

Индукционные плиты с гарантией качества



Гарантия 1,5 года

Конфорки собственной разработки

Выбор мощности каждой из конфорок

Серебряная медаль ВДНХ за выдающиеся показатели энергоэффективности, повышенный эксплуатационный ресурс и удобный в обслуживании запатентованный конструктив



Уникальная запатентованная конструкция



Разборный каркас из нержавеющей стали

Долговечный и простой в транспортировке



Превосходная вентиляция

Исключает перегрев конфорок



Защита от перегрузок по току

Увеличивает ресурс конфорок



Защищенные кромки стекла

Невозможно случайно задеть и повредить

Свободная конфигурация конфорок **2,5 3,5 5 кВт**

Ваша плита «Новая энергия» будет укомплектована любой конфигурацией конфорок от 2,5 до 5 кВт.

Вам не придется переплачивать за мощность, если у вас небольшое кафе. Но если у вас пищевое производство или фешенебельный ресторан, где каждая минута задержки — это упущенная прибыль или недовольный клиент, вы получите бескомпромиссный максимум.



Как выбрать мощность?

Узнать актуальную цену любой конфигурации вы можете на сайте www.induction.pro

Мощность конфорки	2,5 кВт	3,5 кВт	5 кВт
Сегмент	Эконом	Универсальный	Профессиональный
Требования к времени приготовления	нет	—	да
Требования к объему производства	нет	—	да

Как мы увеличили гарантию

Надежные конфорки собственной разработки

Индукционные конфорки и управляющая электроника спроектированы и испытаны в реальных российских условиях эксплуатации. Их компоненты отличаются от серийных китайских увеличенным ресурсом и надежностью.

Конфорки «Новой энергии» невозможно встретить в плитах других производителей или в свободной продаже.



5 лет производства и испытаний

Пять лет непрерывного совершенствования как конструкторских решений, так и компонентной базы конфорок.

Мы уверены в своей продукции и готовы доказать это увеличенной гарантией.

Тотальный контроль качества

Каждая конфорка «Новой энергии» проверяется на тестовом стенде во всех рабочих режимах.

Это значит, что абсолютно вся наша продукция на 100% готова к работе прямо «из коробки».

Компонентный ремонт дешевле, чем полная замена конфорки

Даже, если когда-нибудь наша конфорка выйдет из строя, вам не понадобится дорогостоящая замена. Конфорки «Новой энергии» ремонтируются быстрее и дешевле на уровне электронных компонентов.



Индукционные плиты

Индукционная плита – плита нового поколения, функционирующая на принципе электромагнитной индукции. Такая плита обладает значительно большей энергоэффективностью и лучшими эксплуатационными качествами по сравнению с классической плитой.



Нагревается только посуда, конфорка остается холодной



Автоматическое выключение конфорки при снятии посуды



Стеклокерамическая поверхность легко очищается

ПЭИ-1Н



ПЭИ-1Н/W1



ПЭИ-2К



ПЭИ-1К



ПЭИ-6



ПЭИ-4



ПЭИ-2



ПЭИ-6 (700)



ПЭИ-4 (700)



ПЭИ-2 (700)



	ПЭИ-6	ПЭИ-4	ПЭИ-2	ПЭИ-6(700)	ПЭИ-4 (700)	ПЭИ-2 (700)	ПЭИ-1Н	ПЭИ-1Н/W1	ПЭИ-2К	ПЭИ-1К
Номинальное напряжение, В	220÷380	220÷380	220÷380	220÷380	220÷380	220÷380	220	220	220	220
Номинальная частота тока, Гц	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Род тока	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный
Рабочий ток, А	15,9	15,9	15,9	15,9	15,9	15,9	15,9	15,9	15,9-63,6	15,9-63,6
Мощность одной конфорки, кВт	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5	2,5-5	3,5	5	5
Количество конфорок, шт	6	4	2	6	4	2	1	1	2	1
Номинальная мощность, кВт	15-30	10-20	5-10	15-30	10-20	5-10	2,5-5	3,5	10	5
Площадь рабочих поверхностей конфорок, м ²	0,8208	0,5472	0,2736	0,5394	0,3596	0,1798	0,1368	0,1368	0,4608	0,2304
Диаметр круга конфорки внешн. / внутр., мм	280 / 120	280 / 120	280 / 120	260 / 120	260 / 120	260 / 120	280 / 120	275 (глубина 40)	340 / 220	340 / 220
Размер модуля конфорки, мм	380×360	380×360	380×360	310×290	310×290	310×290	380×360	380×360	480×480	480×480
Макс. нагрузка на 1 конфорку, кг	25	25	25	25	25	25	25	25	40	40
Уровни мощности	1÷10	1÷10	1÷10	1÷10	1÷10	1÷10	1÷10	1÷10	1÷8	1÷8
Уровни автоматического регулирования температуры, °С	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)	60÷240 (с шагом 20)
Время разогрева посуды до установленной температуры, мин	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5	1-5
Габаритные размеры, мм										
- длина (с боковыми столешницами)	1085 (1165)	725 (805)	365 (445)	1085	775	465	365 (445)	375 (455)	965 (1085)	485 (565)
- ширина	900	900	900	700	700	700	470	480	635	635
- высота (без подставки для серии 700)	860	860	860	860(285)	860(285)	860(285)	185	185	455	455
Масса плиты, кг	65±5	50±5	35±5	47	32	25	13±3	11±3	41±1	24±1

