



ИНДУКЦИОННЫЙ ПОДОГРЕВ, ДОСТАВКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

## БРЕНД

Созданная в 1994 году, компания CookTek® является ведущим новатором в области индукционного подогрева, приготовления пищи и подогреваемых систем доставки для коммерческих кухонь и ресторанов. Компания CookTek® специализируется на разработках инновационных продуктов и высококачественном обслуживании клиентов.





# "Индукционная" революция

Будь то малейшее прикосновение тепла, чтобы расплавить самый деликатный продукт или взрывная сила, чтобы мгновенно закоптить или вскипятить, индукционные системы CookTek® обеспечивают средства.

Инновационные индукционные системы CookTek® поднимают услуги общественного питания на совершенно новый уровень благодаря передовым, эффективным кухонным плитам, подогревателям пищи и многому другому. Профессиональные повара на коммерческих кухнях наслаждаются высокой производительностью, значительной экономией энергии и безопасностью среды приготовления пищи.

## Преимущества индукционного нагрева

Индукционные системы CookTek® работают быстрее и эффективнее, чем газовые и электрические. Их легко контролировать для получения точного нагрева и непревзойденных результатов.

Поверхность индукционной плиты остается холодной на ощупь, что снижает риск получения травмы и облегчает очистку. Индукционные системы CookTek® обеспечивают значительную экономию энергии, уменьшают счета за коммунальные услуги и делают кухню более прохладной и более "зеленой".

## Как работает индукционный нагрев

Индукционные нагревательные устройства используют переменный ток для создания электромагнитного поля, которое создавая вихревые токи в дне металлической посуды, например, кастрюли из нержавеющей стали или чугуна, нагревает ее. По мере того, как ток меняется, молекулы металла притягиваются в разных направлениях. Движение этих наведенных токов в разных направлениях разогревают дно посуды.

Эффективность индукционных систем CookTek® составляет 94%, а это означает, что 94% потребляемой энергии подается на сковороду. Это не имеет себе равных, например, эффективность газовых плит составляет обычно 35%, а традиционных электрических устройств - 50%. В результате индукционные устройства для приготовления пищи выделяют меньше тепла в окружающее пространство, потребляют меньше топлива и экономят энергию.

## % энергии, подаваемой на дно кастрюли

**Индукционный нагрев** 94%

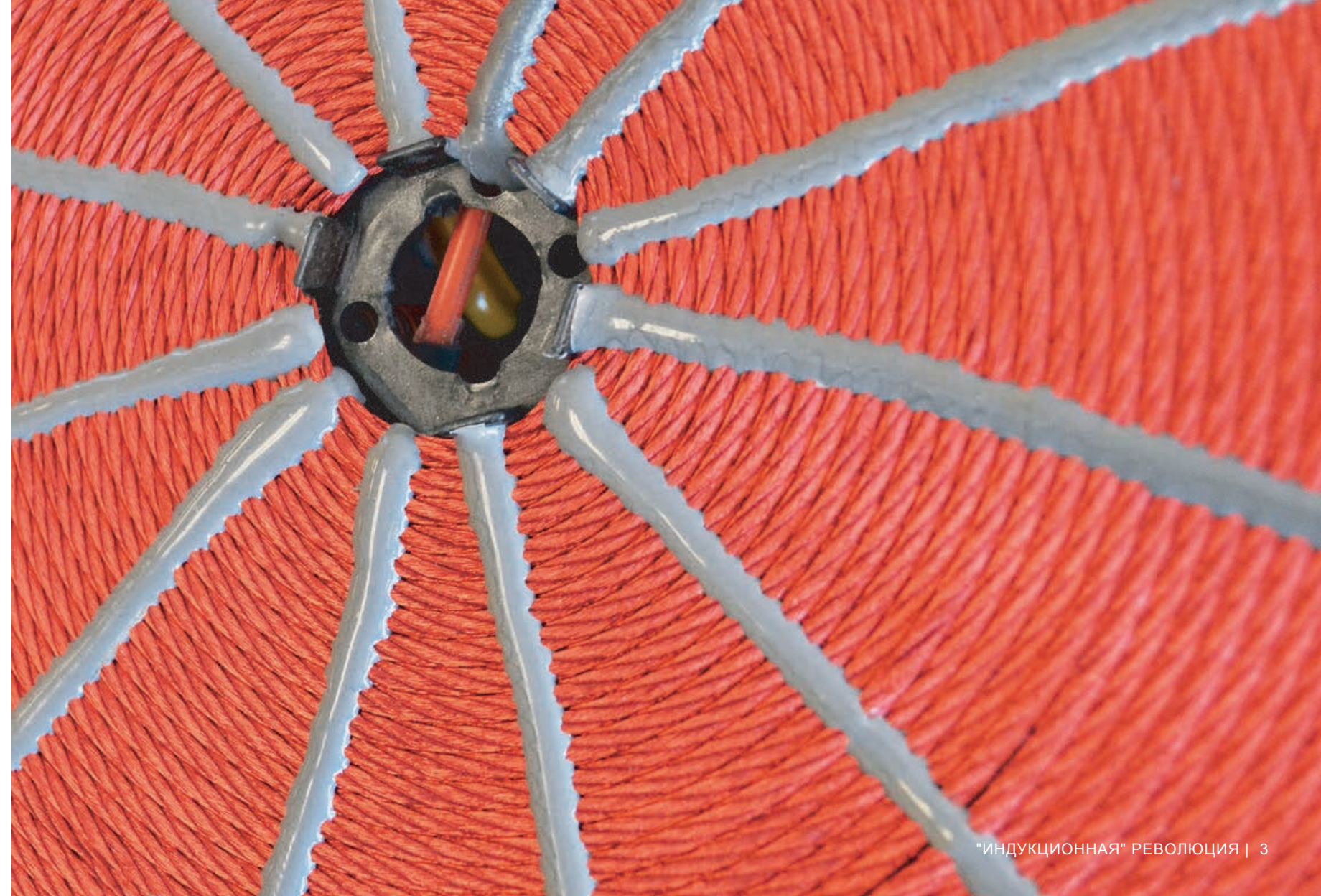
**Электричество** 50%

**Газ** 35%

## Гарантия CookTek\* – США и Канада

Все индукционное оборудование CookTek® для приготовления и подогрева пищи имеет гарантию от дефектов материалов и изготовления. "Переносные" изделия CookTek®, включая одинарные и двойные кухонные плиты, сковороду-вок, панель Faheater, подогреватель Soup Warmer, система доставки ThermoCube delivery System и система доставки Pizza delivery System, имеют двухлетнюю расширенную гарантию с заменой. "Стационарные" изделия CookTek®, включая мармиты Silenzio, Sinaqua, Incogneeto, плиту Stock Pot, четырех- и шестиконфорочные кухонные плиты и поверхности Plancha, охватываются одногодичной гарантией с обслуживанием на месте эксплуатации. Неэлектрические расходные материалы и принадлежности имеют гарантию 90 дней. За полной информацией обращайтесь к сайту [www.cooktek.com/warranty-service](http://www.cooktek.com/warranty-service).

