



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





С Е Р И Я 7 0 0

Плиты электрические	8
Плиты индукционные	16
Электрические жарочные поверхности	18
Грили водяные	24
Сковороды	26
Электрические макароноварки	28
Электрические мармиты	32
Электрический котел	34
Электрические фритюрницы	36
Нейтральное оборудование	42

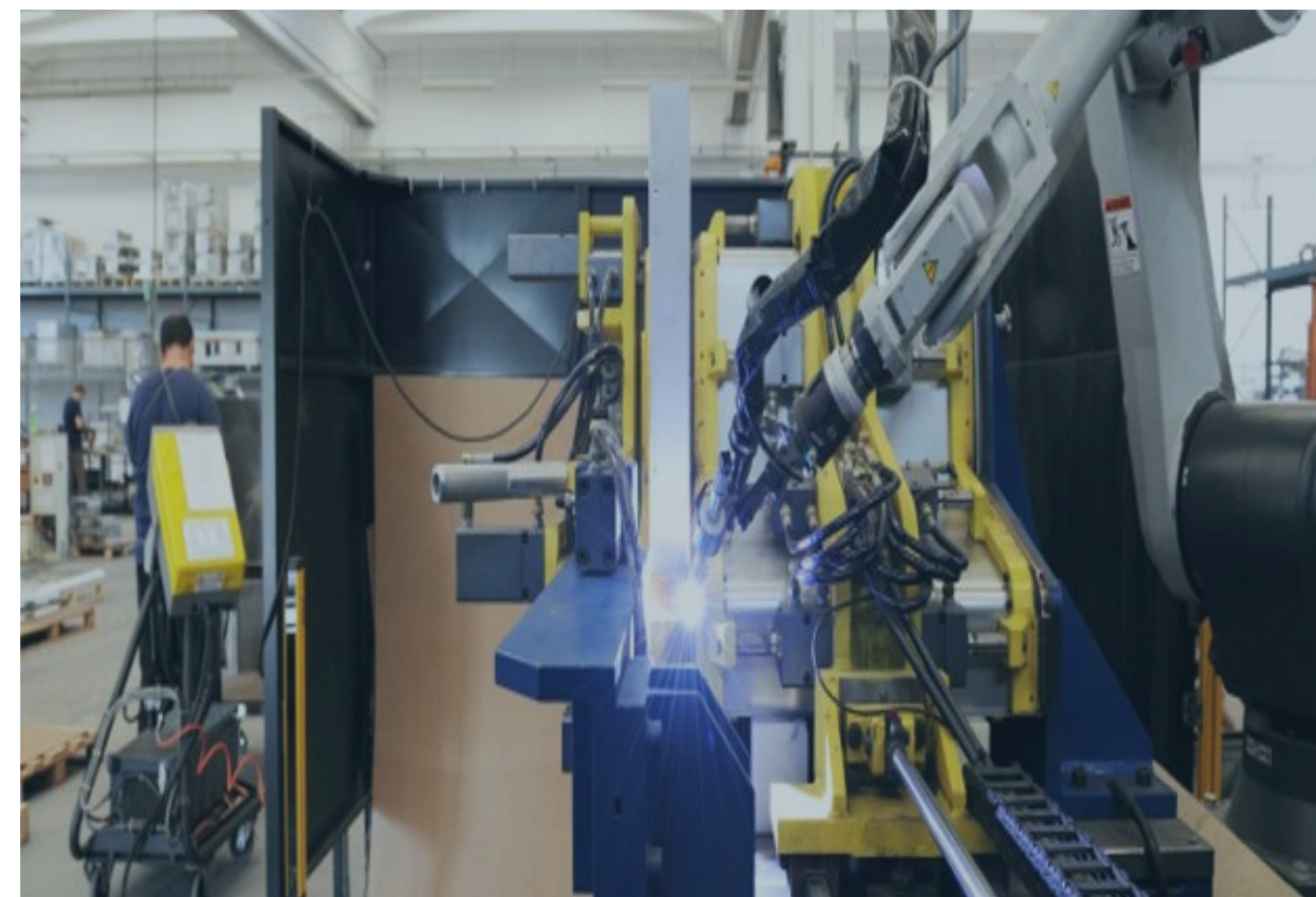
С Е Р И Я 9 0 0

Плиты электрические	48
Плиты индукционные	52
Электрические жарочные поверхности	54
Электрические сковороды опрокидывающиеся	60
Электрические водяные грили	62
Электрические фритюрницы	64
Электрические макароноварки	66
Электрические мармиты	70
Электрический котлы	72
Нейтральное оборудование	74

ПРОИЗВОДСТВО

Veroterm — итальянский бренд высококачественного технологического оборудования для предприятий общественного питания. Огромный опыт работы завода, основанного в 1973 году, вложен в производство современного и надежного оборудования для профессиональной кухни.

Весь цикл от проектирования до производства выполняется на заводе в Италии. При проектировании применяются современные технические решения, удовлетворяющие потребности шеф-поваров и профессионалов сферы HORECA. Современный дизайн обеспечивает максимальную эргономичность, простоту обслуживания и очистки. В производстве используются прочные инновационные материалы, обеспечивающие более высокую надежность и долговечность оборудования. Особое внимание уделяется сырью и комплектующим, в производстве используются только итальянские и евро. В ассортименте Veroterm представлены 3 линейки теплового оборудования: 600, 700 и 900 серии, оснастить профессиональную кухню от небольшого кафе до крупного ресторана, кейтеринговой компании или отеля с большой проходимостью.



СЕРИЯ 700



- 🔥 Столешница нержавеющая сталь 1 мм
- 🔥 IPX5 защита от воды
- 🔥 Размерный ряд 400 и 800 мм
- 🔥 Могут быть дополнены цоколем, боковинами и верхней полкой для объединения модулей в острова
- 🔥 Складская программа

СЕРИЯ 900



- 🔥 Столешница нержавеющая сталь 2 мм
- 🔥 IPX5 защита от воды
- 🔥 Размерный ряд 400 и 800 мм
- 🔥 Могут быть дополнены цоколем, боковинами и верхней полкой для объединения модулей в острова
- 🔥 Доступна под заказ

СЕРИЯ 600



- 🔥 Столешница нержавеющая сталь 1 мм
- 🔥 Высокая мощность
- 🔥 Размерный ряд 400 и 800 мм
- 🔥 Доступна под заказ
- 🔥 Информация по запросу

СЕРИЯ 700

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



Плита VT7RUE10 с 4-мя чугунными конфорками 300х300 мм, выполненными в один уровень с рабочей зоной: в результате получается гладкая поверхность, облегчающая перемещение кастрюль. В каждой конфорке 3 нагревательных элемента. Механический переключатель позволяет выставить температуру от минимальной 0,3 кВт до максимальной 2,5 кВт в 6 режимах на каждую конфорку. Плита стандартно оснащается поддоном для сбора жидкости.

