

ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

2014 - 2015

ГРУППА КОМПАНИЙ
ТЕХНО
Производим с 1998 года.



Профессионалы выбирают ТЕХНОЛОгическое 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



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 сил;
- чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении;
- скорость и качество приготовления пищи;

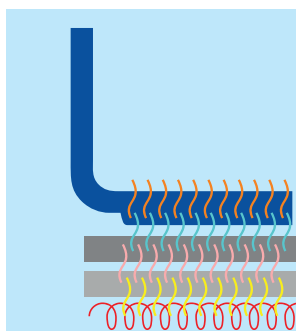
Мы думаем, что профессионалы по достоинству оценят преимущества индукционного оборудования и будут его использовать для улучшения качества обслуживания клиентов.

Добро
пожаловать
в мир индукции
ТЕХНО!

01

ТЕХНОЛОГИЯ
ПОЯВЛЕНИЯ ЭНЕРГИИ

В индукционных
плитах
нагревается
сразу дно
посуды.



Классическая
электроплита

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

Индукционная плита — это 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.



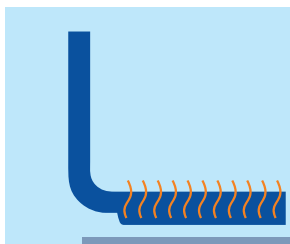


В индукционных плитах нагревается сразу дно посуды.

Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании электромагнитного поля.

В данном случае, благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и ото дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама 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.

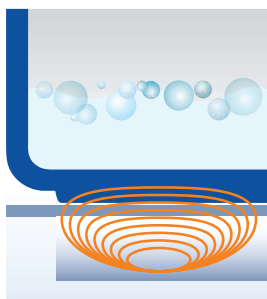


Индукционная
плита

02

БЫСТРО И ЭФФЕКТИВНО

Энергия тратится на разогрев дна посуды и на приготовление непосредственно 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. Поэтому, в отличие от обычных устройств, после включения можно сразу готовить.

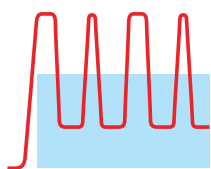
Классические электроплиты требуют 20-30 минутного разогрева и постоянного регулирования мощности. В индукционных плитах достаточно задать мощность, которая необходима. Необходимая мощность гораздо меньше обычно используемой мощности, так как в индукционной плите электроэнергия преобразуется в тепловую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

Поэтому индукционные плиты в 1,5 раза эффективнее обычных плит.

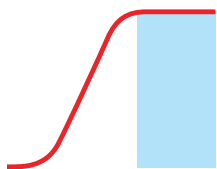


03

ЭКОНОМИЯ



Индукционная
плита

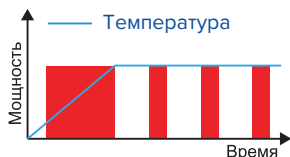


Классическая
электроплита

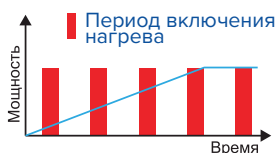
Обычно электроплиту включают один раз в день с утра и выключают в конце смены. Индукционное оборудование, благодаря своей безинерционности, потребляет электроэнергию дискретно, по необходимости, что уменьшает общее электропотребление.

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).

Экономит время система автоматического регулирования заданной температуры. Вначале процесса плита работает с максимальной мощностью, пока температура не достигла заданного значения, после чего плита включается по мере необходимости.



С автоматикой закипания



Без автоматики закипания

Экономит время также чистка плит, так как остывает индукционная плита за 6 минут, газовая за 25 минут, электрическая за 50 минут, а сама уборка плиты занимает не сравнимо 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.

04

БЕЗОПАСНОСТЬ

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. В них 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.

05

**ЧИСТО
И БЫСТРО**

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



Содержание кухни в чистоте является серьезной проблемой. Выполнение жестких санитарных требований обязывает увеличивать штат, время и затраты на химические препараты.

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

Дело в том, что поверхность индукционного оборудования нагревается примерно до 60 °С, поэтому пригорание продуктов питания к корпусу не происходит. К тому же 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.

