

**МХМ**  
марихолодмаш

# Тепловое оборудование 700 серии



Профессиональное оснащение кухни

# ПОЧЕМУ 700 СЕРИЯ — ЭТО ВЫБОР ПРОФЕССИОНАЛОВ?

*Единая линия — максимальная эффективность работы кухни*

**Оборудование 700 серии** разработано с одинаковой глубиной и высотой. Оно выступает целостной системой для эффективной работы горячего цеха предприятий питания.

Унифицированные гастрорёмкости и нейтральные шкафы формируют технологические линии любой конфигурации — от небольшой столовой до цеха на комбинате питания.

Ровная линия модулей без зазоров и перепадов делает рабочую зону удобной и логичной. Повара не тратят время и не снижают темп при переходах между разными модулями — работа кухни идет стабильно и оперативно «конвейерным методом» даже в часы пик.



## Скорость и эффективность работы

Единый стандарт оборудования исключает ошибки поваров и ускоряет отдачу блюд. Работа идет быстро и эффективно за счет общей логики управления и типовых гастрорёмкостей.



## Простота обслуживания

Один поставщик — одна служба сервиса, единые запчасти и регламенты. Плановое ТО проходит быстрее, а внеплановый ремонт дешевле.



## Гигиена и лёгкость уборки

Оборудование одной серии имеет одинаковые стыки, покрытия и зазоры между модулями. Это минимизирует места скопления грязи и жира и сокращает время уборки после смены.



## Экономия при покупке

Оборудование одной серии снижает затраты: вы получаете оптовую цену, единую отгрузку без риска срыва, сокращаете затраты на обслуживание и сервис.



# КПЭТ60/7 КОТЁЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕПЛОВОЙ

**Универсальный котёл с косвенным паровым обогревом** через пароводяную «рубашку» предназначен для приготовления первых и вторых блюд, бульонов, каш, компотов в больших объёмах. В отличие от прямого нагрева, тепло равномерно передаётся бережно через воду, исключая локальный перегрев. Это минимизирует риск брака, снижает производственные издержки и обеспечивает стабильное качество готового продукта.

- ✓ **Равномерный нагрев** — исключено пригорание, снижение потерь продукта при приготовлении.
- ✓ **Защита ТЭНов от «сухого хода»** — датчик немедленно отключает нагрев при недостатке воды в рубашке.
- ✓ **3 режима нагрева (слабый / средний / сильный)** — точное управление технологическим процессом.
- ✓ **Регулируемые опоры** — удобство настройки под рабочую высоту линии.
- ✓ **Автоматический контроль давления (электроконтактный манометр)** — безопасная работа без постоянного надзора.

*Готовьте больше  
вкусных блюд без риска  
пригорания!*

| Параметр                                               | Значение              |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| Рабочий объем, л                                       | 60                    |
| Мощность, кВт                                          | 9,0 (3 x 3,0 кВт)     |
| Время разогрева до 95°C, мин                           | 45                    |
| Рабочее давление в рубашке, кПа                        | 20 — 45 кПа           |
| Напряжение, В                                          | 400 / 230, 3 фазы     |
| Габаритные размеры (Д x Ш x В) / с воздухопроводом, мм | 800 x 700 x 860 / 970 |
| Масса, кг                                              | 90                    |





# ЭЛЕКТРОВАРКА КУХОННАЯ

**Профессиональная электроварка с двумя независимыми варочными ваннами** для варки разных продуктов: макарон,пельменей, вареников, яиц, картофеля.

Две рабочих ванны увеличивают производительность кухни, позволяя разделить потоки заказов, одновременно готовить первые блюда и гарнир. Комплект гастроремкостей GN1/3 и GNP1/6 с перфорацией исключает контакт продукта со стенками ванны — блюда сохраняют форму, не слипаются, вероятность брака сведена к нулю.

- ✓ **Равномерный нагрев** — исключено пригорание, снижение потерь продукта при приготовлении.
- ✓ **3 режима нагрева (слабый / средний / сильный)** — точное управление технологическим процессом.
- ✓ **Защита ТЭНов от «сухого хода»** — имеется отметка уровня воды в ванне; при перегреве термодатчик отключает нагрев.



