

# Холодильное и барное оборудование



Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
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

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
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  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47    Казахстан (772)734-952-31    Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)

### НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная витрина «Болонезе» предназначена для кратковременного хранения и демонстрации компонентов пиццы (топпингов).

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус из нержавеющей стали
- Моллированное стекло предотвращает попадание в gastronormы посторонних предметов
- Возможность использования витрины как со стеклом, так и без него
- Запененный корпус предотвращает потерю холода во время работы
- Одновременное хранение от 6 до 12 ингредиентов (топпингов) для пиццы
- Температурный режим обеспечивает длительное хранение топпингов во время работы
- Конструкция охлаждаемого объема предотвращает примерзание продукта ко дну gastronormы

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус витрины изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430 и представляет собой охлаждаемую ванну. В ванну устанавливаются gastronormы GN-1/4 глубиной 150 мм – 6 шт. Для возможности использования gastronormов меньшего размера (GN-1/6 и GN-1/9) в комплект поставки входят перемычки из нержавеющей стали. Над охлаждаемой ванной размещается гнутое (моллированное) стекло, которое предотвращает попадание в gastronormы посторонних предметов. В корпусе витрины встроен отсек холодильного агрегата. Крышка отсека холодильного агрегата выполняет функцию небольшого столика для вспомогательных нужд. Температурный режим витрины +2°C...+8°C обеспечивает длительную сохранность компонентов пиццы в охлажденном состоянии.



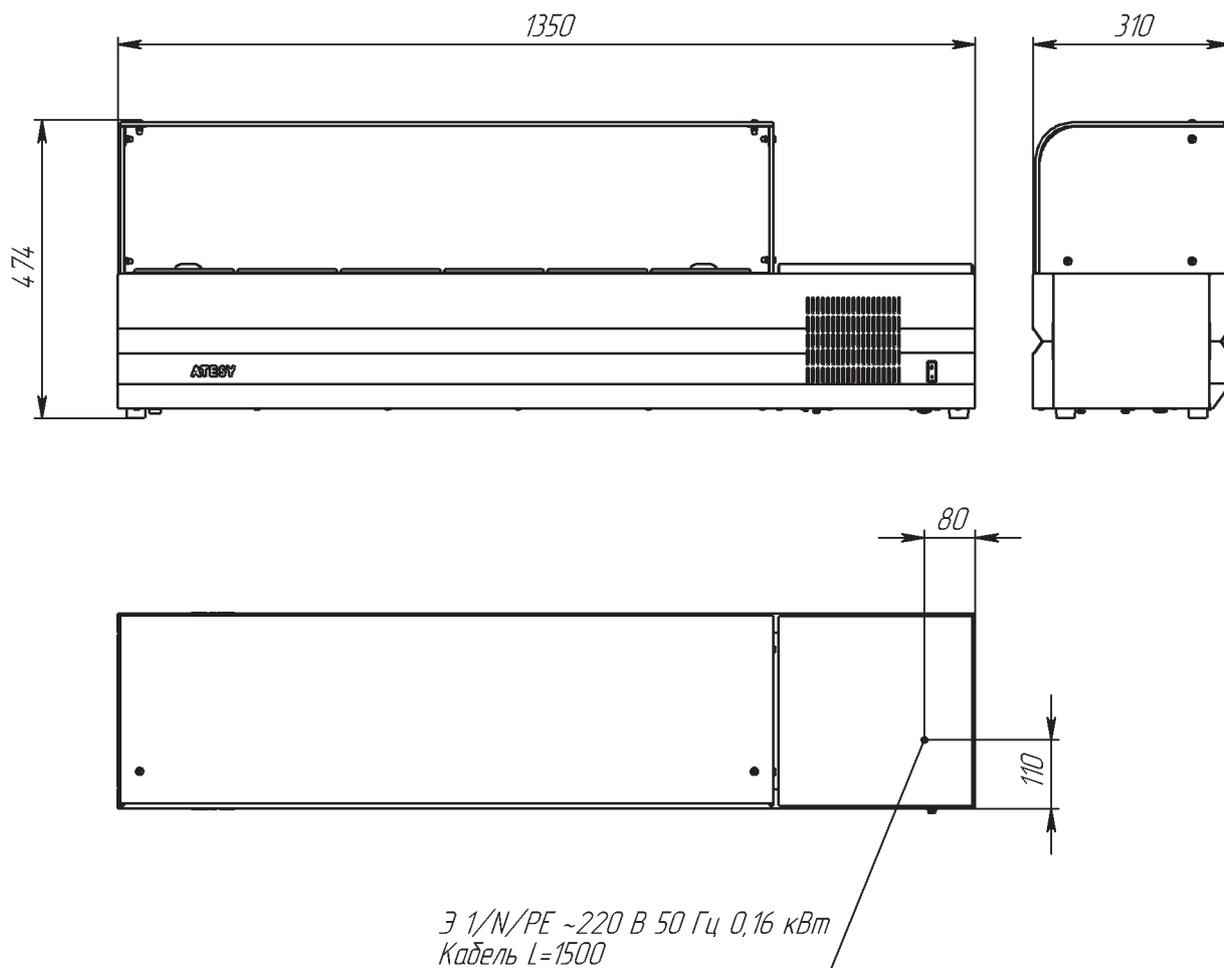
## ВИТРИНА ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ «БОЛОНЕЗЕ»-6