\*Гарантийный период отсчитывается от даты отправки с завода CookTek®. Гарантия может не действовать за пределами США и Канады. Обратитесь к Вашему авторизованному международному дистрибьютору для получения более подробной информации.





## ПОДОГРЕВ

Пицца должна быть не только хорошо приготовлена, но и правильно сервирована! Индукционные мармиты CookTek® поддерживают необходимую температуру пиццы, повышая наглядность и общий уровень качества.

Благодаря своему инновационному дизайну и передовой технологии нагрева, индукционные мармиты CookTek® обеспечивают оптимальные результаты в каждом случае!

## ДОСТАВКА

Свежая пицца, доставленная в горячем состоянии, помогает удерживать Ваших клиентов.

В системах подогрева CookTek® используется индукционная технология для сохранения аромата и тепла – полная аналогия с пиццей, только что вынутой из печи!

Откройте для себя удобство, инновацию и удовлетворение клиентов от индукционных систем доставки CookTek®.

## ДЛЯ ВЫСОКОЙ НАГРУЗКИ

Основа дома - это место, где происходит вся работа, и профессиональные повара нуждаются в высококачественном коммерческом кухонном оборудовании, которое достойно отвечает на все кулинарные вызовы.

Мощные кухонные плиты компании CookTek® проектируются, создаются и испытываются для самых жестких условий предприятий общественного питания. Оборудование снабжено усиленными ножками и литыми металлическими ручками управления.

## НАСТОЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Профессиональные повара по всему миру полагаются на коммерческие индукционные рабочие поверхности CookTek® для достижения необходимой точности и правильной консистенции продукции.

Наши переносные настольные рабочие поверхности подогревают пищу равномерно, быстро и эффективно, имеют легко очищаемую поверхность и высокий КПД.

В результате Вы можете наслаждаться более чистой, безопасной, прохладной и эффективной кухней с уменьшенными счетами за расходуемую энергию!

## ПОДОГРЕВ



Буфетный мармит Incogneeto™, размещаемый под прилавком.

Встраиваемые буфетные мармиты Silenzio™



Безводные глубокие встраиваемые мармиты SinAqua™

Мармит для супа

## ДОСТАВКА



Система для доставки пиццы Thermacube™



Система для доставки пиццы

## ДЛЯ ВЫСОКОЙ НАГРУЗКИ



Четырех- и шестиконфорочные кухонные плиты

Плита для мясного бульона

Низкая плита

## НАСТОЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ



Рабочая поверхность

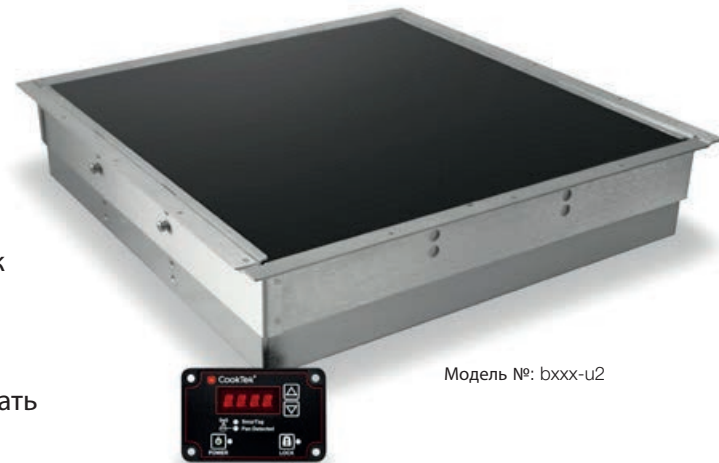
Вок-сковороды

FaHeater™

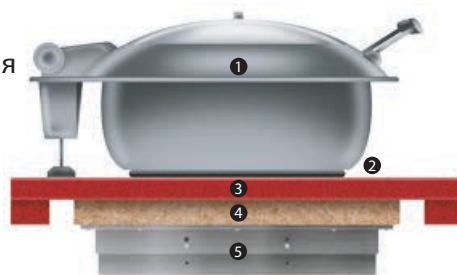
# Incogneeto™

## Незаметный мармит, размещаемый под прилавком

- Аккуратно монтируется под прилавком – не требуется вырезать отверстие в Вашем прилавке
- Определяйте зону нагрева, помещая подставку Magneeto™ 2 на прилавок
- Запатентованная технология позволяет безопасно использовать ее под прилавками из натурального или искусственного камня.
- Запатентованный радиообмен по технологии RFID позволяет поддерживать точную температуру пищи
- По окончании раздачи пищи просто уберите подставку и очистите прилавок
- Подходит для 12-дюймовой (305 мм) индукционно-совместимой эмалированной чугунной посуды или традиционного настольного мармита
- Широкий температурный диапазон 80°F–190°F (30°C–85°C)
- Гарантия с обслуживанием на месте 1 год – Европа и Россия



Модель №: bxxx-u2



1. Настольный мармит\*
2. Подставка Magneeto™ 2
3. Каменный прилавок\*
4. Фанерная подложка\*
5. Прибор Incogneeto™



Подставка Magneeto™ 2  
(одна в комплекте при покупке)

Высота	4,5"	114 мм
Ширина	17,5"	445 мм
Глубина	17,5"	445 мм
Вес	15 фунтов	6,8 кг

Электрические характеристики (одна фаза)

200-240 В пер.тока (макс. ток) 650 Вт (4 А)

\*Не включено в комплект при покупке Incogneeto™.  
Сосуд чефера поставляется как аксессуар.

