

ИНДУКЦИОННЫЕ СИРОПОВАРКИ

Индукционный пищеварочный котел, как и индукционная плита, работает на принципе электромагнитной индукции. Он мгновенно выходит на рабочую температуру и потребляет меньше электроэнергии по сравнению с классическими котлами. Он взрывобезопасен т.к. отсутствует пароводяная рубашка работающая под давлением.



Мгновенный выход на рабочий режим



Широкий диапазон регулирования мощности



Простая безопасная конструкция

Характеристики	КПИ - 30	КПИ - 45
Объем котла	30 л	45 л
Габаритные размеры	710x480x1350	740x510x1350
Время разогрева воды до 95°C	35 мин.	52 мин.
Мощность	5 кВт	5 кВт
Напряжение	220 В	220 В
Масса	45 кг	52 кг

ОСОБЕННОСТИ КОТЛОВ

- ✓ Емкость и корпус из нержавеющей стали
- ✓ Ручное опрокидывание с фиксатором положения
- ✓ 8 ступеней регулировки мощности



” Используя индукционный котел Новая Энергия в нашей кондитерской для варки сахарного сиропа мы сократили время процесса его приготовления в 3 раза. Мои кондитеры очень довольны удобством и быстротой работы этого аппарата.

Нина Ивановна Козлова
Владелец кондитерской «Мечта»

Производитель:

ЧЕЛЯБ
ТОРГТЕХНИКА
ЗАВОД ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ 1950

Завод технологического оборудования
«Челябторгтехника»
454007, г. Челябинск, пр. Ленина 2-В
(351) 775-00-25, chtt@chtt.r, www.chtt.ru

НОВАЯ ЭНЕРГИЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

ЭКОНОМИЯ
НА ЗАТРАТАХ **80%**

www.induction.pro

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ «НОВАЯ ЭНЕРГИЯ»: ФОРМУЛА СКОРОСТИ НА ВАШЕЙ КУХНЕ



ЭКОНОМИЯ
НА ЗАТРАТАХ
ДО 80%



УНИКАЛЬНАЯ
ЗАПАТЕНТОВАННАЯ
КОНСТРУКЦИЯ



МГНОВЕННЫЙ
СТАРТ НАГРЕВА



ТОЧНАЯ
РЕГУЛИРОВКА



ВЫСОКИЙ
КПД



50
ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА
В 50 ГОРОДАХ
РОССИИ

НОВИНКА **2017**

**ПРОИЗВОЛЬНЫЕ
КОМБИНАЦИИ
КОНФОРОК**

2,5 3,5 5 кВт



ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

Индукционная плита – плита нового поколения, функционирующая на принципе электромагнитной индукции. Такая плита обладает значительно большей энергоэффективностью и лучшими эксплуатационными качествами по сравнению с классической плитой.



Нагревается только посуда, конфорка остается холодной



Автоматическое выключение конфорки при снятии посуды



Стеклокерамическая поверхность легко очищается

Модель/ характеристики	ПЭИ-6	ПЭИ-4	ПЭИ-2	ПЭИ-2К	ПЭИ-1К	ПЭИ-1Н
Кол-во конфорок	6 шт.	4 шт.	2 шт.	2 шт.	1 шт.	1 шт.
Габариты (мм)	1170×900×860	850×810×860	470×810×860	965×560×510	560×650×510	470×450×170
Время разогрева посуды	1-5 мин.	1-5 мин.	1-5 мин.	1-5 мин.	1-8 мин.	1-5 мин.
Мощность	15-30 кВт	10-20 кВт	5-10 кВт	10 кВт	5 кВт	3,5 кВт
Напряжение	220/380 В	220/380 В	220/380 В	220 В	220 В	220 В

ПЭИ-6



ПЭИ-4



ПЭИ-2



ПЭИ-2К



ПЭИ-1К



ПЭИ-1Н



В нашей продукции используются только индукционные конфорки промышленного назначения. В отличие от бытовых конфорок они имеют значительно большую мощность, повышенный эксплуатационный ресурс и обладают ремонтпригодностью.



Алексей Васин
Директор по развитию ЗАО "Челябторгтехника"

УНИКАЛЬНАЯ ЗАПАТЕНТОВАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ



Патент на полезную модель №137599. Плита индукционная



Серебрянная медаль в конкурсе промышленных инноваций XVI Российской агропромышленной выставки в ВДНХ.



Данная конструкция появилась не сразу. Мы пришли к ней только через 1,5 года после запуска производства путем проб и ошибок. Все новые решения были направлены на то, чтобы сделать нашу индукционную плиту максимально удобной в эксплуатации и сервисном обслуживании.



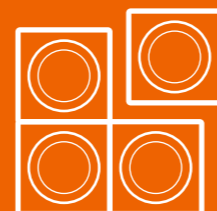
Максим Пашенко
Директор по производству ООО «Завод „Челябторгтехника“»

ОСОБЕННОСТИ ПЛИТ

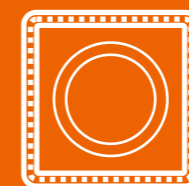
- Каркас из нержавеющей стали
- Отличная вентиляция, исключающая перегрев конфорок
- Защита от перегрузок по току
- Защищенные кромки стекла
- Разборный каркас (значительно сокращает затраты на транспортировку)



ПРОСТАЯ И БЫСТРАЯ ЗАМЕНА КОНФОРКИ В УСЛОВИЯХ КУХНИ. ВСЕГО ЗА 2-3 МИНУТЫ



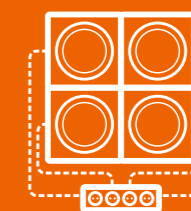
Каждая конфорка — самостоятельный модуль



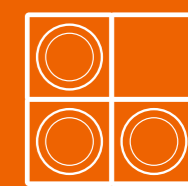
Резиновый уплотнитель (а не герметик)



Простое крепление конфорок на 3 гайки



Отдельный штепсельный разъем на каждую конфорку



Возможность установки заглушки на место поврежденной конфорки