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1350x310x474
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,16
Температурный режим	°С	+2...+8
Количество гастроемкостей	шт.	6
Размер гастроемкостей	-	GN-1/4x150
Хладагент	-	R134a
Тип изоляции корпуса	-	Цельнозаливная (ППУ)
Масса	кг	61

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Настольная витрина «Болонезе» предназначена для кратковременного хранения и демонстрации компонентов пиццы (топпингов).

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Корпус из нержавеющей стали
- Моллированное стекло предотвращает попадание в gastronormы посторонних предметов
- Возможность использования витрины как со стеклом, так и без него
- Запененный корпус предотвращает потерю холода во время работы
- Одновременное хранение от 8 до 16 топпингов для пиццы
- Температурный режим обеспечивает длительное хранение топпингов во время работы
- Конструкция охлаждаемого объема предотвращает примерзание продукта ко дну gastronormности

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус витрины изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430 и представляет собой охлаждаемую ванну. В ванну устанавливаются gastronormности GN-1/4 глубиной 150 мм – 8 шт. Для возможности использования gastronormностей меньшего размера (GN-1/6 и GN-1/9) в комплект поставки входят перемычки из нержавеющей стали. Над охлаждаемой ванной размещается гнутое (моллированное) стекло, которое предотвращает попадание в gastronormности посторонних предметов. В корпусе витрины встроен отсек холодильного агрегата. Крышка отсека холодильного агрегата выполняет функцию небольшого столика для вспомогательных нужд. Температурный режим витрины +2°C...+8°C обеспечивает длительную сохранность компонентов пиццы в охлажденном состоянии. Витрина «Болонезе»-8 может применяться вместе с охлаждаемым столом с гранитной столешницей «Диксон» СТХ-3/1680КМ. Она закрепляется на бортах охлаждаемого стола.