 CookTek®



Превратите свою каменную рабочую поверхность в буфетный мармит при помощи Incogneeto™.



# Silenzio™

## Превосходный подогрев с минимальным шумом и энергопотреблением

- Малая мощность обеспечивает тихую работу с пониженным энергопотреблением
  - до трех приборов по 650 Вт или 1000 Вт на одну цепь 200-240 В пер. тока, 15 ампер
  - до четырех приборов по 650 Вт или 1000 Вт на одну цепь 200-240 В пер. тока, 20 ампер
- Поставляется в квадратном или круглом встраиваемом исполнении
- Малоаметное, легко очищаемое гладкое черное закаленное стекло
- Четыре стандартные настройки с опцией добавления до 11 настроек температуры в диапазоне 80°F (27°C)–250°F (121°C)
- Ограничение максимальной температуры до (250°F/121°C) позволяет обходиться без дополнительных встроенных вентиляторов и исключает повреждение сервировочной посуды
- Функция блокировки исключает несанкционированное изменение настроек
- Гарантия обслуживания на месте 1 год – Европа и Россия



650 Вт Модель №: Vxxx-D  
1000 Вт Модель №: Vxxxx-D



650 Вт Модель №: Vxxx-RD



1. Настольный мармит\*
2. Прибор Silenzio™ (круглый)
3. Каменный прилавок\*

\*Не включено в комплект при покупке Silenzio™.  
Настольный мармит поставляется как аксессуар.

	Квадратные модели		Круглые модели	
Высота	3,75"	95 мм	3,75"	95 мм
Ширина	15"	381 мм	13"Ø	330 мм Ø
Глубина	15"	381 мм	13" Ø	330 мм Ø
Вес	13 фунтов	5,9 кг	8,4 фунтов	3,8 кг

Электрические характеристики (одна фаза)

200-240 В пер. тока (макс. ток)	650 Вт (4 А) 1000 Вт (5,0 А)	650 Вт (4 А)
---------------------------------	---------------------------------	--------------



CookTek®

Электроника внутри прибора выделяет очень мало тепла и не требует вентилятора охлаждения, снижая шум от Silenzio™ и энергопотребление до минимума.



# SinAqua™

## Подогревает все кроме воды

- Потребляет на 63% меньше энергии, чем традиционный электрический паровой мармит, с пустым баком и на 50% меньше энергии с загруженным баком
- Независимое регулирование температуры обеспечивает подогрев каждого бака до точной температуры для максимального качества пищи
- Подогрев по принципу "вставь и включи" – без водопровода и слива
- Поставляются прямоугольные и круглые модели
  - прямоугольные модели: 2,5; 4 или 6-дюймовая глубина/полноразмерные, 1/2, 1/3 и 1/6 размеры баков
  - круглые модели: диаметр 11 или 14 дюймов
- Гарантия обслуживания на месте 1 год – Европа и Россия



Модель №: IHWxxx-xx



Модель 14 дюймов №: IDWxxxL  
Модель 11 дюймов №: IDWxxxS

### Прямоугольные модели

### Круглые модели

Общая высота	с 2 датчиками – 6,23" (158 мм) или 7,77" (197 мм)	6.37" или 7.56"	162 мм или 192 мм
	С 3 датчиками – 7,73" (196 мм) или 9,75" (248 мм)		
	С 6 датчиками – 7,84" (199 мм) или 9,83" (250 мм)		
Внутренняя высота	С 2 датчиками – 2,5" (64 мм) или 4" (102 мм)	2.37" или 3.62"	60 мм или 92 мм
	С 3 и 6 датчиками – 4" (102 мм) или 6" (152 мм)		
Ширина	13.75" 349 мм	12.52" Ø или 16.02" Ø	318 мм Ø или 407 мм Ø
Глубина	21.75" 552 мм	12.52" Ø или 16.02" Ø	318 мм Ø или 407 мм Ø
Вес	22.4 фунт. или 23.7 фунт.	10.1 кг или 10.7 кг	8.25 фунт. или 9.75 фунт. 3,7 кг или 4,4 кг
Электрические характеристики (одна фаза)			
	Модели с 2 датчиками	Модели с 3 и 6 датчиками	
200-240 В пер. тока (макс. ток)	2 x 650 Вт (6.5A)	3 x 600 Вт (8A)	650 Вт (4A)

\*Не допускается смешивать разные значения глубины в одной системе, поскольку требуется контакт бака с датчиком температуры прибора.



Пищевой мармит SinAqua™ исключает необходимость пара и улучшает качество пищи. Больше не требуется подключать водопровод и слив – нет лишних проблем, утечек, проливов и рисков для здоровья, связанных с водой.



# Мармит для супа

При меньшем потреблении энергии, продукт остается горячим дольше

- Вставная часть содержит небольшое количество воды и равномерно распределяет тепло без подгорания чувствительных к нагреву супов
- Индикатор кипения показывает операторам, когда выкипает вода – не требуется подключать водопровод или слив
- Подходит к стандартным супницам на 7 кварт (6,6 л)\* или 11 кварт (10,4 л)
- Вставляется в круглый вырез в рабочей поверхности из выбранного вами материала (камень, нержавеющая сталь, дерево и т.д.)
- Четыре стандартные настройки температуры с опцией добавления до 15 настроек температуры
- Настройка Re-therm обеспечивает непрерывную подачу максимальной мощности до достижения заданной температуры
- Опциональный автоматический таймер запускается, когда бак вставляется в мармит
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Модель №: ISWxxx

Общая высота	10.5" 267 мм
Внутренняя высота	6.25" 159 мм
Ширина	12.52" Ø 318 мм Ø
Глубина	12.52" Ø 318 мм Ø
Вес	11.75 фунт. 5,3 кг

Электрические характеристики (одна фаза)	
200-240 В пер. тока (макс. ток)	1000 Вт (5,0 А)

\*Необходимо переходное кольцо



Мармит для супа предназначен для подогрева супа из охлажденного состояния (ниже 35°F/1,7°C), через опасную зону по HACCP (система управления безопасностью пищевых продуктов) до 165°F/73,9°C менее чем за 90 минут.



