Abat используется вулканическая лава высокого качества, она устойчива к внешним факторам и долговечна. Для полной очистки от нагара и запаха, лавовый камень достаточно прокалить в течении нескольких минут при высокой температуре.

Технические характеристики:

Полная максимальная мощность, кВт	8,5
Количество горелок, шт.	1
Количество решеток, шт	1
Размеры решетки, мм	330x495
Габаритные размеры, мм	750x400x515
Масса, кг	50

+7 (495) 740-3195
+7 (495) 740-3194
+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947
+7 (903) 723-6940
8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32
+7 (495) 234-50-33
+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru

Газовый аппарат контактной обработки ГАКО-40Н



Газовый аппарат контактной обработки ГАКО-40Н предназначен для приготовления пищи путем непосредственного контакта греющей чугунной поверхности с одной стороной обрабатываемого продукта, полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Жарочная поверхность 394x648 мм имеет одну половину с гладкой поверхностью, другую с рифленой. На лицевой панели расположен лоток для сбора масла. В комплекте съемная форсунка под сжиженный газ. Пьезорозжиг. Регулируемые по высоте ножки.

Может быть установлен на модуль нижний МН-02 700 серии.

Технические характеристики:

Полная максимальная мощность, кВт	8
Количество горелок, шт.	1
Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С	100-350
Размеры конфорки, мм	394x648
Габаритные размеры, мм	750x400x470
Масса, кг	50

+7 (495) 740-3195

+7 (495) 740-3194

+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947

+7 (903) 723-6940

8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32

+7 (495) 234-50-33

+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru

Газоварка кухонная ГВК-40/1Н настольная



Газоварка кухонная ГВК-40/1Н настольная предназначена для варки корзины риса, макарон, овощей, корнеплодов, яиц, вареников, пельменей и для кипячения воды на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий. Работает как на природном, так и на сжиженном газе. Газ-контроль. Пьезорозжиг. В комплекте съемная форсунка под сжиженный газ.

Удобные ручки позволяют быстро и безопасно вынимать корзины с готовыми продуктами из воды. Регулируемые по высоте ножки. Слив воды осуществляется из крана, расположенного на передней панели газовой варки. Может быть установлена на модуль нижний МН-02 700 серии или стол.

Технические характеристики:

Полная максимальная мощность, кВт	8,6
Количество горелок, шт.	1
Количество смесителей, шт.	1
Время разогрева воды до температуры кипения, мин, не более	30
Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л, для кипячения	19
Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л, для варки	14
Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.	2
Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг, не более	2x4,5=9
Габаритные размеры, мм	400x760x460
Масса, кг	50

+7 (495) 740-3195
+7 (495) 740-3194
+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947
+7 (903) 723-6940
8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32
+7 (495) 234-50-33
+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru

Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-400Т



Котел пищеварочный стационарный КПЭМ-400Т предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса. Объем котла составляет 400 литров. Три режима работы. Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели. Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении. Нагрев воды осуществляется способом "пароводяной рубашки". При отсутствии воды в "пароводяной рубашке" срабатывает автоматическое отключение нагрева. Регулируемые по высоте ножки.

Корпус стационарных котлов изготовлен из стали марки AISI 304, а тигель из высококачественной коррозионностойкой стали AISI 321

Технические характеристики:

Номинальная потребляемая мощность, кВт	36,2
Номинальное напряжение, В	400
Количество ТЭН-ов, шт.	4
Номинальный объем, л	400
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	80
Габаритные размеры, мм	1160x1160x1446
Масса, кг	205

+7 (495) 740-3195
+7 (495) 740-3194
+7 (495) 518-6466

+7 (903) 723-6947
+7 (903) 723-6940
8-800-333-31-95

+7 (495) 234-50-32
+7 (495) 234-50-33
+7 (495) 234-50-49

ВИЛТАН
www.viltan.ru