

тепловая линия 650 MEDIUM DUTY  
функциональный модуль HALF шириной 360 мм

Предназначена для отдельной установки на любой рабочей поверхности или на специальные стенды. Идеально для открытой кухни. Данный элемент является функциональным модулем кухонной линии 650 класса MEDIUM DUTY.

#### Особенность кухонной линии 650:

- специально спроектирована для предприятий, где важна эстетическая составляющая приготовления пищи на глазах посетителей;
- функциональный элемент имеет округленные углы, декоративные ручки с накладками из зеркально полированной нержавеющей стали;
- все функциональные элементы поставляются с

предварительно установленными кабелями и вилками, что максимально упрощает подключение (возможность изменения точки ввода с задней торцевой стенки на дно);

- для установки функциональных элементов рекомендуется использовать специально разработанные закрытые стенды и мостовые соединения;
- 2 компактных форм фактора функциональных элементов (размеры функционального модуля HALF: 360x650x250 мм, FULL: 600x650x250 мм) в сочетании с передовыми энергосберегающими технологиями и высокой удельной мощностью позволяют организовать высокопроизводительную кухонную линию на ограниченном пространстве;
- в качестве конструкционных материалов используются: - для рабочих поверхностей и поверхностей соприкасающихся с пищей нержавеющая сталь AISI304 толщиной 1 мм; - дно и задняя стенка изготовлены из нержавеющей стали AISI201 толщиной 1 мм.

#### Особенности модели 0M0VT5W:

- рабочая поверхность CERAM толщиной 5 мм фирмы SCHOTT (ФРГ) герметично вставленная в рабочую поверхность;
- одна зона приготовления WOK диаметром 30 см;
- мощность 5000 Вт;
- автоматическое определение наличия посуды;
- автоматический старт нагрева;
- максимальная энергоэффективность благодаря моментальному нагреву посуды и автоматическому отключению;
- сковорода WOK с крышкой в комплекте поставки
- удобный аналоговый регулятор мощности нагрева;
- индукционный элемент, силовая плата и плата управления EGO (Австрия);



тепловая линия 650 MEDIUM DUTY

функциональный модуль HALF шириной 360 мм

- принудительное охлаждение электронных компонентов;
- съемный металлический воздушный фильтр (возможна мойка в посудомоечной машине);
- термостойкая ручка регулятора с декоративным колпаком из нержавеющей стали;
- светодиодные индикаторы состояния: - нагрев – непрерывный зеленый; - не верный тип посуды – мигающий зеленый; - красный – не исправность;
- многоступенчатая система защиты: - постоянный контроль температуры электронных компонентов;
- ограничение температуры в рабочей зоне, срабатывает при превышении значения + 270оС (защита от использования пустой наплитной посуды); - ограничение температуры зоны генератора, срабатывает при превышении значения + 75оС ; - ограничение температуры электронных компонентов, автоматически включает принудительное охлаждение при превышении значения + 48 оС;
- предустановленная вилка с кабелем;
- регулируемые по высоте ножки в комплекте поставки;

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:**

Модель	Мощность, кВт	Габаритные размеры, мм	Краткое описание
Плита индукционная ОМОВТ5W	5	360 x 650 x 250	Индукционная плита с вогнутой поверхностью Schott под сковороду WOK 30 см, индукционный элемент EGO. Съемный воздушный фильтр. Аналоговый регулятор степени нагрева. Сковорода в комплекте.

**Поставляются дополнительно:**

*Стенд для установки  
элемента шириной 360 мм.*


**Модель OMITG**

*Мостовое соединение для  
установки одного элемента HALF.*


**Модель OMPSS.**

*Мостовое соединение для  
установки двух элементов HALF.*


**Модель 2MPSS.**

