

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО КУХОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Для ресторанов, кафе, предприятий
общественного питания и торговли

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

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ**Пароконвектоматы «Рубикон»**

Рубикон АПК-6-2/3-2	6
Рубикон АПК-6-1/1	8
Рубикон АПК-6-1/1-2	10
Рубикон АПК-10-1/1	12
Рубикон АПК-10-1/1-И	14
Рубикон АПК-20-1/1-2	16
Подставка под пароконвектомат ПДП-2	18
Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА	20
	21

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ**Линии раздачи питания «Ривьера»**

Кассовый стол с подлокотником (1200 мм)	22
Кассовый стол универсальный (700 мм)	23
Мармит первых блюд 1-конфорочный (700 мм)	24
Мармит первых блюд 2-конфорочный (1200мм)	26
Мармит первых блюд 3-конфорочный (1500 мм)	28
Мармит вторых блюд (1200 мм)	30
Мармит вторых блюд (1500 мм)	32
Мармит вторых блюд паровой (1200 мм)	34
Мармит вторых блюд паровой (1500 мм)	36
Модуль подогрева тарелок 2-секционный (950 мм)	38
Охлаждаемый стол (1200 мм)	40
Охлаждаемый стол (1200 мм) без полки	42
Охлаждаемый стол (1500 мм)	44
Поворотный модуль внешний (б/н) 90°	46
Поворотный модуль внутренний (с/н) 90°	48
Прилавок для горячих напитков (1200 мм)	50
Прилавок для горячих напитков (1500 мм)	51
Прилавок для горячих напитков (1500 мм) без полки	52
Стойка для приборов (700 мм)	54
Холодильная витрина (1200 мм)	56
Холодильная витрина (1500 мм)	58
Варианты декорирования линии	60
Варианты использования поворотных модулей	62

Линии раздачи питания «Регата»

Кассовый стол	67
Мармит первых блюд 2-х конфорочный	68
Мармит первых блюд под электросушницы	69
Мармит вторых блюд паровой	70
Модуль для подогрева тарелок (МПТ)	71
Охлаждаемый стол	72
Холодильная витрина	73
Стойка для приборов (МПУ)	74
Тумба-подставка	76
Полка	77
Направляющая	78
	79

Варианты отделки линии раздачи питания «Регата»

6 Кухонная линия «Традиция»	116
6 Мармит вторых блюд	116
8 Нейтральный стол	117
10 Фритюрница АФ Э-9-2-15/380	118
12 Электросковорода-М (жарочная поверхность)	120
14 ЭСЧ-9-0-5-12 электросковорода с подъемной чашей	122
16 ЭПЧ 9-2-6-электроплита 2-конфорочная без духового шкафа	124
18 ЭПЧ 9-4-12-электроплита 4-конфорочная без духового шкафа	126
20 ЭПЧ 9-6-17-электроплита 6-конфорочная без духового шкафа	128
21 ЭПШЧ 9-4-16-электроплита 4-конфорочная с духовым шкафом	130
	132

Плита электрическая

Плита электрическая ЭПШЧ 9-4-18-Э «Алента»	134
--	-----

Котлы пищеварочные

Котел пищеварочный АКПЭ-100-2.1	136
Котел пищеварочный АКПЭ-160-2.1	138
Котел пищеварочный АКПЭ-250-2.1	140

Столы технологические с подогревом

СПП-3/1600	142
------------	-----

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕКАРЕН

144 Мукопросеиватели	144
Мукопросеиватель «Каскад»	144

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУД

146 Блинные аппараты	146
Блинный аппарат «Масленица» БА-1 газ	146
Блинный аппарат «Масленица» БА-2 газ	148
Блинный аппарат «Масленица» БА-1/2.5	150
Блинный аппарат «Масленица» БА-2/5	152

Грили и витрины для кур

Гриль для кур «Командор»-4Э (карусельный)	154
Гриль для кур «Командор»-4Э-Г (карусельный)	156
Гриль для кур «Командор»-5Э-Г (карусельный)	158
Гриль для кур «Командор»-6Э-Г (карусельный)	160
Витрина для кур «Командор» ВК-4 Э	162
Гриль для кур «Командор»-2/1 М	164
Гриль для кур «Командор»-2/2 М	166
Гриль для кур «Командор»-2/3-Э	168
Гриль для кур «Командор»-2/5-Э	170
Гриль для кур «Командор»-2/5 ГАЗ	172
Гриль контактный «Маэстро» ГК-1	174
Гриль контактный «Маэстро» ГК-2	176
Гриль роликовый для сосисок «Грати»-5/500	178

«Таверна»-2005

Жарочная поверхность-300 (электросковорода-300)	180
Жарочная поверхность-600 (электросковорода-600)	181
Мармит-300	182
Мармит-600	183

Пончиковые аппараты

«Гольфстрим»-1/1М-2	184
«Гольфстрим»-2М-2	186

Установки для шаурмы

Установка «Шаурма»-2 М (газовая)	188
Установка «Шаурма»-3 М (газовая)	188
Установка «Шаурма» электрическая	190
	192

Электроплиты

Электроплита «Таверна»-2005	194
-----------------------------	-----

Чебуречницы

Чебуречница «Евро»	196
Чебуречница М, Чебуречница-мини М	198

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**Жарочные шкафы**

Шкаф жарочный «Алента» ШЖ-3Э	100
Шкаф жарочный ЭШВ-1	101
Шкаф жарочный ЭШВ-2	102
Шкаф жарочный ЭШВ-3	103

Кипятильницы

Кипятильник «Фонтан» АКН Э-25	104
Кипятильник «Фонтан» АКН Э-50	104
Кипятильник «Фонтан» АКН Э-100	108
Кипятильник наливной КН-20А	110
Подставка под кипятильник ПК	111
Подставка под кипятильник ПК-3	112
Подставка под кипятильник «Фонтан» ПК-5	113

Конвекционные печи

Печь конвекционная «Тоскана» КП-4-430/330-01	114
Печь конвекционная «Тоскана» КП-4-430/330-01-У	115

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ «РУБИКОН» –
ЭТО ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И СКОРОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» серии АПК с электронным или механическим управлением предназначен для приготовления блюд с помощью конвекции горячего воздуха, горячего пара, а также в условиях пароконвекции, то есть сочетания горячего воздуха и пара.

Благодаря пароконвектомату «Рубикон» Вы без труда решите целый ряд задач, ежедневно стоящих перед Вами на кухне, так как он способен заменить практически все имеющееся на кухне тепловое оборудование.

Встроенные режимы пароконвектомата обеспечивают бесконечное разнообразиеготавливаемых Вами блюд. Вы можете печь, жарить, готовить на гриле, на пару, тушить, бланшировать и многое другое - и все это с помощью единственного аппарата. Используя «Рубикон», Вы сможете сохранить большинство минеральных и питательных веществ вготавливаемых продуктах. А благодаря быстрому нагреву камеры и наличию пара, ужарка продукта уменьшается втрое по сравнению с классическими способами приготовления блюд на плитах или в духовых шкафах. Автоматический контроль температуры и времени позволит освободить Вас от постоянного участия в процессе приготовления блюд и обеспечить превосходный результат. Режим мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата.

ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

1. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- гриля;
- запекания;
- выпечки.

Нежное филе, котлеты с хрустящей корочкой или пышная выпечка готовятся равномерно, что соответствует современным требованиям к приготовлению таких блюд.

2. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ И ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (ЖАР + ПАР +30°C...+250°C).

Подходит для:

- жарения;
- тушения;
- глазирования.

Преимущества режима:

- Исключается высыхание пищи.
- Минимизируется потеря веса исходного продукта.
- Обеспечивается одновременное и равномерное подрумянивание.
- Существенно сокращаются потери веса при жарении.
- Затрачивается меньше времени на приготовление блюд.

При температуре +130°C твердые овощи, такие как морковь, готовятся в этом режиме значительно быстрее.

3. РЕЖИМ ОБРАБОТКИ ПАРОМ (ПАР +100°C).

Подходит для:

- бланширования;
- варки;
- приготовления на пару;
- варки на медленном огне, не доводя до кипения;
- вымачивания;
- приготовления диетических блюд.

Преимущества режима:

- Благодаря повышенной мощности парогенератора значительно сокращается время приготовления, что снижает потребление электроэнергии.
- Благодаря постоянной температуре рабочей камеры и максимальному насыщению паром происходит равномерное и очень щадящее воздействие на продукты в процессе их приготовления.
- Исключается смешение вкуса и запаха, даже если одновременно загружаются самые разные продукты.
- Обеспечивается приготовление диетических блюд.

4. РЕЖИМ РЕГЕНЕРАЦИИ (РЕГЕНЕРАЦИЯ +120°C...+160°C).

Позволяет разогревать готовые блюда, подвергнутые предварительной шоковой заморозке, непосредственно перед подачей на стол.

Преимущества режима:

- Исключается изменение структуры продукта в процессе регенерации благодаря «мягкому» воздействию на продукт.
- Существенно сокращается время разморозки и подогрева продукта при сохранении его исходного качества и пищевых свойств.

5. РЕЖИМ БЫСТРОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ.

Данный режим позволяет максимально быстро охладить рабочую камеру до необходимой Вам температуры.

6. РЕЖИМ «ДЕЛЬТА Т» (ΔТ).

Позволяет готовить продукт в особо длительном режиме, когда разница температуры снаружи продукта (в камере пароконвектомата) и температуры внутри продукта (контролируется термощупом) предварительно задается самим поваром. Тем самым происходит постепенный нагрев камеры пароконвектомата до достижения необходимой температуры внутри продукта. Данный режим используется для достижения эффекта «томления в печи».

Подходит для:

- крупных кусков мяса, рыбы, птицы.

Преимущества режима:

- Обеспечивается равномерное приготовление крупного куска продукта (буженина, окорок и пр.).

7. РЕЖИМ МОЙКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.

Режим ручной мойки пароконвектомата обусловлен наличием в аппарате душирующего устройства. Необходимо просто нанести специальное очищающее средство на внутреннюю поверхность камеры аппарата и по истечению определенного времени смыть его с помощью душирующего устройства.

Режим автоматической мойки камеры освободит Вас от изнурительной процедуры ежедневной очистки камеры после рабочего дня и сохранит безупречное состояние пароконвектомата. Применяя данный режим в ночное время, Вы сэкономите средства, благодаря «ночному тарифу» за электроэнергию.



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-2/3-2 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Для лучшего результата регулируйте влажность в камере от 0 до 100%
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажности);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

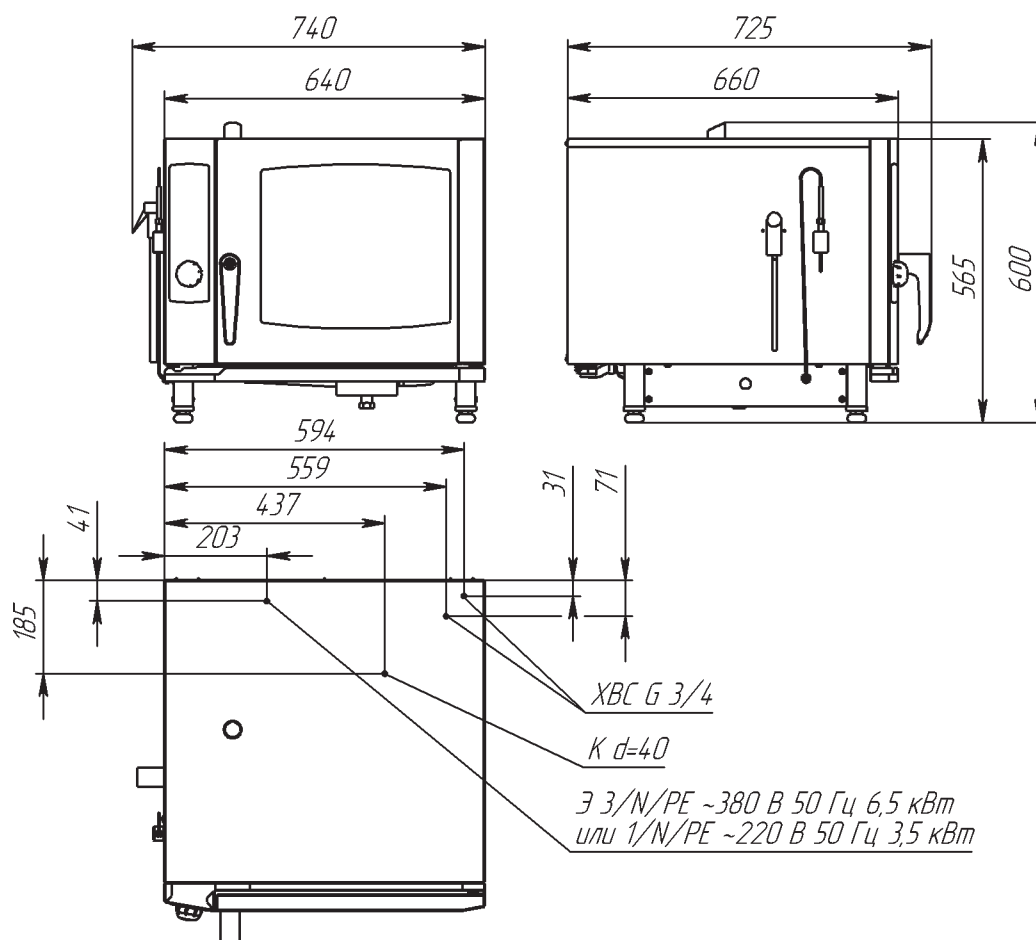
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-2/3-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – инжекторного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-2/3. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380 или 220
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью) или однофазный
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	6,5 (380 В) или 3,5 (220 В)
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220
Максимальный размер гостроемкостей	-	2/3
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	50
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальный расход воды	л/ч	3,2
Габаритные размеры (длина х ширина х высота)	мм	640(740**) х 660(725*) х 600
Масса	кг	57

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960М



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
6. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

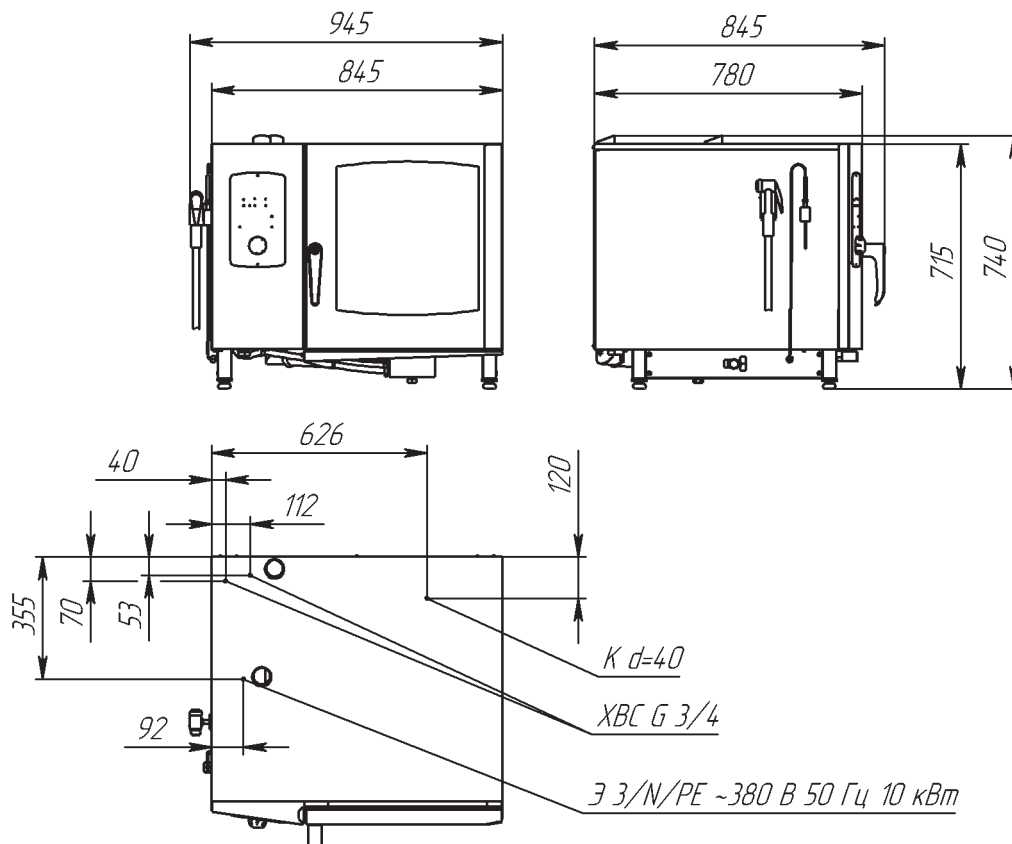
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	10
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	9
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 740
Масса	кг	105

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1-2 – это универсальная высокопроизводительная программируемая печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп с тремя датчиками замера температур для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте автоматическую мойку и наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Регулируйте влажность в камере от 0 до 100% для получения лучшего результата
- Осуществляйте плавную регулировку скорости вращения вентилятора для настройки деликатного режима приготовления
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»
- Создавайте и сохраняйте до 150 программ приготовления блюд

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+270°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+270 °C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим автоматической мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

