



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## Традиционные китайские плиты под вок

### Плиты под вок с индукционными элементами

Южнокорейская компания KOCATEQ начала поставки индукционных плит повышенной мощности в форм-факторе традиционных плит для восточной кухни. Новые плиты класса heavy-duty безусловно найдут признание у шеф-поваров, привыкших стоять за китайской газовой плитой, а для инвесторов значительно облегчиться задача согласования проекта кухни ресторана, благодаря отсутствию необходимости "борьбы и решения вопросов" с пожарниками и Госгортехнадзором. Наконец электрические плиты несомненно более просты и безопасны в обслуживании и эксплуатации, а КПД индукционного источника нагрева на порядок превышает показатель газовых конкурентов.

Предлагаемые модели оснащены большой задней юбкой, исключающей попадание брызг на заднюю стенку плиты. В заднюю юбку встроен кран для подачи воды. Предлагаются модели с мощностью индукционного элемента 5, 8 или 12 кВт. В складскую программу включены плиты с мощностью 8 кВт, прочие модели поставляются на заказ.

Плиты выпускаются в варианте с одним или двумя нагревательными элементами.



В основу конструктива положены электронные компоненты, разработанные мировым лидером в этой области компанией INDUCS (Швейцария), стеклянная полусфера фирмы SCHOTT (Германия).

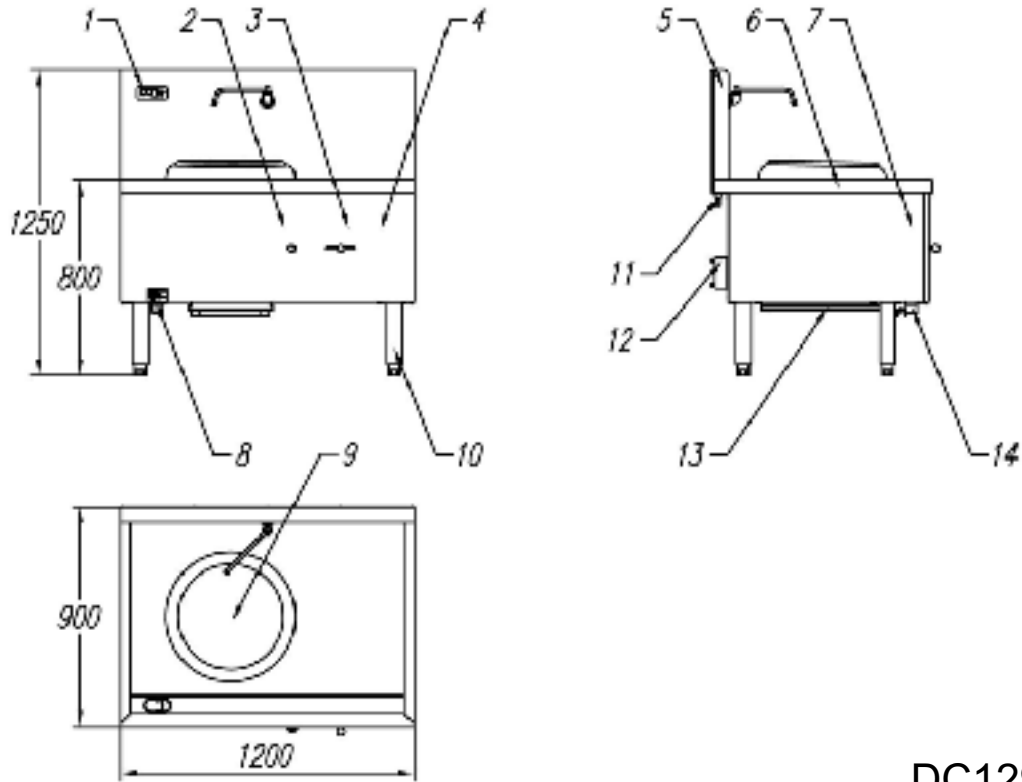
Плиты снабжены 2-х контурной системой защиты, датчиками температуры контролирующими температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента.

Принудительная вентиляция гарантирует поддержание безопасной температуры во внутреннем объеме и исключает перегрев компонентов конструкции.

