

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

www.nopein.nt-rt.ru | | nie@nt-rt.ru

Технические характеристики на шкафы тепловые HFC-F, HFC-P, UFC-F, UFC-P компании Nopein Techniques

Шкаф тепловой NOPEIN UFC-P

Артикул: 01276535



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Шкаф тепловой NOPEIN UFC-P используется на предприятиях общественного питания и банкетного обслуживания.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Шкаф гарантирует, что все блюда, находящиеся внутри, будут полностью готовы к подаче, когда, например, в заведении наступает период повышенной занятости, тем самым сокращая время ожидания для клиентов

Области применения:

- Поддержание в горячем состоянии готовых блюд в сервированных тарелках и гостроемкостях

Особенности:

- Электронный контроль температуры внутри камеры
- Нагрев за 30 мин до заданной температуры
- Гарантирует равномерную температуру внутри камеры $\pm 3^{\circ}\text{C}$
- Цифровой термометр для быстрого и четкого считывания температуры внутри камеры
- Сменный нагревательный модуль упрощает техническое обслуживание и минимизирует время простоя
- Двухсторонняя загрузка
- Самозакрывающаяся дверца со вставкой из закаленного стекла
- Магнитные уплотнители дверей

Дополнительные характеристики:

- Вместимость:
 - Противни: 15
 - Гастроемкости: 14
- Размеры противня: 660x460x25 мм
- Размеры гастроемкости: 530x325x65 (GN 1/1-65)
- 4 подвижных колеса для большего удобства перемещения или регулируемые по высоте ножки
- Защита от брызг IPX4

ШКАФ ТЕПЛОЙ NOPEIN UFC-P ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм 636x805x1854

Длина, мм	636
Ширина, мм	805

Высота, мм	1854
Длина в упаковке, мм	950
Ширина в упаковке, мм	720
Высота в упаковке, мм	2010
Вес в упаковке, кг	191
Производитель	NOPEIN Шкафы тепловые Nopein
Установка	Напольная
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Оснащение	колеса
Габариты в упаковке, мм	950x720x2010
Двери	Стеклянные
Вес, кг	165
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	2.2
Количество уровней	15
Диапазон температур	25...99
Тип гастроемкости 	GN 1/1
Размер противня, мм	660x457
Категория	Тепловое оборудование Шкафы тепловые

Шкаф тепловой NOPEIN UFC-F

Артикул: 01262405



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Шкаф тепловой NOPEIN UFC-F используется на предприятиях с высокой посещаемостью и банкетного обслуживания.

Шкаф гарантирует, что все блюда, находящиеся внутри, будут полностью готовы к подаче, когда, например, в заведении наступает период повышенной занятости, тем самым сокращая время ожидания для клиентов.

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Области применения:

- Поддержание в горячем состоянии готовых блюд в сервированных тарелках и гостроемкостях

Особенности:

- Электронный контроль температуры внутри камеры
- Цифровой термометр для быстрого и четкого считывания температуры внутри камеры
- Сменный нагревательный модуль упрощает техническое обслуживание и минимизирует время простоя
- Фронтальная загрузка
- Самозакрывающаяся дверца со вставкой из закаленного стекла
- Магнитные уплотнители дверей

Дополнительные характеристики:

- Гарантирует равномерную температуру внутри камеры $\pm 3^{\circ}\text{C}$
- 4 подвижных колеса для большего удобства перемещения или регулируемые по высоте ножки
- Защита от брызг IPX4
- Вместимость уровней:
 - Противни: 15
 - Гастроемкости: 14
- Размеры противня: 660x460x25 мм
- Размеры гастроемкости: 530x325x65 (GN 1/1-65)

ШКАФ ТЕПЛОВОЙ NOPEIN UFC-F ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Прочие

Страна	Китай 
Габаритные размеры ДхШхВ, мм 	636x805x1854
Длина, мм	636
Ширина, мм	805

Высота, мм	1854
Производитель	NOPEIN Шкафы тепловые Nopein
Установка	Напольная
Оснащение	колеса
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Двери	Стеклянные
Вес, кг	165
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	2.2
Количество уровней	15
Диапазон температур	25...99
Тип габаритности 	GN 1/1
Размер противня, мм	660x457
Категория	Тепловое оборудование Шкафы тепловые

Шкаф тепловой NOPEIN HFC-P

Артикул:
01262400 .