# ThermaCube™

## Доставка с подогревом до 30 минут

- Индукционно-заряжаемый лоток с естественной конвекцией Natural ConvectionTray обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг пищи до 30 минут
- Крышка Vapervent™ исключает конденсацию
- Быстрый нагрев – начальная зарядка занимает менее 3,5 минут; подзарядка за 60 секунд
- Легкая замена компонентов при необходимости – зарядное устройство, сумки и лотки с естественной конвекцией продаются отдельно†
- Лоток с естественной конвекцией поставляется в стандартном исполнении и с добавочным +10%, +25% и +35% нагревом
- Беспроводные сумки для удобной и эффективной доставки
- Имеются сумки доставки двух размеров для самых различных видов кулинарных изделий
- Легкая чистка – сумка доставки (без лотка с естественной конвекцией) допускает машинную мойку; лоток с естественной конвекцией чистится погружением (не пригоден для мойки в посудомоечной машине)
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Сумка доставки ThermaCube™  
(поставляется двух размеров – малый и большой)

Лоток с естественной конвекцией  
(поставляется в стандартном исполнении и с добавочным нагревом +10%, +25% и +35%)

	Зарядное устройство	
Высота	8,25"	209 мм
Ширина	16,75"	425 мм
Глубина	16,93"	445 мм
Вес	14,5 фунтов	6,6 кг

Электрические характеристики (одна фаза)  
200-240 В пер.тока (макс. ток) 1800 Вт (8 А)

† Не смешивайте компоненты ThermaCube™ с компонентами системы доставки пиццы Pizza delivery System.  
\*Версия на напряжение 200-240 В пер. тока в США и Канаде не продается.



Система доставки ThermaCube™ обеспечивает непревзойденные рабочие характеристики в отношении поддержания температуры и регулирования влажности.



# Система для доставки пиццы

## Доставка пиццы "прямо из печи"

- Индукционно-заряжаемый греющий диск поддерживает постоянную равномерную температуру трех пицц до 30 минут
- Крышка Vaporvent™ исключает конденсацию
- Быстрый нагрев – начальная зарядка занимает менее двух минут; подзарядка за 60 секунд
- Легкая замена компонентов при необходимости – зарядное устройство, сумки и греющие диски FlashPak продаются отдельно†
- База зарядного устройства поставляется в исполнении на 16" (406 мм) или 18" (457 мм)†
- Беспроводные сумки для удобной и эффективной доставки
- Сумки поставляются с заказными логотипами; стандартный цвет сумки - черный
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Зарядное устройство системы доставки пиццы  
Модель 16 дюймов №: PTDSxxxx/xxx  
Модель 18 дюймов №: XIPTDSxxxx/xxx



Диск FlashPak™



Сумка VaporVent™

† Не смешивайте системы 16" (406 мм) и 18" (457 мм), или компоненты системы доставки пиццы с компонентами ThermoCube™  
\*Версия на напряжение 200-240 В пер. тока в США и Канаде не продается.



"Нам нравится Система доставки пиццы CookTek, и мы в восторге от системы подогрева, которая наконец-то работает! Мои водители особенно ценят легкость обращения с ней, и в пиковые обеденные часы мы бы не справились без такой системы."

Рей Монтез | Владелец франшизы Domino, Иллинойс

ДОСТАВКА | 17

	Зарядное устройство 16"		Зарядное устройство 18"	
Высота	8,55"	217 мм	8,55"	217 мм
Ширина	20,19"	513 мм	20,75"	527 мм
Глубина	21,63"	549 мм	21,75"	552 мм
Вес	19 фунт.	8,6 кг	20 фунт.	9,1 кг
Электрические характеристики (одна фаза)				
200-240 В пер. тока (макс. ток)	1800 Вт (8 А)		600-1800 Вт (15 А)	



# 4- и 6-конфорочные плиты

## Греют пищу, а не кухню

- В 3 раза мощнее газовой горелки аналогичных размеров
- На 170% эффективнее газовой горелки
- Прецизионное управление для оптимальных результатов приготовления пищи
- Отсутствие пламени или горячих поверхностей делает кухню более безопасной, прохладной и продуктивной
- Четыре или шесть независимых регуляторов конфорок
- Квадратные спирали создают одну большую нагревательную поверхность с горячими и холодными зонами
- Легко очищаемая ударостойкая стеклянная керамическая поверхность
- Удобная вращающаяся ручка с настройками мощности от 0 до 10
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Модель № MCxxxx-xxx



4-конфорочная плита



6-конфорочная плита

	4-конфорочная плита		6-конфорочная плита	
Высота	17,2"	437 мм	17,2"	437 мм
Ширина	25,2"	640 мм	36"	914 мм
Глубина	30,4"	772 мм	30,4"	772 мм
Вес	120 фунт.	54,4 кг	175 фунт.	79,4 кг
Электрические характеристики (три фазы)				
200-240 В пер. тока (макс. ток)	14 000 Вт   3,500 Вт/конфорка (38,9 А)		21 000 Вт   3,500 Вт/конфорка (58,3 А)	
	17 000 Вт   3,500 Вт передняя конф./5 000 Вт задние конф. (47,2 А)		25 500 Вт   3,500 Вт передние конф./5 000 Вт задние конф. (47,2 А)	

 CookTek®

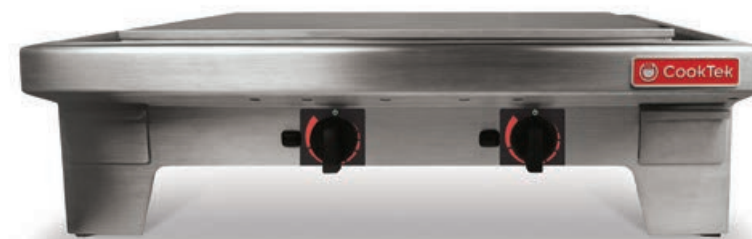
Индукционные кухонные плиты проектируются, создаются и испытываются для самых жестких условий предприятий общественного питания.