Конвекционный шкаф вместимостью 3 GN 1/1-80 поставляется с 1 решеткой из нержавеющей стали. Шкаф изготовлен полностью из нержавеющей стали, дно из толстого стального листа, усиленного рядом ребер жесткости. Изоляция камеры для приготовления и дверцы обеспечивается слоем термостойкого керамического волокна. Нагрев шкафа обеспечивается нагревательными элементами из нержавеющей стали, устойчивыми к высоким температурам, расположенными под дном и в верхней части камеры. Движение воздуха обеспечивается вентилятором из нержавеющей стали, приводимым в действие мощным электродвигателем. Конвекционный шкаф оснащен термостатом, который регулирует температуру в диапазоне от + 90°C до + 300°C. Возможность выбора различных типов нагрева: статического или вентилируемого; с подогревом снизу, сверху или полного нагрева двумя тэнами.

Плита является основным рабочим оборудованием на профессиональной кухне. Большинство процессов тепловой обработки продуктов производится именно на плитах. В 700 серии бренд Veroterm предлагает широкий ассортимент электрических плит на 2, 4 и 6 конфорок настольные, напольные модели и с духовыми шкафами.

Плита
VT7RUE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Конфорки	В 1 уровень, 4 зоны нагрева

Плита
VT7RUE10VV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Конфорки	В 1 уровень, 4 зоны нагрева

Плита с конвекционным шкафом
VT7RUE10FV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	13,65
Напряжение, В	380
Конфорки	В 1 уровень, 4 зоны нагрева

Плита VT7TRE10T со сплошной поверхностью из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм и 4-мя независимыми зонами нагрева. Размер тепловой рабочей поверхности 727x504x15 мм. Механический переключатель позволяет выставить температуру от минимальной до максимальной на каждую зону нагрева. Мощность одной зоны нагрева 2,25 кВт.

**Плита настольная
VT7TRE10TT**



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	9
Напряжение, В	380
Конфорки	Сплошные, 4 зоны нагрева



**Плита
VT7TRE10VV**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	9
Напряжение, В	380
Конфорки	Сплошные, 4 зоны нагрева

**Плита с конвекционным шкафом
VT7TRE10FV**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	12,65
Напряжение, В	380
Конфорки	Сплошные, 4 зоны нагрева

Плиты VT7CUE (стр. 12–15) с круглыми или квадратными чугунными конфорками представлены в моделях настольных, напольных, с конвекционным или статическим шкафом на 2, 4 или 6 конфорок. Механический переключатель позволяет выставить температуру от минимальной 0,3 кВт до максимальной 2,6 кВт в 6 режимах на каждую конфорку. Безопасность обеспечивается ограничителем температуры, расположенным внутри конфорки.

Плита
VT7CUE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	5,2
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 2 конфорки

Плита
VT7CUE05TTQ



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	5,2
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 2 конфорки

Плита
VT7CUE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	10,4
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 4 конфорки

Плита
VT7CUE10TTQ



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	10,4
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 4 конфорки

Плита
VT7CUE05VV



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	5,2
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 2 конфорки

Плита
VT7CUE05VVQ



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	5,2
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 2 конфорки

Плита
VT7CUE10VV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10,4
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 4 конфорки

Плита
VT7CUE10VVQ



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10,4
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 4 конфорки

Плита с конвекционным шкафом
VT7CUE10FV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	14,05
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 4 конфорки

Плита с конвекционным шкафом
VT7CUE10FVQ



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	14,05
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 4 конфорки

Плита
VT7CUE15TT



Габариты, мм	1200×700×250
Мощность, кВт	15,6
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 6 конфорок

Плита
VT7CUE15TTQ



Габариты, мм	1200×700×250
Мощность, кВт	15,6
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 6 конфорок

Статический духовой шкаф
вместимостью 3 GN 2/1 – 80
с 1 решеткой из нержавеющей стали.
Внутри шкаф из нержавеющей
стали, дно из стального листа,
усиленного ребрами жесткости.
Изоляция камеры и дверцы
обеспечивается слоем термостойкого
керамического волокна. Нагрев
обеспечивается нагревательными
элементами из нержавеющей
стали, устойчивыми к высоким
температурам, расположенными
под дном и в верхней части камеры.
Шкаф оснащен термостатом, который
регулирует температуру от + 90°C
до + 300°C. Возможность выбора типов
нагрева: с подогревом снизу, сверху
или полного нагрева двумя тэнами.

Плита со статическим духовым
шкафом VT7CUE10FF



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	15,8
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 4 конфорки

Плита
VT7CUE15VV



Габариты, мм	1200×700×850
Мощность, кВт	15,6
Напряжение, В	380
Конфорки	Круглые, 6 конфорок

Плита
VT7CUE15VVQ



Габариты, мм	1200×700×850
Мощность, кВт	15,6
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 6 конфорок

СЕРИЯ 700

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



Индукционные плиты все больше завоевывают популярность среди профессиональных поваров. Одним из основных преимуществ индукционных плит является высокая энергоэффективность. Плиты работают на основе электромагнитных полей, которые нагревают посуду, а не саму поверхность плиты. Это позволяет достичь быстрого и равномерного нагрева, сокращая время приготовления блюд. Индукционные плиты Veroterm VT7CIE представлены 4-мя моделями с двумя и четырьмя конфорками в напольном или настольном исполнении.

Столешница плиты изготовлена из пирокерамики толщиной 6 мм. Рабочая зона не более 270 мм, не менее 120 мм. Безопасность при работе с пустыми кастрюлями обеспечивается датчиком перегрева. Датчик обнаружения наплитной посуды диаметром менее 120 мм. Возможность работы с любыми кастрюлями, пригодными для индукции: из железа, чугуна или другого ферромагнитного материала. 9 уровней мощности. Плиты оснащены дисплеем для отображения заданного уровня мощности и любых сигналов об ошибках. Мощность одной конфорки 5 кВт.