**Настольное исполнение:**

ЭК-70Н / ЭК-70Н-01 / ЭК-70Н-02 / ЭК-70Н-03

*Две ванны — разнообразие  
блюд и скорость  
без компромиссов!*

| Параметр                                   | Значение                      |
|--------------------------------------------|-------------------------------|
| Объем воды (кипячение / варка), л          | 70 (2 x 35 л) / 50 (2 x 25 л) |
| Мощность, кВт                              | 15 (4 x 3,75 кВт)             |
| Время разогрева до 100°C, мин, не более    | 30 мин                        |
| Напряжение, В                              | 400, 3 фазы                   |
| Габариты (Д x Ш x В) / с воздуховодом, мм: | 800 x 700 / 760 x 860 / 970   |
| Комплект гастроремкостей                   | GN1/3, GNP1/6                 |
| Масса, кг                                  | 79                            |



**На подставке:**

ЭК-70П / ЭК-70П-01 / ЭК-70П-02 / ЭК-70П-03

# СЭ-47 СКОВОРОДА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

## Профессиональная опрокидывающаяся электрическая сковорода

с прямоугольной стальной чашей объёмом 40 л обеспечивает равномерный прогрев по всему дну, позволяет обрабатывать большие объёмы продуктов за один цикл. Незаменима для жарки основным способом, пассерования, тушения и припускания мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания: от мини-столовых до ресторанов высокой проходимости.

- ✓ **Механизм опрокидывания** (пара «винт-гайка») обеспечивает быструю выгрузку без усилий.
- ✓ **Откидная крышка** с фиксацией в любом положении до 90° создает удобство и оперативность работы, защищает от брызг.
- ✓ **Терморегулятор** с точным контролем заданной температуры гарантирует стабильное качество блюд.
- ✓ **Автоматическое отключение ТЭНов** при наклоне чаши более 12° обеспечивает безопасность оператора.
- ✓ **Аварийный термоограничитель** защищает от перегрева при достижении температуры 324°С (в случае отказа терморегулятора).
- ✓ **Экономный расход электроэнергии** — в режиме поддержания температуры до 230°С не более 1,4 кВт·ч.

*Жарит, тушит,  
припускает ...  
... и сама себя разгружает!*

| Параметр                                  | Значение                    |
|-------------------------------------------|-----------------------------|
| Суммарная мощность, кВт                   | 9,0 (3 x 3,0 кВт)           |
| Вместимость чаши, л                       | 40                          |
| Площадь дна чаши, не менее, м²            | 0,27                        |
| Диапазон температур, °С                   | 20 — 270                    |
| Время разогрева до 240°С, не более, мин.  | 12                          |
| Напряжение, В                             | 400, 3 фазы                 |
| Габариты (Д x Ш x В) / с воздуховодом, мм | 800 x 700 / 760 x 860 / 970 |
| Масса, кг                                 | 95                          |



# ФЭК-71Н ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

**Профессиональная фритюрница с одной ванной** решает полный цикл задач: от жарки хрустящего картофеля фри до нежных овощей в темпуре, рыбы во фритюре и ароматных хлебобулочных изделий.

Поворотный механизм подъёма ТЭНов обеспечивает быструю и простую очистку. Крюк для стекания снижает расход фритюрного масла и гарантирует гостям великолепный вкус без лишнего жира. Настольное исполнение освобождает производственный стол или позволяет встроить аппарат в линию выдачи.

✓ **Быстрый разогрев** — готовность к работе менее чем за 10 минут.

✓ **Поворотный механизм ТЭНов** — очистка ванны разбора конструкции.

✓ **Защитный экран корзины** — исключён прямой контакт продукта с ТЭНами.

✓ **Концевой выключатель** — автоматическое отключение ТЭНов при подъёме блока.

✓ **Аварийный термоограничитель** — защита масла от воспламенения (при 220°C).

✓ **Краны слива** — быстрая смена фритюра между партиями.

✓ **Совместимость** — с нейтральным шкафом ШН27.

## Варианты исполнения

- С воздухопроводом (ФЭК-71Н-01) / без воздуховода (ФЭК-71Н).
- Боковины крашенные / из нержавеющей стали.