# Низкая плита

## Непревзойденные скорость нагрева и тепловая равномерность

- Практически мгновенное восстановление равномерных температур от порции к порции
- Быстрое изменение температуры поверхности для широкого спектра продуктов
- Поверхность достигает макс. температуры 525°F (275°C) быстрее, чем за 11 минут
- Возможность установить две зоны с разными постоянными температурами
- Равномерный нагрев от края до края всей рабочей поверхности
- Поставляется в автономном и встраиваемом исполнении
- Канавка для жира окружает всю варочную поверхность со сливом в удобные съемные выдвижные ящики
- Вращающаяся на 360° ручка настройки температуры
- Варианты верхней стороны поверхности из стали или хрома обеспечивают более легкую очистку, меньшее тепловое излучение и меньший перенос вкуса (поставляются с рифленной половиной поверхности)
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Стальной верх  
Сталь/рифленая половина  
Хромированный верх  
Хром/рифленая половина

Автономная модель №:  
MP LxxxCS-xxx  
MP LxxxCSG-xxx  
MP LxxxCR-xxx  
MP LxxxCRG-xxx

Встраиваемая модель №  
MP LDxxxCS-xxx  
MP LDxxxCSG-xxx  
MP LDxxxCR-xxx  
n/a

	Автономная модель		Вставная модель	
Высота	11,4"	290 мм	7,32"	186 мм
Ширина	36"	914 мм	35,7"	907 мм
Глубина	30,6"	777 мм	29,7"	754 мм
Вес	150 фунт.	68 кг	160 фунт.	72,6 кг
200-240 В пер. тока (макс. ток)	14 000 Вт (38,9 А)		14 000 Вт (38,9 А)	



 CookTek®

Мощность и быстрота реагирования индукционной системы минимизируют падение температуры варочной поверхности даже при добавлении нескольких фунтов холодных белковых продуктов. Такое быстрое восстановление означает, что не требуется более высокая температура режима ожидания, - это экономит энергию и сокращает потери тепла.



# Плита Stock Pot

**Быстрое кипячение больших объемов  
и точная выдержка на медленном огне**

- На 170% эффективнее и в 3 раза мощнее газовой горелки аналогичных размеров
- Кипятит пять галлонов (19 литров) за 17 минут
- Точное регулирование, обеспечивающее оптимальные результаты и превосходное медленное кипение
- Автономное исполнение
- Большая, легко очищаемая стеклянная керамическая поверхность
- Вмещает бак диаметром до 22" (559 мм)
- Удобная вращающаяся ручка с настройками мощности от 0 до 10
- Отсутствие пламени или горячих поверхностей делает кухню более безопасной, прохладной и продуктивной
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Модель № MSPxxxx-xxx



 CookTek®

Высота	17,1"	434 мм
Ширина	21,9"	556 мм
Глубина	22,9"	582 мм
Вес	75,5 фунтов	34,2 кг

Электрические характеристики (три фазы)	
200-240 В пер. тока (макс. ток)	7 000 Вт (20 А)
400 В пер.тока (макс. ток)	8 000 Вт (12 А)

Плита Stock Pot спроектирована и изготовлена для самых жестких в мире условий коммерческих кухонь и ресторанов.



# Рабочие поверхности

## Портативный модульный нагрев

- Почти вдвое мощнее электрической конфорки с одинаковой сетевой вилкой
- Точное регулирование нагрева дает исключительные результаты
- Отсутствие пламени или горячих поверхностей обеспечивают безопасное портативное приготовление пищи
- Поставляются в одинарном или двойном исполнении: настольные или встраиваемые
- Диапазон температур 85°F–500°F (30°C–260°C)
- 22 настройки температуры и 20 настроек мощности
- Равномерное распределение нагрева по дну кухонной посуды
- Автоматическое обнаружение кастрюли обеспечивает немедленную подачу энергии на кастрюлю
- Функция автоматического отключения исключает перегрев
- Легко очищаемая стеклянная керамическая поверхность
- Однолетняя гарантия в Европе и России



## Исполнение в виде рабочей поверхности



Одинарная конфорка Модель №:	Двойная конфорка (с расположением в глубину) Модель №:
Стандартная: MCxxxx	Стандартная: MCxxxxF
Ароgee: MCxxxxG	Ароgee: MCxxxxFG
StepXStep: ACxxxxG	StepXStep: ACxxxxFG
	Двойная конфорка (с расположением в ширину)
	Стандартная: MCxxxxS

## Встраиваемое исполнение



Одинарная конфорка Модель №:	Двойная конфорка (с расположением в глубину) Модель №:
Стандартная: MCDxxxx	Стандартная: MCDxxxxF
А роgee: MCDxxxxG	Двойная конфорка (с расположением в ширину)
StepXStep: ACDxxxxG	Стандартная: MCDxxxxS



### Органы управления Аrogee™

- Сенсорное управление с ЖК-дисплеем
- Встроенный таймер приготовления и функция блокировки
- 100 настроек мощности приготовления и температуры



### Органы управления StepXStep™

- Программирование пошаговых инструкций приготовления
- Хранение до 64 рецептов
- USB-порт для удобства выгрузки



 CookTek®



"Индукционные конфорки Cooktek обеспечивают не только необходимые мне скорость, точность и контроль, но также не нагревают окружающую среду, кухня остается намного прохладнее, чем это было бы с традиционными горелками."

Шеф-повар Грант Ачатц | Alinea, Иллинойс



# Вок-сковороды

**Мощность и скорость обеспечивают более точное приготовление**

- На 170% эффективнее и в 3 раза мощнее газовой горелки
- Точное регулирование нагрева неизменно дает исключительные результаты
- Отсутствие пламени или горячих поверхностей делает кухню более безопасной и прохладной
- Автоматическое обнаружение сковороды обеспечивает немедленную подачу энергии
- Поставляется в настольном или встраиваемом исполнении
- Настройки мощности от 0 до 20
- Традиционная ручка управления
- Легко очищаемая стеклянная керамическая вок-чаша
- Встроенный жировой фильтр и воздушный дефлектор делают воздухозабор чище и прохладнее
- Возможна поставка сверхпроизводительной 3-фазной вок-сковороды
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Настольный вок Модель №:  
Стандартная: MWGxxxx  
Арогее: MWxxxxG



Встраиваемая модель №:  
Стандартная: MWDGxxxx  
Арогее: MWDxxxxG

Настольный вок высокой мощности Модель №:  
Стандартная: MWGxxxx-xxx



## Органы управления Арогее™

- Сенсорное управление с ЖК-дисплеем
- Встроенный таймер приготовления
- 100 настроек мощности приготовления
- Функция блокировки



 CookTek®



“Индукционные вок-сковороды CookTek создают невероятный нагрев за очень короткое время. Я впечатлен их рабочими характеристиками с самого первого использования.”