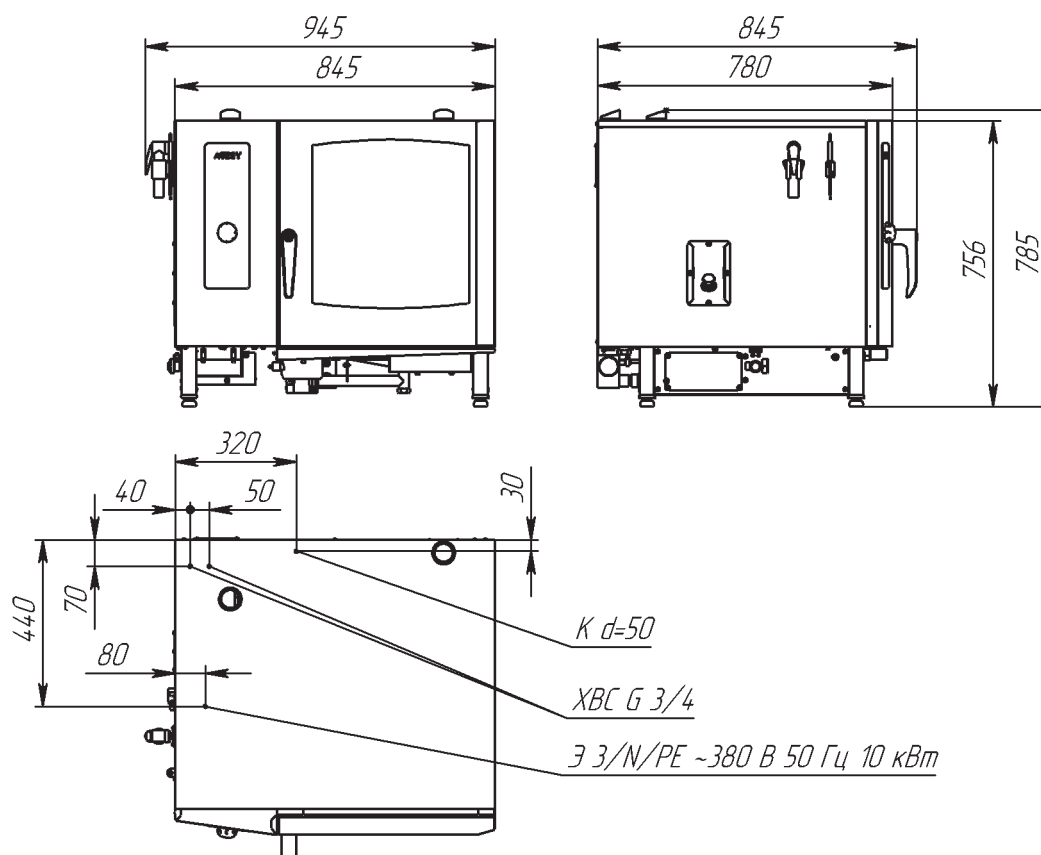
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-6-1/1-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Скорость вращения вентилятора можно регулировать с помощью энкодера, расположенного на передней панели управления аппарата. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Степень парообразования от 0% до 100% можно регулировать с помощью энкодера. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 6 гастроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп с тремя датчиками замера температуры. Термощуп осуществляет контроль температуры внутри приготавливаемого продукта. Аппарат имеет встроенную функцию автоматической мойки рабочей камеры. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	10
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronormов	-	GN1/1
Количество уровней	-	6
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до бесконечности
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	9
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 785
Масса	кг	130

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/960



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1 – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Быстрое охлаждение рабочей камеры;
6. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

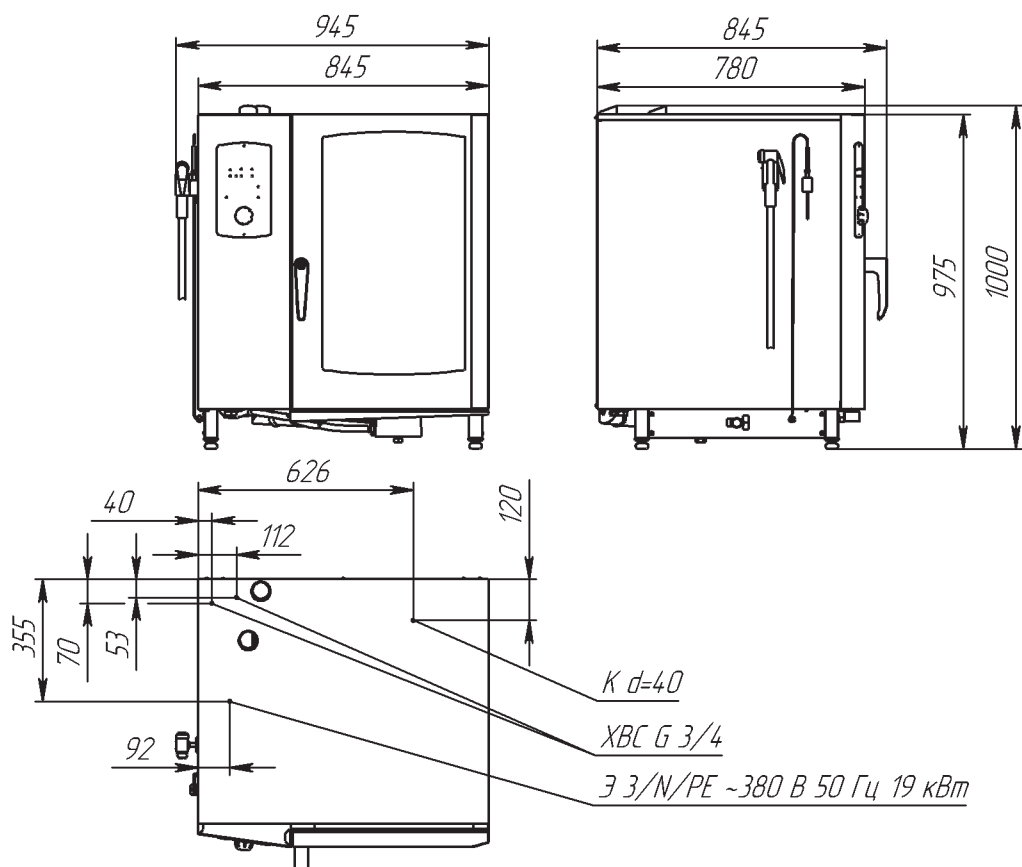
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – бойлерного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 10 гостроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп для контроля температуры внутри приготавливаемого продукта. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	19
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	10
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до 9 часов 59 минут
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+250
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	18
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	9
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 1000
Масса	кг	120

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-10-1/1-И – это универсальная высокопроизводительная печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры приготовления в несколько касаний при помощи электромеханической панели управления
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Для лучшего результата регулируйте влажность в камере от 0 до 100% с возможностью ручной подачи пара
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте наружный ручной душ с регулировкой напора струи

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+250°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+250°C;
4. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
5. Режим ручной мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

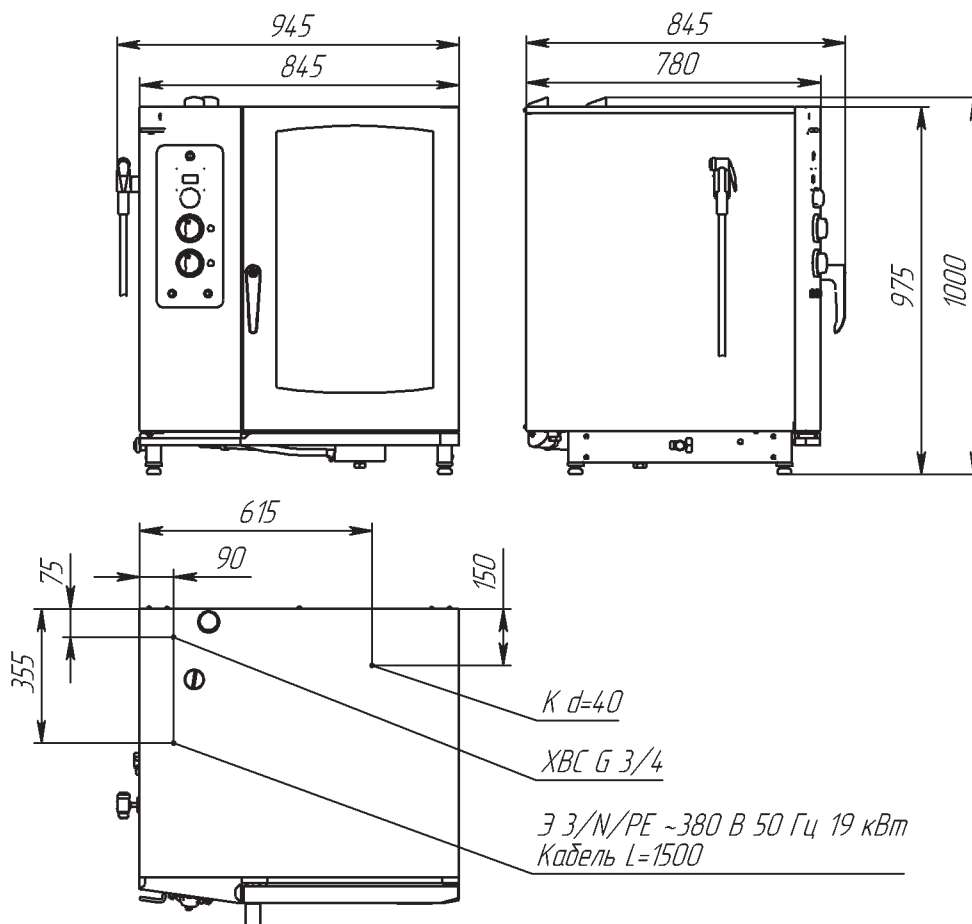
Пароконвектомат АПК-10-1/1-И представляет собой универсальную печь, которая использует режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью набора поворотных ручек и энкодера. Аппарат оснащен индикатором, отражающим установленную и текущую температуру внутри камеры. Принудительная конвекция обеспечивается наличием высокоскоростного вентилятора внутри камеры. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Парообразование – инжекторного типа. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на 10 гостроемкостей GN-1/1. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу дверца оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	19
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronorm-емкостей	-	GN1/1
Количество уровней	-	10
Расстояние между уровнями	мм	68
Диапазон установки таймера	-	От 10 минут до 120 минут
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа	кВт	18
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm-емкость, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	2
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 780(845*) x 1000
Масса	кг	115

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА
- Подставка под пароконвектомат ПДП-2/700



НАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат «Рубикон» АПК-20-1/1-2 – это универсальная высокопроизводительная программируемая печь для приготовления в паровоздушной среде различных блюд на профессиональной кухне.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Готовьте разные блюда вместе – вкусы и запахи не смешиваются
- Задавайте параметры в пару касаний с помощью удобной кнопочной панели управления и энкодера
- Закрывайте и открывайте дверцу одним движением - механизм замка выполнен по принципу «свободные руки»
- Используйте термощуп с тремя датчиками замера температур для контроля температуры внутри продукта
- Экономьте время при переходе в другой режим приготовления – используйте функцию быстрого охлаждения рабочей камеры
- Используйте автоматическую мойку и наружный ручной душ с регулировкой напора струи для санитарной обработки аппарата
- Регулируйте влажность в камере от 0 до 100% для получения лучшего результата
- Осуществляйте плавную регулировку скорости вращения вентилятора для настройки деликатного режима приготовления
- Задавайте оптимальную разницу между температурой внутри продукта и температурой рабочей камеры, используя режим «Дельта Т»
- Создавайте и сохраняйте до 150 программ приготовления блюд
- Загружайте сразу 20 гастроемкостей с помощью специальной тележки

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

1. Жар +30°C...+270°C;
2. Пар +100°C;
3. Жар + Пар +30°C...+270°C;
4. Регенерация +120°C...+160°C (100% влажность);
5. Режим «Дельта Т» (ΔТ);
6. Режим быстрого охлаждения рабочей камеры;
7. Режим автоматической мойки.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

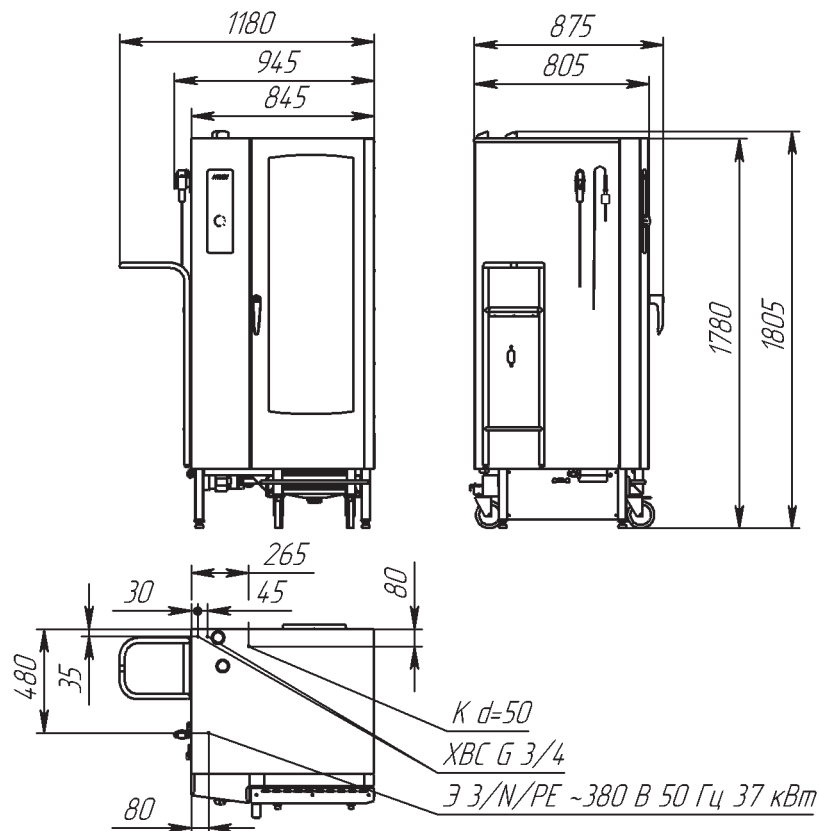
Пароконвектомат «Рубикон» АПК-20-1/1-2 представляет собой универсальную печь, которая использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Все параметры процесса приготовления задаются с помощью кнопочной панели управления и энкодера. На панели управления отображаются установленные и текущие параметры процесса. Принудительная конвекция обеспечивается наличием двух высокоскоростных вентиляторов, размещенных внутри камеры. Скорость вращения вентиляторов можно регулировать с помощью энкодера, расположенного на передней панели управления аппарата. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентиляторов. Парообразование – бойлерного типа. Степень парообразования от 0% до 100% можно регулировать с помощью энкодера. Внутренняя камера пароконвектомата герметична и имеет в нижней части сливное отверстие. Камера рассчитана на размещение специальной тележки с максимальной загрузкой в 20 гастроемкостей GN-1/1. Тележка закатывается внутрь пароконвектомата. После установки тележки в камере ручка тележки легко снимается и размещается на специальных кронштейнах, расположенных на левой стенке аппарата. Дверь камеры имеет двойное стекло для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутреннее стекло легко открывается, что дает возможность очистки стекол с обеих сторон. Снизу тележка оснащена водосборником, осуществляющим сбор конденсата. Ручка открывания двери имеет одноходовой механизм, что позволяет реализовать режим «свободные руки». Пароконвектомат изготовлен из высококачественной нержавеющей стали AISI304. Он оснащен душирующим устройством с регулировкой напора струи. В пароконвектомате установлен термощуп с тремя датчиками замера температуры. Термощуп осуществляет контроль температуры внутри приготавливаемого продукта. Аппарат имеет встроенную функцию автоматической мойки рабочей камеры. Опорные ножки пароконвектомата регулируются по высоте, что позволяет компенсировать неровность пола.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Номинальное напряжение тока	В	380
Род тока	-	Трехфазный переменный (с нейтралью)
Частота тока	Гц	50
Номинальная потребляемая мощность, не более	кВт	37
Номинальное напряжение на ТЭНе	В	220±10%
Максимальный размер gastronormов	-	GN1/1
Количество уровней	-	20
Расстояние между уровнями	мм	65
Диапазон установки таймера	-	От 1 минуты до бесконечности
Диапазон установки температуры шупа	°С	+30...+120
Диапазон установки температуры в камере	°С	+30...+270
Номинальная мощность ТЭНа камеры	кВт	36
Номинальная мощность ТЭНа бойлера	кВт	18
Давление воды в водопроводной сети	кПа	200...600
Максимальная нагрузка на gastronorm, не более	кг	5
Максимальный расход воды	л/час	4-6
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	845(945**) x 805(875*) x 1805
Масса аппарата, не более	кг	260
Масса тележки	кг	40

* с ручкой ** с душирующим устройством

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА

ПДП-2/700



ПДП-2/960



ПДП-2/960М



НАЗНАЧЕНИЕ

Подставка для пароконвектомата ПДП-2 предназначена для установки на ней пароконвектоматов АПК «Рубикон».

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальные ограничители предотвращают падение пароконвектомата
- Направляющие позволяют размещать gastronormы
- Регулируемые опоры компенсируют неровности пола
- Оптимальная высота, подобранная для каждого пароконвектомата, обеспечивает комфорт и безопасность

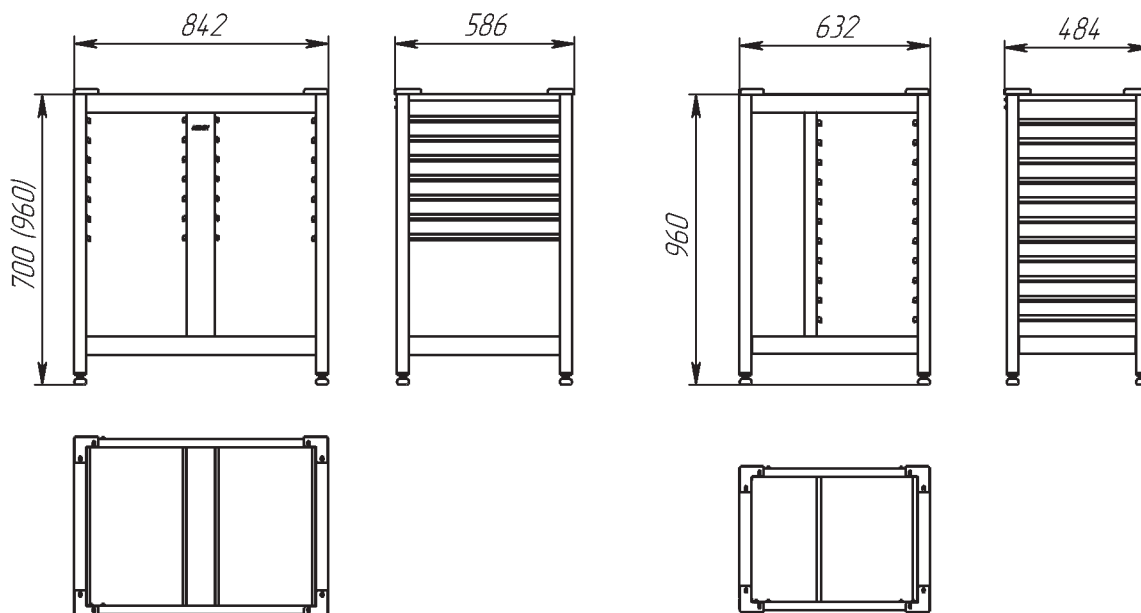
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал – нержавеющая сталь AISI 304, конструкция разборная. Стойки выполнены из трубы квадратного сечения 40x40 мм. В нижней части подставки имеется полка. В верхней части по углам установлены упоры, предотвращающие случайное падение пароконвектомата во время его эксплуатации. На стойках расположены направляющие для установки 14 gastronormов GN 1/1. Опорные ножки подставки регулируются по высоте для компенсации неровностей пола.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ПДП-2/700	ПДП-2/960	ПДП-2/960М
Подходит для	АПК-10-1/1 АПК-10-1/1-2 АПК-10-1/1-И	АПК-6-1/1 АПК-6-1/1-2 АПК-6-1/1-И	АПК-6-2/3-2
Габаритные размеры, (длина × ширина × высота), мм	842 × 586 × 700	842 × 586 × 960	632 × 484 × 960
Вместимость gastronormов, шт.	14 (GN1/1)	14 (GN1/1)	11 (GN2/3)
Масса, кг	23	26	21

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Зонт вентиляционный ЗВН-900ПА разработан для пароконвектоматов «Рубикон» и предназначен для организации очистки воздуха на кухне от водяного пара и жира, который образуется при открывании двери пароконвектомата.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Легкость монтажа обусловлена установкой непосредственно на крышку пароконвектомата.
- Лабиринтные фильтры обеспечивают удержание влаги и жира.