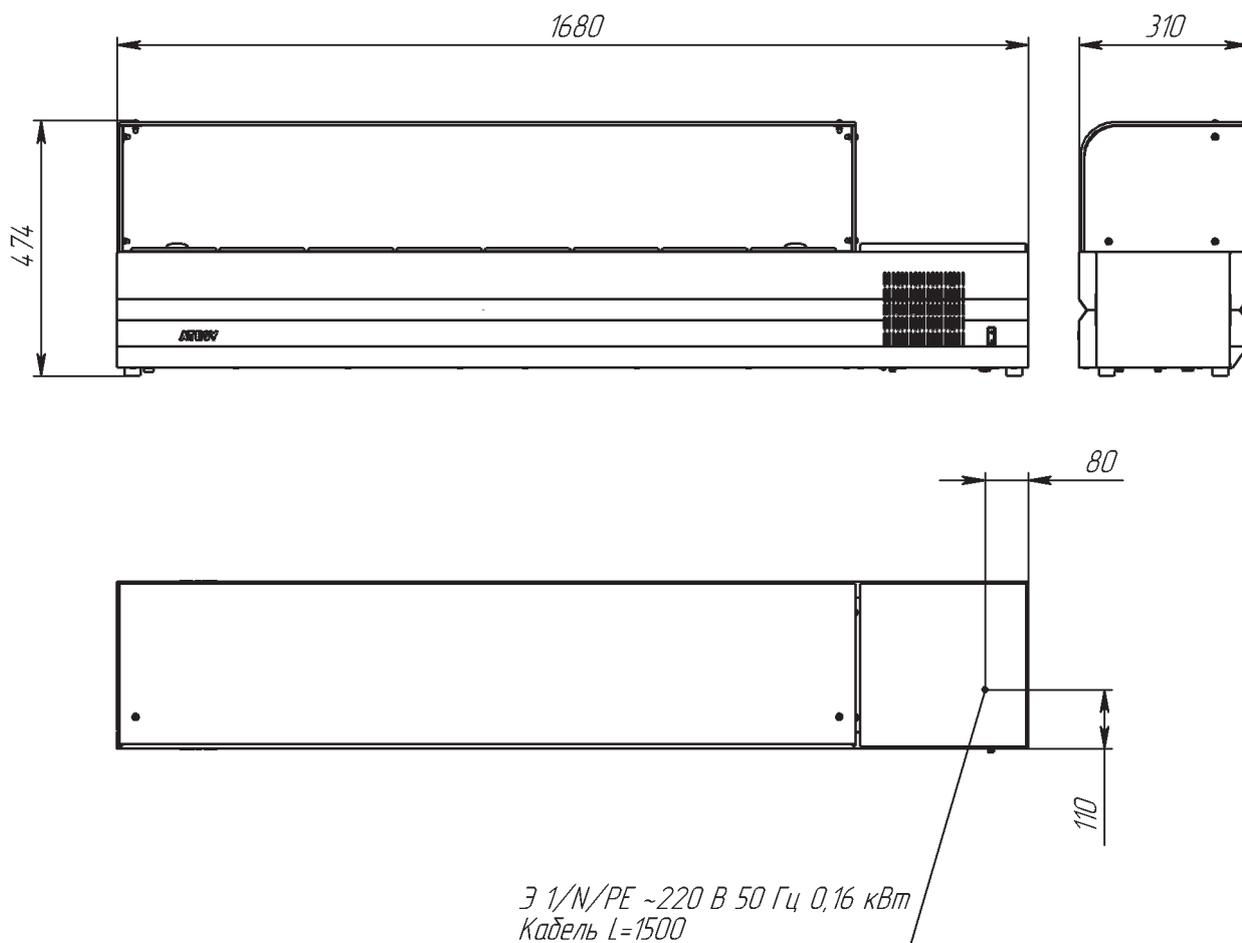


ХОЛОДИЛЬНОЕ И БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ВИТРИНЫ, СТОЛЫ, ШКАФЫ  
ВИТРИНА ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ «БОЛОНЕЗЕ»-8

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1680×310×474
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,16
Температурный режим	°С	+2...+8
Количество gastronorm-емкостей	шт.	8
Размер gastronorm-емкостей	-	GN-1/4×150
Хладагент	-	R134a
Тип изоляции корпуса	-	Цельнозаливная (ППУ)
Масса	кг	77

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Столы «Диксон» с охлаждаемым объемом СТХ предназначены для хранения пищевых продуктов: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции и напитков при температуре +2°С...+6°С. Корпус и внутренний объем стола изготовлены из нержавеющей стали, что делает его пригодным для использования на предприятиях общественного питания. Столешницу можно использовать как разделочную поверхность.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус из пищевой нержавеющей стали гигиеничен и долговечен
- Полностью запененный корпус предотвращает потерю холода
- Автоматический доводчик дверей исключает возможность оставить дверь открытой
- Гастронормированный внутренний объем (GN1/1) позволяет использовать габаритные емкости
- 9 уровней для установки решетки или габаритные емкости в каждой секции обеспечивают оптимальную загрузку стола
- Принудительная циркуляция холодного воздуха внутри стола обеспечивает равномерное и эффективное охлаждение всего объема стола

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «замковых соединений». Толщина стенок сэндвич-панелей - не менее 50 мм. Стол состоит из двух секций, закрытых распашными глухими дверями. Двери имеют автоматические доводчики. Внутренний размер каждой секции - гастронормированный (GN-1/1/GN1/2). В каждой секции расположены направляющие для полок (габаритных емкостей) на 9 уровней. Дно охлаждаемого объема имеет обнижение для сбора конденсата. Блок управления и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха - принудительная. Объем стола - не менее 250 литров. Температурный режим +2°С...+6°С, при температуре окружающей среды до +40°С. В комплект поставки входят две решетчатые полки. Стол выпускается в двух вариантах столешниц: с бортом и без борта. Высота борта – 50 мм. Стол оснащен регулируемыми опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.