*Готовьте  
и подавайте вкусные  
блюда в 2 раза  
быстрее!*

| Параметр                                     | Значение                    |
|----------------------------------------------|-----------------------------|
| Суммарная мощность, кВт                      | 7,5 (3 x 2,5 кВт)           |
| Объём масла, л.                              | 20,2                        |
| Диапазон температур, °C                      | 20 — 190                    |
| Время разогрева до 190, не более, мин.       | 10                          |
| Максимальная загрузка продукта, кг           | 1,0                         |
| Размер корзины, мм                           | 310 x 230 x 120             |
| Напряжение, В                                | 400 / 230, 3 фазы           |
| Габариты (Д x Ш x В) / с воздухопроводом, мм | 400 x 700 / 760 x 370 / 480 |



# ПЖЭ-47 ПОВЕРХНОСТЬ ЖАРОЧНАЯ

**Профессиональная контактная жарочная поверхность:** три типа плит под любые задачи вашего меню. **Гладкая плита** для деликатного приготовления нежных продуктов с сохранением их сочности и без пересушивания — рыбы, морепродуктов, яичницы. **Рифлёная поверхность** создает идеальные гриль-полосы на стейках и бургерах, выплавляя лишний жир и формируя хрустящую корочку. **Комбинированный вариант** закрывает поток стандартных заказов.

- ✓ **Три вида поверхностей** — универсальность для разных позиций меню без дополнительных вложений.
- ✓ **Аварийный термоограничитель при 320°C** — защита ТЭНа в случае отказа терморегулятора.
- ✓ **Желоб для сбора жира со сливом** — чистота рабочего места, удобная уборка.
- ✓ **Совместимость** — с нейтральным шкафом ШН27.
- ✓ **Терморегулятор с автоматическим поддержанием температуры** — стабильный результат на протяжении всей смены.

*Три вида поверхностей  
для безграничных возможностей  
вашей кухни и гастрономического  
удовольствия гостей!*



| Параметр                                  | Значение              |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| Мощность, кВт                             | 4,5                   |
| Площадь жарочной поверхности, м²          | 0,26 (650 x 395 мм)   |
| Диапазон температур, °C                   | 30-270                |
| Время разогрева до 270°C, не более, мин.  | 30                    |
| Напряжение, В                             | 400 / 230, 3 фазы     |
| Габариты (Д x Ш x В) / с воздуховодом, мм | 400 x 700 x 370 / 480 |
| Масса, кг                                 | 65                    |

**Гладкая поверхность:**  
ПЖЭ47-Н-Г-01

**Рифленая поверхность:**  
ПЖЭ47-Н-Р-01

**Комбинированная поверхность  
(½ гладкая, ½ рифленая):**  
ПЖЭ47-Н-Р-01

# ШКАФЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ

Нейтральные шкафы из нержавеющей стали — базовый элемент для формирования технологических линий 700 серии. Обеспечивают установку настольного оборудования на эргономичную рабочую высоту и предоставляют дополнительное место для хранения гастрೋемкостей и кухонного инвентаря, эффективно организуя рабочее место повара.

✓ **Эргономичное рабочее место** — настольное оборудование поднимается на оптимальную высоту.

✓ **Полностью из нержавеющей стали** — соответствие санитарным нормам, легкая чистка, отсутствие коррозии.

✓ **Направляющие для гастрೋемкостей** — организованное хранение инвентаря.

✓ **Регулируемые опоры** — оптимальная настройка под высоту технологической линии.

✓ **Эквипотенциальный зажим** — готовность к включению в общую линию заземления.

✓ **Срок службы 7 лет** — высокий ресурс прочности, не требует технического обслуживания в гарантийный период.

*База для эффективной линии —  
комфортная высота  
оборудования,  
всё необходимое всегда  
под рукой!*



**Шкаф нейтральный Ш67**

Совместим с плитами ПЭ-67Н, ПЭ-67Н-02



**Шкаф нейтральный Ш27**

Совместим с плитами ПЭ-27Н, ПЭ-27Н-02

Совместим с фритюрницами: ФЭК-71Н, ФЭК-71Н-01

Совместим с жарочной поверхностью: ПЖЭ-47Н



**Шкаф нейтральный Ш47**

Совместим с плитами ПЭ-47Н, ПЭ-47Н-02, ЭК-70Н

Совместим с электроваркой: ЭК-70Н-01,02,03

Совместим с жарочной поверхностью: ПЖЭ-87Н

| Модель | Допустимая нагрузка, кг | Габариты (Д×Ш×В), мм |
|--------|-------------------------|----------------------|
| Ш27    | до 75                   | 400 x 635 x 540      |
| Ш47    | до 145                  | 800 x 635 x 540      |
| Ш67    | до 235                  | 1110 x 635 x 540     |



# Линия оборудования 700 серии — оперативная и эффективная работа вашей кухни



**АО «Контакт»**

424006, г. Йошкар-Ола,  
 ул. Карла Маркса, 133  
 +7 (8362) 68-86-71  
[tnp@zavod-kontakt.ru](mailto:tnp@zavod-kontakt.ru)  
[www.mariholod.com](http://www.mariholod.com)