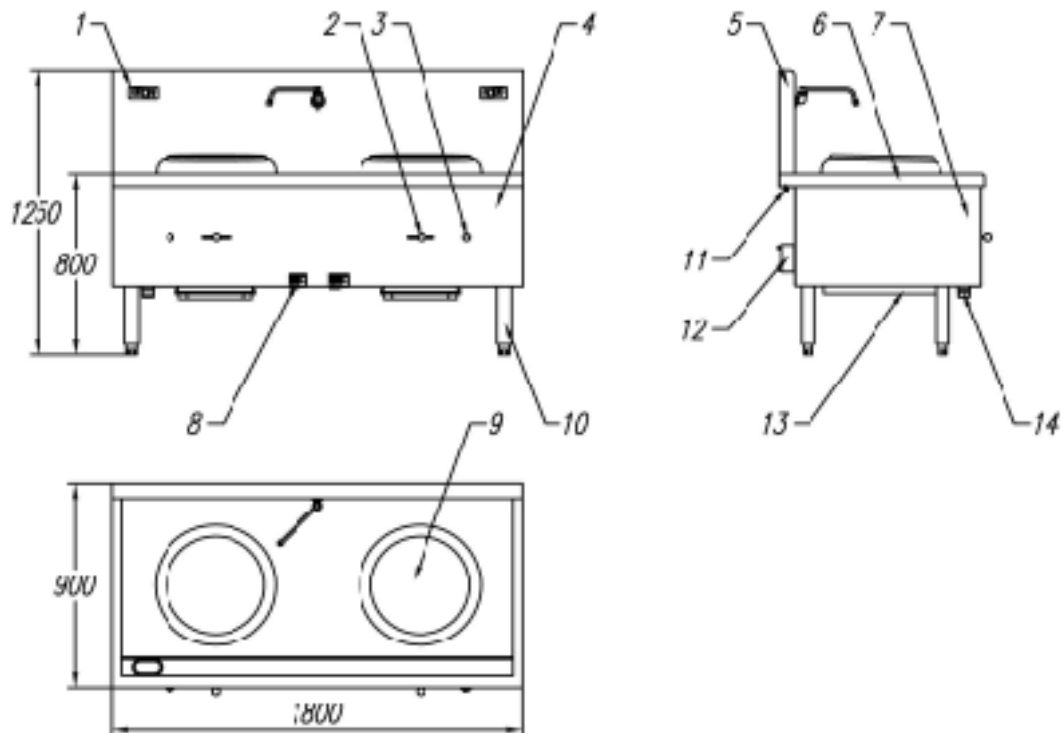
Аккуратный монтаж электронной платы, высококачественный индукционный элемент изготавливаемые на современной фабрике электронных компонентов в Сеуле - являются дополнительной гарантией качества.

Специально для плит предлагаются сковороды WOK с соответствующим радиусом дна.

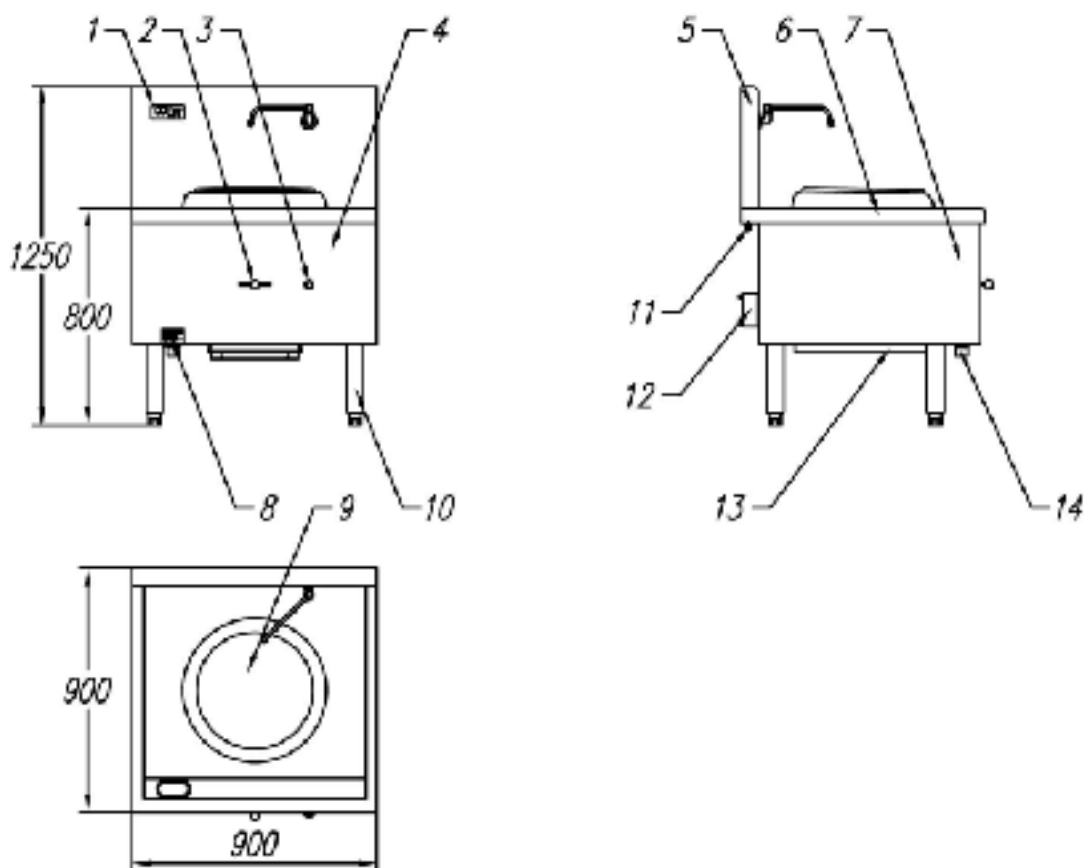
При производстве плит используется исключительно нержавеющая сталь AISI304 (рабочие поверхности изготовлены из стали толщиной 1,2 мм, боковины из стали толщиной 1 мм).