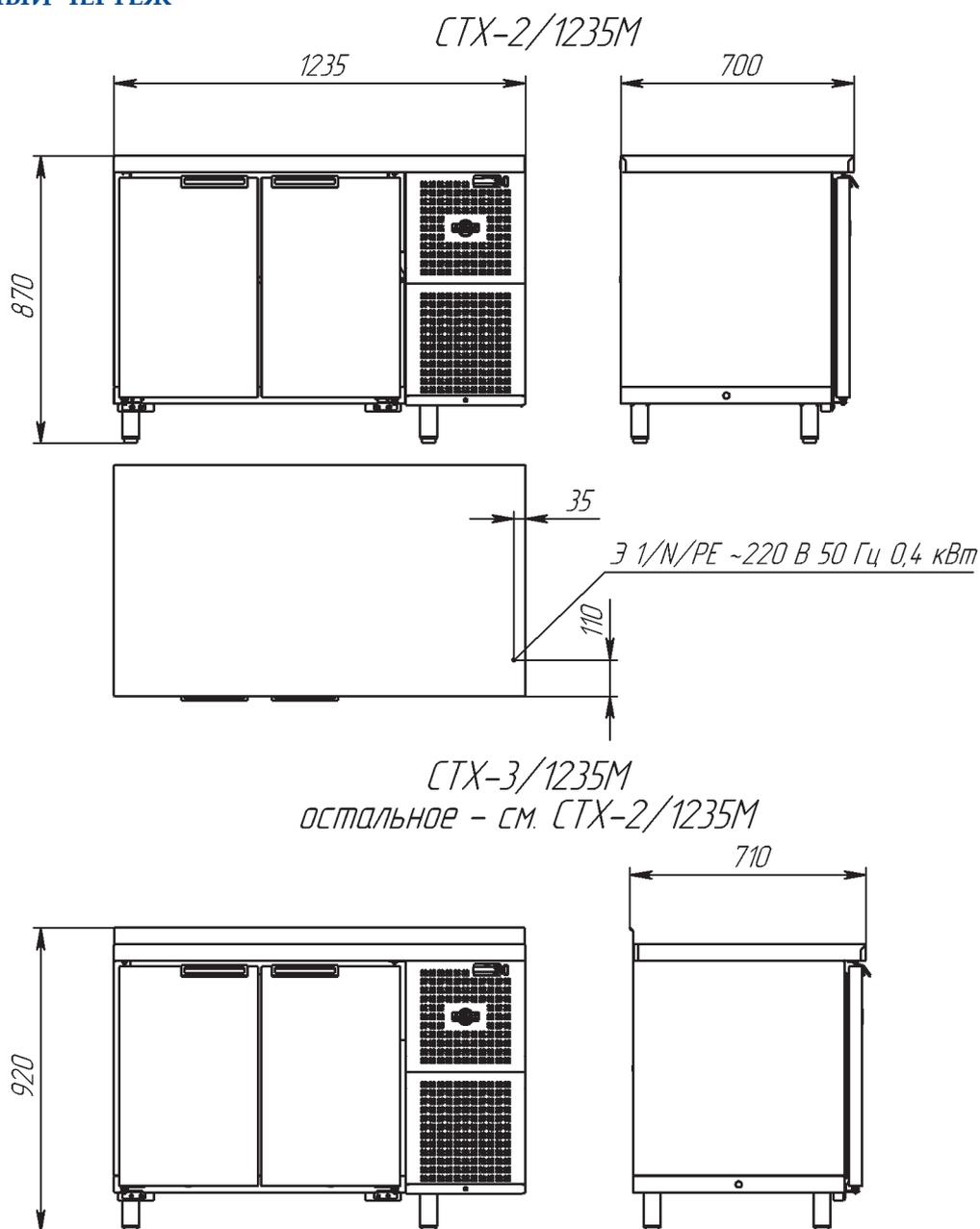
ХОЛОДИЛЬНОЕ И БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ВИТРИНЫ, СТОЛЫ, ШКАФЫ  
СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ «ДИКСОН» СТХ-2(3)/1235М

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1235x700x870(920*)
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция	-	Цельнозаливная (ППУ)
Охлаждаемый объем стола	м <sup>3</sup>	0,25
Масса	кг	120

\* для стола с бортом

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Столы «Диксон» с охлаждаемым объемом СТХ предназначены для хранения пищевых продуктов: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции и напитков при температуре +2°С...+6°С. Корпус и внутренний объем стола изготовлены из нержавеющей стали, что делает его пригодным для использования на предприятиях общественного питания. Столешницу можно использовать как разделочную поверхность.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Корпус из пищевой нержавеющей стали гигиеничен и долговечен
- Полностью запененный корпус предотвращает потерю холода
- Автоматический доводчик дверей исключает возможность оставить дверь открытой
- Гастронормированный внутренний объем (GN1/1) позволяет использовать габариты
- 9 уровней для установки решетки или габаритности в каждой секции обеспечивает оптимальную загрузку стола
- Принудительная циркуляция холодного воздуха внутри стола обеспечивает равномерное и эффективное охлаждение всего объема стола