Плита индукционная
VT7CIE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT7CIE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	20
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT7CIE05VV



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT7CIE10VV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	20
Напряжение, В	380

СЕРИЯ 700

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



Жарочные поверхности VT2FLE (стр. 19-20) гладкие, VT2FRE (стр. 19-20) рифленые и комбинированные представлены в ассортименте бренда Veroterm настольными и напольными моделями на 1 и 2 рабочие зоны. Жарочная поверхность выполнена из конструкционной стали толщиной 1,5 мм с защитными бортами от брызг высотой 65 мм. Нагрев осуществляется благодаря трубчатым нагревательным элементам, расположенным в непосредственном контакте с жарочной поверхностью. Регулирование температуры осуществляется с помощью термостата. Рабочая температура от + 90°C до + 300°C. Каждая рабочая зона оснащена регулятором температуры. Жарочная поверхность изготовлена с небольшим наклоном для более удобной чистки, оснащена сливным отверстием диаметром 55 мм и большой емкостью для сбора жира. Тefлоновая пробка в стандартную комплектацию не входит и поставляется отдельно.

Поверхность жарочная
гладкая VT2FLE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая VT2FRE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая VT2FLE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	8,2
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая VT2FRE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	8,2
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая **VT2FLE05VV**



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT2FRE05VV**



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT2FLE10VV**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	8,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT2FRE10VV**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	8,1
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм



Жарочные поверхности VT7FBE (стр. 22-23) цельнотянутые с гладкой, рифленой и комбинированной рабочей поверхностью, выполнены из нержавеющей зеркальной стали толщиной 1,5 мм. Представлены в ассортименте настольными и напольными моделями на 1 и 2 рабочие зоны. Нагрев обеспечивается за счет нагревательных элементов, расположенных под рабочей поверхностью. Термостат для регулировки температуры в диапазоне от 120°C до 320°C. Каждая рабочая зона оснащена регулятором температуры. Жарочная поверхность изготовлена с небольшим наклоном для более удобной чистки. Большое отверстие на рабочей поверхности для слива жира диаметром 55 мм в предусмотренную емкость объемом 2,9 литра под самой поверхностью. Тефлоновая пробка в стандартную комплектацию не входит и поставляется отдельно.

Поверхность жарочная
гладкая **VT7FBE05TTL**



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT7FBE05TTR**



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая **VT7FBE05VVL**



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT7FBE05VVR**



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT7FBE10TTL**



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT7FBE10TTR**



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT7FBE10VVL**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT7FBE10VVR**



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая полированная сталь толщиной 1,5 мм

СЕРИЯ 700

ГРИЛИ ВОДЯНЫЕ



Водяные грили в процессе приготовления пищи используют пар. Под решеткой размещается специальная емкость с водой. Такой эффект позволяет добиться минимальной потери веса готовой продукции, а также избежать любого подгорания. Это бережный способ особенно востребован для приготовления рыбы и морепродуктов.

Водяные грили VT7GDE представлены в ассортименте Veroterm настольными и напольными моделями на 1 или 2 независимые зоны нагрева. Нагрев обеспечивается за счет нагревательных элементов, расположенных непосредственно в решетках гриля, решетки выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Температура нагрева 400°C. Предохранительный термостат с автоматическим сбросом для защиты нагревательных элементов. Регулятор энергопотребления регулирует частоту включения-выключения нагревательных элементов. Режим максимальной непрерывной работы используется в процессе очистки, вызывает пиролиз жиров на нагревательных элементах. Съемный цельнотянутый резервуар для воды выполнен из нержавеющей стали AISI 304, с отверстием для слива. Вода улучшает качество готовящихся продуктов и отводит жиры в канализацию.

Гриль водяной VT7GDE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

Гриль водяной VT7GDE05VV



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	4,1
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

Гриль водяной VT7GDE10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	8,2
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

Гриль водяной VT7GDE10VV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	8,2
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

СЕРИЯ 700

СКОВОРОДЫ



Жарка, тушение, запекание, пассировка в больших объемах – под силу сделать с высококачественным оборудованием Veroterm. В ассортименте бренда многофункциональная сковорода на 12 литров и опрокидывающиеся сковороды на 50 литров.

Сковорода 12 литров
VT7MPE05VV



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	4,5
Напряжение, В	380

Сковорода опрокидывающаяся
50 литров VT7BRE10MO



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10,5
Напряжение, В	380
Привод	Электромеханический

Сковорода опрокидывающаяся
50 литров VT7BRE10MA



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	10,2
Напряжение, В	380
Привод	Ручной

Сковорода VT7MPE с цельнотянутой емкостью на 12 литров из нержавеющей стали с толстым дном и большим отверстием для слива. Нагрев обеспечивается за счет нагревательных элементов, которые обеспечивают равномерное приготовление по всей поверхности сковороды. Термостат, позволяющий регулировать температуру в диапазоне от 100°C до 300°C.

Опрокидывающиеся сковороды VT7BRE с цельнотянутой емкостью на 50 литров нержавеющей стали представлены в двух моделях с механизмом ручного или электромеханического опрокидывания. Система ручного подъема осуществляется с помощью рулевого колеса, электромеханическая подъемная система с помощью запатентованной системы рычагов, приводимых в действие приводом. Нагрев обеспечивается за счет специальных высокоэффективных нагревательных элементов, которые приводятся в действие термостатом и расположены на дне емкости. Варочная емкость оснащена термостатом, который позволяет регулировать температуру в диапазоне от +90°C до +300°C. Сбалансированная крышка из нержавеющей стали.