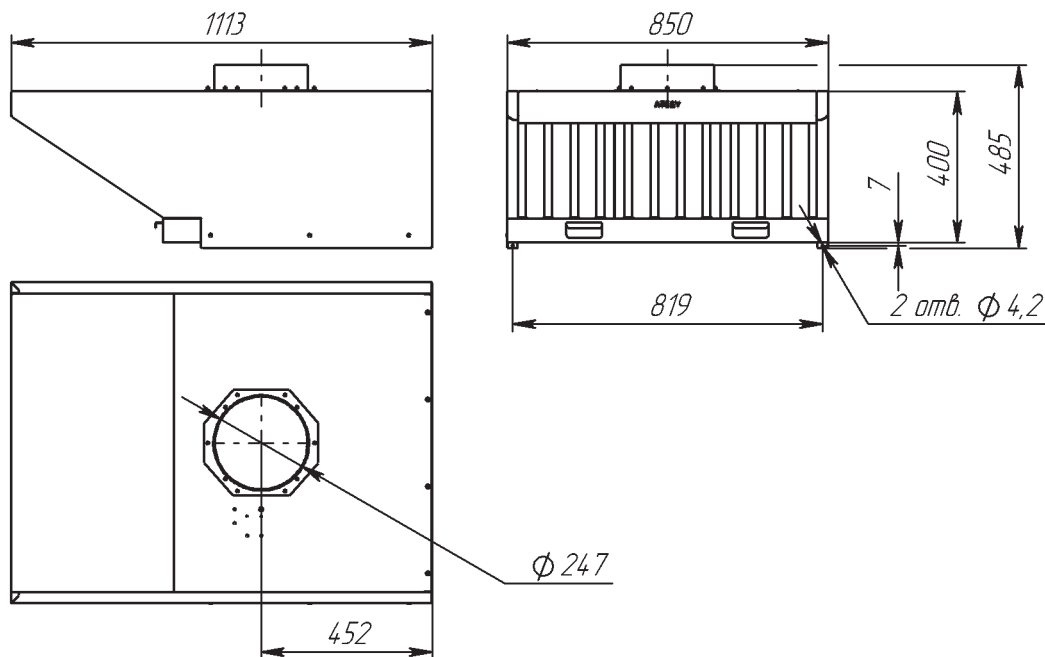
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Зонт устанавливается непосредственно на крышку пароконвектомата и должен быть подключен к вытяжной вентиляционной системе. Он оснащен специальными фильтрами лабиринтного типа для удержания и конденсации влаги, содержащей жир. Фильтры легко снимаются для обеспечения санитарной обработки. Зонт имеет два лотка для сбора конденсата. Он выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Дополнительно зонт может быть оснащен вентилятором KB-230 (поставляется отдельно), который ускорит процесс отвода пара и увеличит кратность обмена воздуха в помещении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
Подходит для		АПК-6-1/1 АПК-6-1/1-2	АПК-10-1/1 АПК-10-1/1-2	АПК-10-1/1-И АПК-20-1/1-2
Габаритные размеры, (длина x ширина x высота)	мм	850 x 1113 x 485		
Количество лабиринтных фильтров	шт.	3		
Размер фильтра, (длина x ширина x высота)	мм	280 x 30 x 500		
Масса	кг	25		

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комплект вентилятора KB-230

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Линии раздачи питания предназначены для кратковременного хранения готовых блюд и организации поточного обслуживания посетителей, что существенно сокращает время и повышает культуру обслуживания. Линии раздачи питания комплектуются с учетом количества потребителей и объемов реализуемых блюд. Модульная структура построения линии раздачи дает возможность варьировать большинство составляющих, руководствуясь конкретными потребностями.

Ривьера



REGATA



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ «РИВЬЕРА»

Линия раздачи питания «Ривьера» предназначена для кратковременного хранения готовых блюд и последующей их раздачи посетителям в заведениях общественного питания. Линия раздачи позволяет организовать питание первыми, вторыми и холодными блюдами, горячими и холодными напитками, кондитерскими изделиями, обслуживая клиентов качественно и быстро.

Многофункциональность линии раздачи и комплектация модулями по индивидуальному заказу позволяет организовать питание различных категорий и групп людей практически неограниченной численности.

ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ РАЗДАЧИ «РИВЬЕРА»

ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА:

- каждый модуль оснащен полками с оптимальным количеством ярусов
- вместительная 4-х ярусная холодильная витрина
- широкая линейка типоразмеров модулей линии
- двери-«купе» со стороны персонала экономят пространство и обеспечивают безопасность в обслуживании
- наличие внутреннего и внешнего поворотных модулей

ВАРИАТИВНОСТЬ ДЕКОРИРОВАНИЯ:

- простая и легкозаменяемая передняя панель модуля, изменяющая дизайн линии, позволяет создать необходимый интерьер в заведении любого типа

БЕСПРЕПЯТСТВЕННОЕ И ЛЕГКОЕ СКОЛЬЖЕНИЕ ПОДНОСОВ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ:

- соединяются друг с другом в единую ровную поверхность
- имеют на поверхности специальные выпуклые элементы

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА БЛЮД:

- специальный люминесцентный светильник под нижней и верхней полками
- раздача готовых блюд в фабричной упаковке
- раздача горячих и холодных блюд из гостроемкостей

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ И ГИГИЕНИЧНОСТЬ:

- комплектующие от ведущих мировых производителей
- полностью из нержавеющей стали
- регулируемые опорные ножки из нержавеющей стали
- защитные лобовые стекла и козырьки (поставляются отдельно)

УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СВЕТИЛЬНИКОВ:

- светильник в нижней полке (стандартная комплектация)
- светильник в верхней полке (под заказ)
- светильник под направляющей (под заказ)

Ривьера 



НАЗНАЧЕНИЕ

Кассовый стол предназначен для оборудования рабочего места продавца-кассира.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Может быть смонтирован в правом или левом исполнении
- Оснащен розеткой для подключения кассового аппарата

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная, выполнена из нержавеющей стали AISI430. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. Со стороны обслуживающего персонала располагается розетка 220 В для подключения кассового аппарата и выключатель для подсветки передней панели (комплект подсветки поставляется отдельно). В комплект модуля входит направляющая для подносов размером 1200x315 мм, выполненная из нержавеющей стали AISI430. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая кассового модуля может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Стол может быть собран в правом или в левом исполнении.



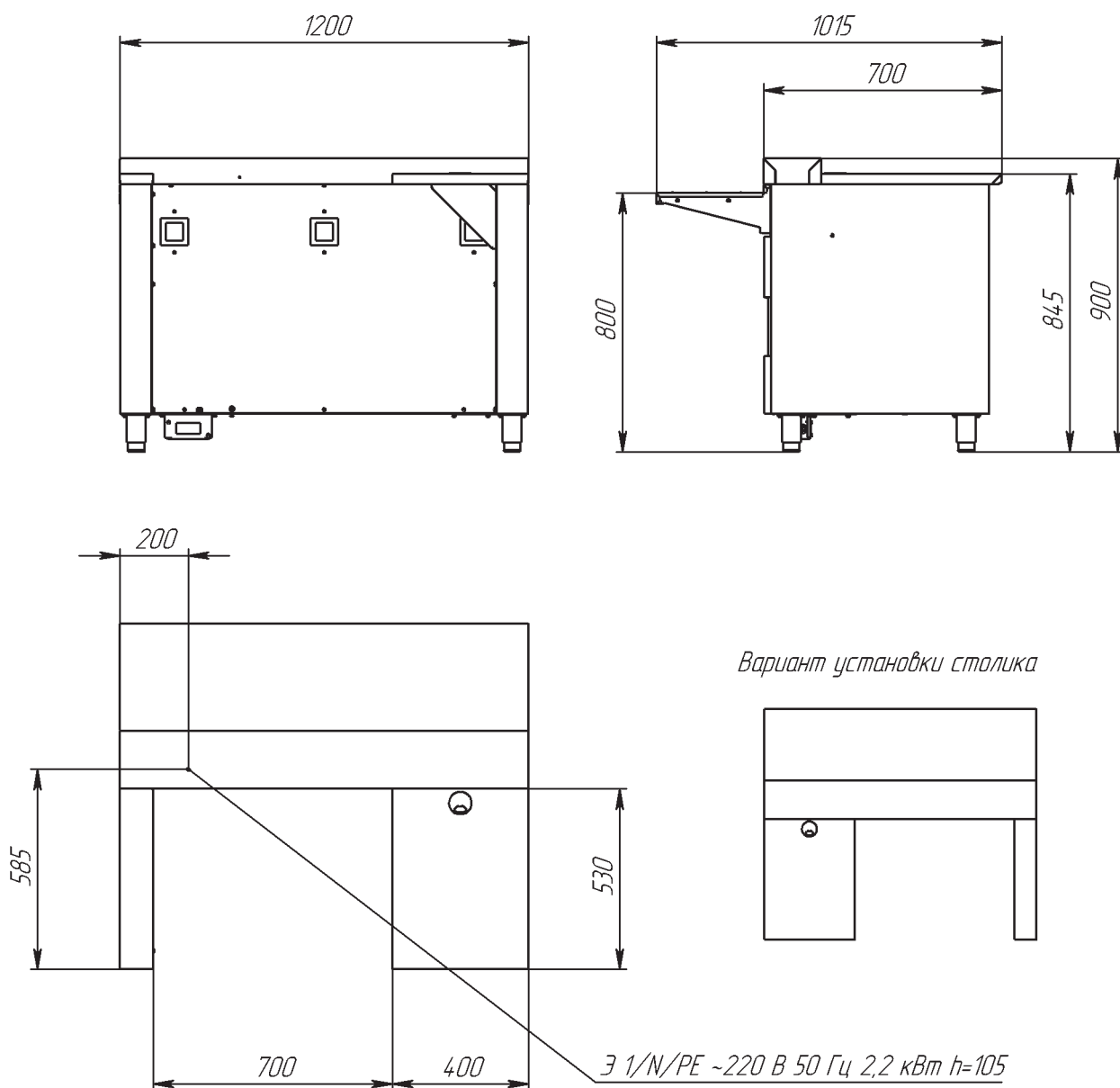
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
 ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА
КАССОВЫЙ СТОЛ С ПОДЛОКОТНИКОМ (1200ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200 x 1015 x 880±20
Номинальная мощность подключаемого оборудования	кВт	2,2
Напряжение	В	220
Масса	кг	63,1

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (700 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Кассовый стол предназначен для оборудования рабочего места продавца-кассира. Модуль также может использоваться в качестве нейтрального стола для выкладки товаров или для установки дополнительного оборудования.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оснащен розеткой для подключения кассового аппарата

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

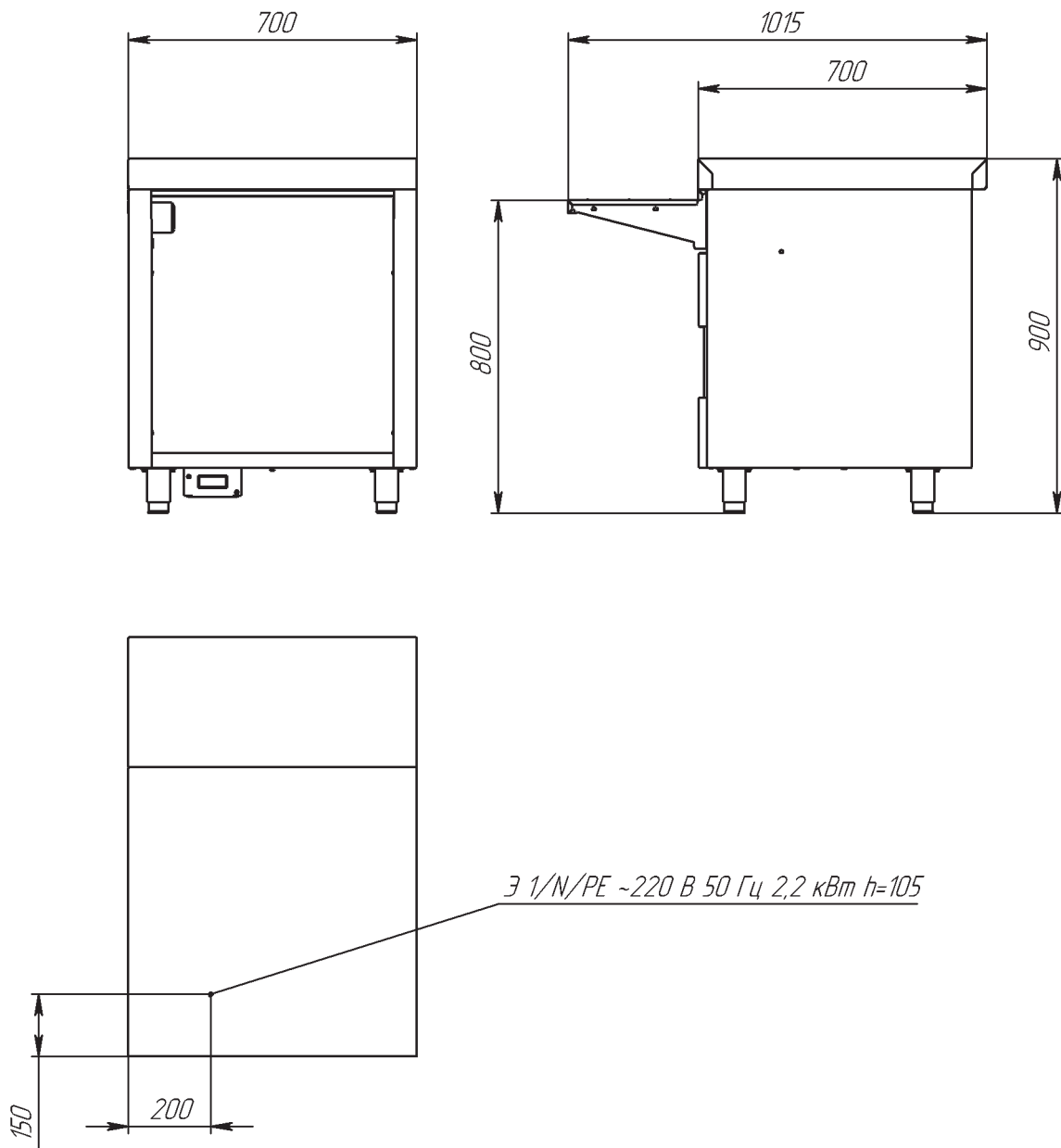
Конструкция сборная, бескаркасная, выполнена из нержавеющей стали AISI430. Столешница выполнена из нержавеющей стали и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. Со стороны обслуживающего персонала располагаются розетка 220 В для подключения кассового аппарата. В комплект модуля входит направляющая для подносов размером 700x315 мм, выполненная из нержавеющей стали AISI430. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая кассового стола может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 700x190 мм. Размещение кассира – лицом к покупателю.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	700 x 1015 x 880±20
Номинальная мощность подключаемого оборудования	кВт	2,2
Напряжение	В	220
Масса	кг	43,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (700 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для размещения кастрюль и баков до 50 литров
- Имеет шесть уровней регулировки мощности
- Имеет одноярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник полки обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Высота столешницы с конфоркой – 510 мм от уровня пола. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430. На столешнице расположена конфорка диаметром 220 мм – 1шт. Мощность конфорки регулируется 6-позиционным пакетным переключателем. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов размером 700x315 мм и одноярусная полка, выполненные из нержавеющей стали AISI430. В нижней части полки установлен светильник для подсветки столешницы. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель размером 700x190 мм. Полка отдельно может комплектоваться стеклянным козырьком для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. Мармит может дополнительно оснащаться светильником под направляющей.



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА

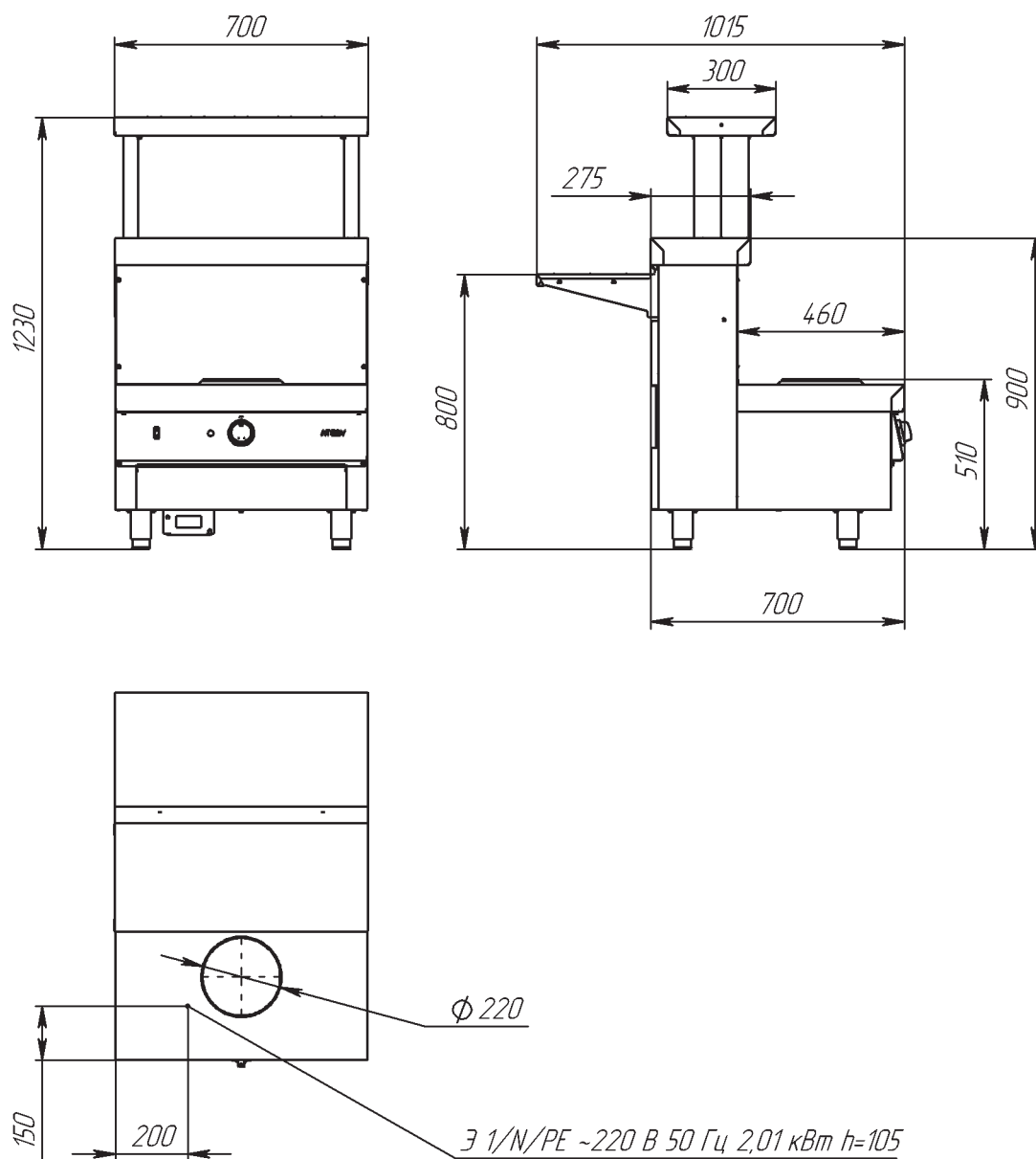
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД 1-КОНФОРОЧНЫЙ (700 ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	700×1015×1210±20
Номинальная мощность	кВт	2,01
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+300
Масса	кг	52,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (700 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (700 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (700 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для размещения кастрюль и баков до 50 литров
- Имеет шесть уровней регулировки мощности
- Имеет одноярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник полки обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Высота столешницы с конфорками – 510 мм от уровня пола. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430. На столешнице расположены конфорки диаметром 220 мм – 2шт. Мощность каждой конфорки регулируется 6-позиционным пакетным переключателем. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов размером 1200x315 мм и одноярусная полка, выполненные из нержавеющей стали AISI430. В нижней части полки установлен светильник для подсветки столешницы. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель размером 1200x190 мм. Полка отдельно может комплектоваться стеклянным козырьком для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. Мармит может дополнительно оснащаться светильником под направляющей.