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «замковых соединений». Толщина стенок сэндвич-панелей - не менее 50 мм. Стол состоит из двух секций, закрытых распашными глухими дверями. Двери имеют автоматические доводчики. Внутренний размер каждой секции - гастронормированный (GN-1/1/GN1/2). В каждой секции расположены направляющие для полок (габаритности) на 9 уровней. Дно охлаждаемого объема имеет обнижение для сбора конденсата. Блок управления и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха - принудительная. Объем стола - не менее 395 литров. Температурный режим +2°С...+6°С, при температуре окружающей среды до +40°С. В комплект поставки входят две решетчатые полки. Стол выпускается в двух вариантах столешниц: с бортом и без борта. Высота борта – 50 мм. Стол оснащен регулируемыми опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.



ХОЛОДИЛЬНОЕ И БАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ  
ВИТРИНЫ, СТОЛЫ, ШКАФЫ

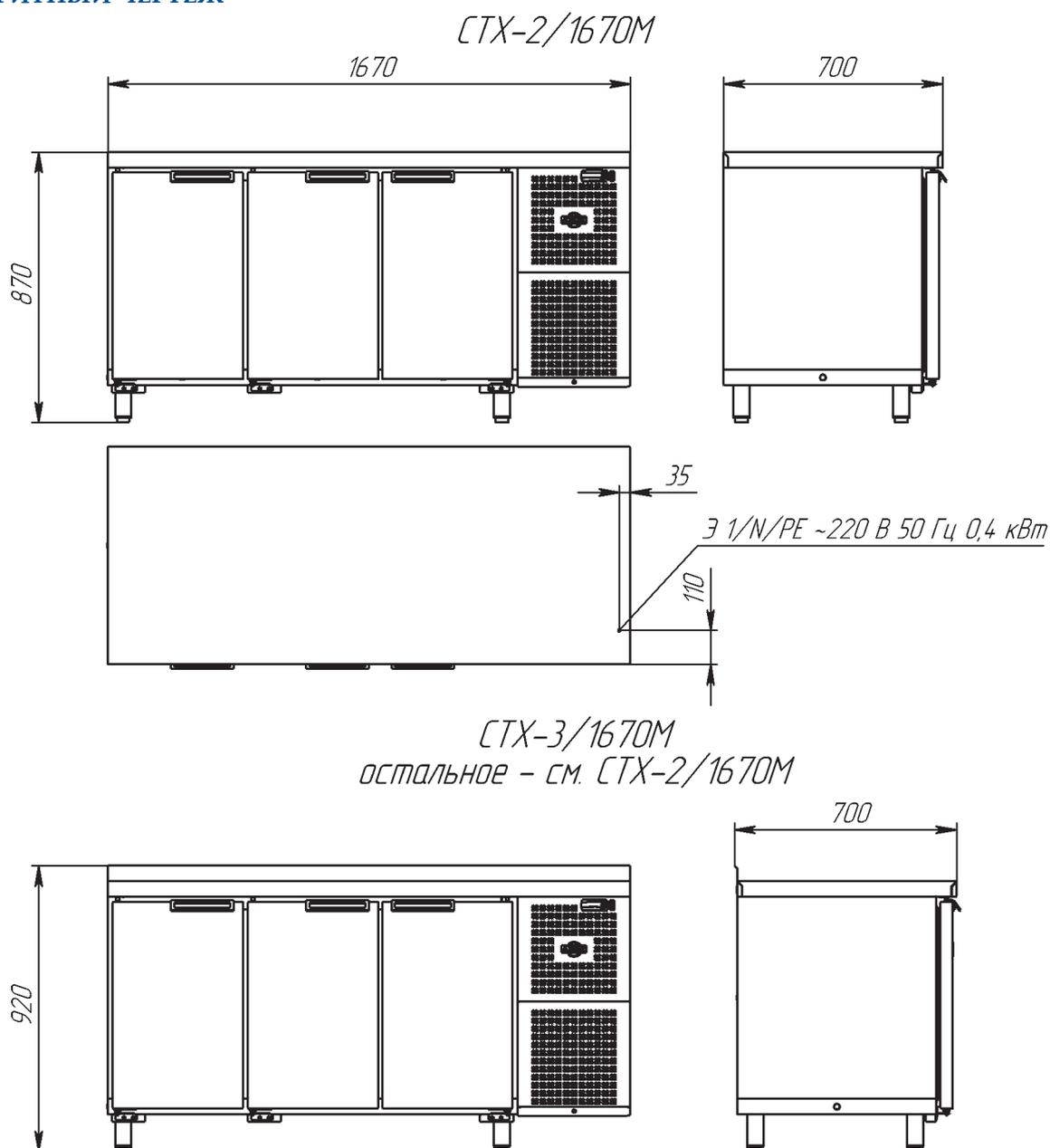
## СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ «ДИКСОН» СТХ-2(3)/1670М