Шеф-повар Уоррен Мах | Кулинарный институт Флориды, Флорида

НАСТОЛЬНЫЕ РАБОЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ | 27



# FaHeater™

## Нагрев за секунды

- Быстро, эффективно и безопасно нагревает чугунные сковороды на любой коммерческой кухне\*
- Программируется – три предустановливаемых таймера (25, 45 и 70 секунд) с опцией настройки таймеров для сковород различных размеров и/или подаваемых на сковороде продуктов
- Отсутствие пламени или горячих поверхностей делает кухню более безопасной и прохладной
- Переносная настольная конструкция занимает минимум места
- Легко очищаемая стеклянная керамическая поверхность
- Встроенный жировой фильтр и воздушный дефлектор делают воздухозабор чище и прохладнее
- Однолетняя гарантия в Европе и России



Модель №: MCFxxx

\*FaHeater™ используется для нагрева сковород, на которых подаются и подогреваются блюда. Устройство не предназначено для приготовления пищи.

 CookTek®










FaHeater™ является безопасной и эффективной заменой больших газовых печей, создающих нагрев. У него нет открытой спирали или пламени, что делает кухню более прохладной. Гладкая стеклянная поверхность FaHeater™ не излучает тепла в окружающую среду и исключает пригорание пролитых продуктов.



						
<b>Электрические характеристики (одна фаза)</b>	<b>Одна конфорка Стандартная</b>	<b>Одна конфорка Arogee/StepXStep</b>	<b>Две конфорки Стандартная</b>	<b>Две конфорки Arogee/StepXStep</b>	<b>Вок-сковорода Стандартная</b>	<b>Вок-сковорода Arogee</b>
100-120 В пер. тока (макс. ток)	1 500 Вт (14 А) 1 800 Вт (15 А)	1 800 Вт (15 А)	—	—	1 800 Вт (15 А)	1 800 Вт (15 А)
200-240 В пер. тока (макс. ток)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	5 000 Вт (22 А) 6 000 Вт (26 А) 7 000 Вт (30 А)	5 000 Вт (22 А) 6 000 Вт (26 А) 7 000 Вт (30 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)
<b>(3 фазы)</b>						
200-240 В пер. тока (макс. ток)	—	—	—	—	5 000 Вт (15 А)	—
<b>Размеры</b>						
Высота	4,98" (126 мм)	4,98" (126 мм)	4,98" (126 мм)	4,98" (126 мм)	7,33" (186 мм)	7,38" (187 мм)
Ширина	13,81" (350 мм)	13,85" (351 мм)	С располож. в глубину: 13,85" (351 мм) С располож. в ширину: 27,58" (701 мм)	13,85" (351 мм)	14,75" (374 мм)	15,43" (391 мм)
Глубина	16,31" (414 мм)	17,66" (448 мм)	С располож. в глубину: 27,58" (701 мм) С располож. в ширину: 16,35" (415 мм)	30,42" (772 мм)	17,25" (438 мм)	19,43" (493 мм)
Вес	19 фунт. (8,6 кг)	17,75 фунт. (8,1 кг)	31 фунт. (14,1 кг)	31,2 фунт. (14,2 кг)	22 фунт. (9,98 кг)	23,3 фунт. (10,6 кг)
<b>Размеры выреза (Встраиваемые устройства)</b>						
Ширина	—	—	—	—	—	—
Глубина	—	—	—	—	—	—

— означает, что функция не применима

							
<b>Одна встр. конфорка Стандартная</b>	<b>Одна встр. конфорка Arogee/StepXStep</b>	<b>Двойная встр. конфорка Стандартная</b>	<b>Вок-сковорода встраиваемая Стандартная</b>	<b>Вок-сковорода встраиваемая Arogee</b>	<b>FaHeater™ Стандартная</b>		
1 500 Вт (14 А) 1 800 Вт (15 А)	1 800 Вт (15 А)	—	1 800 Вт (15 А)	1 800 Вт (15 А)	1 800 Вт (15 А)		
2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	5 000 Вт (22 А) 6 000 Вт (26 А) 7 000 Вт (30 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	2 500 Вт (12 А) 3 000 Вт (14 А) 3 500 Вт (15 А)	3 500 Вт (15 А)		
—	—	—	—	—	—		
—	—	—	—	—	—		
3,7" (93 мм)	3,63" (92 мм)	3,73" (94 мм)	6,15" (156 мм)	6,89" (175 мм)	4,98" (126 мм)		
13,75" (349 мм)	16,16" (410 мм)	С располож. в глубину: 13,75" (349 мм) С располож. в ширину: 27,5" (698 мм)	16,5" (419 мм)	16,16" (410 мм)	13,85" (351 мм)		
13,75" (349 мм)	20,67" (525 мм)	С располож. в глубину: 27,5" (698 мм) С располож. в ширину: 13,75" (349 мм)	16,5" (419 мм)	20,67" (525 мм)	16,35" (415 мм)		
15 фунт. (6,8 кг)	23 фунт. (10,4 кг)	30 фунт. (13,61 кг)	21,51 фунт. (9,75 кг)	29 фунт. (13,2 кг)	19 фунт. (8,6 кг)		
13,125" (333 мм)	15,3" (389 мм)	С располож. в глубину: 13,125" (333 мм) С располож. в ширину: 26,875" (683 мм)	15,75" (400 мм)	15,3" (389 мм)	—		
13,125" (333 мм)	19,81" (503 мм)	С располож. в глубину: 26,875" (683 мм) С располож. в ширину: 13,125" (333 мм)	15,75" (400 мм)	19,81" (503 мм)	—		