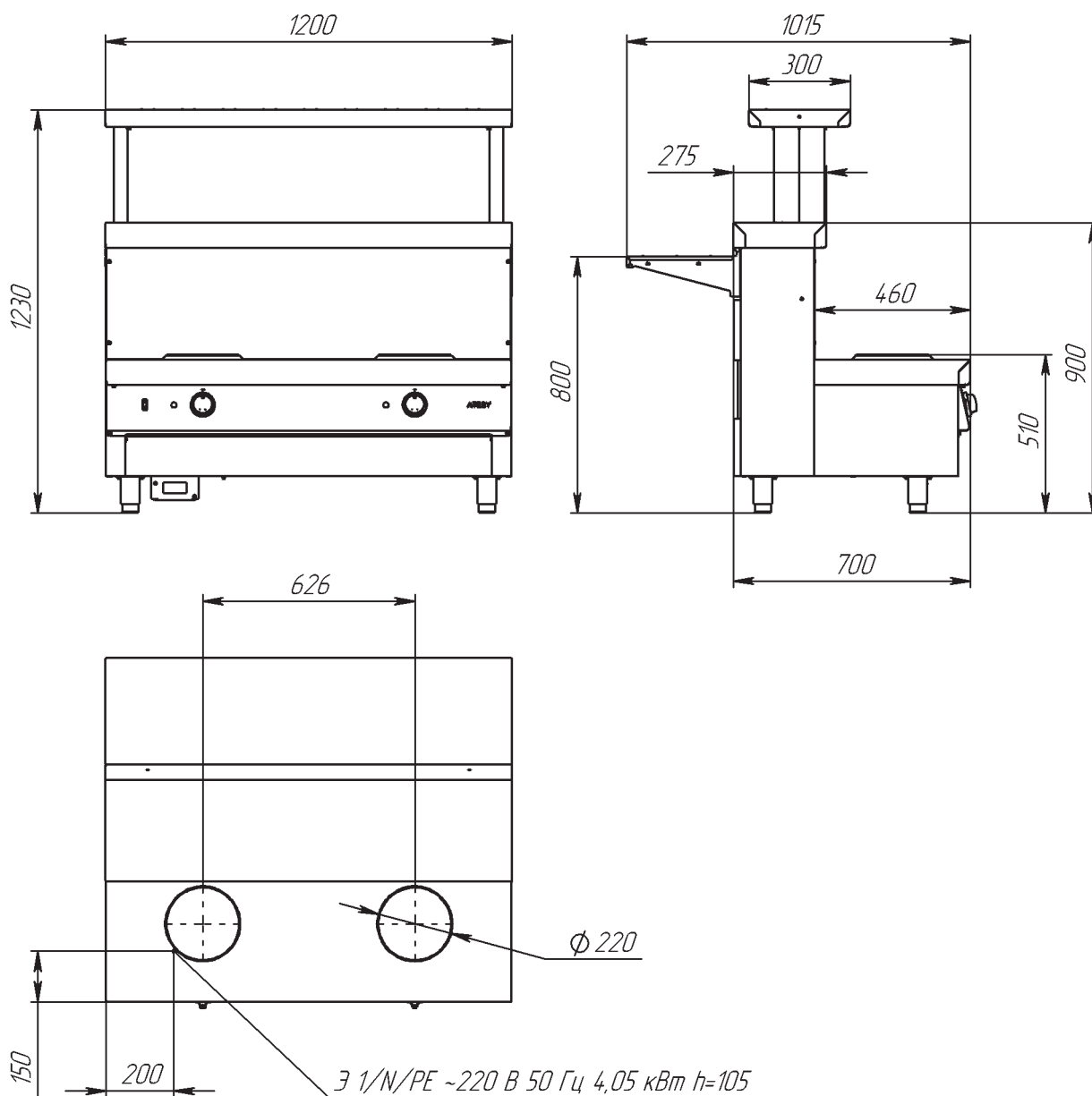
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД 2-КОНФОРОЧНЫЙ (1200ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×1015×1210±20
Номинальная мощность	кВт	4,02
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+300
Масса	кг	72,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для размещения кастрюль и баков до 50 литров
- Имеет шесть уровней регулировки мощности
- Имеет одноярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник полки обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Высота столешницы с конфорками – 510 мм от уровня пола. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. На столешнице расположены конфорки диаметром 220 мм – 3шт. Мощность каждой конфорки регулируется 6-позиционным пакетным переключателем. Максимальная температура на поверхности конфорки составляет +300°C. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов размером 1500x315 мм и одноярусная полка, выполненные из нержавеющей стали AISI430. В нижней части полки установлен светильник для подсветки столешницы. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель размером 1500x190 мм. Полка отдельно может комплектоваться стеклянным козырьком для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. Мармит может дополнительно оснащаться светильником под направляющей.



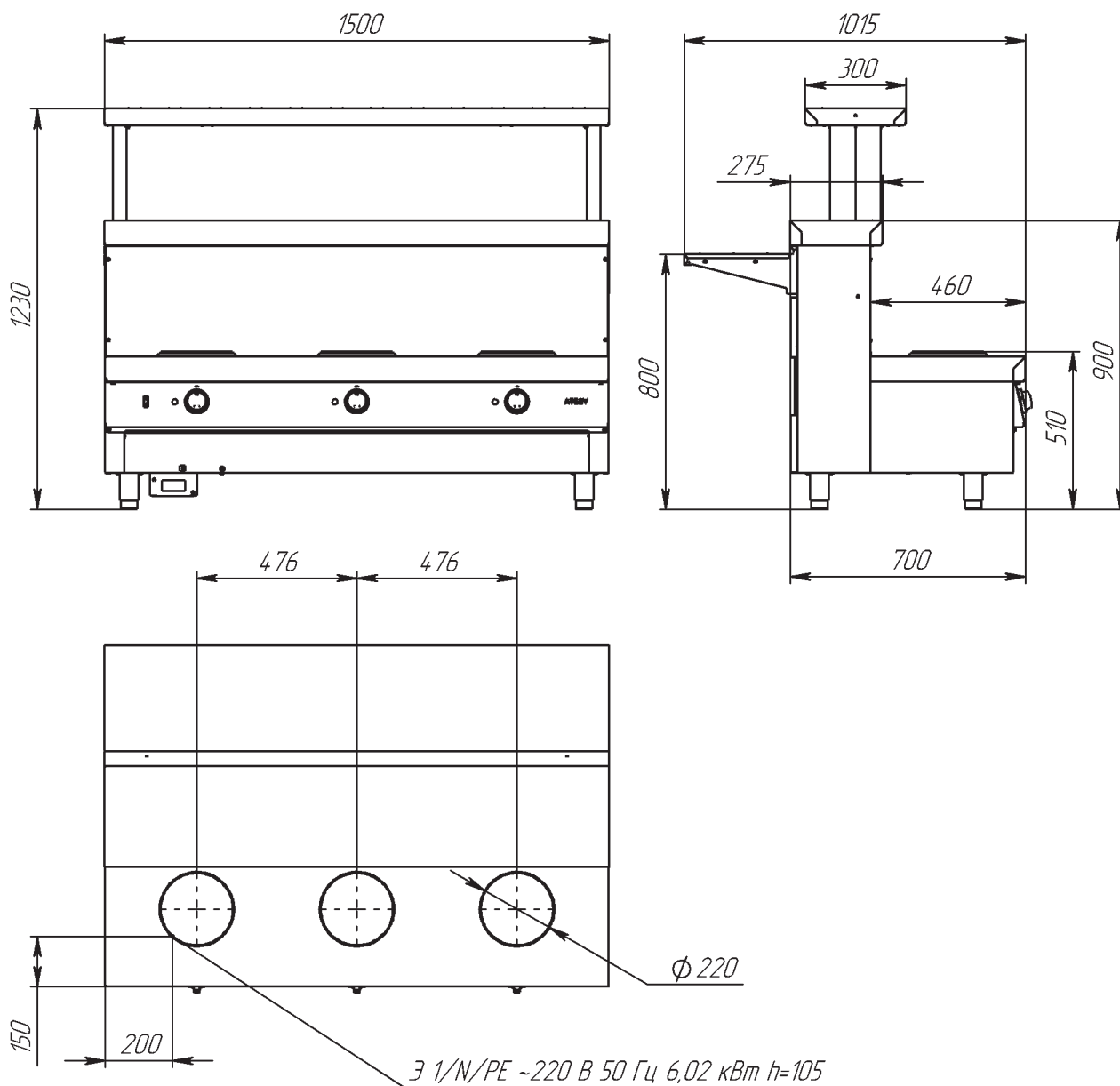
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД 3-КОНФОРочный (1500 ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×1015×1210±20
Номинальная мощность	кВт	6,02
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+300
Масса	кг	89,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

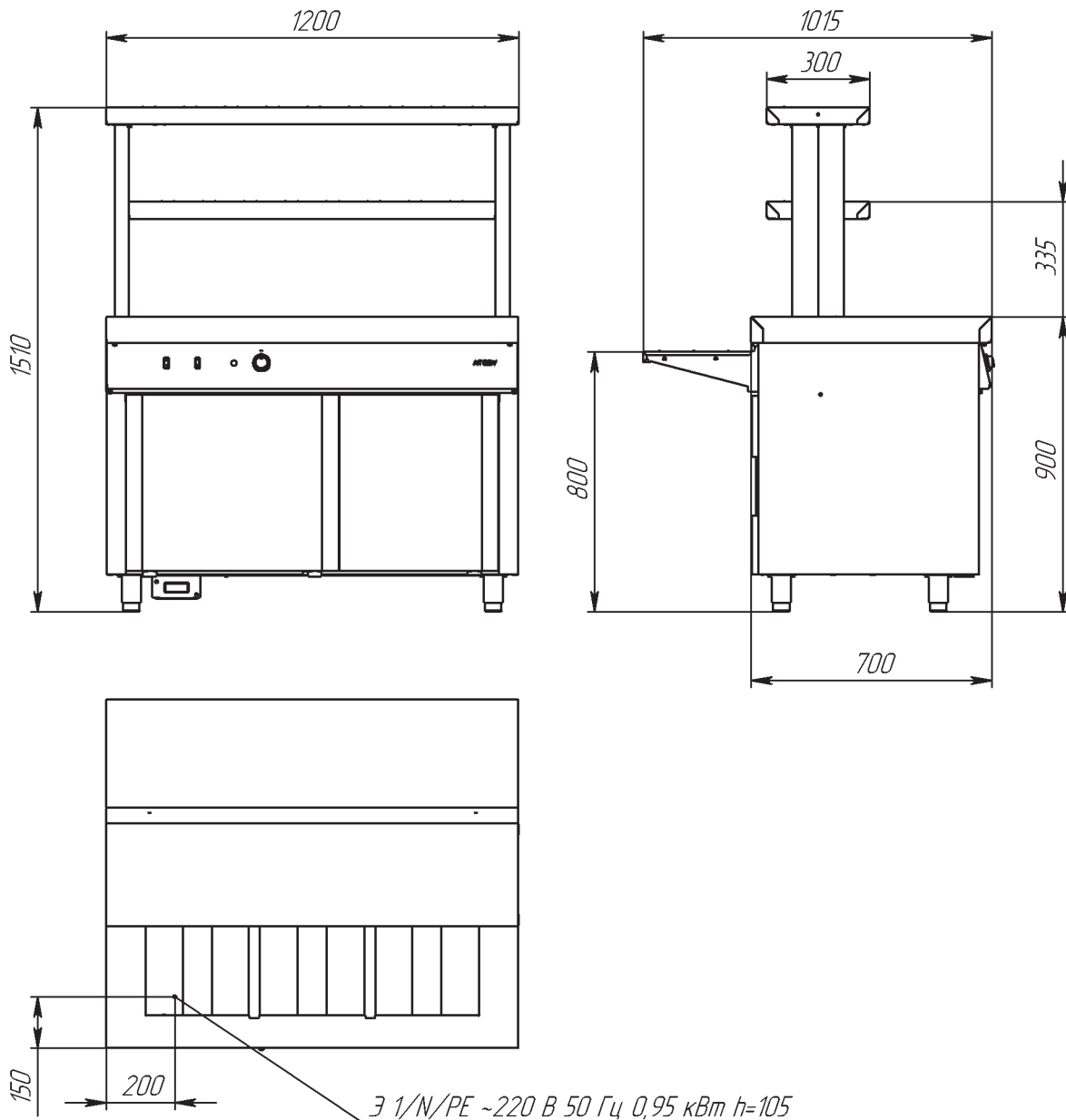
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу вмонтирована ванна размером 970x510x180 мм, в которой расположены ТЭНы мощностью 0,3 кВт – 3 шт. Тип подогрева гастроемкостей – «сухой». В ванну могут устанавливаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 3 шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные переключки из нержавеющей стали П-образной формы. В гастроемкостях можно поддерживать температуру максимум +80°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1200x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком, а нижняя – сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Мармит может дополнительно оснащаться светильником в верхней полке и под направляющей.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×1015×1490±20
Номинальная мощность	кВт	0,95
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+80
Масса	кг	88,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 5-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1200мм) линии раздачи питания
- Светильник в верхней полке
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

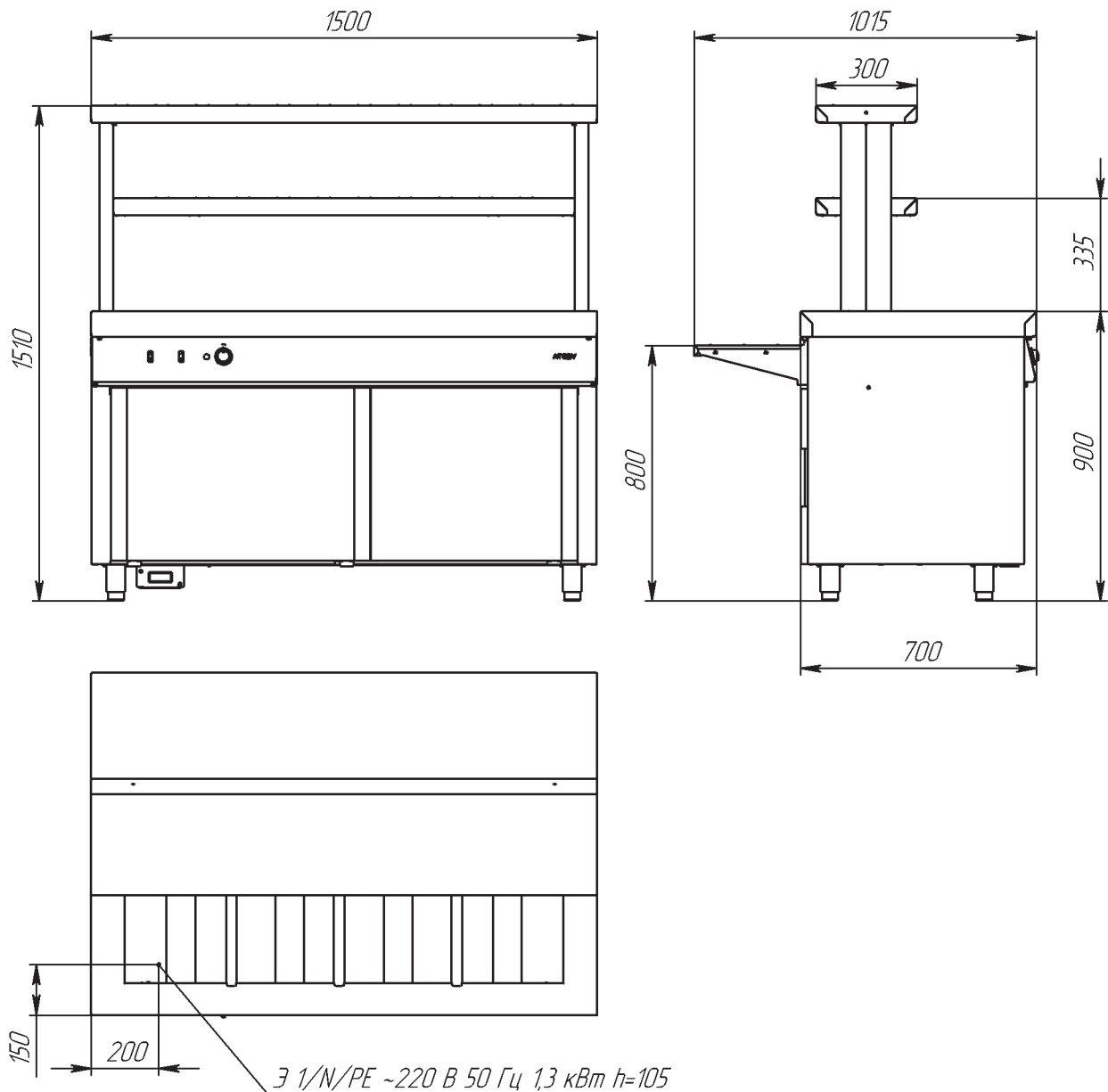
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу вмонтирована ванна размером 1310x510x180 мм, в которой расположены ТЭНы мощностью 0,3 кВт – 4 шт. Тип подогрева гастроемкостей – «сухой». В ванну могут устанавливаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 4 шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. В гастроемкостях можно поддерживать температуру максимум +80°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1500x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком, а нижняя – сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Мармит может дополнительно оснащаться светильником в верхней полке и светильником под направляющей.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500x1015x1490±20
Номинальная мощность	кВт	1,3
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+80
Масса	кг	106,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 6-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1500мм) линии раздачи питания
- Светильник в верхней полке
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Обеспечивает «мягкий режим» нагрева гастроемкостей паром
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