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1670x700x870(920*)
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция	-	Цельнозаливная (ППУ)
Охлаждаемый объем стола	м <sup>3</sup>	0,395
Масса	кг	134

\* для стола с бортом

### ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Столы «Диксон» с охлаждаемым объемом СТХ предназначены для хранения пищевых продуктов: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции и напитков при температуре +2°С...+6°С. Корпус и внутренний объем стола изготовлены из нержавеющей стали, что делает его пригодным для использования на предприятиях общественного питания. Столешницу можно использовать как разделочную поверхность.

**ПРЕИМУЩЕСТВА**

- Корпус из пищевой нержавеющей стали гигиеничен и долговечен
- Полностью запененный корпус предотвращает потерю холода
- Автоматический доводчик дверей исключает возможность оставить дверь открытой
- Гастронормированный внутренний объем (GN1/1) позволяет использовать габаритности
- 9 уровней для установки решетки или габаритности в каждой секции обеспечивает оптимальную загрузку стола
- Принудительная циркуляция холодного воздуха внутри стола обеспечивает равномерное и эффективное охлаждение всего объема стола

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ**

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «замковых соединений». Толщина стенок сэндвич-панелей - не менее 50 мм. Стол состоит из двух секций, закрытых распашными глухими дверями, и одной секции с тремя выдвижными ящиками. Двери имеют автоматические доводчики. Внутренний размер каждой секции - гастронормированный (GN-1/1/GN1/2). В каждой секции расположены направляющие для полок (габаритности) на 9 уровней. Дно охлаждаемого объема имеет обнижение для сбора конденсата. Блок управления и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха - принудительная. Объем стола - не менее 395 литров. Температурный режим +2°С...+6°С, при температуре окружающей среды до +40°С. В комплект поставки входят две решетчатые полки. Стол выпускается в двух вариантах столешниц: с бортом и без борта. Высота борта – 50 мм. Стол оснащен регулируемыми опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.