DC1290



DC1890

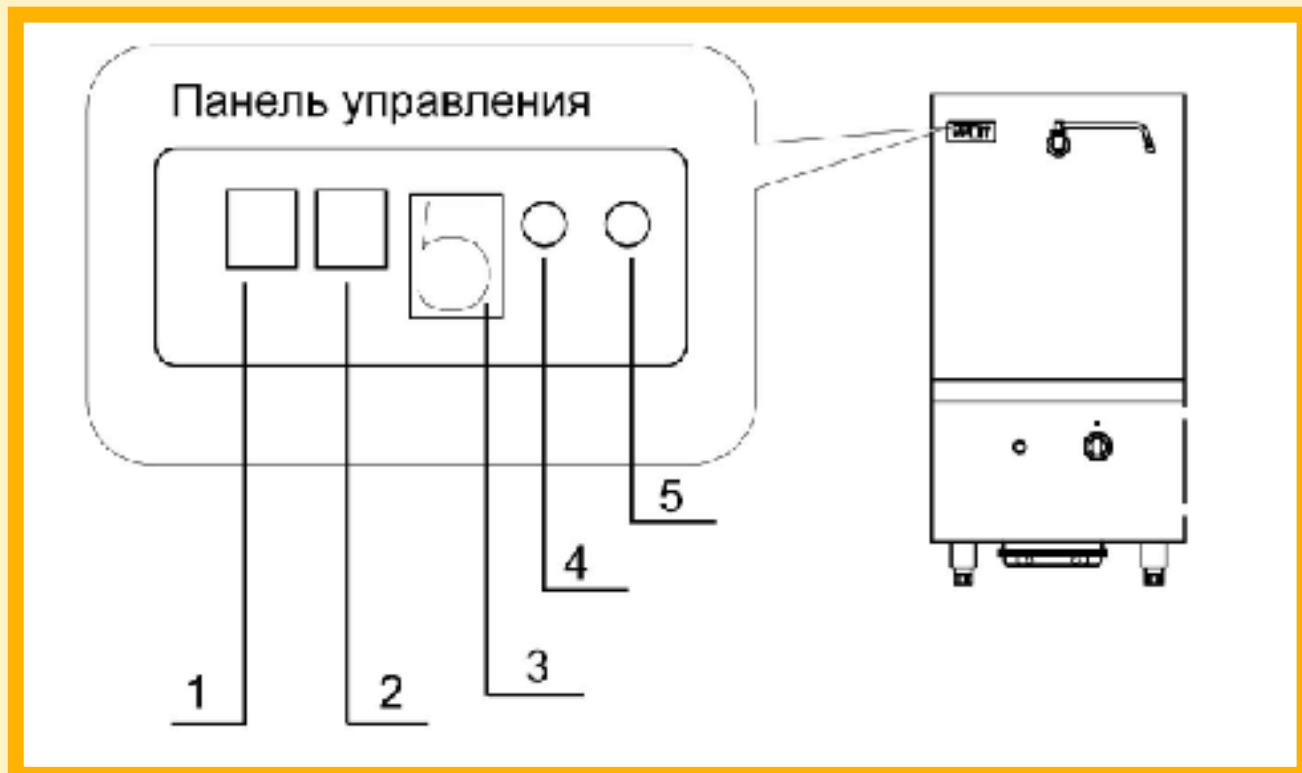


DC9090

На схемах обозначены:

