

**МХМ**  
**МАРИХОЛОДАМШ**

**СТРЕМЛЕНИЕ  
К СОВЕРШЕНСТВУ**

## Тепловое оборудование

Тепловое оборудование – это неотъемлемая часть любой профессиональной кухни!

Каждое блюдо требует определенного способа приготовления, поэтому необходимо наличие специального технологического оборудования с разной функциональностью и способами обработки продуктов.

Под действием тепла продукты изменяют свои физико-химические свойства: жиры плавятся, белки свертываются, меняются вкус, цвет и запах. Кроме того, под действием высокой температуры в продуктах уничтожается болезнетворная микрофлора.



# НОВИНКИ

## Тепловое оборудование

**В ассортименте теплового оборудования «Марихолодмаш» представлены:**

- **Линейка плит электрических 900 серии. Состоит из 6-ти моделей:**
  - 2-х, 4-х. 6-ти конфорочные с жарочным шкафом ПЭ29Ж, ПЭ49Ж, ПЭ69Ж;
  - 2-х, 4-х. 6-ти конфорочные на подставке ПЭ29П, ПЭ49П, ПЭ69П;
- **Линейка шкафов жарочных электрических 900 серии, состоит из 3-х моделей:**
  - односекционный ШЖЭ91;
  - двухсекционный ШЖЭ92;
  - трехсекционный ШЖЭ93.
- **Линейка шкафов пекарных электрических 900 серии, состоит из 8 моделей:**
  - односекционные ШПЭ101 под стальной/ под каменный;
  - двухсекционные ШПЭ102 под стальной/ под каменный;
  - трехсекционные ШПЭ103 под стальной/ под каменный;
  - четырехсекционные ШПЭ104 под стальной/ под каменный;

**МХМ**  
МАРИХОЛОДМАШ

Продукция

СТРЕМЛЕНИЕ  
К СОВЕРШЕНСТВУ

[www.mariholod.com](http://www.mariholod.com)



## Плиты электрические 900 серии

Профессиональные электрические плиты считаются одним из наиболее популярных видов теплового оборудования. Их активно использовали еще до того, как в ресторанах появились блинницы, фритюрницы, грили и многое другое. Спрос на них по-прежнему остается стабильным.

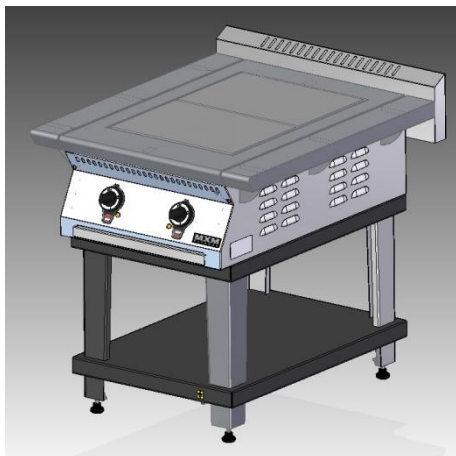
Электрические плиты 900 серии Марихолодмаш предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд. А так же для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных изделий на предприятиях общественного питания.

Профессиональные электрические плиты 900 серии имеют ряд достоинств:

- высокая безопасность, предохранение от ожогов;
- возможность использования в любом помещении, где проведено электричество;
- большие конфорки, позволяющие разместить даже самые крупные кастрюли;
- предоставляют комфортные условия для работы, повышая температуру помещения всего на 4 градуса;
- лёгкость в чистке;
- экологичность.



### Плиты электрические 900 серии двухконфорочные



#### Плита электрическая двухконфорочная на подставке ПЭ29П

Код 100102902

550\*850\*860 (+30) мм, столешница и лицевая нерж.

2 конфорки, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м<sup>2</sup>

4 позиции регулировки мощности

без духовки, крашенная подставка с полкой, разборная конструкция

#### Дополнительные опции

- комплект воздуховода ВПЭ, нерж.

- Комплект боковых столешниц, нерж.

#### Упаковка

Деревянная обрешетка , поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



#### Плита электрическая двухконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ29Ж

Код 100102901

550\*850\*860 (+30) мм, столешница и лицевая нерж.