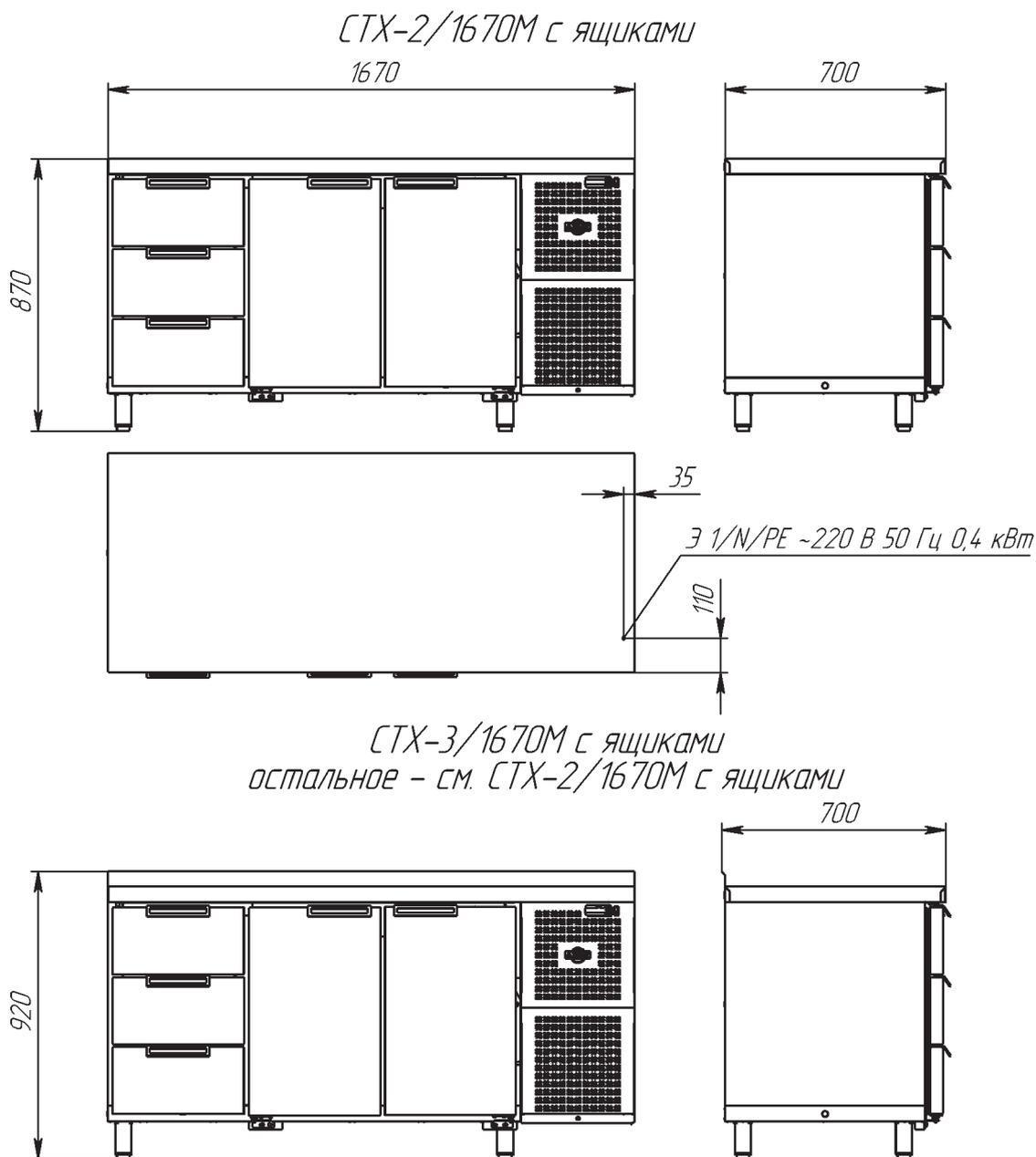


## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1670x700x870(920*)
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция	-	Цельнозаливная (ППУ)
Охлаждаемый объем стола	м <sup>3</sup>	0,395
Масса	кг	151

\* для стола с бортом

## ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### НАЗНАЧЕНИЕ

Столы «Диксон» с охлаждаемым объемом СГХ предназначены для хранения пищевых продуктов: мясных и рыбных полуфабрикатов, заготовок для салатов, молочной продукции и напитков при температуре +2°С...+6°С. Гранитная столешница предназначена для разделки тестовых заготовок пиццы и х/б изделий. На столешнице имеются борты для установки витрины «Болонезе»-8, что создает рабочее место для приготовления пиццы и выпечки.

### ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус из пищевой нержавеющей стали гигиеничен и долговечен
- Полностью запененный корпус предотвращает потерю холода
- Автоматический доводчик дверей исключает возможность оставить дверь открытой
- Гастронормированный внутренний объем (GN1/1) позволяет использовать гастроемкости
- 9 уровней для установки решетки или гастроемкости в каждой секции обеспечивают оптимальную загрузку стола
- Принудительная циркуляция холодного воздуха внутри стола обеспечивает равномерное и эффективное охлаждение всего объема стола.
- Гранитная столешница идеально подходит для раскатки тестовых заготовок пиццы
- 3 борта столешницы ограничивают рабочую зону при изготовлении пиццы и служат для установки витрины для компонентов пиццы «Болонезе»-8

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI430. Теплоизоляция – заливной пенополиуретан. Корпус состоит из сэндвич-панелей, соединенных между собой посредством «термомоста». Толщина стенок сэндвич-панелей - не менее 50 мм. Столешница стола выполнена из цельной гранитной плиты. 3 борта столешницы не только предотвращают падение продукта на пол, но и служат для установки витрины для компонентов пиццы «Болонезе»-8. Стол состоит из трех секций. Две секции справа закрыты распашными глухими дверями. Секция слева имеет 3 выдвижных гастронормированных (GN1/1) ящика глубиной 150 мм. Двери имеют автоматические доводчики. Внутренний размер каждой секции - гастронормированный (GN-1/1/GN1/2). В каждой секции расположены направляющие для полок (гастроемкостей) на 9 уровней. Дно охлаждаемого объема имеет обнижение, которое препятствует вытеканию жидкости из стола. Блок управления и компрессорно-конденсаторный агрегат располагаются с правой стороны стола. Циркуляция охлажденного воздуха - принудительная, осуществляется с помощью двух вентиляторов. Объем стола - не менее 395 литров. Температурный режим +2°С...+6°С, при температуре окружающей среды до +40°С. В комплект поставки входят две решетчатые полки. Стол оснащен регулируемыми опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.