- 1 - панель управления
- 2 - 5-ти позиционный регулятор мощности
- 3 - кнопка включения
- 4 - фронтальная панель, сталь AISI толщиной 1 мм
- 5 - задняя панель, сталь AISI толщиной 1 мм
- 6 - рабочая поверхность с дренажным отверстием, сталь AISI толщиной 1,2 мм
- 7 - боковая панель, сталь AISI толщиной 1,2 мм
- 8 - автоматический выключатель
- 9 - стеклянная поверхность индукционного элемента
- 10 - регулируемые по высоте ножки AISI304, диаметр 63 мм
- 11 - подключение водопровода
- 12 - коммутационная коробка
- 13 - решетка фильтра вентилятора приборного отсека
- 14 - канализация

## Панель управления плиты индукционной.



- 1 - Индикатор подачи напряжения на плату управления
- 2 - Индикатор нагрева
- 3 - Цифровой индикатор уровня мощности
- 4 - Индикатор перегрева
- 5 - Индикатор подачи напряжения на коммутационную коробку

Модель	9090		1290		1890
Напряжение	380/3/50				
Максимальная температура	не более + 240 градусов Цельсия				
Уровень шума	не более 70 дБ				
Диаметр полусферы	400	500	400	500	400
Мощность	5 кВт (регулируется 1,9 кВт - 5 кВт)		2x5 кВт (регулируется 1,9 кВт - 5 кВт)		
	8 кВт (регулируется 1,9 кВт - 8 кВт)		2x8 кВт (регулируется 1,9 кВт - 8 кВт)		
	12 кВт (регулируется 1,9 кВт - 12 кВт)		2x12 кВт (регулируется 1,9 кВт - 12 кВт)		
Габаритные размеры	900x900x800/1250		1200x900x800/1250		1800x900x800/1250
Вес, кг	95	105	102	120	85
Условия работы	Температура от 0 до + 35 С, влажность не выше 75%				



# КОСАТЕQ

Korean Catering Equipment Manufacturing Company Inc.

## НАСТОЛЬНЫЕ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ ДЛЯ ВОК

В основу конструктива положены электронные компоненты разработанные мировым лидером в этой области компанией INDUCS (Швейцария), стеклянная полусфера фирмы SCHOTT (Германия).

Плиты снабжены 2-х контурной системой защиты, датчиками температуры контролирующими температуру платы контроллера, температуру обмотки индукционного элемента.

Принудительная вентиляция гарантирует поддержание безопасной температуры во внутреннем объеме и исключает перегрев компонентов конструкции.

Аккуратный монтаж электронной платы, высококачественный индукционный элемент изготавливаемые на современной фабрике электронных компонентов в Сеуле – являются дополнительной гарантией качества.



Специально для плит предлагаются сковороды WOK с соответствующим радиусом дна



Линия сборки сертифицирована на соответствие стандарту контроля качества ISO 14000.

Корпус плит изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

Для регулирования уровня мощности служит аналоговый регулятор.

### Технические данные

Модель	TCCZ/DC4050	TCCZ/DC4656
Напряжение		380/3/50
Максимальная температура		не более + 240 С
Уровень шума		не более 70 Дб
Диаметр полусферы	300 мм	400 мм
Мощность	5 кВт (регул-ся от 1,9 кВт до 5 кВт)	8 кВт (регул-ся от 1,9 кВт до 8 кВт)
Габаритные размеры	400x500x238	460x560x265
Вес, кг	20	25
Условия работы	Температура от 0 до + 35 С, влажность не выше 75%	
Параметры тока	5 кВт, 16 А	8 кВт, 20 А

# ЛУЧШЕЕ СОЧЕТАНИЕ ЦЕНА/КАЧЕСТВО СДЕЛАНО В ЮЖНОЙ КОРЕЕ



Запросите информацию о других сериях профессионального пекарского и кухонного оборудования КОСАТЕQ и профессиональном холодильном оборудовании KORECO.



с 1990 года

**Представительство на территории РФ:**

для корреспонденции: а/я 7, 117485, Москва, Россия  
адрес выставочного зала: Москва, Миклухо-Маклая, 23

т/факс: 007+495+101 3986, gabel@dol.ru  
www.luko.ru, www.koreko.ru