

2015–2016

# ИНДУКЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТТ  
ТЕХНО

ГРУППА КОМПАНИЙ. ПРОИЗВОДИМ С 1998 ГОДА



# Выбирайте технологичное оборудование!



«Техно-ТТ» является одним из ведущих российских производителей оборудования для предприятий общественного питания и торговли. Предприятие постоянно инвестирует средства в строительство и новые технологии производства и проектирования оборудования. Анализируя опыт европейских производителей и используя возможности нового оборудования, конструкторское бюро постоянно совершенствует технологический процесс на предприятии. Повышение качества продукции и увеличение ассортимента — это основные задачи нашего предприятия на сегодняшний день. В этом большую помощь нам оказывают постоянные потребители нашей продукции, за что весь наш коллектив сердечно им благодарен. Продукция нашего предприятия хорошо известна во многих регионах нашей страны. Экономичная, но при этом надежная и высококачественная, она выгодно отличается от зарубежных аналогов, поэтому мы надеемся, что и вы сможете подобрать у нас оборудование, соответствующее вашим запросам.

Генеральный директор  
Константин Баранов

## Добро пожаловать в мир индукции «Техно-ТТ»!

Много лет способы приготовления пищи на кухне были неизменными: это газовые и электрические котлы, плиты, жарочные шкафы. В конце XX века произошел качественный скачок в кухонной технологии — появились индукционные плиты, пароконвектоматы и другое кухонное оборудование с числовым программным управлением.

Для того, чтобы идти в ногу со временем, наша компания решила освоить выпуск современного кухонного оборудования — индукционные плиты. Они пользуются большим спросом в Европе, Азии, Америке, что позволяет нам надеяться найти ценителей индукционного оборудования в России.

По мнению мировых специалистов, индукционное оборудование на профессиональной кухне — это технология ближайшего будущего. Правда индукция еще довольно непривычна на нашем рынке и не все профессионалы знают о преимуществах индукционного оборудования.

Представляем основные из них:

- экономия времени, электроэнергии, физических лиц;
- чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении;
- скорость и качество приготовления пищи.

Мы уверены в том, что профессионалы по достоинству оценят преимущества индукционного оборудования и будут его использовать для улучшения качества обслуживания клиентов.

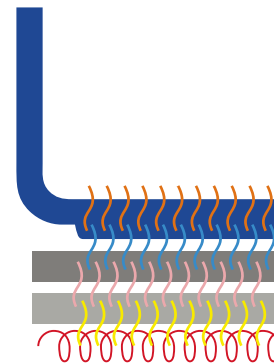
## ТЕХНОЛОГИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ЭНЕРГИИ

В индукционных плитах нагревается сразу дно посуды

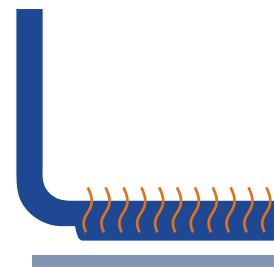
Как известно, явление электромагнитной индукции было открыто Майклом Фарадеем в 1831 году. Сегодня гениальному англичанину могут сказать спасибо в том числе и рестораторы: на обнаруженном им принципе основана работа индукционного оборудования, которым вот уже около двух десятилетий оснащают кухни предприятий индустрии гостеприимства всего мира.

Индукционная плита — это кухонная электрическая плита со стеклокерамическими индукционными конфорками. Отличие от всех остальных видов плит состоит в принципе образования тепла.

В электрических плитах нагрев продукта происходит поэтапно: от нихромовой спирали через кварцевый песок к поверхности ТЭНов, от поверхности ТЭНов к поверхности конфорки, от поверхности конфорки ко дну посуды. Именно эти переходы уменьшают эффективность процесса передачи тепла.



Классическая электроплита



Индукционная плита

В индукционных плитах нагревается сразу дно посуды.