СЕРИЯ 700

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МАКАРОНОВАРКИ



Макароноварка 26 литров
VT7CPEP05



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Ванны	Ванна 26 л, без корзин
Корзины	Дополнительная опция приобретаются отдельно

Сковорода 26+26 литров
VT7CPEP10



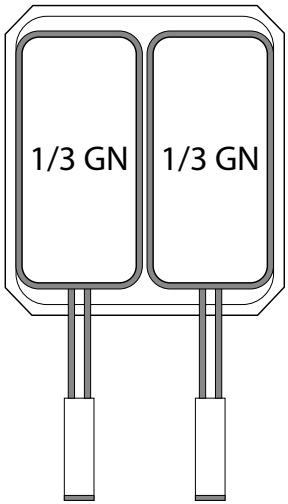
Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380
Ванны	2 ванны 26+26 л, без корзин
Корзины	Дополнительная опция приобретаются отдельно

В ассортименте Veroterm **макароноварки VT7CPEP** представлены двумя моделями с одной и двумя ваннами на 26 литров. Цельнотянутые ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 316, устойчивой к воздействию соленой воды и крахмала. Ванна с закругленными краями, зоной перелива и сбора крахмала, сливным отверстием и небольшой перфорированной поверхностью спереди в качестве опоры для корзины. Ванны имеют обнижение от уровня рабочей столешницы на 50 мм для защиты от брызг. Нагрев осуществляется за счет полностью погруженных в воду двух нагревательных элементов, покрытых устойчивой к соленой воде и крахмалу оболочкой CRONIFER. Термостат с ручным переключением для защиты от сухого хода. Управление осуществляется с помощью переключателя. Макароноварки с кран для наполнения водой.

Макароноварки поставляются без корзин. **Дополнительно приобретаются комплекты из 2-х, 3-х и 4-х корзин (стр. 30)**, один комплект идет на одну ванну.

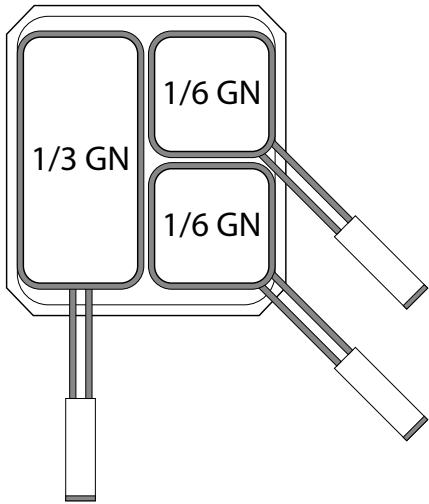


Комплект из 2х корзин
GN 1/3



Габариты, мм	2 корзины GN 1/3 – 290×120×200
Комплект	2 корзины — комплект на 1 ванну

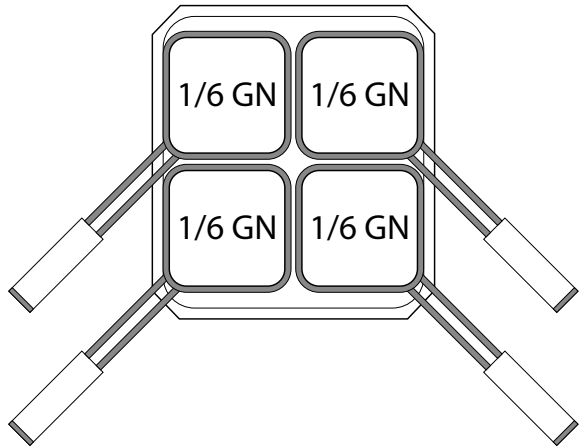
Комплект из 3х корзин
GN 1/3 и GN 1/6



Габариты, мм	1 корзина GN 1/3 – 290×120×200 2 корзины GN 1/6 – 140×140×200
Комплект	3 корзины — комплект на 1 ванну



Комплект из 4х корзин
GN 1/6



Габариты, мм	2 корзины GN 1/6 – 140×140×200
Комплект	4 корзины — комплект на 1 ванну



СЕРИЯ 700

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МАРМИТЫ



Мармиты на профессиональной кухне помогают сохранять готовые блюда в теплом состоянии. В ассортименте Veroterm представлены мармиты VT7BME на 1 и 2 ванны настольными и напольными моделями. Ванны цельнотянутые выполнены из нержавеющей стали AISI 304 со сливным отверстием, подходит для габаритов GN 1/1 глубиной до 150 мм. Нагрев осуществляется благодаря нагревательным элементам, тепло передается только на дно емкости для экономии электроэнергии. Предохранительный термостат с ручным управлением. Управление осуществляется с помощью выключателя и термостата с температурой от +30°C до +90°C с датчиком, погруженным в резервуар. Мармиты оснащены краном для наполнения водой и сливным рычагом.

Мармит водяной
VT7BME05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Вместимость	1 ванна GN 1/1-150
Дополнительная информация	Кран для залива воды входит в комплектацию

Мармит водяной
VT7BME10TT



Габариты, мм	800×700×250
Мощность, кВт	0,38
Напряжение, В	220
Вместимость	2 GN 1/1-150, делитель на 530 мм входит в комплектацию
Дополнительная информация	Кран для залива воды входит в комплектацию

Мармит водяной
VT7BME05VV



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Вместимость	1 ванна GN 1/1-150
Дополнительная информация	Кран для залива воды входит в комплектацию

Мармит водяной
VT7BME10VV



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Вместимость	2 GN 1/1-150, делитель на 530 мм входит в комплектацию
Дополнительная информация	Кран для залива воды входит в комплектацию

СЕРИЯ 700

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КОТЕЛ



Котел 55 литров
VT7PIE1005



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	12
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Непрямой

Котел в 700 серии бренда Veroterm представлен моделью **VT7PIE** на 55 литров. Непрямой нагрев обеспечивается нагревательными элементами INCOLOY. Давление в рубашке регулируется предохранительным клапаном. Манометр и предохранительный термостат. Переключатель для регулировки мощности в трех положениях. Рабочий термостат для регулирования температуры внутри емкости для приготовления пищи, максимальная температура +130°. Емкость для приготовления пищи из нержавеющей стали AISI 316. Удобный сливной кран.



СЕРИЯ 700

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



Модели фритюрниц с емкостями на 9 литров оснащены термостатом, который позволяет регулировать температуру в диапазоне от +100°C до +190°C. Предохранительный термостат с ручным включением. Нагрев масла обеспечивается нагревательными элементами из нержавеющей стали, погруженными в масло и легко наклоняемыми для облегчения очистки. В стандартную комплектацию входит емкость для масла с фильтром из нержавеющей стали.