06

ЭКОЛОГИЯ
И КЛИМАТ

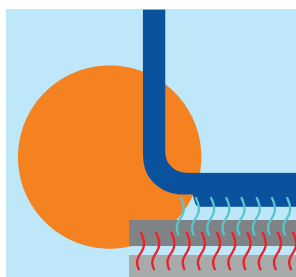
Нормальная температура на кухне намного полезней как для людей, так и для оборудования.

На обычной кухне постоянно жарко — это не секрет.

Многие сравнивают кухню с баней или мартовским цехом. 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.

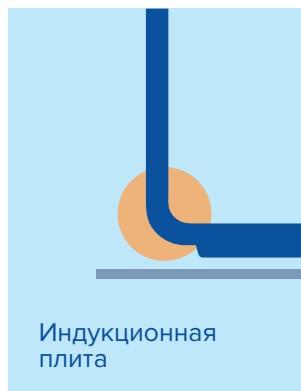
Совсем иная атмосфера на кухне с индукционным оборудованием. Температура воздуха снижается вдвое и становится близка к нормальной. Теплоизлучения исходят только от продукта или посуды, стоящей на плите, а остальная поверхность оборудования остается холодной. Выделения тепла и газов в атмосферу уменьшается.



Классическая
электроплита



Используется только специальная посуда, обладающая магнитными свойствами.



Используется только специальная посуда, обладающая магнитными свойствами. Это посуда из нержавеющей стали, алюминия с ферромагнитным дном, чугунная посуда. А вот посуда из меди, латуни, алюминия, жаростойкого стекла и прочих немагнитных материалов для такой плиты не подойдет.

Как правило, пригодные для «индукции» принадлежности помечаются 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.

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.

08

Техно-ТТ представляет
новинку 2012 года —
**ИНДУКЦИОННЫЕ
КАЗАНЫ!**



Готовить
правильный
плов теперь
можно везде!



ИПВ-111154 казан **12 литров**,
мощность 3,5 кВт, питание 220 В,
габариты 600х760х400.



ИПВ-112154 казан **25 литров**, мощ-
ность 3,5 кВт, питание 220 В,
габариты 600х760х400.



ИПВ-123155 казан **50 литров**,
мощность 6 кВт, питание 380 В,
габариты 800х900х950.

Варианты подставок:
открытая, шкаф без дверок, шкаф с дверьми-купе.



09

В настоящее время нашей компанией создано на основе импортных комплектующих несколько видов induction плит.

Плоские модели — это основной вид induction плит, способный заменить газовые и электрические плиты на профессиональной кухне.

ПЛОСКИЕ МОДЕЛИ ПЛИТ

Четырех- конфорочные плиты



800x760x400 (конфорка
4x3.5 кВт/ч, питание 380 В)



900x900x400 (конфорка
4x3.5 кВт/ч, питание 380 В)



Шести- конфорочные плиты



1200x760x400 (конфорка
6x3.5 кВт/час, питание 380 В)



1200x900x400 (конфорка
6x3.5 кВт/час, питание 380 В)

Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверок, шкаф с дверьми-купе, духовой шкаф на 3 GN 1/1, мощность 2 кВт

Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверок, шкаф с дверьми-купе.

09

ПЛОСКИЕ МОДЕЛИ ПЛИТ

Двух- конфорочная плита



400x760x400 (конфорка
2x3.5 кВт/ч, питание 380 В)



450x900x400 (конфорка
2x3.5 кВт/ч, питание 380 В)

Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверки, шкаф
с распашной дверкой.

Одно- конфорочная плита

600x700x650, питание 380 В
(для больших котлов),

600x900x650, питание 380 В
(для больших котлов)

Конфорка 12 квт (15 квт, 20 кВт/ч)



10

Очень компактные, для них найдется место на любой кухне.

МАЛОГАБАРИТНЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ ПЛИТЫ

Настольная плита плоская



340x430x140, 3.5 кВт/ч, питание 220 В

На основе этой
плиты можно
составить
МИНИ-ЛИНИЮ



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

11

Для заведений, специализирующихся на этнической кухне, есть специальное оборудование — индукционные плиты WOK.