Наименование изделия	Управление	Модель №	Электрические хар-ки (фазы)	Мощность, Вт (макс. ток)	Размеры – Высота х Ширина х Глубина	Вес
Вок-сковорода (встраиваемая) - продолж.	Арогее	MWD3000G	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 000 Вт (14 А)	6,89" x 16,16" x 20,67" (175 мм x 410 мм x 525 мм)	29 фунт. (13,2 кг)
	Арогее	M WD3500G	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 500 Вт (15 А)	6,89" x 16,16" x 20,67" (175 мм x 410 мм x 525 мм)	29 фунт. (13,2 кг)
FaHeater™	Стандартное	MCF100	100-120 В пер. тока (1 фаза)	1 800 Вт (15 А)	4,98" x 13,85" x 16,35" (126 мм x 351 мм x 415 мм)	19 фунт. (8,6 кг)
	Стандартное	MCF200	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 500 Вт (15 А)	4,98" x 13,85" x 16,35" (126 мм x 351 мм x 415 мм)	19 фунт. (8,6 кг)
Плита – 4 конфорки	Стандартное	MC14004-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	17,2" x 25,2" x 30,4" (437 мм x 640 мм x 772 мм)	120 фунт. (54,4 кг)
	Стандартное	MC17004-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	17 000 Вт (47,2 А)	17,2" x 25,2" x 30,4" (437 мм x 640 мм x 772 мм)	120 фунт. (54,4 кг)
Плита – 6 конфорок	Стандартное	MC21006-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	21 000 Вт (58,3 А)	17,2" x 36" x 30,4" (437 мм x 914 мм x 772 мм)	175 фунт. (79,38 кг)
	Стандартное	MC25506-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	25 500 Вт (70,8 А)	17,2" x 36" x 30,4" (437 мм x 914 мм x 772 мм)	175 фунт. (79,38 кг)
Низкая плита – стальной верх (автономная)	Стандартное	MPL362CS-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	11,4" x 36" x 30,6" (290 мм x 914 мм x 777 мм)	150 фунт. (68 кг)
Низкая плита – стальн. верх/с рефленной половиной (автон.)	Стандартное	MPL362CSG-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	11,4" x 36" x 30,6" (290 мм x 914 мм x 777 мм)	150 фунт. (68 кг)
Низкая плита – хром. верх (автономная)	Стандартное	MPL362CR-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	11,4" x 36" x 30,6" (290 мм x 914 мм x 777 мм)	150 фунт. (68 кг)
Низкая плита – хром. верх/с рефленной половиной (автон.)	Стандартное	MPL362CRG-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	11,4" x 36" x 30,6" (290 мм x 914 мм x 777 мм)	150 фунт. (68 кг)
Низкая плита – стальной верх (встраиваемая)	Стандартное	MPLD362CS-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	7,32" x 35,7" x 29,7" (186 мм x 907 мм x 754 мм)	160 фунт. (72,6 кг)
Низкая плита – стальной верх/ с рефл. половиной (встраив.)	Стандартное	MPLD362CSG-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	7,32" x 35,7" x 29,7" (186 мм x 907 мм x 754 мм)	160 фунт. (72,6 кг)
Низкая плита – хром. верх/с рефл. половиной (встраив.)	Стандартное	MPLD362CR-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	14 000 Вт (38,9 А)	7,32" x 35,7" x 29,7" (186 мм x 907 мм x 754 мм)	160 фунт. (72,6 кг)
Плита Stock Pot	Стандартное	MSP7000-200	200-240 В пер. тока (3 фазы)	7 000 Вт (20 А)	17,1" x 21,9" x 22,9" (434 мм x 556 мм x 582 мм)	75,5 фунт. (34,2 кг)
	Стандартное	MSP8000-400/415	400 В пер. тока (3 фазы)	8 000 Вт (12 А)	17,1" x 21,9" x 22,9" (434 мм x 556 мм x 582 мм)	75,5 фунт. (34,2 кг)
Incogneeto™	Стандартное	B651-U2	100-120 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (6 А)	4,5" x 17,5" x 17,5" (114 мм x 445 мм x 445 мм)	15 фунт. (6,8 кг)
	Стандартное	B652-U2	200-240 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (4 А)	4,5" x 17,5" x 17,5" (114 мм x 445 мм x 445 мм)	15 фунт. (6,8 кг)