Veroterm предлагает широкий ассортимент фритюрниц. **Фритюрницы** представлены напольными моделями VT2FGE, VT7FGE с механической панелью и VT7FEE с электронной панелью управления с одной или двумя ваннами на 9, 10, 11 и 15 литров. У моделей с ваннами на 10 литров тэны фиксированные, на 9 и 15 литров поворотные, на 11 литров тэны подъемные. Ванны фритюрниц цельнотянутые из нержавеющей стали выполнены с наклоном к сливному патрубку, соединенному с емкостью для масла из нержавеющей стали. Ванны выполнены с обнижением на 55 мм по отношению к рабочей поверхности. В стандартную комплектацию всех моделей фритюрниц входят корзины и крышки из нержавеющей стали.

**Фритюрница 9+9 литров
VT7FGE0507**



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	15
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 9+9 л, 2 корзины, размер корзины 113×270×145 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

**Фритюрница 9+9 литров
VT7FEE0507**



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	15
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 9+9 л, 2 корзины, размер корзины 113×270×145 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Электронная

Фритюрница 10 литров
VT2FGE0510



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	8
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	Ванна 10 л, 1 корзина, размер корзины 310×200×100 Н мм, корзина входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница 10+10 литров
VT2FGE1010



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	16
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 10 +10 л, 2 корзины, размер корзины 310×200×100 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница 11 литров
VT7FGE05TT



Габариты, мм	400×700×250
Мощность, кВт	8,7
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	1 ванна 11 л, 1 корзина, размер корзины 285×200×100 мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница 11+11 литров
VT7FGE07TT



Габариты, мм	600×700×250
Мощность, кВт	17,4
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 11+11 л, 2 корзины, размер корзины 285×200×100 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Модели фритюрниц с емкостями на 10 литров оснащены термостатом, который позволяет регулировать температуру в диапазоне от +100°C до +190°C. Предохранительный термостат включается вручную. Нагрев масла обеспечивается благодаря фиксированным нагревательным элементам из нержавеющей стали, погруженным в масло в середине резервуара для облегчения очистки. Шкаф подходит для установки емкости для масла из нержавеющей стали. Емкость для масла дополнительная опция.

Фритюрница 11+11 литров
VT7FGE0715



Габариты, мм	600×700×850
Мощность, кВт	17,4
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 11+11 л, 2 корзины, размер корзины 285×200×100 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Модели фритюрниц на 11 литров представлены в настольном и напольном исполнении, **на 15 литров** в напольном исполнении с механической и электронной панелями управления.

Модели фритюрниц на 11 и 15 литров оснащены термостатом, регулирующим температуру от +100°C до +190°C. Предохранительный термостат включается вручную. Нагрев масла обеспечивается нагревательными элементами из нержавеющей стали, погруженными в масло и наклоняемыми для облегчения очистки. В стандартной комплектации имеется масляный контейнер из нержавеющей стали с фильтром, корзины и крышки из нержавеющей стали.

Фритюрница 15 литров
VT7FGE0515



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	15
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	ванна 15 л, корзины входят в комплектацию

Фритюрница 15 литров
VT7FEE0515



Габариты, мм	400×700×850
Мощность, кВт	15
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	ванна 15 л, размер корзины 113×270×145 Н мм, корзина входит в комплектацию
Панель управления	Электронная



Фритюрница 15+15 литров
VT7FGE1015



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	30
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 15+15 л, 2 корзины, размер корзины 270×280×111 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница 15+15 литров
VT7FEE1015



Габариты, мм	800×700×850
Мощность, кВт	30
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны 15+15 л, 2 корзины, размер корзины 270×280×111 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Электронная



СЕРИЯ 700

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Нейтральное оборудование играет значительную роль на профессиональной кухне. Столы-вставки являются дополнительной рабочей поверхностью повара для сортировки, разделки, нарезки, обработки продуктов для приготовления, порционирования готовых блюд.

Все нейтральное оборудование бренда Veroterm выполнено из нержавеющей стали AISI 430. Усиленная рама из нержавеющей стали, пригодная для тяжелой работы. Закругленные края облегчают очистку. Обработанная лазером рабочая поверхность обеспечивает точное прилегание и надежное крепление нейтральных модулей и оборудования в линию. Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали.

Стол-вставка
VT7NEN05TT



Габариты, мм 400×700×250

Стол-вставка с ящиком
VT7NCN05TT



Габариты, мм 400×700×250

Стол-вставка
VT7NEN10TT



Габариты, мм 800×700×250

Стол-вставка с ящиком
VT7NCN10TT



Габариты, мм 800×700×250

Стол-вставка
VT7NEN05VV



Габариты, мм	400×700×850
--------------	-------------

Стол-вставка с ящиком
VT7NCN05VV



Габариты, мм	400×700×850
--------------	-------------

Стенд открытый
VT7NVN05



Габариты, мм	400×610×613
--------------	-------------

Стенд открытый
VT7NVN10



Габариты, мм	800×610×613
--------------	-------------

Стол-вставка
VT7NEN10VV



Габариты, мм	800×700×850
--------------	-------------

Стол-вставка с ящиком
VT7NCN10VV



Габариты, мм	800×700×850
--------------	-------------

Стенд открытый
VT7NVN15



Габариты, мм	1200×610×613
--------------	--------------

Стенды открытые предназначены для размещения профессионального кухонного настольного оборудования, давая больше возможностей для планировки или расширении рабочего пространства на профессиональной кухне.

Колонка водяная
K9COLL



Габариты, мм	175×95×600
--------------	------------

Дверца
K7PORTA



Габариты, мм	395×42×460
Совместимость	Для всех нейтральных столов-вставок, стендов, дополнительная опция

Столы-вставки и стенды открытые могут быть укомплектованы дверями или ящиками. На нейтральные столы может быть установлена водяная колонка K9COLL.



СЕРИЯ 900

ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



Плиты VT4CUER с квадратными чугунными конфорками представлены в моделях настольных, напольных и с конвекционным шкафом на 2, 4 или 6 конфорок. Нагревательные элементы, закрепленные на дне конфорки, покрыты слоем изоляционного материала. Механический переключатель позволяет выставить температуру от минимальной до максимальной в 6 режимах. Мощность каждой конфорки 4 кВт. Безопасность обеспечивается ограничителем температуры, расположенным внутри конфорки. Цельнотянутая рабочая поверхность под конфорками выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 2 мм, обеспечивает легкую очистку и предотвращение повреждения электрических деталей жидкостью.