2 конфорки, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м<sup>2</sup>

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащены противнями 325x530x20 мм – 1шт, 325x530x40мм – 1 шт .(GN 1/1) угл .сталь

#### Дополнительные опции

-комплект воздуховода ВПЭ, нерж.

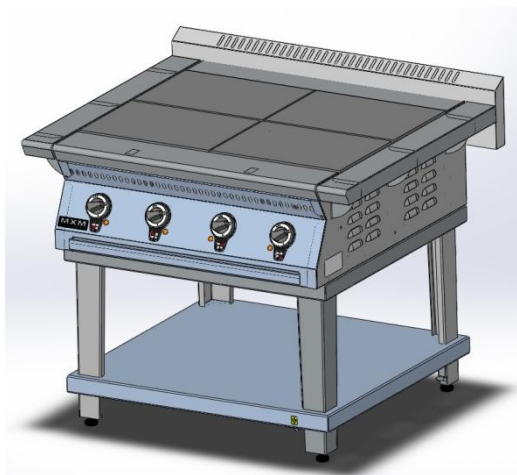
- противни 325x530x20 мм ,325x530x40мм , нерж.

- комплект боковых столешниц, нерж.

#### Упаковка

Деревянная обрешетка , поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

## Плиты электрические 900 серии четырехконфорочные



### Плита электрическая четырехконфорочная на подставке ПЭ49П

Код 100104902

840\*850\*860 (+30) мм, столешница и лицевая нерж.

4 конфорки, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м<sup>2</sup>

4 позиции регулировки мощности

без духовки, крашеная подставка с полкой, разборная конструкция  
оснащена комплектом боковых столешниц, нерж.

#### Дополнительные опции

-комплект воздуховода ВПЭ, нерж.

#### -Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



### Плита электрическая четырехконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ29Ж

Код 100104901

840\*850\*860 (+30) мм, столешница и лицевая нерж.

4 конфорки, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м<sup>2</sup>

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащена противнями 470x530x30 мм– 3 шт. (GN 1/1) угл. сталь

оснащена боковыми столешницами, нерж.

#### Дополнительные опции

-комплект воздуховода ВПЭ, нерж.

-противни 470x530x30 мм, нерж.

#### -Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

## Плиты электрические 900 серии шестиконфорочные



### Плита электрическая шестиконфорочная на подставке ПЭ69П

Код 100106902

1265\*850\*860 (+30) мм, лицевая нерж.

6 конфорок, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м

4 позиции регулировки мощности

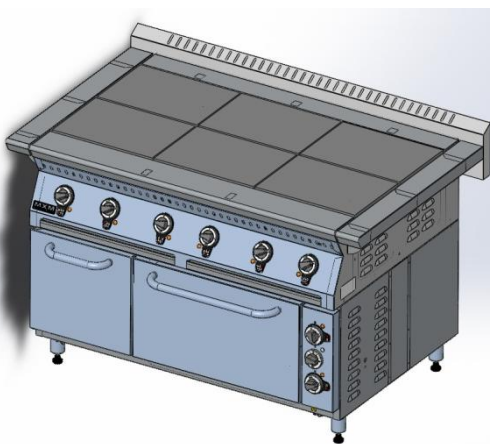
без духовки, крашеная подставка с полкой, разборная конструкция  
оснащена комплектом боковых столешниц ,нерж.

#### Дополнительные опции

-комплект воздуховода ВПЭ,н ерж

-Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



### Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом, ПЭ29Ж

Код 100106901

1265\*850\*860 (+30) мм, лицевая нерж.

6 конфорок, ЭКТ-0,12 К, мощность 3 кВт, площадь 0,12м

4 позиции регулировки мощности

стандартная духовка из углеродистой стали

оснащена противнями 470x530x30 мм – 3 шт (GN 1/1) угл. сталь

оснащена комплектом боковых столешниц ,нерж.

#### Дополнительные опции

-комплект воздуховода ВПЭ, нерж

-противни 470x530x30 мм, нерж.

-Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



## Характеристики плит электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации плиты					
	с жарочным шкафом			на подставке		
	ПЭ29Ж	ПЭ49Ж	ПЭ69Ж	ПЭ29П	ПЭ49П	ПЭ69П
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,2	16,8	22,8	6,0	12,0	18,0
Номинальное напряжение, В	400					
Частота тока, Гц	50					
Размеры конфорки, мм,	415x295					
Площадь жарочной поверхности в м <sup>2</sup> , не более	0,24	0,48	0,72	0,24	0,48	0,72
Потребляемая мощность конфорки, кВт	3,0					
Температура рабочей поверхности конфорок, °С, не более	480					
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-в жарочного шкафа, кВт	3,2	4,8		-		
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10			-		
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324			-		

## Характеристики плит электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации плиты					
	с жарочным шкафом			на подставке		
	ПЭ29Ж	ПЭ49Ж	ПЭ69Ж	ПЭ29П	ПЭ49П	ПЭ69П
Габаритные размеры, мм, не более	550	840	1265	550	840	1265
Длина	760	1050	1475	760	1050	1475
Длина с боковыми столешницами	850	850	850	850	850	850
Ширина	900	900	900	900	900	900
Ширина с воздуховодом	980	980	980	-	-	-
Ширина с ручкой и воздуховодом	860 (+30)	860	860	860	860	860
Высота	930	(+30)	(+30)	(+30)	(+30)	(+30)
Высота с воздуховодом		930	930	930	930	930
Внутренние размеры камеры, мм, не более						
ширина	325	535				
глубина	595	535		-		
высота	290	290				
Масса, кг, не более	110	150	205	82	120	165
Допустимая нагрузка на одну конфорку, не более кг	50					



## Шкафы жарочные электрические 900 серии

Шкафы жарочные электрические – это многофункциональное профессиональное кухонное оборудование, которое активно используется на кухнях ресторанов, кафе, столовых, супермаркетов с собственным производством.

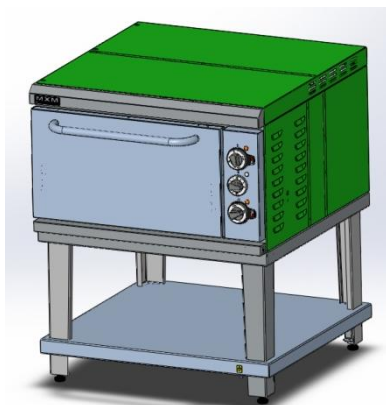
Шкафы жарочные электрические 900 серии Марихолодмаш способны стать универсальным тепловым оборудованием и заменить несколько кухонных агрегатов. В них можно готовить мясо, рыбу, овощи, выпечку, в общем, все продукты, нуждающиеся в термообработке. При этом с ними можно проводить различные операции – жарить, тушить, запекать, разогревать.

Шкафы жарочные 900 серии имеют ряд преимуществ:

- имеют очень удобную конструкцию и обладает компактными размерами, поэтому подходят даже для кухонь небольших предприятий.
- сведено до минимума время приготовления всех блюд, поэтому с применением этих агрегатов скорость работы увеличивается, а качество продукции повышается.
- благодаря высоким технологиям и отменному качеству, еда, приготовленная в жарочном шкафу имеет уникальный насыщенный вкус и аромат.



## Шафы жарочные электрические 900 серии



### Шаф жарочный электрический односекционный ШЖЭ91

Код 100109101

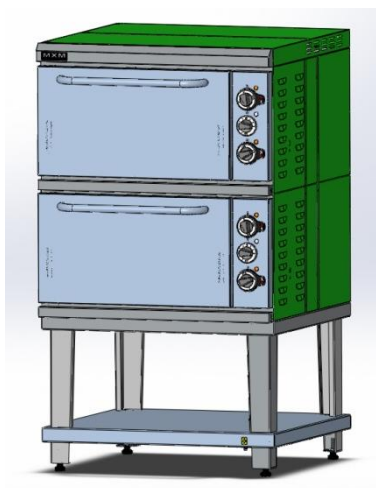
840\*840\*1055 (+30) мм, лицевая нерж.,  
модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470\*530\*30мм  
крашеная подставка , разборная конструкция  
нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

#### Дополнительные опции

-противни 470\*530\*30мм , нерж.