Наименование изделия	Управление	Модель №	Электрические хар-ки (фазы)	Мощность, Вт (макс. ток)	Размеры – Высота х Ширина х Глубина	Вес
Silenzio™ – квадратный (встраиваемый)	Стандартное	B651-D	100-120 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (6 А)	3,75" x 15" x 15" (95 мм x 381 мм x 381 мм)	13 фунт. (5,9 кг)
	Стандартное	B652-D	200-240 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (4 А)	3,75" x 15" x 15" (95 мм x 381 мм x 381 мм)	13 фунт. (5,9 кг)
	Стандартное	B1001-D	100-120 В пер. тока (1 фаза)	1 000 Вт (8,5 А)	3,75" x 15" x 15" (95 мм x 381 мм x 381 мм)	13 фунт. (5,9 кг)
	Стандартное	B1002-D	200-240 В пер. тока (1 фаза)	1 000 Вт (5 А)	3,75" x 15" x 15" (95 мм x 381 мм x 381 мм)	13 фунт. (5,9 кг)
Silenzio™ – круглый (встраиваемый)	Стандартное	B651-RD	100-120 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (6 А)	3,7" x 12,19" Ø x 12,19" Ø (94 мм x 310 мм Ø x 310 мм Ø)	8,4 фунт. (3,8 кг)
	Стандартное	B652-RD	200-240 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (4 А)	3,7" x 12,19" Ø x 12,19" Ø (94 мм x 310 мм Ø x 310 мм Ø)	8,4 фунт. (3,8 кг)
SinAqua™ – с 2 датчиками (прямоугольн. встраиваемый)	Стандартное	IHW061-22	100-120 В пер. тока (1 фаза)	2 x 650 Вт (13 А)	6,23" x 13,75" x 21,75" (158 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW061-24	100-120 В пер. тока (1 фаза)	2 x 650 Вт (13 А)	7,77" x 13,75" x 21,75" (197 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
	Стандартное	IHW062-22	200-240 В пер. тока (1 фаза)	2 x 650 Вт (6,5 А)	6,23" x 13,75" x 21,75" (158 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW062-24	200-240 В пер. тока (1 фаза)	2 x 650 Вт (6,5 А)	7,77" x 13,75" x 21,75" (197 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
SinAqua™ – с 3 датчиками (прямоугольн. встраиваемый)	Стандартное	IHW061-34	100-120 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (15 А)	7,73" x 13,75" x 21,75" (196 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW061-36	100-120 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (15 А)	9,75" x 13,75" x 21,75" (248 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
	Стандартное	IHW062-34	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (8 А)	7,73" x 13,75" x 21,75" (196 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW062-36	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (8 А)	9,75" x 13,75" x 21,75" (248 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
SinAqua™ – с 6 датчиками (прямоугольн. встраиваемый)	Стандартное	IHW061-64	100-120 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (15 А)	7,73" x 13,75" x 21,75" (196 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW061-66	100-120 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (15 А)	9,75" x 13,75" x 21,75" (248 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
	Стандартное	IHW062-64	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (8 А)	7,73" x 13,75" x 21,75" (196 мм x 349 мм x 552 мм)	22,4 фунт. (10,1 кг)
	Стандартное	IHW062-66	200-240 В пер. тока (1 фаза)	3 x 600 Вт (8 А)	9,75" x 13,75" x 21,75" (248 мм x 349 мм x 552 мм)	23,7 фунт. (10,7 кг)
SinAqua™ (круглый встраиваемый)	Стандартное	IDW650S	100-120 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (6 А)	6,37" x 12,52" Ø x 12,52" Ø (162 мм x 318 мм Ø x 318 мм Ø)	8,25 фунт. (3,7 кг)
	Стандартное	IDW650L	100-120 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (6 А)	7,56" x 16,02" Ø x 16,02" Ø (192 мм x 407 мм Ø x 407 мм Ø)	9,75 фунт. (4,4 кг)
	Стандартное	IDW652S	200-240 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (4 А)	6,37" x 12,52" Ø x 12,52" Ø (162 мм x 318 мм Ø x 318 мм Ø)	8,25 фунт. (3,7 кг)
	Стандартное	IDW652L	200-240 В пер. тока (1 фаза)	650 Вт (4 А)	7,56" x 16,02" Ø x 16,02" Ø (192 мм x 407 мм Ø x 407 мм Ø)	9,75 фунт. (4,4 кг)
Мармит для супа (встраиваемый)	Стандартное	ISW061	100-120 В пер. тока (1 фаза)	1000 Вт (8,5 А)	10,5" x 12,52" Ø x 12,52" Ø (267 мм x 318 мм Ø x 318 мм Ø)	11,75 фунт. (5,3 кг)
	Стандартное	ISW062	200-240 В пер. тока (1 фаза)	1000 Вт (5 А)	10,5" x 12,52" Ø x 12,52" Ø (267 мм x 318 мм Ø x 318 мм Ø)	11,75 фунт. (5,3 кг)
Зарядное устройство ThermaCube™	Стандартное	TCS100	100-120 В пер. тока (1 фаза)	1 800 Вт (15 А)	8,25" x 16,75" x 16,93" (209 мм x 425 мм x 430 мм)	14,5 фунт. (6,6 кг)
	Стандартное	TCS200	200-240 В пер. тока (1 фаза)	1 800 Вт (8 А)	8,25" x 16,75" x 16,93" (209 мм x 425 мм x 430 мм)	14,5 фунт. (6,6 кг)
Система доставки пиццы – зарядное устройство 16"	Стандартное	PTDS1800/120	100-120 В пер. тока (1 фаза)	600-1 800 Вт (15 А)	8,55" x 20,19" x 21,63" (217 мм x 513 мм x 549 мм)	19 фунт. (8,6 кг)
	Стандартное	PTDS1800/240	200-240 В пер. тока (1 фаза)	600-1 800 Вт (8 А)	8,55" x 20,19" x 21,63" (217 мм x 513 мм x 549 мм)	19 фунт. (8,6 кг)
Система доставки пиццы – зарядное устройство 18"	Стандартное	XLPTDS1800/120	100-120 В пер. тока (1 фаза)	600-1 800 Вт (15 А)	8,55" x 20,75" x 21,75" (217 мм x 527 мм x 552 мм)	20 фунт. (9,1 кг)
	Стандартное	XLPTDS1800/240	200-240 В пер. тока (1 фаза)	600-1 800 Вт (8 А)	8,55" x 20,75" x 21,75" (217 мм x 527 мм x 552 мм)	20 фунт. (9,1 кг)



## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Индукционные кухонные принадлежности CookTek® позволяют профессиональным поварам получать превосходные результаты с помощью индукционной технологии приготовления пищи. Посудные принадлежности специально разработаны для максимального использования прогрессивных методов нагрева при индукционном приготовлении пищи и для получения исключительных результатов в каждом случае.



Вставки из фарфора и нержавеющей стали  
(Используются с Сосудом чефера – фарфоровые  
поставляются в 1/1, из нержавеющей стали - 1/1 и 2/2)



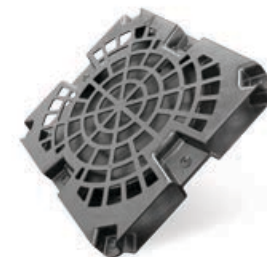
Диск FlashPak™  
(Используется с Системой доставки пиццы)



Корпус прилавка из нержавеющей стали  
(Используется с прямоугольными моделями SinAqua™ –  
поставляется с двумя или тремя регуляторами)



Сумка доставки ThermoCube™  
(Используется с ThermoCube™ –  
поставляется с двумя типоразмерами)



Лоток с естественной конвекцией  
(Поставляется в стандартном исполнении и  
с нагревом +10%, +25% и +35% –  
используется с ThermoCube™)



Подставка Magneeto™ 2  
(Используется с Incogneeto™)



Настольный мармит со стеклянной крышкой  
(Используется с Incogneeto™ и Silenzio™ –  
поставляется с объемом 4,5 л и 6,5 л)



14"/356 мм вок-сковорода из нержавеющей стали  
(Используется с настольным или вставным вок-прибором)



Сумка VaporVent™  
(Используется с Системой доставки пиццы –  
поставляется в двух вариантах)



Держатель для ложек  
(Используется с Сосудом чефера)



Водяной мармит, вставка и крышка  
(Используется с Мармитом для супа –  
поставляется с объемом 7 кварт и 11 кварт)



Круглая кастрюля  
(Используется с круглыми моделями SinAqua™ –  
поставляется с размерами 11"/279 мм и 14"/356 мм)





2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007 USA

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

Поставщик: ООО "Унитех трейд"  
[info@unitex-rus.com](mailto:info@unitex-rus.com)  
+7 (495) 800-26-36  
[www.unitex-rus.com](http://www.unitex-rus.com)