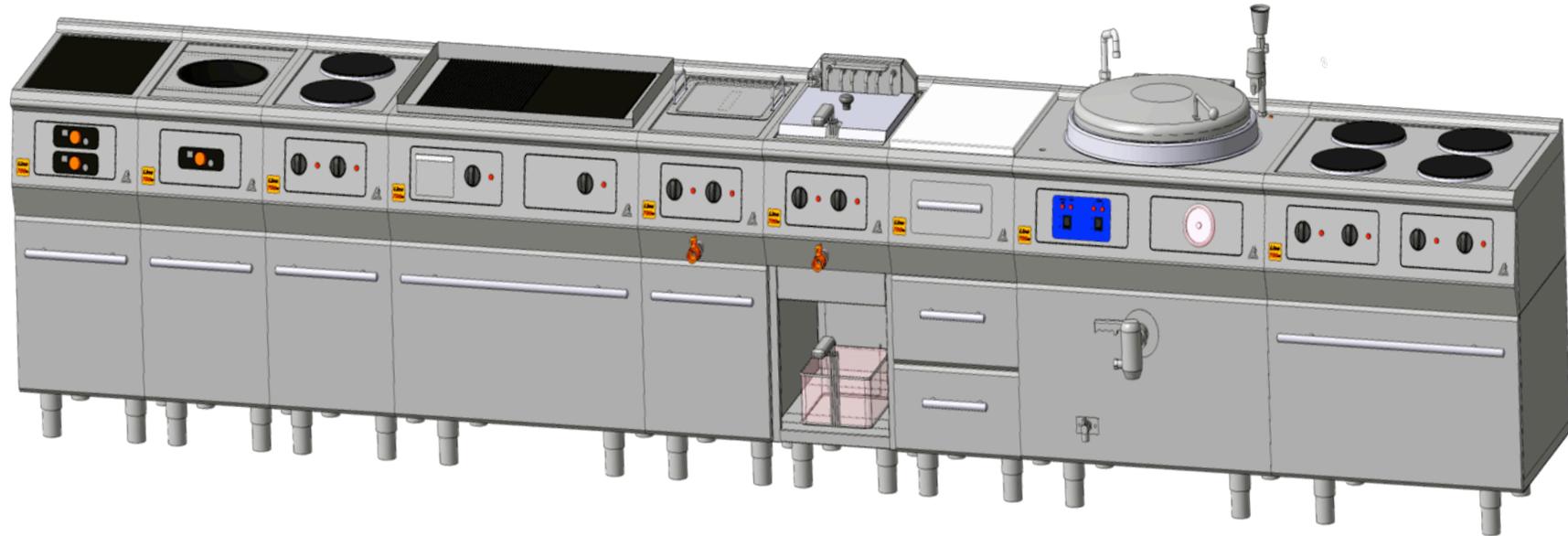


# Line 700 m



Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

- Модульная тепловая линия
- Эргономичный и функциональный дизайн
- Предельно простое управление
- Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.
- Легкая очистка оборудования.
- Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков

# Line 700 m



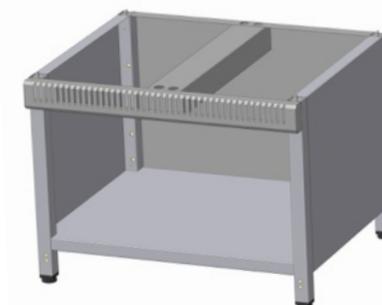
## Плита 4 конфорочная 700 серии ITERMA пки-800/700м-4/3 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	800X760X390
Количество конфорок, шт.	4
Размер поверхности одной конфорки, мм	360X310
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	12
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт.	3,0
Диапазон рабочих температур, °С	60-240
Вес нетто не более, кг.	57

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



# Line 700 m



## Плита 2 конфорочная 700 серии ИТЕРМА ПКЭ-400/700m-2/2



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество конфорок, шт.	2
Размер поверхности одной конфорки, мм	220
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	400X760X390
Номинальная потребляемая мощность одной конфорки, кВт.	3,0
Диапазон рабочих температур, °С	60-240
Вес нетто не более, кг.	23

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



# Line 700 m



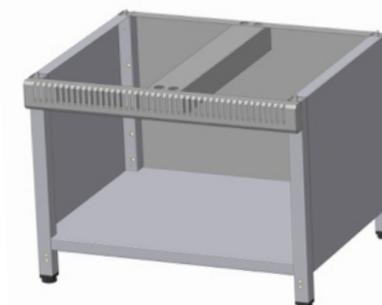
## Сковорода открытая 700 серии ITERMA пжи-800/700м-к индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	800X760X390
Количество индукторов, шт.	2
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	10
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °C	80-280
Вес нетто не более, кг.	75

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



# Line 700 m



## Поверхность жарочная ПЖЭ-400/700m

Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °С	80-280
Вес нетто не более, кг.	22



Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



# Line 700 m



## Плита вок 700 серии ITERMA пви-400/700м-1/5 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	5
Диапазон рабочих температур, °С	80-260
Вес нетто не более, кг.	35

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



# Line 700 m



## Плита вок 700 серии ITERMA пви-400/700м-1/3,5 индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	3,5
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной зоны, кВт.	3,5
Диапазон рабочих температур, °С	80-260
Вес нетто не более, кг.	35

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков



## Макароноварка 700 серия ITERMA мви-400/700м индукция



Габаритные размеры плиты, мм.	400X760X390
Количество индукторов, шт.	1
Номинальная потребляемая мощность, кВт.	5
Вес нетто не более, кг.	35

- \*наличие сливного и заливного кранов
- \*2 корзины 1/6, 2 корзины 1/3
- \*съемное дно-вставка под корзины
- \*сетка-фильтр
- \*крышка
- \*объем ванны 30 литров

Тепловая линия «Line 700m» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

Модульная тепловая линия  
Эргономичный и функциональный дизайн  
Предельно простое управление  
Модули шириной 400мм и 800 мм и глубиной 700 мм.  
Легкая очистка оборудования.  
Подставки с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков