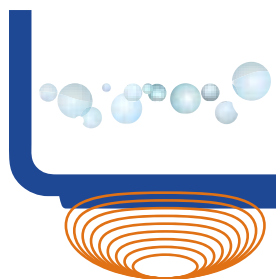
Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании электромагнитного поля.

Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает в диске дна посуды, в результате чего, нагревается не конфорка, а кастрюля или сковорода.

Индукционная плита сочетает в себе инновационный подход с компактным дизайном. Именно индукционная плита подходит для проведения презентаций, выездного обслуживания, для кухонь с ограниченной площадью и помещений, где установка газовой плиты невозможна по техническим причинам.

## БЫСТРО И ЭФФЕКТИВНО

Энергия тратится на разогрев дна посуды и на приготовление продукта



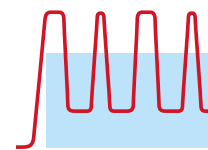
Вихревые токи с частотой 60 тысяч Гц в секунду мгновенно раскачивают молекулярную структуру ферромагнитных материалов, создавая интенсивный нагрев дна посуды.

Нагревается только дно, но очень быстро, это позволяет приступить к приготовлению пищи сразу после включения.

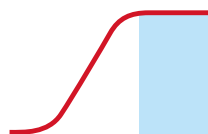
Классические электроплиты требуют 20–30 минут разогрева и постоянного регулирования мощности. В индукционных плитах достаточно задать необходимую мощность, которая гораздо меньше обычно используемой мощности, так как в индукционной плите электроэнергия преобразуется в тепловую с КПД=90%.

Индукционные плиты в 1,5 раза эффективнее классических электрических плит.

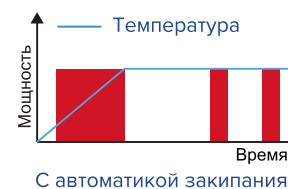
## ЭКОНОМИЧНО



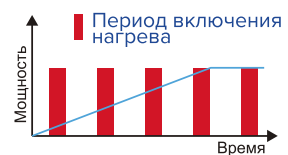
Индукционная плита



Классическая электроплита



С автоматикой закипания



Без автоматки закипания

Обычно электроплиту включают один раз в день с утра и выключают в конце смены. Индукционное оборудование быстро разогревает дно посуды, потребляет электроэнергию лишь по необходимости. При снятии посуды плита самостоятельно отключается, все это сокращает потребление электрической энергии, а ежегодный рост цены на электроэнергию уменьшает срок окупаемости индукционной плиты.

КПД индукционного оборудования достигает 90%, что позволяет тратить гораздо меньше электроэнергии для достижения аналогичного результата при использовании электроплиты (КПД = 55) или газовой плиты (КПД = 60).

Время экономит система автоматического регулирования заданной температуры. В начале процесса плита работает с максимальной мощностью, при достижении заданного значения температуры, плита включается лишь по мере необходимости.

Значительно экономит время и чистка плит. Остывает индукционная плита за 6 минут, газовая за 25 минут, электрическая за 50 минут, а сама уборка плиты занимает несравнимо меньше времени, чем ее конкуренты.

Мгновенный разогрев позволяет избежать пауз и задержек в производстве, требуемая теплопроизводительность достигается за считанные секунды; обеспечивается минимальное время приготовления продукции.



## БЕЗОПАСНО

В индукционных плитах не используется открытого пламени.



Вопросы безопасности на современной кухне занимают далеко не последнее место. Воспламеняющийся жир, раскаленные конфорки, высокая температура воздуха — все это представляет повышенную опасность, как для оборудования, так и для людей.

Безопасность индукционных плит обеспечивается конструкцией, стандартами и соблюдением правил установки и эксплуатации — не используется открытого пламени, нет горелок, и нагрев корпуса происходит только за счет тепла посуды. Все это снижает вероятность ожогов и воспламенения.

Процесс приготовления будет гораздо безопаснее и проще, если появится возможность задавать строго определенную температуру приготавливаемого продукта. Это произойдет в самое ближайшее время.

## ЧИСТО И БЫСТРО

Работа на индукционном оборудовании кардинально отличается чистотой даже в разгар рабочей смены!

Содержание кухни в чистоте является основным требованием. Выполнение жестких санитарных требований обязывает увеличивать штат, время и затраты на химические средства.

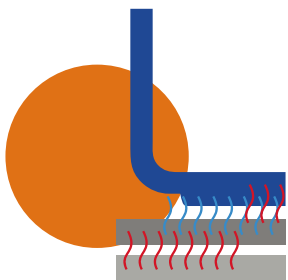
Работа на индукционном оборудовании кардинально отличается чистотой даже в разгар рабочей смены!

Учитывая то, что поверхность индукционного оборудования нагревается примерно до 60 С, пригорание продуктов питания к корпусу не происходит. Поверхность плиты абсолютно гладкая, на ней отсутствуют места, где могла бы скапливаться грязь и остатки продуктов.

Для уборки рабочей плиты достаточно протереть ее влажной салфеткой практически сразу после приготовления пищи. Все это позволяет легко содержать индукционное оборудование в чистоте.

## ЭКОЛОГИЯ И КЛИМАТ

Нормальная температура на кухне намного полезней как для людей, так и для оборудования.



Классическая электроплита

На кухне постоянно жарко — это не секрет.

Данная атмосфера приводит к быстрой утомляемости, невнимательности, нервному и физическому истощению.

Система вентиляции и кондиционирования не всегда справляется с мощным выделением тепла от обычных плит. Холодильники и холодильные камеры, стоящие неподалеку от кухни, тоже не выдерживают притока тепла и отказываются нормально работать.

Совсем иная атмосфера на кухне с индукционным оборудованием. Температура воздуха снижается вдвое и становится близка к нормальной. Теплоизлучения исходят только от продукта или посуды, стоящей на плите, а остальная поверхность оборудования остается холодной. Выделение тепла и газов в атмосферу уменьшается.

## МИНУСЫ ИНДУКЦИИ

Используется посуда обладающая магнитными свойствами.



Индукционная плита

Для работы с индукционными плитами используется посуда, обладающая магнитными свойствами — из нержавеющей стали, алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда, как правило, такая посуда обозначена специальной пиктограммой.

Но прогресс не остановить. Уже сейчас есть индукционные плиты, способные использовать любую металлическую посуду, а также появляются приспособления, позволяющие на индукционной плите готовить продукт в медной и алюминиевой посуде.

Определить, можно ли использовать посуду на индукционной плите очень просто. Если магнит притягивается ко дну посуды, то ее можно использовать в работе на индукционной плите. Хотим отметить, что даже, советская эмалированная посуда, работает на наших индукционных плитах.

Работая на индукционном оборудовании, необходимо аккуратное обращение со стеклокерамической поверхностью, хотя она имеет высокую прочность, но боится резкого точечного удара — это диктует определенную культуру труда.

Индукционные плиты — это высокотехнологичное оборудование, здесь присутствуют электронные комплектующие, поэтому требуется исключить попадание воды и загрязненного воздуха внутрь корпуса плиты.



## ИНДУКЦИОННАЯ ФРИТЮРНИЦА

Фритюрница, оборудованная лифтами, позволяет автоматизировать процесс приготовления блюд.



**ИПФ-140164**  
400x760x400,  
питание — 220 В  
мощность — 5 кВт.  
объем ванны для  
масла — 12 л

**Варианты подставок:**  
открытая, шкаф без  
дверки, шкаф с дверкой



## ИНДУКЦИОННАЯ СКОВОРОДА

**ИПС-140164**  
800x760x850,  
питание — 380 В  
мощность — 5 кВт  
объем чаши — 60 л



Сковорода оборудована специальной чашей, позволяющей быстро и безопасно выложить прожаренную продукцию, а также слить «отработанное» масло.

# ИННОВАЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ — ИНДУКЦИОННЫЕ КАЗАНЫ!

Готовить  
правильный  
плов теперь  
можно везде!

**Варианты подставок:**  
открытая, шкаф без  
дверки, шкаф с дверкой



**ИПВ-111154**  
600x760x400  
объем — 12 литров  
мощность — 3,5 кВт  
питание — 220 В



**ИПВ-112154**  
600x760x400  
объем — 25 литров  
мощность — 3,5 кВт  
питание — 220 В



**ИПВ-143155**  
800x900x950  
объем — 50 литров  
мощность — 5 кВт  
питание — 380 В

# ПЛОСКИЕ МОДЕЛИ ПЛИТ

## ОДНО-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

**ИПП-150124, ИПП-160124,  
ИПП-170124**  
600x760x650, питание — 380 В  
конфорка — 12 квт, 15 квт, 20 кВт/ч

**ИПП-150125, ИПП-160125,  
ИПП-170125**  
600x900x650, питание — 380 В  
конфорка — 12 квт, 15 квт, 20 кВт/ч



## ТРЕХ-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

**ИПП-310171, 1200x450x400**  
конфорка — 3x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-340182, 1200x550x400**  
конфорка — 3x5 кВт/ч  
питание — 380 В





## ПЛОСКИЕ МОДЕЛИ ПЛИТ

### ДВУХ-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ



**ИПП-210171**, 800x450x400  
конфорка — 2x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-240182**, 900x550x400  
конфорка — 2x5 кВт,  
питание — 380 В

### ОСТРОВНЫЕ ДВУХ-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

**ИПП-210196**, 400x800x300  
конфорка — 2x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-240147**, 450x900x300  
конфорка — 2x5 кВт,  
питание — 380 В



**ИПП-210134**, 400x760x400  
конфорка — 2x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-210145**, 450x900x400  
конфорка — 2x3.5 кВт,  
питание — 380 В

**ИПП-240145**, 450x900x400  
конфорка — 2x5 кВт,  
питание — 380 В



Плита на открытой подставке



### ЧЕТЫРЕХ-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ



**ИПП-410134**, 800x760x400  
конфорка — 4x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-410145**, 900x900x400  
конфорка — 4x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-440145**, 900x900x400  
конфорка — 4x5 кВт/ч  
питание — 380 В

### ОСТРОВНЫЕ ЧЕТЫРЕХ-КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

**ИПП-410196**, 800x800x300  
конфорка — 4x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-440147**, 900x900x300  
конфорка — 4x5 кВт/ч  
питание — 380 В



#### Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверки, шкаф с дверкой, духовой шкаф.

## ПЛОСКИЕ МОДЕЛИ ПЛИТ

### ШЕСТИ- КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ

Варианты подставок:  
открытая, шкаф без  
дверки, шкаф с дверкой



**ИПП-610134**  
1200x760x400  
конфорка — 6x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-610145**  
1200x900x400  
конфорка — 6x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-640145**  
1200x900x400  
конфорка — 6x5 кВт/ч  
питание — 380 В

### ОСТРОВНЫЕ ШЕСТИ- КОНФОРОЧНЫЕ ПЛИТЫ



**ИПП-610196**  
1200x800x300  
конфорка — 6x3.5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПП-640147**  
1200x900x300  
конфорка — 6x5 кВт/ч  
питание — 380 В



Плита на открытой  
подставке

## ПЛИТЫ-ВОК

**ИПВ-120114**, 400x760x400

**ИПВ-120115**, 450x900x400  
конфорка — 6 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПВ-150114**, 600x760x950

**ИПВ-150115**, 600x900x950  
конфорка — 12 кВт/ч  
питание — 380 В



**ИПВ-210114**, 400x900x400  
конфорка — 2x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПВ-210111**, 800x550x400  
конфорка — 2x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПВ-310111**, 1200x900x400  
конфорка — 3x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПВ-610114**  
1200x900x400  
конфорка — 6x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В



**ИПВ-410114**, 800x900x400  
конфорка — 4x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В



Плита на открытой  
подставке



## МАЛОГАБАРИТНЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ ПЛИТЫ

### НАСТОЛЬНАЯ ПЛИТА ПЛОСКАЯ

**UN-3,5K**  
340x430x130  
конфорка — 3,5 кВт/ч  
питание — 220 В



### НА ОСНОВЕ ЭТОЙ ПЛИТЫ МОЖНО СОСТАВИТЬ МИНИ-ЛИНИЮ



Подставка под WOK, гриль, кастрюля с перфорированными вставками для отваривания макаронных изделий — поставляются по запросу.

## ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ

Многие предприятия желают использовать под оборудование уже имеющиеся мебельные конструкции. Для этого с большим успехом используются встраиваемые плиты.

**UN-3,5T**, 360x380x120  
конфорка — 3,5 кВт/ч  
питание — 220 В



**UN-1,8T**, 300x300x80  
конфорка — 1,8 кВт/ч  
питание — 220 В







## ПЛИТЫ КОМБИНИРОВАННЫЕ



## СРАВНИМ ЗАТРАТЫ



**ИПК-210114**  
400x760x400  
конфорка — 2x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПК-210115**  
400x900x400  
конфорка — 2x3,5  
кВт/ч питание — 380 В

**Варианты подставок:**  
открытая, шкаф без  
дверки, шкаф с дверкой

**ИПК-210111**  
800x550x400  
конфорка — 2x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПК-410114**  
800x760x400  
конфорка — 4x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПК-610114**  
1200x760x400  
конфорка — 6x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В

**ИПК-610115**  
1200x900x400  
конфорка — 6x3,5 кВт/ч  
питание — 380 В



**Плита на открытой  
подставке**

Нагреваем 2 литра воды в кастрюле 16 л., без крышки от комнатной температуры до кипения

### ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 4 X 3,5

#### Энергозатраты

1-й замер — кипячение:

Конфорка 3,5 кВт, начальная температура 21° С. Время закипания 5,5 минуты.  
 $3,5 \times 5,5 / 60 = 0,32$  кВт/ч.

2-й замер — поддержание кипения:  
15 минут — 0,175 кВт/ч.

Всего 0,5 кВт/ч.

#### Расчет затрат

Затраты энергии x 1,3 (часовое потребление) x 4 (конфорки) x 7 (часов рабочий день) x 312 (рабочих дней).

Максимальное энергопотребление конфорки: среднее предприятие, 312 рабочих дней — за год 5678 кВт/ч.

#### Стоимость

3,6 Р. за кВт/ч — 20 442 Р в год

#### Другие важные факторы

Затраты времени на чистку 4 индукционных конфорок: 8 минут в день, 41,6 часа в год.

Затраты на вентиляцию плиты: 3,5 кВт/ч в день или 1092 кВт/ч в год.

### КЛАССИЧЕСКАЯ ЭЛ. ПЛИТА 4 X 3,5

#### Энергозатраты

1-й замер — кипячение:

Конфорка 3,5 кВт, начальная температура 21° С. Время закипания 30 минут.  
 $3,5 \times 30 / 60 = 1,75$  кВт/ч.

2-й замер — поддержание кипения:  
15 минут — 0,175 кВт/ч.

Всего 1,93 кВт/ч.

#### Рачет затрат

Затраты энергии x 1,3 (часовое потребление) x 4 (конфорки) x 7 (часов рабочий день) x 312 (рабочих дней).

Максимальное энергопотребление конфорки: среднее предприятие, 312 рабочих дней — за год 21 918 кВт/ч.

#### Стоимость

3,6 Р за кВт/ч — 78 907 Р в год

#### Другие важные факторы

Затраты времени на чистку 4 классических конфорок: 15 минут в день, 78 часа в год.

Затраты на вентиляцию плиты: 4,5 кВт/ч в день или 1404 кВт/ч в год.