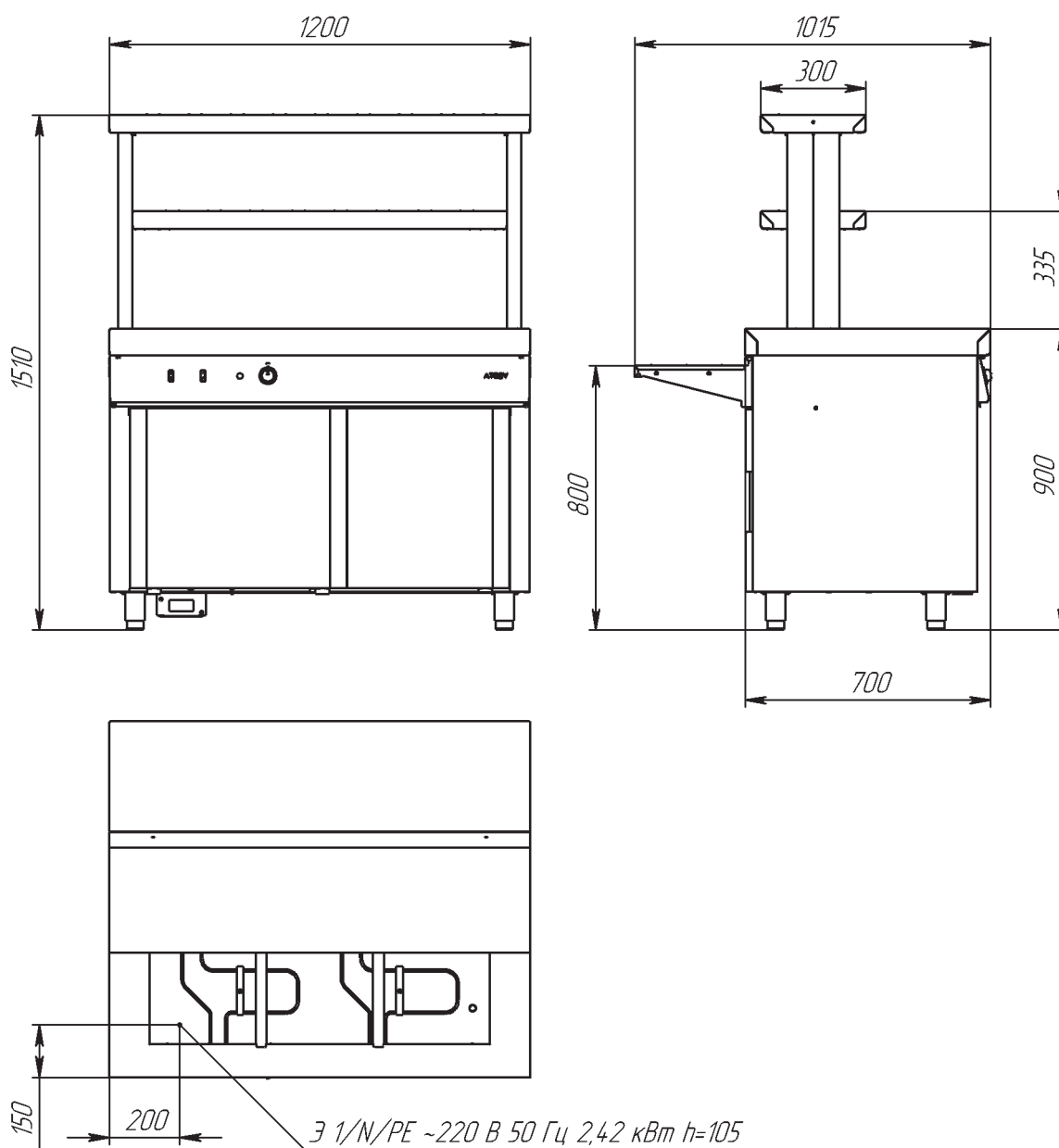
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлена герметичная ванна размером 970x510x180 мм, выполненная из нержавеющей стали. В ванне расположены ТЭНы мощностью 1,2 кВт – 2шт. Тип подогрева гастроемкостей – «паровой». Вода в ванну заливается сверху вручную. В ванну могут устанавливаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм - 3шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. В гастроемкостях можно поддерживать температуру максимум +80°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1200x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком, а нижняя – сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Мармит может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×1015×1490±20
Номинальная мощность	кВт	2,42
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+80
Масса	кг	84,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 5-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1200мм) линии раздачи питания
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Обеспечивает «мягкий режим» нагрева гастроемкостей паром
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

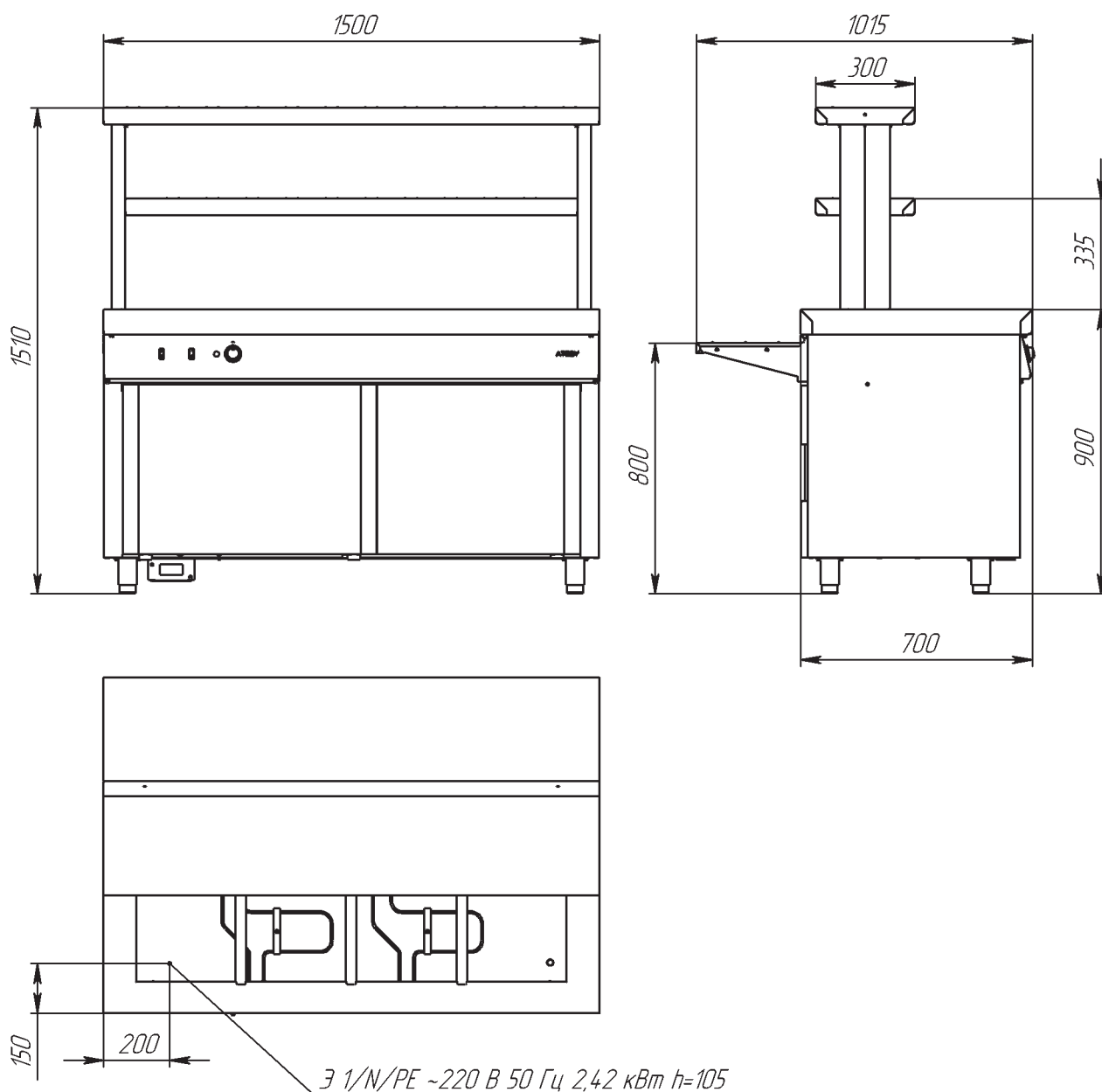
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлена герметичная ванна размером 1310x510x180 мм, выполненная из нержавеющей стали. В ванне расположены ТЭНы мощностью 1,2 кВт – 2шт. Тип подогрева гастроемкостей – «паровой». Вода в ванну заливается сверху вручную. В ванну могут устанавливаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 4 шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. В гастроемкостях можно поддерживать температуру максимум +80°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1500x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая мармита может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком, а нижняя – сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Мармит может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500x1015x1490±20
Номинальная мощность	кВт	2,4
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+80
Масса	кг	100,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 6-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1500мм) линии раздачи питания
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Модуль для подогрева тарелок предназначен для компактного хранения тарелок диаметром до 320 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Поддерживает тарелки в теплом состоянии
- Максимальный диаметр тарелки составляет 320 мм
- Регулируемый ограничитель диаметра стопки тарелок

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлены две секции для размещения тарелок. В каждой секции можно разместить до 45 тарелок диаметром от 160 до 320 мм. Тарелки укладываются на платформу, поддерживаемую пружинным механизмом. Механизм удерживает над столешницей всего несколько тарелок. Остальные тарелки находятся в нагретом объеме. Подъем тарелок происходит автоматически по мере их использования. Подогрев тарелок внутри секций осуществляется ТЭНами общей мощностью 0,54 кВт. В верхней части модулей расположены ограничители из нержавеющей стали, надежно фиксирующие стопку тарелок одного диаметра. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов (950x315 мм) выполненная из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая модуля может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 950x190 мм. Модуль может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



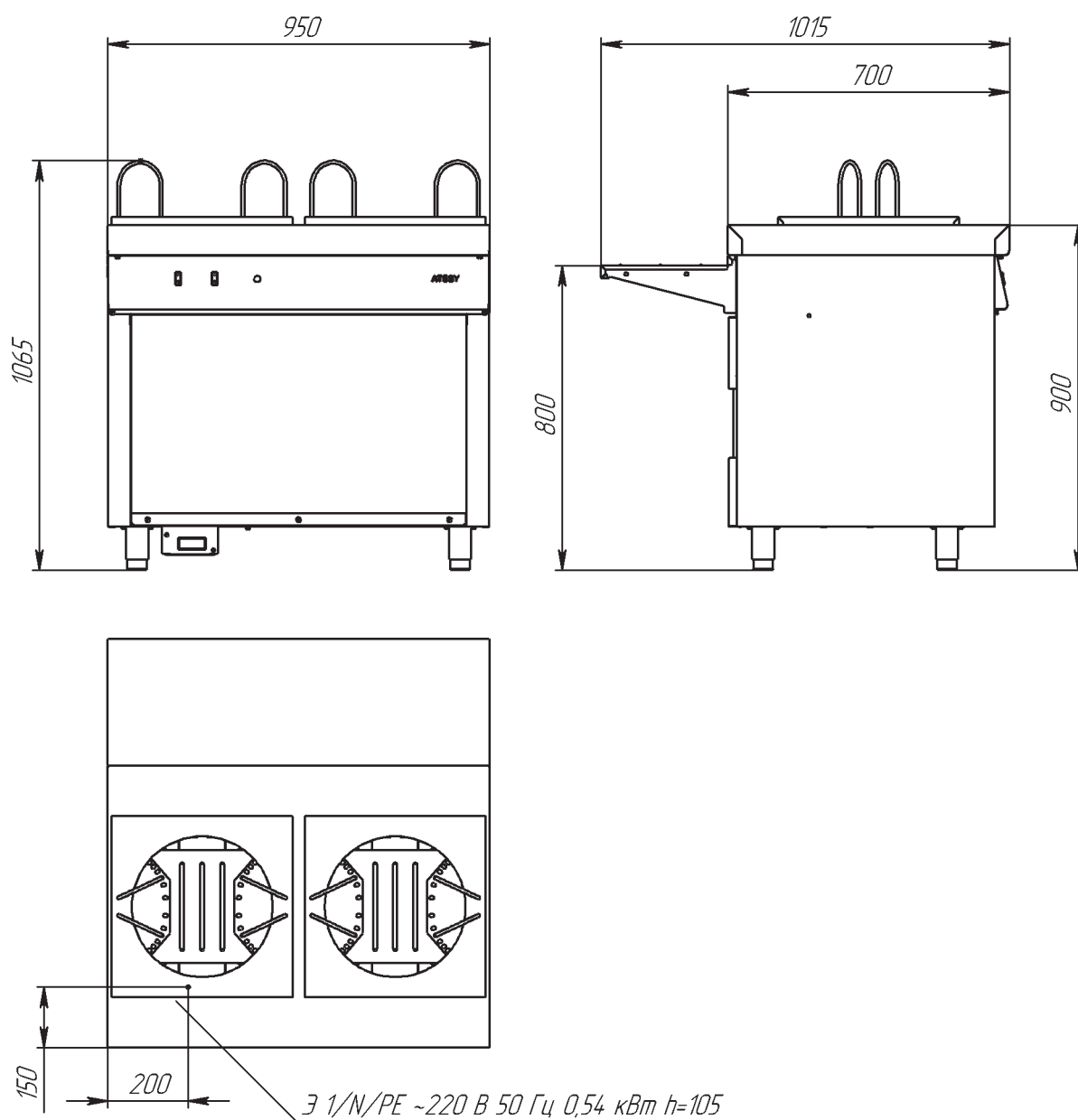
МОДУЛЬ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК 2-СЕКЦИОННЫЙ (950 ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	950×1015×1065±20
Номинальная мощность	кВт	0,54
Напряжение	В	220
Диаметр тарелок	мм	200...320
Температура подогрева тарелок	°С	+30...+60
Вместимость	тарелки	90
Масса	кг	84,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (950 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Охлаждаемый стол предназначен для кратковременного хранения и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Блюда и продукты могут размещаться в охлаждаемой ванне стола в посуде, в фабричной упаковке или в гастроемкостях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Подходит для хранения продуктов на льду
- Имеет одноярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

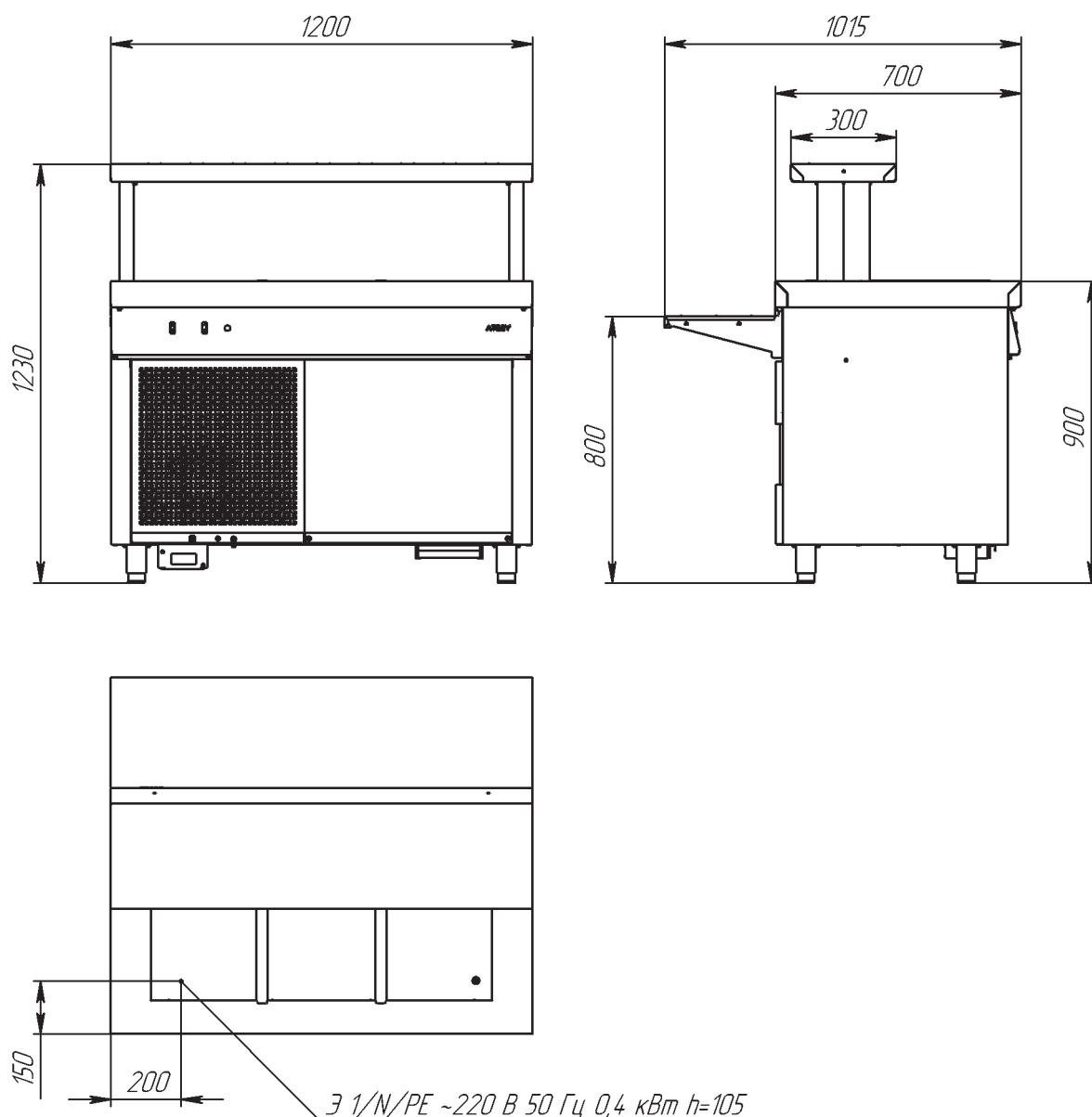
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлена герметичная ванна размером 970x510x150 мм, выполненная из нержавеющей стали. В ванне могут размещаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 3шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. Температура полезного объема в пределах -2°C ... +10°C. Напитки и продукты в фабричной упаковке или тарелках могут размещаться непосредственно на дне ванны. В ванну можно засыпать чешуйчатый лед, на котором можно разместить напитки в стеклянной или пластиковой таре. В этом случае необходимо обеспечить слив растаявшей воды в канализацию. Для отвода воды, образующейся от таяния льда, на дне ванны предусмотрено сливное отверстие. В холодильной системе используется хладагент R404A. Ножи модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1200x315 мм) и одноярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая охлаждаемого стола может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Полка может дополнительно комплектоваться сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В полке установлен светильник, освещающий столешницу. Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200x1015x1210±20
Номинальная мощность	кВт	0,4
Напряжение	В	220
Температура в gastronorm-ящиках	°С	-2...+10
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	99,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 5-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1200мм) линии раздачи питания
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Охлаждаемый стол предназначен для кратковременного хранения и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Блюда и продукты могут размещаться в охлаждаемой ванне стола в посуде, в фабричной упаковке или в гастроемкостях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Подходит для хранения продуктов на льду