Плита VT4CUER05TT



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	8
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 2 конфорки

Плита VT4CUER10TT



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	16
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 4 конфорки

Плита VT4CUER15TT



Габариты, мм	1200×900×250
Мощность, кВт	24
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 6 конфорок

Плита с открытым шкафом
VT4CUEP05VV



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	8
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 2 конфорки

Плита с открытым шкафом
VT4CUEP10VV



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	16
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 4 конфорки



Статический духовой шкаф вместимостью 3 GN 2/1 – 80 поставляется с 1 решеткой из нержавеющей стали. Внутри шкаф изготовлен полностью из нержавеющей стали, дно из толстого стального листа, усиленного рядом ребер жесткости. Изоляция камеры для приготовления и дверцы обеспечивается слоем термостойкого керамического волокна. Нагрев шкафа обеспечивается нагревательными элементами из нержавеющей стали, устойчивыми к высоким температурам, расположенными под дном и в верхней части камеры. Шкаф оснащен термостатом, который регулирует температуру в диапазоне от + 90°С до + 300°С. Возможность выбора различных типов нагрева: с подогревом снизу, сверху или полного нагрева двумя тэнами.

Плита с открытым шкафом
VT4CUEP15VV



Габариты, мм	1200×900×850
Мощность, кВт	24
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 6 конфорок

Плита с духовым статическим шкафом
VT4CUEP15FF



Габариты, мм	1200×900×850
Мощность, кВт	29,4
Напряжение, В	380
Конфорки	Квадратные, 6 конфорок

СЕРИЯ 900

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ



Индукционные плиты **VT4CIEP** в 900 серии представлены моделями на 2 и 4 конфорки в настольном и напольном исполнении. Столешница плиты изготовлена из пирокерамики толщиной 6 мм. Рабочая зона не более 270 мм, не менее 120 мм. Безопасность при работе с пустыми кастрюлями обеспечивается датчиком перегрева. Датчик обнаружения наплитной посуды диаметром менее 120 мм. Возможность работы с любыми кастрюлями, пригодными для индукции: из железа, чугуна или другого ферромагнитного материала. 9 уровней мощности. Плиты оснащены дисплеем для отображения заданного уровня мощности и любых сигналов об ошибках. Мощность одной конфорки 7 кВт.

Плита индукционная
VT4CIEP05TT



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT4CIEP10TT



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	28
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT4CIEP05VV



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380

Плита индукционная
VT4CIEP10VV



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	28
Напряжение, В	380

СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ



Жарочные поверхности **VT4FLES** гладкие, **VT4FRES** рифленые и комбинированные представлены в ассортименте бренда Veroterm настольными и напольными моделями на 1 и 2 рабочие зоны. Жарочная поверхность выполнена из конструкционной стали толщиной 1,5 мм с защитными бортами от брызг высотой 65 мм. Нагрев осуществляется благодаря трубчатым нагревательным элементам, расположенным в непосредственном контакте с жарочной поверхностью. Регулирование температуры осуществляется с помощью термостата. Рабочая температура от + 90°C до + 300°C. Каждая рабочая зона оснащена регулятором температуры. Жарочная поверхность изготовлена с небольшим наклоном для более удобной чистки, оснащена сливным отверстием диаметром 55 мм и большой емкостью для сбора жира. Тefлоновая пробка в стандартную комплектацию не входит и поставляется отдельно.

Поверхность жарочная
гладкая **VT4FLES05TT**



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT4FRES05TT**



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT4FLES10TT**



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT4FRES10TT**



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая VT4FLES05VV



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая VT4FRES05VV



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	6,5
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая VT4FLES10VV



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая VT4FRES10VV



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Конструкционная сталь толщиной 1,5 мм



Жарочные поверхности VT4FBER (стр. 58–59) цельнотянутые с гладкой, рифленой и комбинированной рабочей поверхностью, выполнены из нержавеющей зеркальной стали толщиной 1,5 мм. Представлены в ассортименте настольными и напольными моделями на 1 и 2 рабочие зоны. Нагрев обеспечивается за счет нагревательных элементов, расположенных под рабочей поверхностью. Термостат для регулировки температуры в диапазоне от 120°C до 320°C. Каждая рабочая зона оснащена регулятором температуры. Жарочная поверхность изготовлена с небольшим наклоном для более удобной чистки. Большое отверстие на рабочей поверхности для слива жира диаметром 55 мм в предусмотренную емкость объемом 2,9 литра под самой поверхностью. Тефлоновая пробка в стандартную комплектацию не входит и поставляется отдельно.

Поверхность жарочная
гладкая **VT4FBEP05TTL**



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT4FBEP05TTR**



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая **VT4FBEP05VVL**



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
рифленая **VT4FBEP05VVR**



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	7
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT4FBEP10TTL**



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT4FBEP10TTR**



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/гладкая **VT4FBEP10VVL**



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/гладкая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

Поверхность жарочная
гладкая/рифленая **VT4FBEP10VVR**



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	14
Напряжение, В	380
Тип поверхности	Гладкая/рифленая
Материал рабочей поверхности	Нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм

СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СКОВОРОДЫ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ



Опрокидывающиеся сковороды VT4BREP с цельнотянутой емкостью на 85 и 132 литров нержавеющей стали представлены в моделях с механизмом ручного или электромеханического опрокидывания. Система ручного подъема осуществляется с помощью рулевого колеса, электромеханическая подъемная система с помощью запатентованной системы рычагов, приводимых в действие приводом. Нагрев обеспечивается за счет специальных высокоэффективных нагревательных элементов, которые приводятся в действие термостатом и расположены на дне емкости. Варочная емкость оснащена термостатом, который позволяет регулировать температуру в диапазоне от +90°C до +300°C. Сбалансированная крышка из нержавеющей стали.