Наименование	Габариты (д/ш/в)	Описание
<b>ИНДУКЦИОННЫЕ КАЗАНЫ</b>		
ИПВ-111154	600x76x400	12 л., 3,5 кВт/ч, 220 В
ИПВ-112154	600x760x400	25 л., 3,5 кВт/ч, 220 В
ИПВ-123155	800x900x950	50 л., 6 кВт/ч, 380 В
ИПВ-143155	800x900x950	50 л., 5 кВт/ч, 220 В

### ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ МАЛОГАБАРИТНЫЕ

UN-3,5КС	340x430x130	Настольная плоская, 3,5 кВт, 220 В
UN-3,5КС-1	340x430x130	Настольная ВОК, 3,5 кВт, 220 В
UN-2,7В	320x370x120	Плита настольная плоская, мощность 2,7 кВт, питание 220В
UN-3,5Т	360x380x110	Плита встраиваемая плоская квадратная, 3,5 кВт, 220В
UN-1,8Т	300x300x80	Встраиваемая плоская круглая, 1,8 кВт, 220 В

### ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛОСКИЕ

ИПП-410134	800x760x400	4-х конфорочная, 4x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-410145	900x900x400	4-х конфорочная, 4x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-210134	400x760x400	2-х конфорочная, 2x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-210145	450x900x400	2-х конфорочная, 2x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-610134	1200x760x400	6-ти конфорочная, 6x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-610145	1200x900x400	6-ти конфорочная, 6x3,5 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-210171	800x450x400	2-х конфорочная, 2x3,5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-310171	1200x450x400	3-х конфорочная, 3x3,5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-410196	800x800x400	4-х конфорочная, 4x3,5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-210196	400x800x400	2-х конфорочная, 2x3,5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-610196	1200x800x400	6-х конфорочная, 6x3,5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-440145	900x900x400	4-х конфорочная, 4x5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-240145	450x900x400	2-х конфорочная, 2x5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-640145	1200x900x400	6-х конфорочная, 6x5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-240182	900x550x400	2-х конфорочная, 2x5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-340182	1200x550x400	3-х конфорочная, 3x5 кВт, борт 100мм, 380 В
ИПП-440147	900x900x400	4-х конфорочная, 4x5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-240147	450x900x400	2-х конфорочная, 2x5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-640147	1200x900x400	6-х конфорочная, 6x5 кВт, островная, без борта, 380 В
ИПП-150124	600x760x650	1 конфорочная, 12 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-150125	600x900x650	1 конфорочная, 12 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-160124	600x760x650	1 конфорочная, 15 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-160125	600x900x650	1 конфорочная, 15 кВт, борт 100 мм, 380 В

Наименование	Габариты (д/ш/в)	Описание
ИПП-170124	600x760x650	1 конфорочная, 20 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-170125	600x900x650	1 конфорочная, 20 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПП-210145/240145	900x900x400	4-х конфорочная, 2x3,5 кВт впереди и 2x5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В
ИПП-110145/140145	450x900x400	2-х конфорочная, 3,5 кВт впереди и 5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В
ИПП-310145/340145	1200x900x400	6-х конфорочная, 3x3,5 кВт впереди и 3x5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В
ИПП-240145/210145	900x900x400	4-х конфорочная, 2x5 кВт впереди и 2x3,5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В
ИПП-140145/110145	450x900x400	2-х конфорочная, 5 кВт впереди и 3,5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В
ИПП-340145/310145	1200x900x400	6-х конфорочная, 3x5 кВт впереди и 3x3,5 кВт сзади, борт 100мм, 380 В

### ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ ВОК

ИПВ-120114	400x760x400	1 конф., диаметр 300 мм, 6 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-120115	450x900x400	1 конф., диаметр 300 мм, 6 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-150114	600x760x950	1 конф., диаметр 300 мм, 12 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-150115	600x900x950	1 конф., диаметр 300 мм, 12 кВт, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-210114	400x900x400	2-х конф., 2x3,5кВт, диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-210111	800x550x400	2-х конф., 2x3,5кВт, диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-310111	1200x900x400	3-х конф., 3x3,5кВт, диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-410114	800x900x400	4-х конф., 4x3,5кВт, диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПВ-610114	1200x900x400	6-х конф., 6x3,5кВт, диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В

### ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ

ИПК-210114	400x760x400	2-х конфорочная плоская и вок, 2x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПК-210115	450x900x400	2-х конфорочная плоская и вок, 2x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПК-210111	800x550x400	2-х конфорочная плоская и вок, 2x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПК-410114	800x760x400	4-х конфорочная плоская и вок, 4x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПК-610114	1200x760x400	6-х конфорочная плоская и вок, 6x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В
ИПК-610115	1200x900x400	6-х конфорочная плоская и вок, 6x3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт 100 мм, 380 В

### ИНДУКЦИОННЫЕ ФРИТЮРНИЦА И СКОВОРОДА

ИПФ-140164	400/760/400	Фритюрница индукционная с лифтом, 5 кВт, 220 В. Объем ванны для масла 12 (6) л.
ИПС-140164	800/760/850	Сковорода индукционная с электрическим приводом опрокидывания чаши, 5 кВт, п 380 В. Объем чаши 60 л.

ПОДСТАВКИ ДЛЯ  
ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

СПИ-033/807	800x700x550	СПИ-837/1208	1200x840x550
СПИ-033/908	900x840x550	СПИ-837/1203	1200x390x550
СПИ-033/803	800x390x550	СПИ-837/1204	1200x440x550
СПИ-033/904	900x440x550	СПИ-837/1217	1200x740x550
СПИ-033/817	800x740x550	СПИ-837/607	600x700x550
СПИ-033/407	400x700x550	СПИ-837/308	300x840x550
СПИ-033/408	450x840x550	СПИ-834/807	800x700x550
СПИ-033/417	400x740x550	СПИ-834/908	900x840x550
СПИ-033/1207	1200x740x550	СПИ-834/803	800x390x550
СПИ-033/1208	1200x840x550	СПИ-834/904	900x440x550
СПИ-033/1203	1200x390x550	СПИ-834/817	800x740x550
СПИ-033/1204	1200x440x550	СПИ-834/407	400x700x550
СПИ-033/1217	1200x740x550	СПИ-834/408	450x840x550
СПИ-033/607	600x700x550	СПИ-834/417	400x740x550
СПИ-033/308	300x840x550	СПИ-834/1207	1200x700x550
СПИ-837/807	800x700x550	СПИ-834/1208	1200x840x550
СПИ-837/908	900x840x550	СПИ-834/1203	1200x390x550
СПИ-837/803	800x390x550	СПИ-834/1204	1200x440x550
СПИ-837/904	900x440x550	СПИ-834/1217	1200x740x550
СПИ-837/817	800x740x550	СПИ-834/607	600x700x550
СПИ-837/407	400x700x550	СПИ-834/308	300x840x550
СПИ-837/408	450x840x550	ШД-807	800x700x550
СПИ-837/417	400x740x550	ШД-908	900x840x550
СПИ-837/1207	1200x700x550		

Кроме индукционного оборудования с 1998 года мы производим разнообразное нейтральное оборудование.

ВАННЫ  
МОЕЧНЫЕ

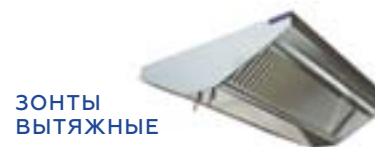
РУКОМОЙНИКИ



ВИТРИНЫ

СТОЛЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

ПОДСТАВКИ

ЗОНТЫ  
ВЫТЯЖНЫЕ

ПОЛКИ



СТЕЛЛАЖИ

СТЕЛЛАЖИ-  
ШПИЛЬКИ

ШКАФЫ



## ООО Производственная фирма «Техно-ТТ»

142450, Московская обл., Ногинский р-н,  
г. Старая Купавна, ул. Кирова, 26

(495) 702-98-78, (496) 519-56-71,  
519-56-72, (495) 702-93-35

info@tehnott.ru, [www.tehno-tt.ru](http://www.tehno-tt.ru)



ГРУППА КОМПАНИЙ. ПРОИЗВОДИМ С 1998 ГОДА