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

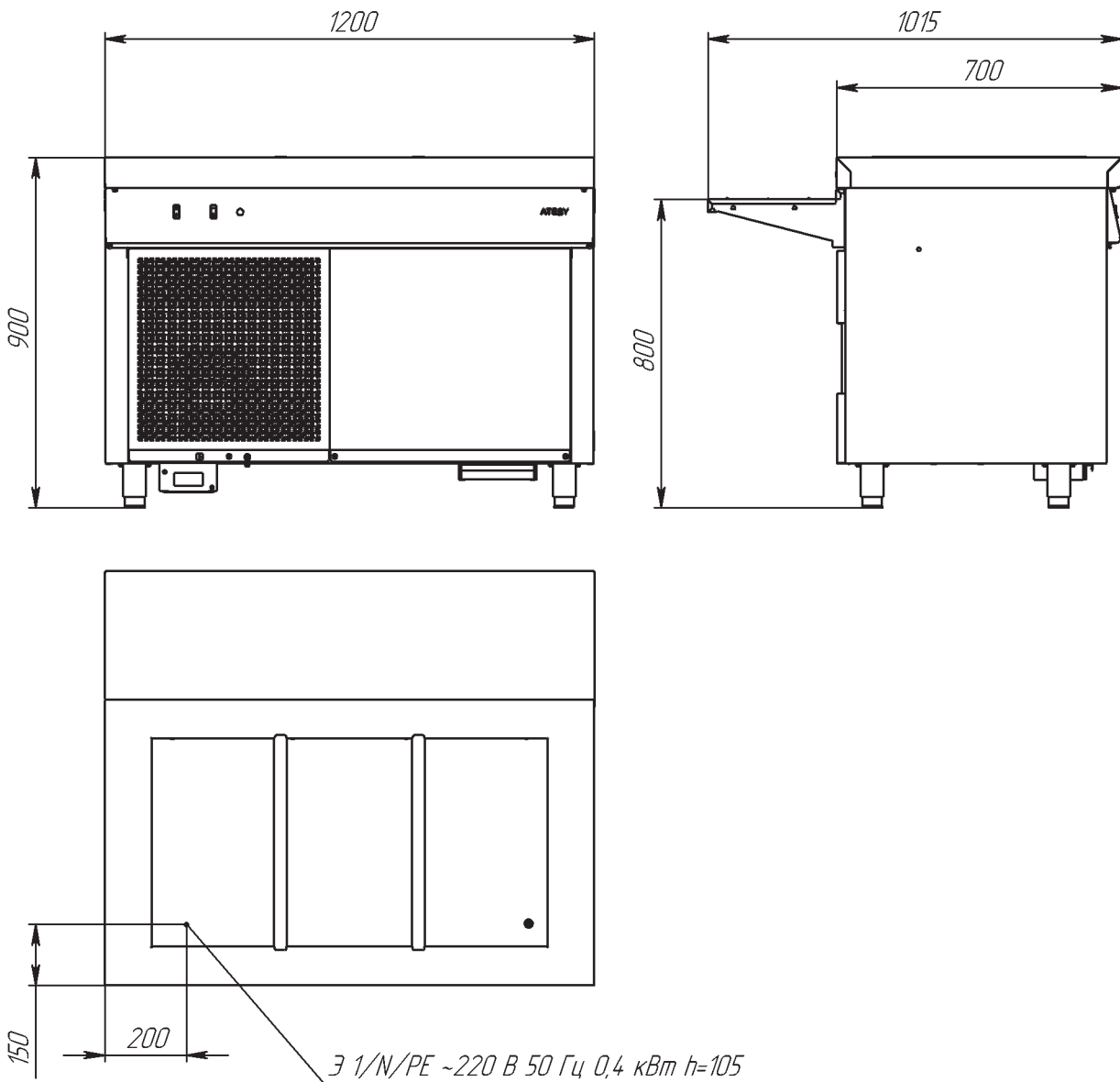
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлена герметичная ванна размером 970x510x150 мм, выполненная из нержавеющей стали. В ванну могут размещаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 3шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. Температура полезного объема в пределах $-2^{\circ}\text{C} \dots +10^{\circ}\text{C}$. Напитки и продукты в фабричной упаковке или тарелках могут размещаться непосредственно на дне ванны. В ванну можно засыпать чешуйчатый лед, на который можно разместить напитки в стеклянной или пластиковой таре. В этом случае необходимо обеспечить слив растаявшей воды в канализацию. Для отвода воды, образующейся от таяния льда, на дне ванны предусмотрено сливное отверстие. В холодильной системе используется хладагент R404A. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов (1200x315 мм), выполненная из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая охлаждаемого стола может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200x1015x880±20
Номинальная мощность	кВт	0,4
Напряжение	В	220
Температура в gastronorm-ящиках	°С	-2...+10
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	89,7

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1200 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 5-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1200мм) линии раздачи питания
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Охлаждаемый стол предназначен для кратковременного хранения и раздачи холодных напитков, салатов, кисло-молочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения gastronorm-емкостей глубиной до 150 мм
- Подходит для хранения продуктов на льду
- Имеет одноярусную полку для размещения тарелок с блюдами
- Светильник в полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

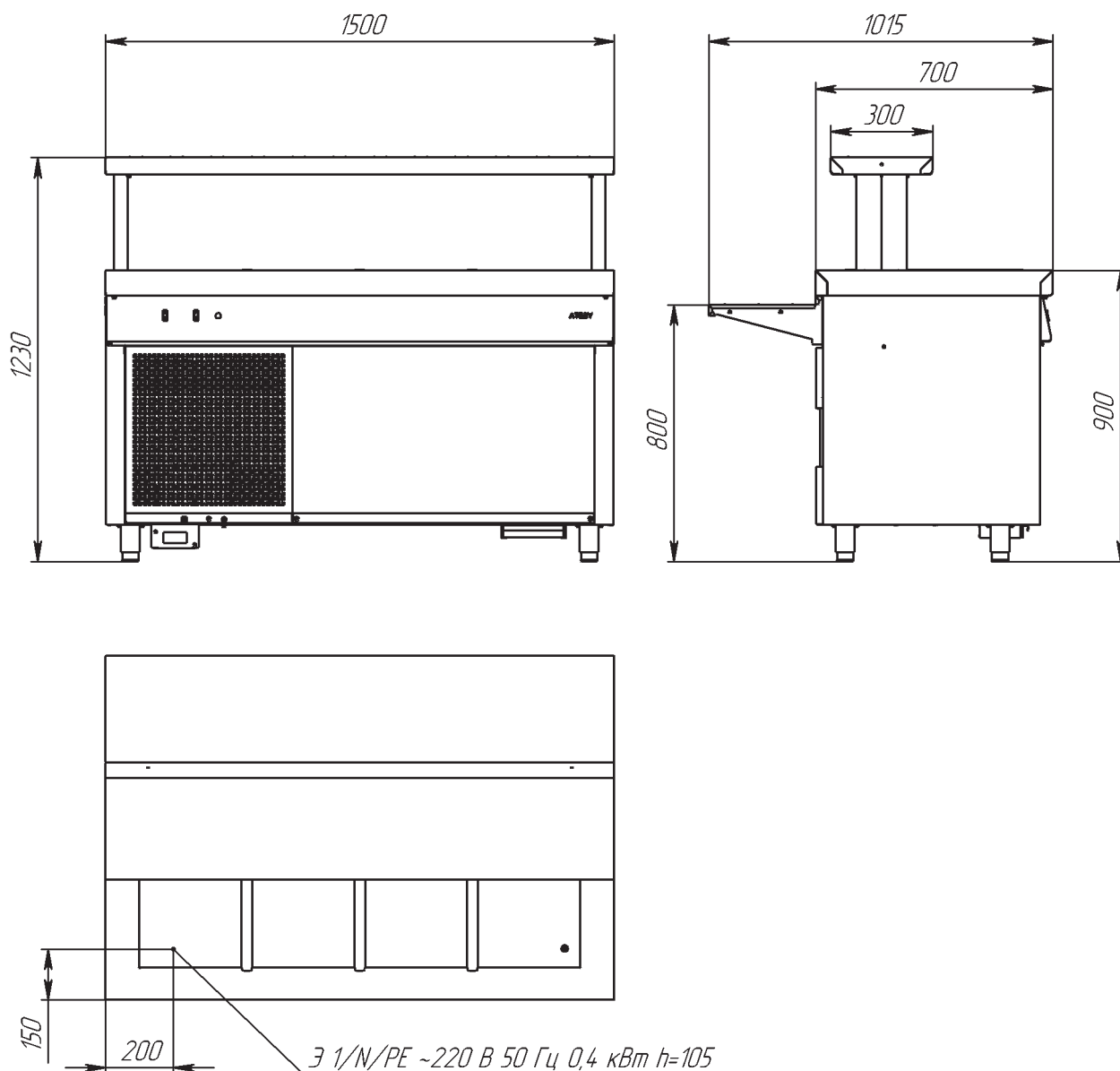
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. В столешницу установлена герметичная ванна размером 1310x510x150 мм, выполненная из нержавеющей стали. В ванне могут размещаться gastronorm-емкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 4 шт. Чтобы установить в ванну gastronorm-емкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. Температура полезного объема в пределах -2°C ...+10°C. Напитки и продукты в фабричной упаковке или тарелках могут размещаться непосредственно на дне ванны. В ванну можно засыпать чешуйчатый лед, на котором разместить напитки в стеклянной или пластиковой таре. В этом случае необходимо обеспечить слив растаявшей воды в канализацию. Для отвода воды, образующейся от таяния льда, на дне ванны предусмотрено сливное отверстие. В холодильной системе используется хладагент R404A. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1500x315 мм) и одноярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая охлаждаемого стола может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x190 мм. Полка может дополнительно комплектоваться сплошным стеклом до столешницы для предотвращения попадания пыли и посторонних предметов на продукты. В полке установлен светильник, освещающий столешницу. Gastronorm-емкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно. Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500x1015x1210±20
Номинальная мощность	кВт	0,4
Напряжение	В	220
Температура в gastronemиях	°С	-2...+10
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	103,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - защитное стекло полки 1-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - защитный козырек полки 2-го яруса (1500 мм)
- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Комплект из 6-ти г/ё для мармита 2-х блюд (1500мм) линии раздачи питания
- Светильник под направляющей



НАЗНАЧЕНИЕ

Поворотный модуль внешний предназначен для внешнего изгиба фронтальной линии под углом 90°.

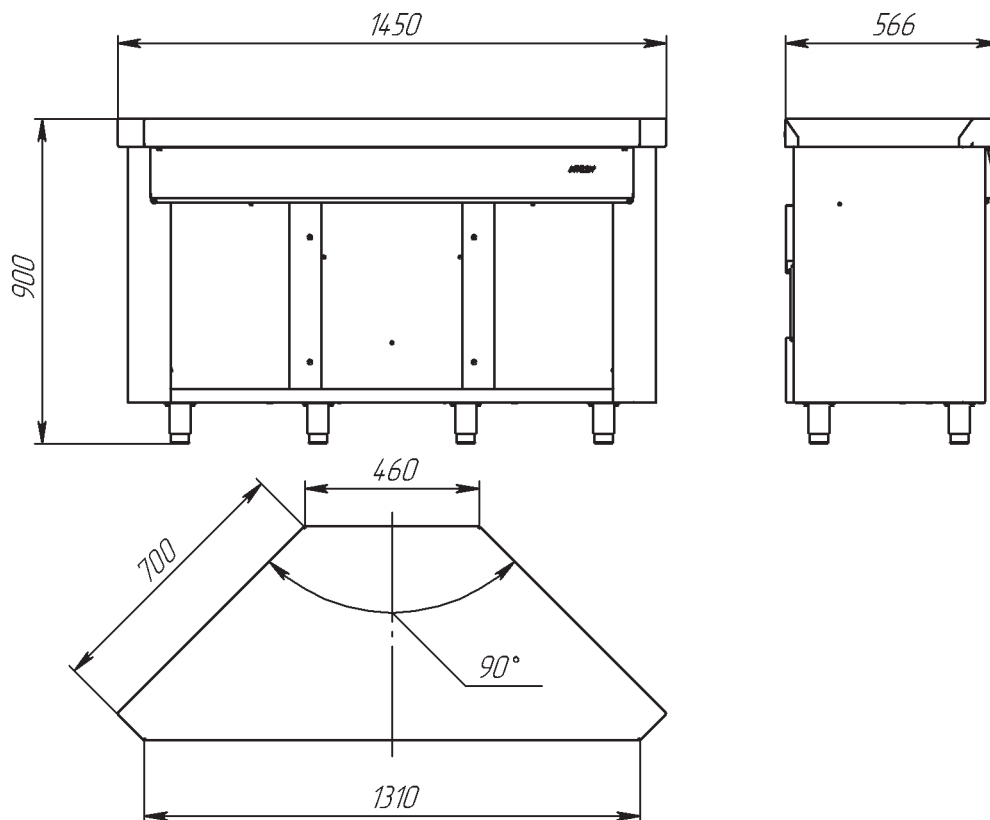
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов, выполненная из нержавеющей стали AISI430. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая поворотного модуля может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель размером 476x190 мм. Модуль может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1450x566x880±20
Масса	кг	43,8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (476 мм, для МП внешний 90°) индивидуального дизайна



НАЗНАЧЕНИЕ

Поворотный модуль внутренний предназначен для внутреннего изгиба фронтальной линии под углом 90°.

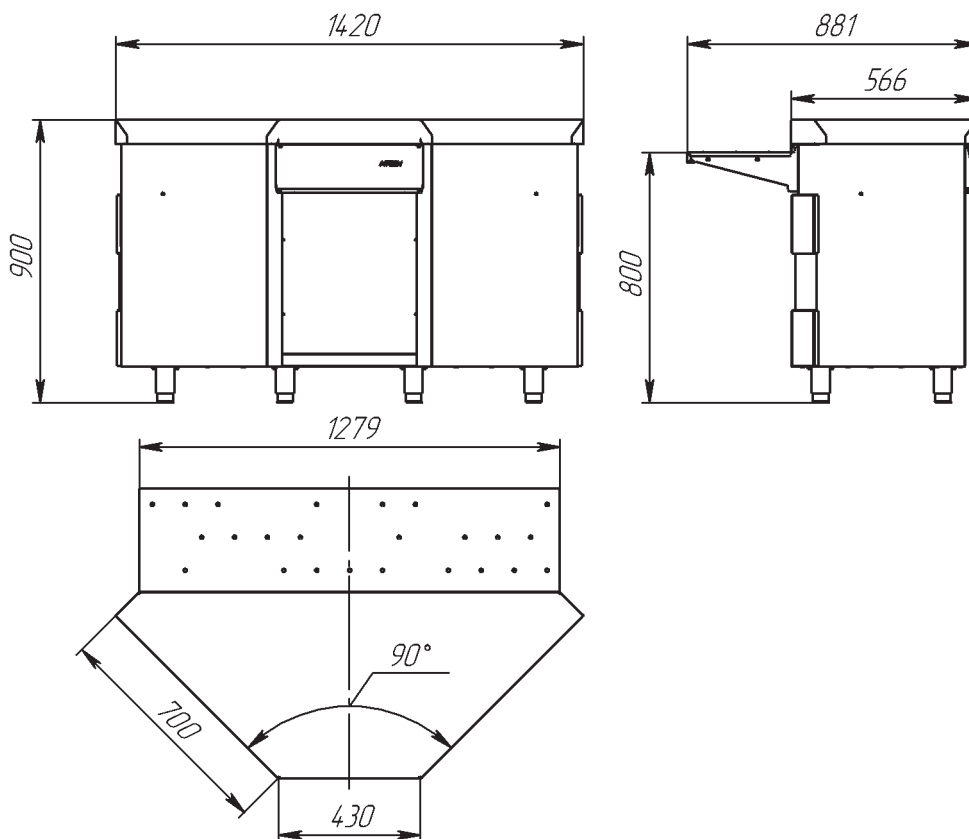
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов, выполненная из нержавеющей стали AISI430. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая поворотного модуля может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположены сменные декоративные панели размером: 1269x190 мм - 1шт., 90x190 мм - 2шт. Модуль может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1420x881x880±20
Масса	кг	53,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1269 мм - 1шт., 90 мм - 2 шт., для МП внутренний 90°) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Прилавок для горячих напитков предназначен для выкладки продуктов и напитков, не требующих подогрева или охлаждения, а также для установки дополнительного оборудования и приспособлений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения и подключения электрокипятильника
- Имеет две электрические розетки
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения товаров
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1200x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Полка занимает 2/3 длины столешницы, оставляя место для размещения электрокипятильника. Со стороны обслуживающего персонала установлены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая прилавка может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