Сковорода 85 литров
VT4BREP10MA



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	13,2
Напряжение, В	380
Привод	Ручной

Сковорода 85 литров
VT4BREP10MO



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	13,5
Напряжение, В	380
Привод	Электромеханический

Сковорода 132 литра
VT4BREP15MO



Габариты, мм	1200×900×850
Мощность, кВт	20
Напряжение, В	380
Привод	Электромеханический

СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВОДЯНЫЕ ГРИЛИ



Гриль водяной VT4GDEP05TT



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	5,4
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

Гриль водяной VT4GDEP10TT



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	10,8
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Прямой

Водяные грили VT4GDEP представлены в ассортименте Veroterm настольными моделями на 1 или 2 независимые зоны нагрева. Нагрев обеспечивается за счет нагревательных элементов, расположенных непосредственно в решетках гриля, решетки выполнены из нержавеющей стали AISI 304. Температура нагрева 400°C. Предохранительный термостат с автоматическим сбросом для защиты нагревательных элементов. Регулятор энергопотребления регулирует частоту включения-выключения нагревательных элементов. Режим максимальной непрерывной работы используется в процессе очистки, вызывает пиролиз жиров на нагревательных элементах. Съемный цельнотянутый резервуар для воды выполнен из нержавеющей стали AISI 304, с отверстием для слива. Вода улучшает качество готовящихся продуктов и отводит жиры в канализацию.



СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ



Фритюрницы представлены напольными моделями **VT4FGEP с механической панелью** и **VT4FEER с электронной панелью** управления с одной или двумя ваннами на 20 литров. Ванны фритюрниц цельнотянутые из нержавеющей стали выполнены с наклоном к сливному патрубку, соединенному с емкостью для масла из нержавеющей стали. Ванны выполнены с обнижением на 55 мм по отношению к рабочей поверхности.

Фритюрницы оснащены термостатом, который позволяет регулировать температуру в диапазоне от +100°C до +190°C. Предохранительный термостат с ручным включением. Нагрев масла обеспечивается мощными нагревательными элементами из нержавеющей стали, погруженными в масло и легко наклоняемыми для облегчения очистки. Мощные и быстро включающиеся тэны позволяют избежать охлаждения масла при погружении продуктов во фритюр.

В стандартную комплектацию входит емкость для масла с фильтром из нержавеющей стали, корзинами и крышками из нержавеющей стали.

Фритюрница 20 литров
VT4FGEP0520



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	18
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	1 ванна 20 л, 1 корзина, размер корзины 295×375×117 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница напольная 20 литров
VT4FEER0520



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	18,1
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	1 ванна 20 л, 1 корзина, размер корзины 295×375×117 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Электронная

Фритюрница 20+20 литров
VT4FGEP1020



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	36
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны по 20 л, 2 корзины, размер корзины 295×375×117 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Механическая

Фритюрница 20+20 литров
VT4FEER1020



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	36,2
Напряжение, В	380
Ванны, корзины	2 ванны по 20 л, 2 корзины, размер корзины 295×375×117 Н мм, корзины входят в комплектацию
Панель управления	Электронная

СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
МАКАРОНОВАРКИ



Макароноварка 40 литров
VT4CPEP05



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	9,9
Напряжение, В	380
Ванны	1 ванна 40 л, без корзин
Корзины	Дополнительная опция приобретаются отдельно

Сковорода 40+40 литров
VT4CPEP10



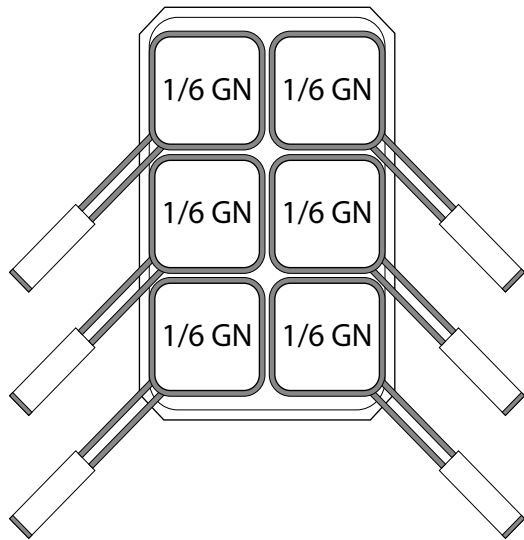
Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	19,8
Напряжение, В	380
Ванны	2 ванны 40+40 л, без корзин
Корзины	Дополнительная опция приобретаются отдельно

В ассортименте Veroterm **макароноварки VT4CPEP** представлены двумя моделями с одной и двумя ваннами на 40 литров. Цельнотянутые ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 316, устойчивой к воздействию соленой воды и крахмала. Ванна с закругленными краями, зоной перелива и сбора крахмала, сливным отверстием и небольшой перфорированной поверхностью спереди в качестве опоры для корзины. Ванны имеют обнижение от уровня рабочей столешницы на 50 мм для защиты от брызг. Нагрев осуществляется за счет полностью погруженных в воду двух нагревательных элементов, покрытых устойчивой к соленой воде и крахмалу оболочкой CRONIFER. Термостат с ручным переключением для защиты от сухого хода. Управление осуществляется с помощью переключателя. Макароноварки с краном для наполнения водой.

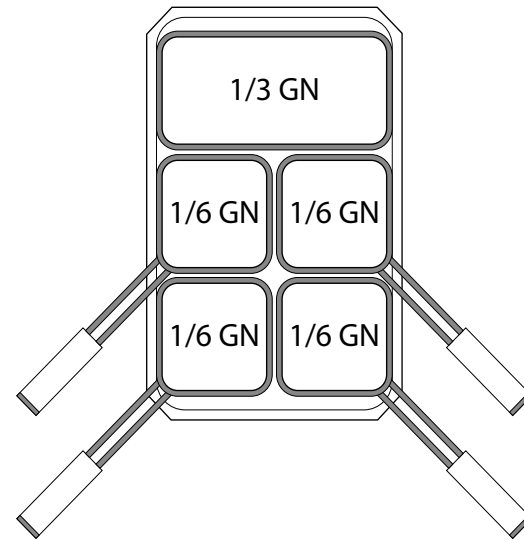
Макароноварки поставляются без корзин. **Дополнительно приобретаются комплекты из 3-х, 4-х, 5-ти и 6-ти корзин (стр. 68)**, один комплект идет на одну ванну.