Индукционные плиты WOK имеют сферическую вогнутую поверхность и полностью воспроизводят эффект приготовления блюд на открытом огне. Плюс они не требуют согласования по установке и эксплуатации со службами Госгортехнадзора и Пожарной инспекцией.

ПЛИТЫ-WOK

Настольная
плита

340x430x140 (конфорка 3.5 кВт/ч, питание 220 В)

Одно-
конфорочные
плиты

600x760x950 (конфорка на 12 кВт/час, питание 380 В),
600x900x950 (конфорка на 12 кВт/час, питание 380 В).



400x760x400 (конфорка на 6 кВт/ч, питание 380 В),



400x760x400 (конфорка на 6 кВт/ч, питание 380 В),
450x900x400 (конфорка на 6 кВт/ч, питание 380 В).

Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверки, шкаф с распашной дверкой.



ВСТРАИВАЕМЫЕ ПЛИТЫ

Встраиваемая плоская плита

Устанавливается на плоскую поверхность, используется для подогрева и приготовления пищи.

360x380x130 (конфорка
3.5 кВт/ч, питание 220 В)



Встраиваемая плоская плита

Используется для подогрева и приготовления пищи.

300x80 (конфорка
1.8 кВт/ч, питание 220 В)



13

ПЛИТЫ
КОМБИНИРОВАННЫЕДвух-
конфорочная
плита

400x760x400 (конфорки 2x3.5 кВт/ч,
питание 380 В)



450x900x400 (конфорки 2x3.5 кВт/ч,
питание 380 В)

Варианты подставок:

открытая, шкаф без дверки, шкаф
с распашной дверкой.

ПЕРЕЧЕНЬ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТ

Наименование	Габариты (д/ш/в)			Примечания
ИНДУКЦИОННЫЕ КАЗАНЫ				
ИПВ-111154	600	760	400	Плита с встроенным казаном 12 л., мощность 3,5 кВт/ч, питание 220 В
ИПВ-112154	600	760	400	Плита с встроенным казаном 25 л., мощность 3,5 кВт/ч, питание 220 В
ИПВ-123154	800	900	950	Плита с встроенным казаном 50 л., мощность 6 кВт/ч, питание 380 В
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ МАЛОГАБАРИТНЫЕ				
UN-3,5КС	340	430	130	Плита настольная плоская, мощность 3,5 кВт, питание 220 В
UN-3,5КС-1	340	430	130	Плита настольная ВОК, мощность 3,5 кВт, питание 220 В
UN-3,5Т	360	380	120	Плита встраиваемая плоская квадратная, мощность 3,5 кВт, питание 220 В
UN-1,8Т	300	300	80	Плита встраиваемая плоская круглая, мощность 1,8 кВт, питание 220 В
Подставка под ВОК	—	—	—	Для плиты UN-3,5КС позволяет готовить на ней в сковороде ВОК
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛОСКИЕ				
ИПП-410134	800	760	400	Плита 4х-конфорочная, мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-410145	900	900	400	Плита 4х-конфорочная, мощность 4х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-210134	400	760	400	Плита 2х-конфорочная, мощность 2х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-210145	450	900	400	Плита 2х-конфорочная, мощность 2х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-610134	1200	760	400	Плита 6ти-конфорочная, мощность 6х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-610145	1200	900	400	Плита 6ти-конфорочная, мощность 6х3,5 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-150124	600	760	650	Плита одноконфорочная, мощность 12 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-150125	600	900	650	Плита одноконфорочная, мощность 12 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-160124	600	760	650	Плита одноконфорочная, мощность 15 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-160125	600	900	650	Плита одноконфорочная, мощность 15 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-170124	600	760	650	Плита одноконфорочная, мощность 20 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПП-170125	600	900	650	Плита одноконфорочная, мощность 20 кВт, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ ВОК				
ИПВ-120114	400	760	400	Плита одноконфорочная, мощность 6 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПВ-120115	450	900	400	Плита одноконфорочная, мощность 6 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПВ-150114	600	760	950	Плита одноконфорочная, мощность 12 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПВ-150115	600	900	950	Плита одноконфорочная, мощность 12 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КОМБИНИРОВАННЫЕ				
ИПК-210114	400	760	400	Плита 2х-конфорочная, мощность 2х3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ИПК-210115	450	900	400	Плита 2х-конфорочная, мощность 2х3,5 кВт, ВОК диаметром 300 мм, борт высотой 100 мм, питание 380 В
ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЛИТ ИНДУКЦИОННЫХ				
Открытая	800	700	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	900	840	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	400	700	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	450	840	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	1200	700	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	1200	840	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Открытая	600	700	550	Открытая разборная подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверок	800	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверок	900	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверки	400	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверки	450	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверок	600	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверок	1200	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф без дверок	1200	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430 с полкой
Шкаф с дверками	800	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, двери-купе, полка
Шкаф с дверками	900	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, двери-купе, полка
Шкаф с дверкой	400	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, дверь распашная, полка
Шкаф с дверкой	450	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, дверь распашная, полка
Шкаф с дверками	600	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, двери-купе, полка
Шкаф с дверками	1200	700	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, двери-купе, полка
Шкаф с дверками	1200	840	550	Закрытая подставка из нержавеющей стали марки AISI 430, двери-купе, полка
Жарочный шкаф	800	700	550	Полностью нержавеющая сталь, духовка на 3 GN 1/1, мощность 2 кВт, питание 220 В
Жарочный шкаф	900	840	550	Полностью нержавеющая сталь, духовка на 3 GN 1/1, мощность 2 кВт, питание 220 В