#### -Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



### Шаф жарочный электрический двухсекционный ШЖЭ92

Код 100109201

840\*840\*1490 (+30) мм, лицевая нерж.,  
модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470\*530\*30мм  
крашеная подставка , разборная конструкция  
нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

#### Дополнительные опции

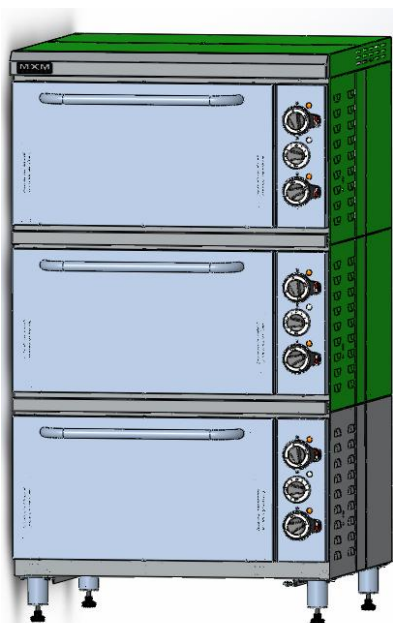
-противни 470\*530\*30мм , нерж.

#### -Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.



## Шафы жарочные электрические 900 серии



### Шаф жарочный электрический трехсекционный ШЖЭ93

Код 100109301

840\*840\*1490 (+30) мм, лицевая нерж.,

модульная, каждый модуль оснащен тремя противнями из угл. стали 470\*530\*30мм  
нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С)

#### Дополнительные опции

-Противни 470\*530\*30мм , нерж.

#### -Упаковка

Деревянная обрешетка, поддон. Допустима транспортировка в два яруса.

## Характеристики шкафов жарочных электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации жарочного шкафа		
	ШЖЭ91	ШЖЭ92	ШЖЭ93
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	9,6	14,4
Номинальное напряжение, В	230	230/400	
Частота тока, Гц	50		
Площадь пода, м	0,278	0,556	0,834
Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240 °С, мин, не более	30		
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10		
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324		
Внутренние размеры камеры, мм, не более длина (ширина) ширина (глубина) высота	535 535 290		
Габариты шкафа, мм Длина Ширина Ширина с ручкой Высота	840 840 920 1055 (+30)	840 840 920 1490 (+30)	840 840 920 1490 (+30)
Масса шкафа, кг, не более	95	155	195
В комплект поставки входит по 3 шт. противней размером 530x470 мм на каждую секцию			



## Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые

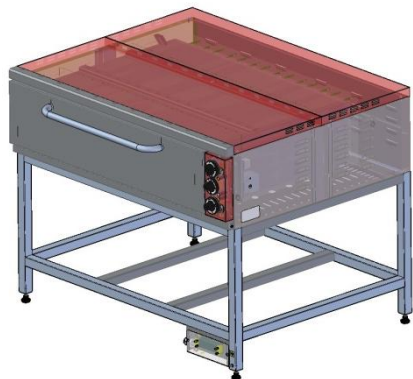
Шкафы пекарные электрические – это профессиональное кухонное оборудование, которое пользуется немалым успехом на кухнях ресторанов, кафе, столовых, кондитерских. Запах выпечки мгновенно пробуждает аппетит, может подарить приятные ощущения уюта, комфорта и тепла. Продукция, приготовленная с помощью пекарского шкафа, буквально манит посетителей в рестораны и кафе.

Шкафы пекарные электрические 900 серии Марихолодмаш предназначены для предприятий общественного питания с целью выпечки различных кондитерских и хлебобулочных изделий. Используют их и для приготовления какого-либо второго блюда, запекания мяса, рыбы, или овощей. Назначение этих тепловых кухонных агрегатов – произвести на свет вкусные, свежие и качественные блюда.