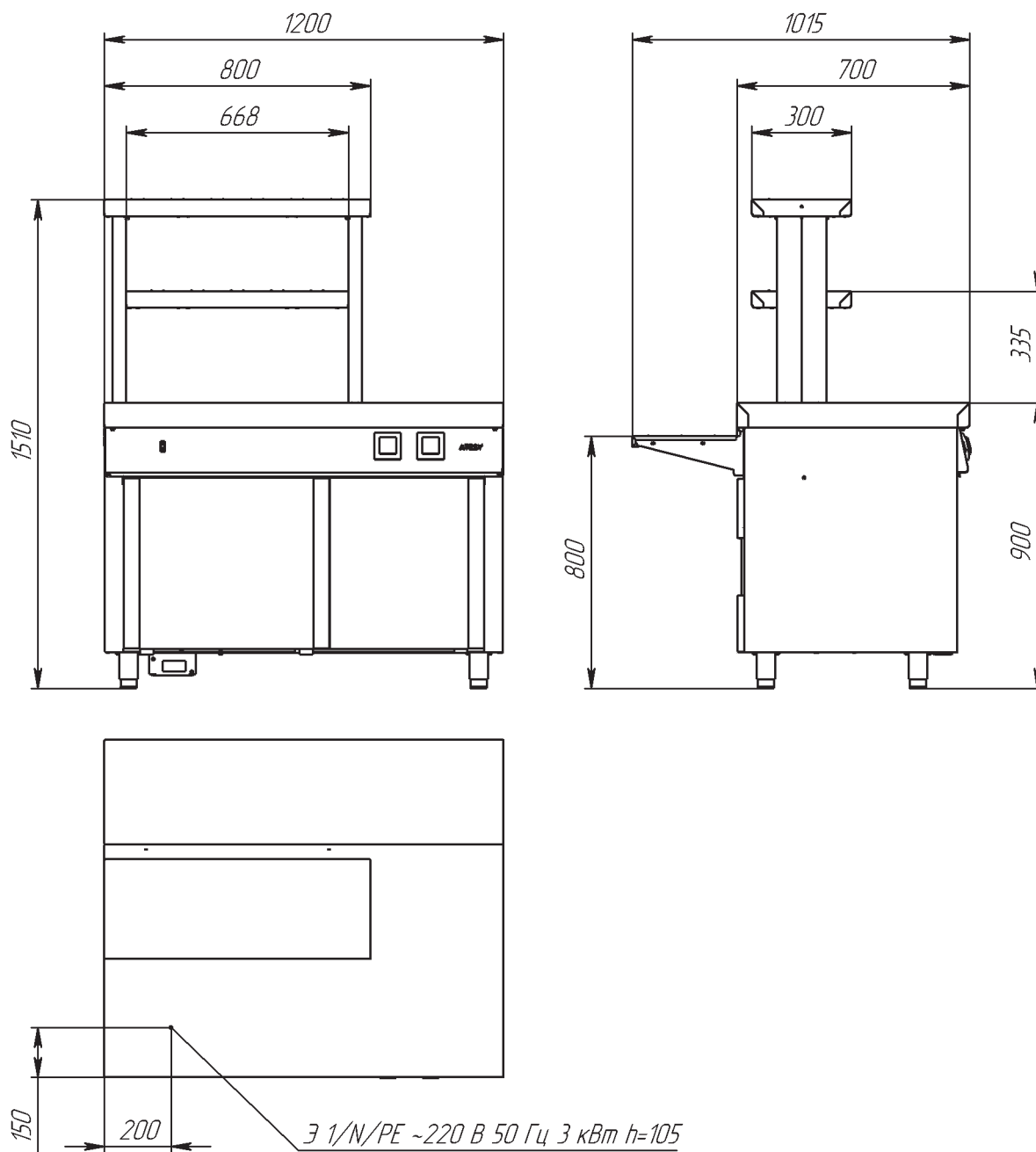
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
 ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА
ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ (1200 ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×1015×1490±20
Масса	кг	84,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Прилавок для горячих напитков предназначен для выкладки продуктов и напитков, не требующих подогрева или охлаждения, а также для установки дополнительного оборудования и приспособлений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения и подключения электрокипятильника
- Имеет две электрические розетки
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря
- Имеет двухъярусную полку для размещения товаров
- Светильник в нижней полке обеспечивает подсветку столешницы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входят направляющая для подносов (1500x315 мм) и двухъярусная полка, выполненные из нержавеющей стали. Полка занимает 2/3 длины столешницы, оставляя место для размещения электрокипятильника. Со стороны обслуживающего персонала установлены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая прилавка может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x190 мм. Верхняя полка может дополнительно комплектоваться стеклянным козырьком. В нижней полке установлен светильник, освещающий столешницу. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



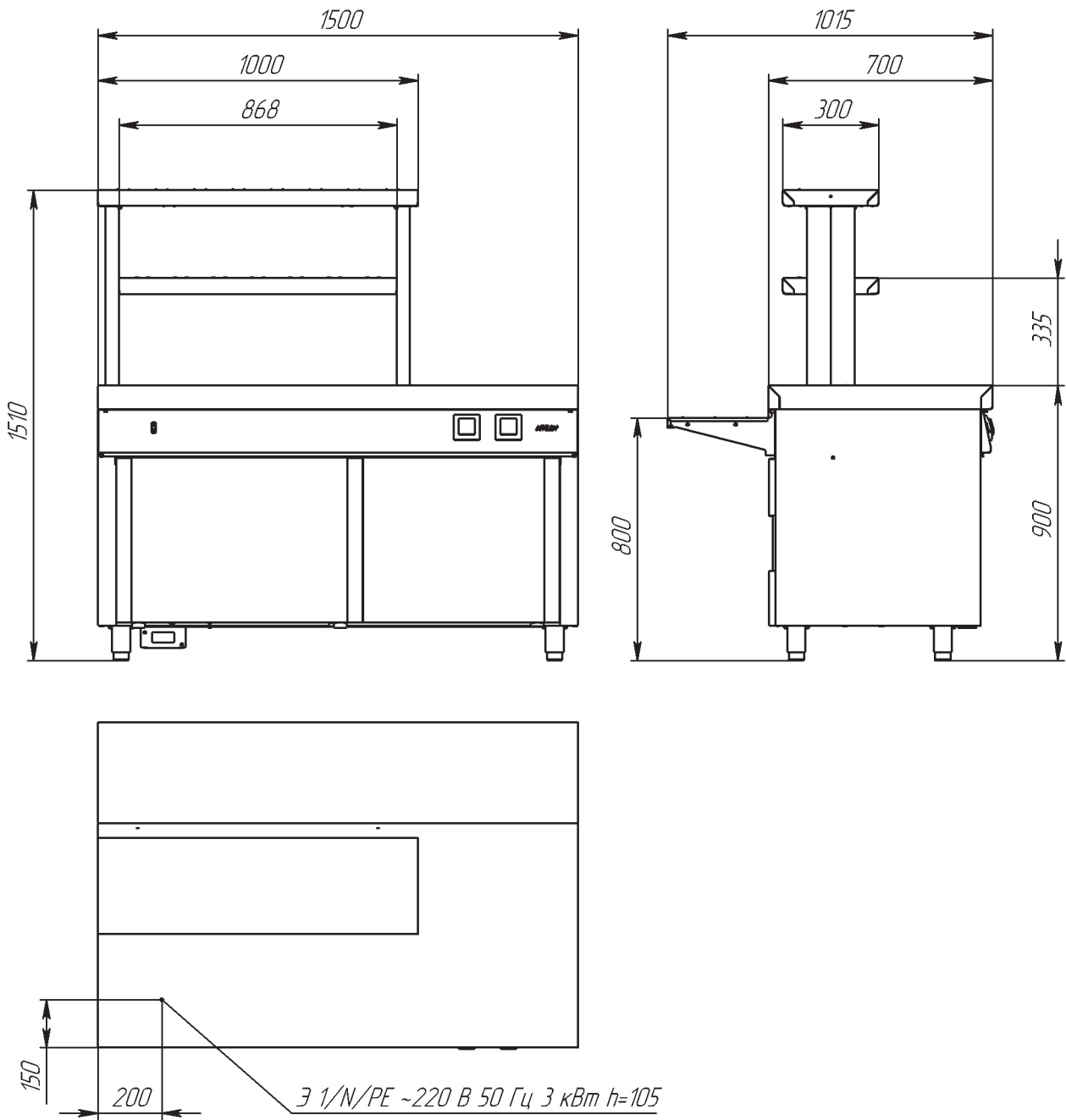
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
 ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА
ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ (1500 ММ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×1015×1490±20
Масса	кг	100,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

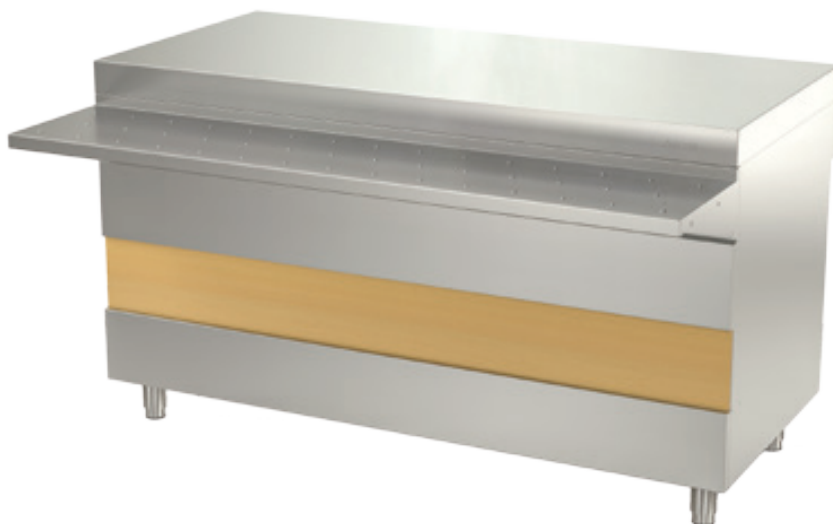
Прилавок для горячих напитков предназначен для выкладки продуктов и напитков, не требующих подогрева или охлаждения, а также для установки дополнительного оборудования и приспособлений.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения и подключения электрокипятильника
- Имеет две электрические розетки
- Под столешницей расположена тумба с дверями-«купе» для хранения посуды и инвентаря

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали AISI304, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов (1500x315 мм), выполненная из нержавеющей стали. Со стороны обслуживающего персонала установлены две розетки для подключения дополнительного оборудования. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая прилавка может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x70 мм. В нижней части модуля со стороны обслуживающего персонала расположен отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя дверями-«купе». Стол может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



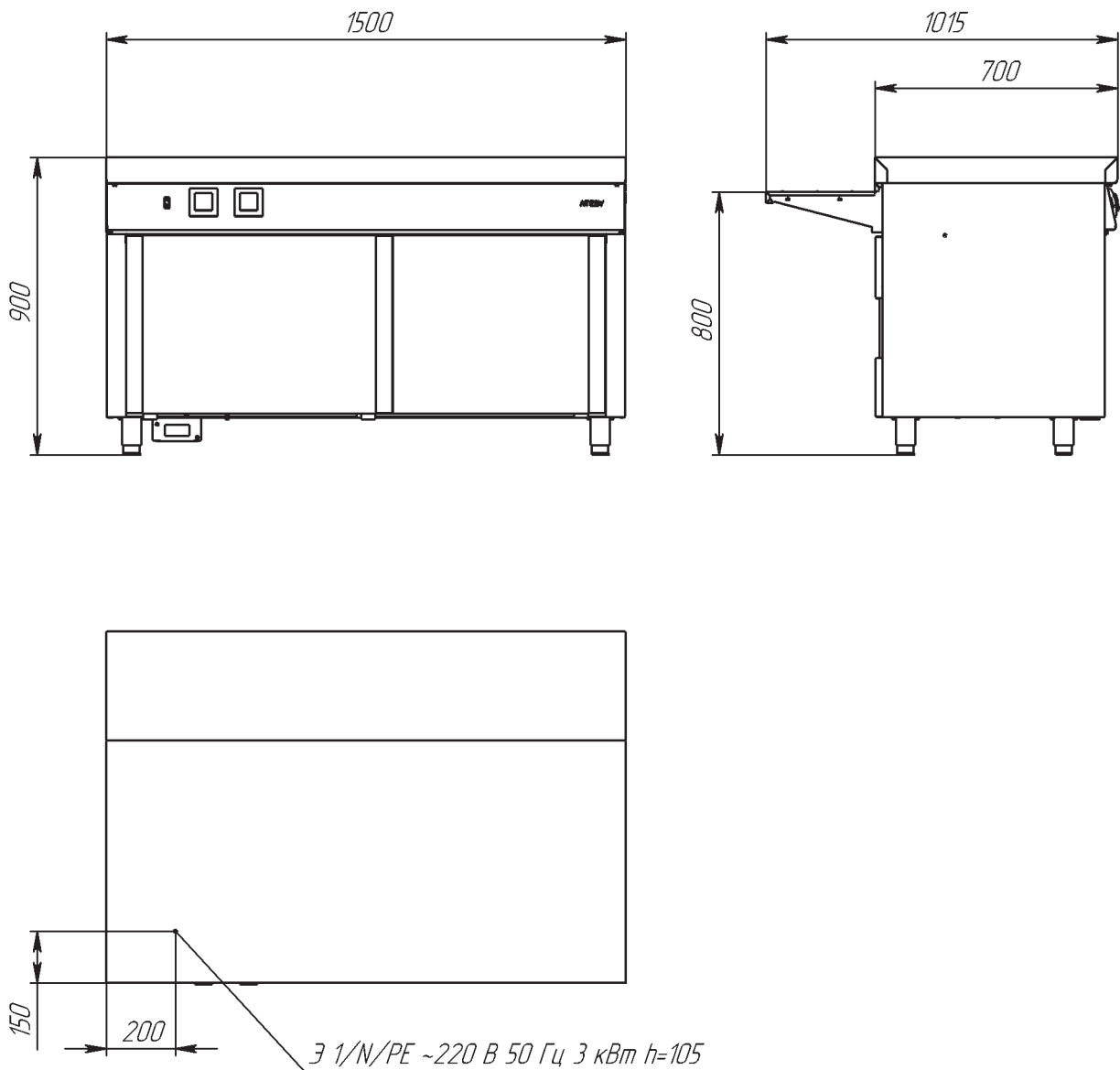
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
 ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА
ПРИЛАВОК ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ (1500 ММ) БЕЗ ПОЛКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×1015×880±20
Масса	кг	90,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1500 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Стойка для приборов предназначена для хранения столовых приборов, хлеба, подносов и салфеток.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В верхней части стойки расположены две гастоємкости для размещения хлеба двух сортов
- Средняя полка содержит 5 секций для хранения столовых и чайных ложек, вилок, ножей и салфеток
- Столешница служит для размещения подносов
- Со стороны обслуживающего персонала расположена ниша для хранения подносов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

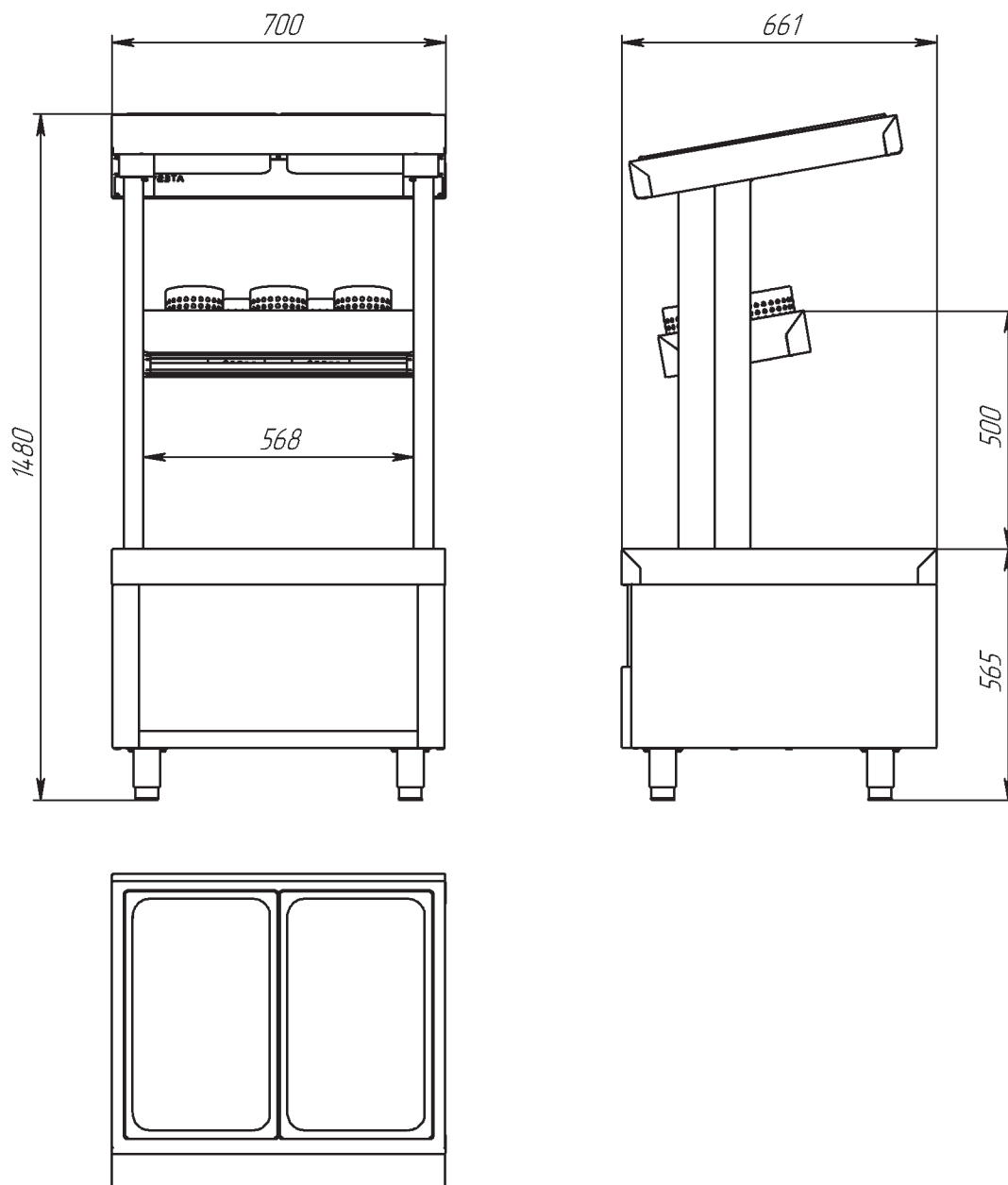
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 700x190 мм. На столешнице располагается двухъярусная полка. Столешница предназначена для размещения подносов. Нижняя полка оснащена блоком, содержащим пять перфорированных нержавеющей секций, предназначенных для хранения столовых и чайных ложек, вилок, ножей и салфеток. На верхней полке расположены две гастоємкости GN 1/1 глубиной 40 мм, предназначенные для выкладки хлеба двух сортов. Со стороны обслуживающего персонала стойка имеет нишу для хранения дополнительного запаса подносов.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	700×661×1460±20
Масса	кг	44,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (700 мм) индивидуального дизайна

НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильная витрина предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Внутренний объем витрины равномерно охлаждается эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором
- Температура полезного объема в диапазоне от +2 до +10 градусов, поддерживается во всех точках витрины, обеспечивая оптимальные условия для хранения продуктов
- Три съемные перфорированные полки, выполненные из нержавеющей стали, не препятствуют распределению потоков холодного воздуха
- Витрина, стенки которой изготовлены из стеклопакетов, имеет высокий уровень теплоизоляции, что способствует экономии электроэнергии
- Самозакрывающиеся дверцы со стороны клиента, оснащенные механизмом, препятствуют потере холода
- В верхней части витрины установлены две лампы: яркая подсветка позволяет представить Вашу продукцию в наиболее выгодном ракурсе