Индукционные котлы (сироповарки)

Индукционный пищеварочный котел, как и индукционная плита, работает на принципе электромагнитной индукции. Он мгновенно выходит на рабочую температуру и потребляет меньше электроэнергии по сравнению с классическими котлами. Он не взрывоопасный, т. к. отсутствует пароводяная рубашка, работающая под давлением.



Мгновенный выход на рабочий режим



Широкий диапазон регулирования мощности



Простая безопасная конструкция



Особенности котлов

- ✓ Емкость и корпус из нержавеющей стали
- ✓ Ручное опрокидывание с фиксатором положения
- ✓ 8 ступеней регулировки мощности

	КПИ-30	КПИ-45
Номинальное напряжение, В	220	220
Номинальная частота тока, Гц	50	50
Род тока	Переменный, однофазный	Переменный, однофазный
Мощность, кВт	5	5
Объем котла, л	30	45
Время разогрева воды до 95°C	35	52
Уровни мощности	1÷8	1÷8
Габаритные размеры, мм		
- длина	720	760
- ширина	630	730
- высота	1315	1400
Масса, кг	45	52

Используя индукционный котел «Новая энергия» в нашей кондитерской для варки сахарного сиропа мы сократили время процесса его приготовления в 3 раза. Мои кондитеры очень довольны удобством и быстрой работой этого аппарата.

Нина Ивановна Козлова
Владелец кондитерской «Мечта», г. Челябинск

Расчет эффективности



Плита «Новая Энергия» увеличивает вашу прибыль на 98 тыс. руб./год

Расчет финансовой выгоды от использования 4-конфорочной индукционной плиты на основе эксперимента приготовления блюд в школьной столовой с замером расхода электроэнергии и количества приготовленных порций в течении 12 смен.

Плита	Классическая плита 4x3,5 кВт	Индукционная плита 4x3,5 кВт
Средние затраты электроэнергии на приготовление одной порции	0,410 кВт·ч	0,104 кВт·ч
Стоимость электроэнергии на 300 порций при 3,6 р. за кВт·ч	442,8 руб.	112,32 руб.
Стоимость электроэнергии при производстве 300 порций в день в течение 299 рабочих дней	132 397 руб.	33 584 руб.

Экономия ≈ 98 813 руб./год (74%)

Окупаемость разницы в цене ≈ 8 месяцев

+ экономия затрат на вентиляцию и ежедневное обслуживание (чистку) плиты

Цифры указаны на основании проведения исследований проведенными научными лабораториями двух государственных ВУЗов: ЮУрГУ — Южно-Уральский государственный университет; ЧГАА — Челябинская государственная агроинженерная академия.

Подробнее вы можете ознакомиться с заключениями на сайте www.induction.pro



Завод торгово-технологического оборудования «Челябторгтехника»

ЧЕЛЯБ
ТОРГТЕХНИКА

ЗАВОД ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

1950

Высокие стандарты нашего производства подтверждены международным сертификатом системы менеджмента качества ISO9001-2015.

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 50 городах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием оборудования в вашем городе.

Предприятие оснащено современным высокотехнологичным, гибко настраиваемым оборудованием и ориентировано на мелкосерийное и среднесерийное производство.



CAD-проектирование с прямой выгрузкой в оборудование



Высокоточная лазерная резка с погрешностью 0,1 мм на станках с ЧПУ



Высокоточный координатный раскрой с погрешностью 0,1 мм на станках с ЧПУ



Автоматизированная гибка на высокоточных станках с ЧПУ



Ручная сборка с применением специального оборудования



Собственный штат инженеров-проектировщиков

Наши инженеры постоянно работают над усовершенствованием оборудования. На данный момент перспективным направлением предприятия является выпуск конфорок с «режимом томления».

Контроль качества

Для обеспечения высокого качества поставляемой продукции мы используем передовые методики контроля на всех этапах производственного цикла: от проверки сырья до тщательного контроля готовой продукции по всем значимым параметрам изделия.