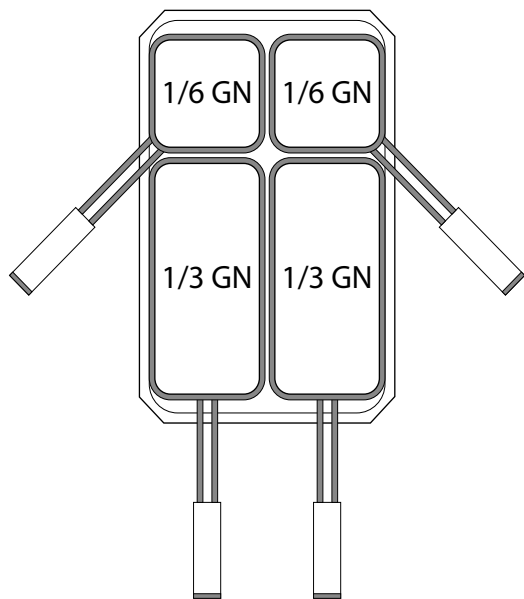
Комплект из 6ти корзин
GN 1/6 для серии 900



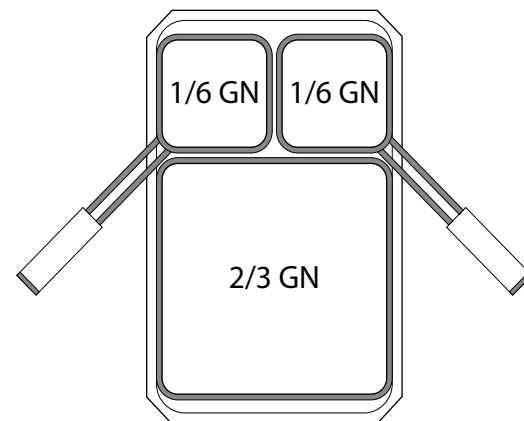
Комплект из 5ти корзин
GN 1/3 И GN 1/6 для серии 900



Комплект из 4х корзин
GN 1/3 И GN 1/6 для серии 900



Комплект из 3х корзин
GN 2/3 И GN 1/6 для серии 900



СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАРМИТЫ



В ассортименте Veroterm представлены **мармиты VT4BMEP** на 1 и 2 ванны настольными и напольными моделями. Ванны цельнотянутые выполнены из нержавеющей стали AISI 304 со сливным отверстием, подходит для гостроемкостей GN 1/1+1/3 глубиной до 150 мм. Нагрев осуществляется благодаря нагревательным элементам, тепло передается только на дно емкости для экономии электроэнергии. Предохранительный термостат с ручным управлением. Управление осуществляется с помощью выключателя и термостата с температурой от +30°C до +90°C с датчиком, погруженным в резервуар. Мармиты оснащены краном для наполнения водой и сливным рычагом.

Мармит водяной
VT4BMEP05TT



Габариты, мм	400×900×250
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Ванна	1 ванна GN 1/1 + 1/3

Мармит водяной
VT4BMEP10TT



Габариты, мм	800×900×250
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Ванна	2 ванны для GN 1/1 + 1/3

Мармит водяной
VT4BMEP05VV



Габариты, мм	400×900×850
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	220
Ванна	1 ванна GN 1/1 + 1/3

Мармит водяной
VT4BMEP10VV



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	3
Напряжение, В	220
Ванна	2 ванны для GN 1/1 + 1/3

СЕРИЯ 900

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ



Котлы представлены моделями **VT4PIES** на 100 и 150 литров. Непрямой нагрев обеспечивается нагревательными элементами INCOLOY. Давление в рубашке регулируется предохранительным клапаном. Манометр и предохранительный термостат. Переключатель для регулировки мощности в трех положениях. Рабочий термостат для регулирования температуры внутри емкости для приготовления пищи, максимальная температура +130°. Емкость для приготовления пищи из нержавеющей стали AISI 316. Удобный сливной кран.

Котел 100 литров
VT4PIES1011



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	16
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Непрямой нагрев

Котел 100 литров
VT4PIES1011A



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	16
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Непрямой нагрев, автоклав

Котел 150 литров
VT4PIES1016



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	18
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Непрямой нагрев

Котел 150 литров
VT4PIES1016A



Габариты, мм	800×900×850
Мощность, кВт	18
Напряжение, В	380
Тип нагрева	Непрямой нагрев, автоклав

СЕРИЯ 900

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Нейтральное оборудование играет значительную роль на профессиональной кухне. Столы-вставки являются дополнительной рабочей поверхностью повара для сортировки, разделки, нарезки, обработки продуктов для приготовления, порционирования готовых блюд.

Стенды открытые предназначены для размещения профессионального кухонного настольного оборудования, давая больше возможностей для планировки или расширения рабочего пространства на профессиональной кухне.

Все нейтральное оборудование бренда Veroterm выполнено из нержавеющей стали AISI 430. Усиленная рама из нержавеющей стали, пригодная для тяжелой работы. Закругленные края облегчают очистку. Обработанная лазером рабочая поверхность обеспечивает точное прилегание и надежное крепление нейтральных модулей и оборудования в линию. Регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали.

Стол-вставки и стенды открытые могут быть укомплектованы дверями или ящиками. На нейтральные столы может быть установлена водяная колонка K9COLL.

Стол-вставка
VT4NENP05TT



Габариты, мм 400×900×250

Стол-вставка с ящиком
VT4NCNP05TT



Габариты, мм 400×900×250

Стол-вставка
VT4NENP10TT



Габариты, мм 800×900×250

Стол-вставка с ящиком
VT4NCNP10TT



Габариты, мм 800×900×250

Стол-вставка
VT4NENP05VV



Габариты, мм	400×900×850
--------------	-------------

Стол-вставка с ящиком
VT4NCNP05VV



Габариты, мм	400×900×850
--------------	-------------

Стол-вставка
VT4NVN05



Габариты, мм	400×810×613
--------------	-------------

Стол-вставка
VT4NVN10



Габариты, мм	800×810×613
--------------	-------------

Стол-вставка
VT4NENP10VV



Габариты, мм	800×900×850
--------------	-------------

Стол-вставка с ящиком
VT4NCNP10VV



Габариты, мм	800×900×850
--------------	-------------

Стол-вставка
VT4NVN15



Габариты, мм	1200×810×613
--------------	--------------

Стенды открытые предназначены для размещения профессионального кухонного настольного оборудования, давая больше возможностей для планировки или расширении рабочего пространства на профессиональной кухне.

Колонка водяная K9COLL



Габариты, мм	175×95×600
--------------	------------

Дверца K7PORTA



Габариты, мм	395×42×460
Совместимость	Для всех нейтральных столов-вставок, стенов, дополнительная опция

Столы-вставки и стенов открытые могут быть укомплектованы дверями или ящиками. На нейтральные столы может быть установлена водяная колонка K9COLL.