Благодаря шкафу для выпечки можно готовить эксклюзивные сорта хлеба и кондитерских изделий, что делает его незаменимым в узкоспециализированных кафетериях, пекарнях и кондитерских.



## Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые



### Шкаф пекарный электрический односекционный ШПЭ101

Код 100110101 (под углеродистая сталь)

Код 100110102 (под камень)

1300\*1025\*1010 (+30) мм, лицевая нерж., модульная,

одна камера , внутренний размер камеры:

1000\*800\*180 мм. под стальной;

1000\*800\*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 5,2 кВт, 230В

крашеная подставка , сварная конструкция

#### Дополнительные опции

-комплект подового камня, фельзит , р-р 380\*495\*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

#### -Упаковка

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов



### Шкаф пекарный электрический двухсекционный ШПЭ102

Код 100110201 (под углеродистая сталь)

Код 100110202 (под камень)

1300\*1025\*1330 (+30) мм, лицевая нерж., модульная,

две камеры , внутренним размером камеры :

1000\*800\*180 мм. под стальной;

1000\*800\*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С) ;10,4 кВт

;400/230В

крашеная подставка , сварная конструкция

#### Дополнительные опции

-комплект подового камня, фельзит , р-р 380\*495\*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

#### -Упаковка

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов



## Шкафы пекарные электрические 900 серии, подовые



### Шкаф пекарный электрический трехсекционный ШПЭ103

Код 100110301 (под углеродистая сталь)

Код 100110302 (под камень)

1300\*1025\*1660 (+30) мм, лицевая нерж., модульная,

три камеры, внутренний размер камеры :

1000\*800\*180 мм. под стальной; 1000\*800\*170 мм под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 15,6 кВт, 400/230В

крашеная подставка, сварная конструкция

каждый модуль оснащен тремя противнями из углеродистой стали 470\*530\*30мм

#### Дополнительные опции

-противни 470\*530\*30мм, нерж.

-комплект подового камня, фельзит, р-р 380\*495\*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

#### -Упаковка

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов



### Шкаф пекарный электрический четырехсекционный ШПЭ104

Код 100110401 (под углеродистая сталь)

Код 100110402 (под камень)

1300\*1025\*1675 (+30) мм, лицевая нерж., модульная,

четыре камеры, внутренний размер камеры :

1000\*800\*180 мм. под стальной; 1000\*800\*170 мм. под камень

нерж. ТЭН-ы, отдельная регулировка верхних и нижних ТЭН-ов (+20...+270 С), 20,8 кВт, 400/230В

крашеная подставка, сварная конструкция

каждый модуль оснащен тремя противнями из углеродистой стали 470\*530\*30мм

#### Дополнительные опции

-противни 470\*530\*30мм нерж.

-комплект подового камня, фельзит, р-р 380\*495\*20 мм - 4шт (для одной секции ШПЭ)

#### -Упаковка

Все секции и подставка устанавливаются на поддон и упаковываются в деревянную обрешетку.

Допускается транспортировка изделий до пяти ярусов

## Характеристики шкафов пекарных электрических 900 серии

Наименование параметра	Величина параметра для модификации пекарного шкафа			
	ШПЭ101	ШПЭ102	ШПЭ103	ШПЭ104
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,2	10,4	15,6	20,8
Номинальное напряжение, В	230	400/230		
Частота тока, Гц	50			
Площадь пода, м	0,73	1,46	2,19	2,92
Время разогрева жарочного шкафа до рабочей температуры 240 °С, мин, не более	40			
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	(20÷270)±10			
Температура срабатывания термовыключателя, °С	324			
Внутренние размеры камеры, мм, не более длина (ширина) ширина (глубина) Высота(под угл. сталь/ под камень)	1000 800 180/170			
Габариты шкафа, мм				
Длина	1300	1300	1300	1300
Ширина	1025	1025	1025	1025
Ширина с ручкой	1110	1110	1110	1110
Высота	1010 (+30)	1330 (+30)	1660 (+30)	1675 (+30)
Масса шкафа, кг, не более	135	225	315	405