14

СРАВНЕНИЕ ЗАТРАТ: ИНДУКЦИЯ — КЛАССИЧЕСКАЯ ЭЛ. ПЛИТА

Индукционная плита 4 x 3,5

Описание эксперимента:

нагрев 2 литров воды от комнатной температуры до кипения

Посуда:

индукционная кастрюля, 16 л.,
без крышки

Энергозатраты:**1-й замер — кипячение:**

Индукционная конфорка 3,5 кВт 2 л. воды, 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, среднее потребление = 0,175 кВт/ч.
Всего затраты энергии 0,5 кВт/ч.

Расчет затрат:

Затраты энергии $\times 1,3$ (часовое потребление) $\times 4$ (конфорки) $\times 7$ (часов рабочий день) $\times 312$ (рабочих дней)

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

Стоимость:

При цене электроэнергии 3,6 руб. за кВт/ч **20 442 руб/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

Описание эксперимента:

нагрев 2 литров воды от комнатной температуры до кипения

Посуда:

кастрюля, 16 л., без крышки

Энергозатраты:

1-й замер — кипячение:

Конфорка 3,5 кВт 2 л. воды, начальная температура 21 °С.

Время закипания: 30 минут.

$3,5 \times 30 / 60 = 1,75 \text{ кВт/ч.}$

2-й замер — поддержание кипения:

15 минут, среднее потребление = 0,175 кВт/ч.

Всего затраты энергии 1,93 кВт/ч.

Расчет затрат:

Затраты энергии $\times 1,3$ (часовое потребление) $\times 4$ (конфорки) $\times 7$ (часов рабочий день) $\times 312$ (рабочих дней)

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

Стоимость:

При цене электроэнергии 3,6 руб. за кВт/ч **78 907 руб/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.**

15

ВЫВОДЫ

Подводя итоги, можно сказать, что индукционные плиты — это аналог электрических плит с возможностями газовых и дополнительными преимуществами (экономия электроэнергии, времени и сил, безопасность и чистота на кухне). Но самое главное — скорость и качество обслуживания клиентов. В современном бизнесе время — деньги.

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.

КОНТАКТЫ

ООО Производственная фирма "Техно-ТТ"

Адрес:

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

Телефон/факс

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

info@tehnott.ru | www.tehno-tt.ru

А ТАК ЖЕ МЫ
ПРОИЗВОДИМ с 1998 г.



Ванны моечные



Рукомойники



Столы производственные



Подставки



Стеллажи



Стеллажи-шпильки



Зонты вытяжные



Полки настенные