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Шкаф тепловой NOPEIN HFC-P используется на предприятиях общественного питания и банкетного обслуживания.

Шкаф гарантирует, что все блюда, находящиеся внутри, будут полностью готовы к подаче, когда, например, в заведении наступает период повышенной занятости, тем самым сокращая время ожидания для клиентов

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Области применения:

- Поддержание в горячем состоянии готовых блюд в сервированных тарелках и гостроемкостях

Особенности:

- Электронный контроль температуры внутри камеры
- Цифровой термометр для быстрого и четкого считывания температуры внутри камеры
- Сменный нагревательный модуль упрощает техническое обслуживание и минимизирует время простоя
- Фронтальная загрузка
- Самозакрывающаяся дверца со вставкой из закаленного стекла
- Магнитные уплотнители дверей
- Сквозной

Дополнительные характеристики:

- Гарантирует равномерную температуру внутри камеры $\pm 3^{\circ}\text{C}$
- 4 подвижных колеса для большего удобства перемещения или регулируемые по высоте ножки
- Защита от брызг: IPX4
- Вместимость уровней:
 - Противни: 5
 - Гастроемкости: 4
- Размеры противня: 660x460x25 мм
- Размеры гастроемкости: 530x325x65 (GN 1/1-65)

ШКАФ ТЕПЛОВОЙ NOPEIN HFC-P ХАРАКТЕРИСТИКИ: Прочие

Страна	Китай 
Габаритные размеры ДхШхВ, мм	 636x805(859)x990
Длина, мм	636
Ширина, мм	805

Высота, мм	990
Производитель	NOPEIN Шкафы тепловые Nopein
Установка	Напольная
Оснащение	колеса
Материал корпуса 	Нержавеющая сталь
Двери	Стеклянные / Сквозные
Вес, кг	95
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	1.1
Количество уровней	5
Диапазон температур	25...99
Тип габаритности 	GN 1/1
Размер противня, мм	660x457
Категория	Тепловое оборудование Шкафы тепловые

Шкаф тепловой NOPEIN HFC-F

Артикул: 01262399



ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Шкаф тепловой NOPEIN HFC-F используется на предприятиях общественного питания и банкетного обслуживания.

Шкаф гарантирует, что все блюда, находящиеся внутри, будут полностью готовы к подаче, когда, например, в заведении наступает период повышенной занятости, тем самым сокращая время ожидания для клиентов

Модель оснащена удобной в использовании электронной панелью управления. Корпус выполнен из нержавеющей ста

Области применения:

- Поддержание в горячем состоянии готовых блюд в сервированных тарелках и гостроемкостях

Особенности:

- Электронный контроль температуры внутри камеры
- Цифровой термометр для быстрого и четкого считывания температуры внутри камеры
- Сменный нагревательный модуль упрощает техническое обслуживание и минимизирует время простоя
- Самозакрывающаяся дверца со вставкой из закаленного стекла
- Магнитные уплотнители дверей
-

Дополнительные характеристики:

- Гарантирует равномерную температуру внутри камеры $\pm 3^{\circ}\text{C}$
- 4 подвижных колеса для большего удобства перемещения или регулируемые по высоте ножки
- IPX4
- Вместимость уровней:
 - Противни: 5
 - Гастроемкости: 4
- Размеры противня: 660x460x25 мм
- Размеры гастроемкости: 530x325x65 (GN 1/1-65)

ШКАФ ТЕПЛОВОЙ NOPEIN HFC-F ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Габаритные размеры ДхШхВ, мм		636x805(832)x990
Длина, мм		636
Ширина, мм		805

Высота, мм	990
Производитель	NOPEIN Шкафы тепловые Nopein
Установка	Напольная
Оснащение	колеса
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Двери	Стеклянные
Вес, кг	91
Напряжение питания, В	220
Подключение	Электрическое
Мощность, кВт	1.1
Количество уровней	5
Диапазон температур	25...99
Тип габаритности	GN 1/1
Размер противня, мм	660x457
Категория	Тепловое оборудование Шкафы тепловые

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97

Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47