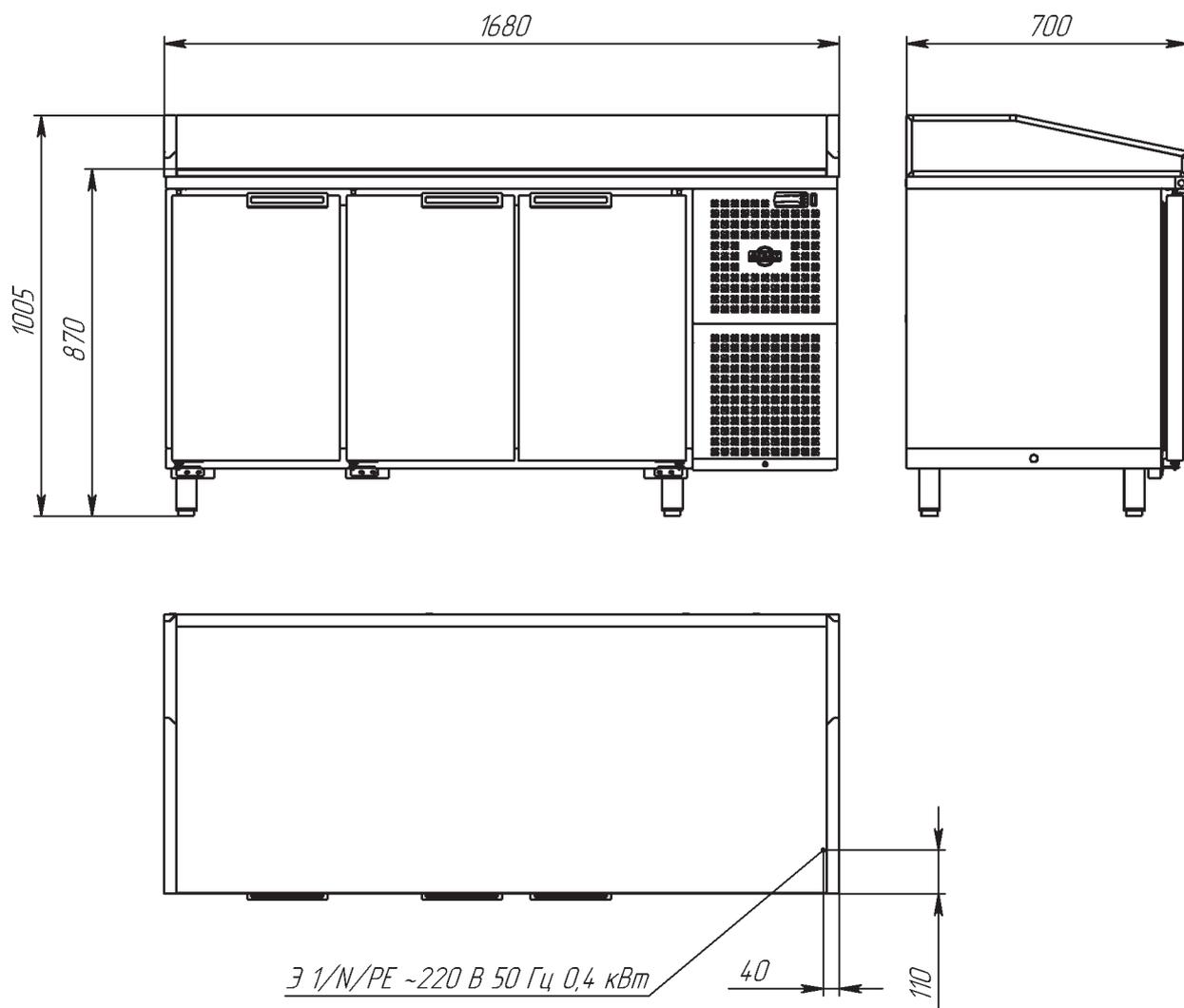


## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1680x700x870(1005*)
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция	-	Цельнозаливная (ППУ)
Охлаждаемый объем стола	м <sup>3</sup>	0,395
Масса	кг	151

\* для стола с бортом

## ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



### ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Витрина для компонентов пиццы Болонезе-8

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
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  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
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  
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

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
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  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казakhstan (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.atesy.nt-rt.ru> | | [ase@nt-rt.ru](mailto:ase@nt-rt.ru)