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

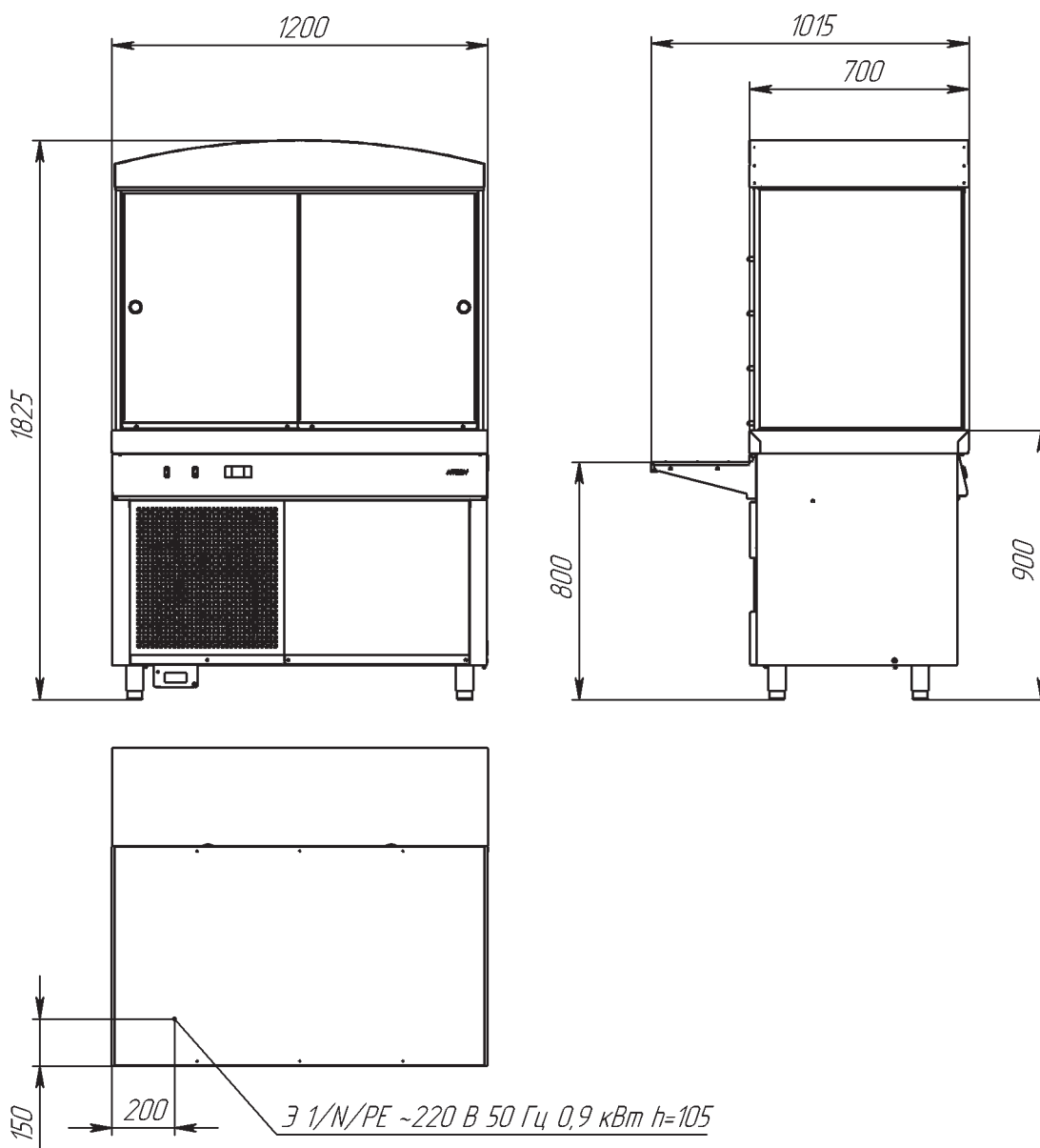
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. На столешнице смонтирована холодильная витрина. Боковые стенки и двери-«купе» со стороны обслуживающего персонала выполнены из стеклопакетов. Самозакрывающиеся дверцы со стороны покупателя изготовлены из оргстекла. Внутренняя часть витрины подсвечивается с помощью двух светильников. Витрина имеет три полки, которые выполнены из нержавеющей стали. Полки легко снимаются для осуществления санитарной обработки. Перфорация на полках позволяет холоду равномерно заполнять весь объем витрины. Охлаждение объема витрины осуществляется эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором. Температура полезного объема внутри витрины автоматически поддерживается в пределах +2°C ...+10°C. В холодильной системе используется хладагент R404A. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов (1200x315 мм), выполненная из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая витрины может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1200x190 мм. В верхней фасадной части витрины размещен сменный фриз. Витрина может дополнительно оснащаться комплектом подсветки передней панели.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200x1015x1805±20
Номинальная мощность	кВт	0,9
Напряжение	В	220
Температура	°С	+2...+10
Объем витрины	м ³	0,52
Площадь выкладки	м ²	2,28
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	186,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- «Ривьера» - панель передняя ФРИЗ (1200 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильная витрина предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Внутренний объем витрины равномерно охлаждается эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором
- Температурный режим, настраиваемый в диапазоне от +2 до +10 градусов, поддерживается во всех точках витрины, обеспечивая оптимальные условия для хранения продуктов
- Три съемные перфорированные полки, выполненные из нержавеющей стали, не препятствуют распределению потоков холодного воздуха
- Витрина, стенки которой изготовлены из стеклопакетов, имеет высокий уровень теплоизоляции, что способствует экономии электроэнергии
- Дверцы со стороны клиента, оснащенные самозакрывающимся механизмом, препятствуют потере холода
- В верхней части витрины установлены две лампы: яркая подсветка позволяет представить Вашу продукцию в наиболее выгодном ракурсе

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

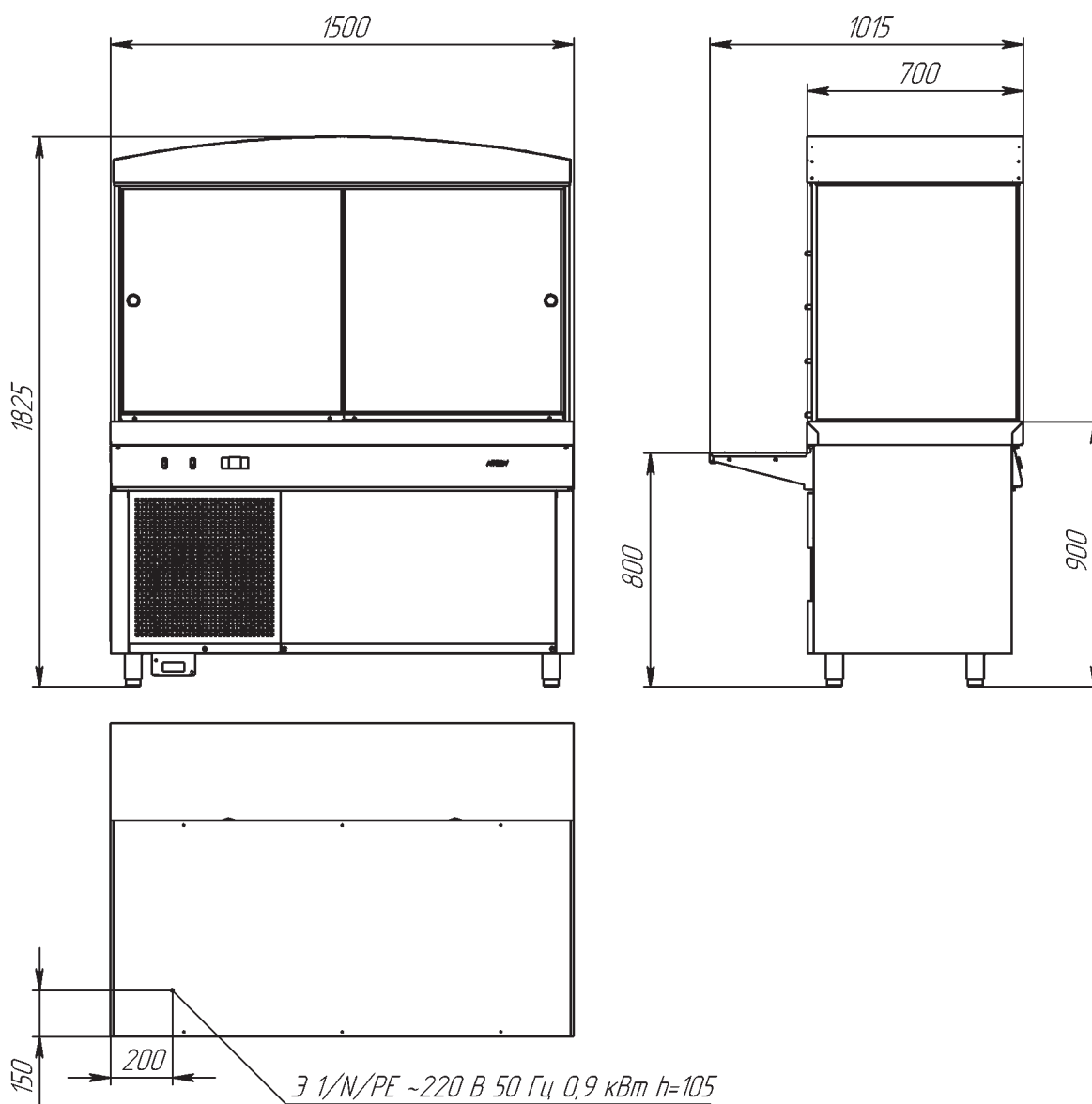
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. На столешнице смонтирована холодильная витрина. Боковые стенки и двери-«купе» со стороны обслуживающего персонала выполнены из стеклопакетов. Самозакрывающиеся дверцы со стороны покупателя изготовлены из оргстекла. Внутренняя часть витрины подсвечивается с помощью двух светильников. Витрина имеет три полки, которые выполнены из нержавеющей стали. Полки легко снимаются для осуществления санитарной обработки. Перфорация на полках позволяет холоду равномерно заполнять весь объем витрины. Охлаждение объема витрины осуществляется эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором. Температура внутри витрины автоматически поддерживается в пределах +2°C ...+10°C. В холодильной системе используется хладагент R404A. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект модуля входит направляющая для подносов (1500x315 мм), выполненная из нержавеющей стали. Направляющая представляет собой сплошную поверхность с выпуклыми формовками для облегчения скольжения подносов. Направляющая витрины может соединяться с направляющими соседних модулей, формируя сплошную ровную поверхность. Вдоль всей фасадной части под столешницей расположена сменная декоративная панель 1500x190 мм. В верхней фасадной части витрины размещен "фриз". Витрина может дополнительно оснащаться светильником под направляющей.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500x1015x1805±20
Номинальная мощность	кВт	0,9
Напряжение	В	220
Температура	°С	+2...+10
Объем витрины	м ³	0,66
Площадь выкладки	м ²	2,96
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	267,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- «Ривьера» - панель передняя (1200 мм) индивидуального дизайна
- «Ривьера» - панель передняя ФРИЗ (1200 мм) индивидуального дизайна
- Светильник под направляющей

ШКОЛЬНАЯ ТЕМА



МАЛИНА



9 МАЯ



КИВИ АПЕЛЬСИН



ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РИВЬЕРА
ВАРИАНТЫ ДЕКОРИРОВАНИЯ ЛИНИИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

FIFA



КУБОК КОНФЕДЕРАЦИЙ



ДУБ (СТАНДАРТНАЯ ПОСТАВКА)



ГЖЕЛЬ



ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОВОРОТНЫХ МОДУЛЕЙ В ЛИНИИ РАЗДАЧИ «РИВЬЕРА»

РИВЬЕРА - ПОВОРОТНЫЙ МОДУЛЬ ВНЕШНИЙ (БН) 90° В СОСТАВЕ ЛИНИИ



РИВЬЕРА - ПОВОРОТНЫЙ МОДУЛЬ ВНУТРЕННИЙ (СН) 90° В СОСТАВЕ ЛИНИИ



ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ «РЕГАТА»

Встраиваемая линия раздачи питания «Регата» предназначена для кратковременного хранения готовых блюд и последующей их раздачи посетителям в заведениях общественного питания. Линия «Регата» позволяет организовать поточную раздачу первых, вторых и холодных блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Уникальной особенностью встраиваемой линии раздачи «Регата» является возможность вписать ее в любой дизайн ресторана, кафе, фуд-корта.

Впервые клиент самостоятельно может выбрать несколько вариантов комплектования линии раздачи «Регата»:

1. Используя только технологические модули, встроить и декорировать их самостоятельно.
2. Используя тумбы-подставки и технологические модули, декорировать линию самостоятельно.
3. Приобрести полный комплект линии, которая облицовывается готовыми вариантами панелей и столешниц из различного материала разных расцветок:

Столешница	Фасадная панель	Торцевая панель
Натуральное дерево	Натуральное дерево	Натуральное дерево
Искусственный камень	Матовое стекло	Нержавеющая сталь
Ламинированная ДСП	Ламинированная ДСП	Ламинированная ДСП

ПРЕИМУЩЕСТВА ЛИНИИ РАЗДАЧИ «РЕГАТА»

ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОСТРАНСТВА:

- Каждый модуль может быть оснащен полкой с оптимальным количеством ярусов
- Вместительная 3-ярусная холодильная витрина

ВАРИАТИВНОСТЬ ДЕКОРИРОВАНИЯ:

- Неограниченное количество вариантов декорирования создает возможность вписать линию в любой дизайн интерьера заведения

БЕСПРЕПЯТСТВЕННОЕ И ЛЕГКОЕ СКОЛЬЖЕНИЕ ПОДНОСОВ ПО НАПРАВЛЯЮЩИМ:

- Соединяются друг с другом в единую ровную поверхность с помощью специальных элементов

ПРИВЛЕКАТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА БЛЮД:

- Специальный люминесцентный светильник под нижней и верхней полками
- Раздача готовых блюд в фабричной упаковке
- Раздача горячих и холодных блюд из гастроемкостей
- Изогнутая силуэтная линия стекла придает линии изысканный внешний вид

ДОЛГОВЕЧНОСТЬ И ГИГИЕНИЧНОСТЬ:

- Комплектуемые от ведущих мировых производителей
- Элементы линии, контактирующие с продуктами питания, выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI304
- Регулируемые опорные ножки тумб-подставок - из нержавеющей стали
- Защитные лобовые стекла предотвращают попадание посторонних предметов и грязи в пищу
- Механизм откидывания направляющих обеспечивает удобство уборки помещения

УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ СВЕТИЛЬНИКОВ:

- Светильники в нижней и верхней частях фасада





НАЗНАЧЕНИЕ

Кассовый стол предназначен для оборудования рабочего места продавца-кассира.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Может быть смонтирован в правом или левом исполнении
- Оснащен розеткой для подключения кассового аппарата

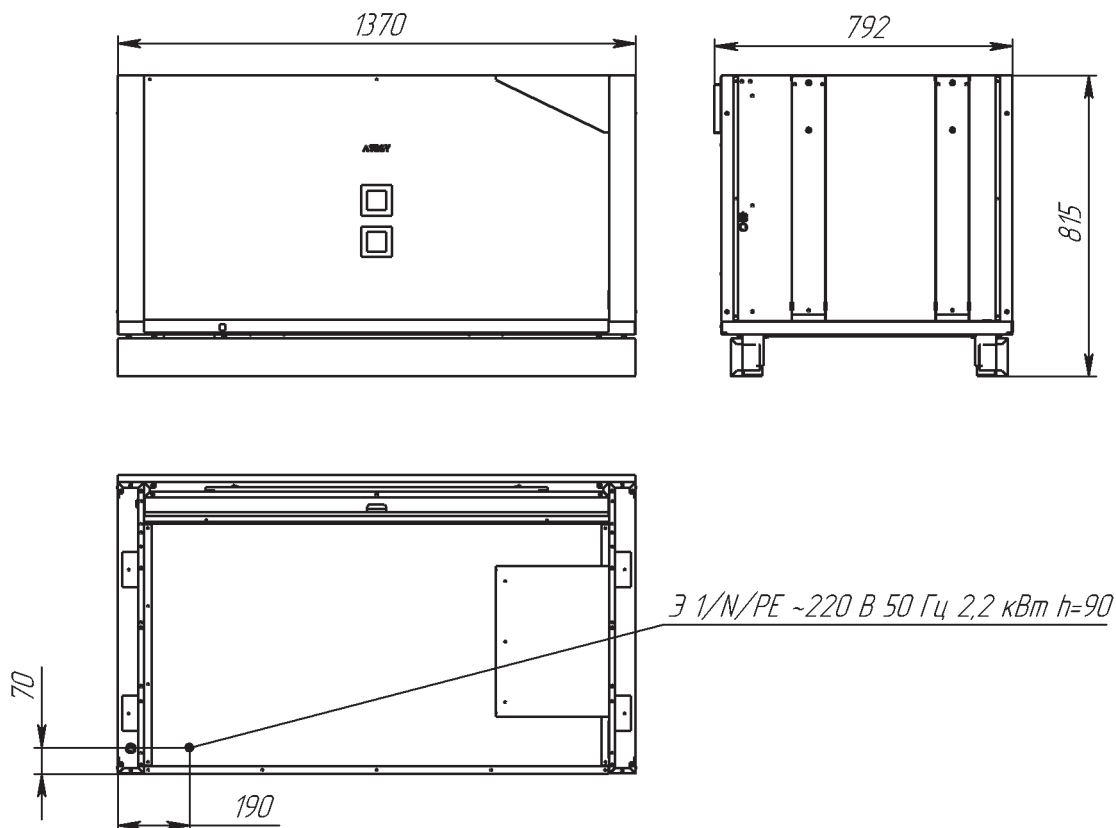
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная, выполнена из нержавеющей стали AISI430. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. Со стороны обслуживающего персонала располагаются розетка 220 В для подключения кассового аппарата и выключатель для подсветки передней панели. Стол оснащен подиумом для установки кресла продавца-кассира. Подиум покрыт линолеумом, обеспечивающим легкость санитарной обработки. Стол может быть собран в правом или левом исполнении. В комплект поставки входят передний и задний плинтусы из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1370×792×815±20
Номинальная мощность подключаемого оборудования	кВт	2,2
Напряжение	В	220
Масса	кг	80,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии наплитной посуды с первыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для размещения кастрюль и баков до 50 литров
- Имеет шесть уровней регулировки мощности

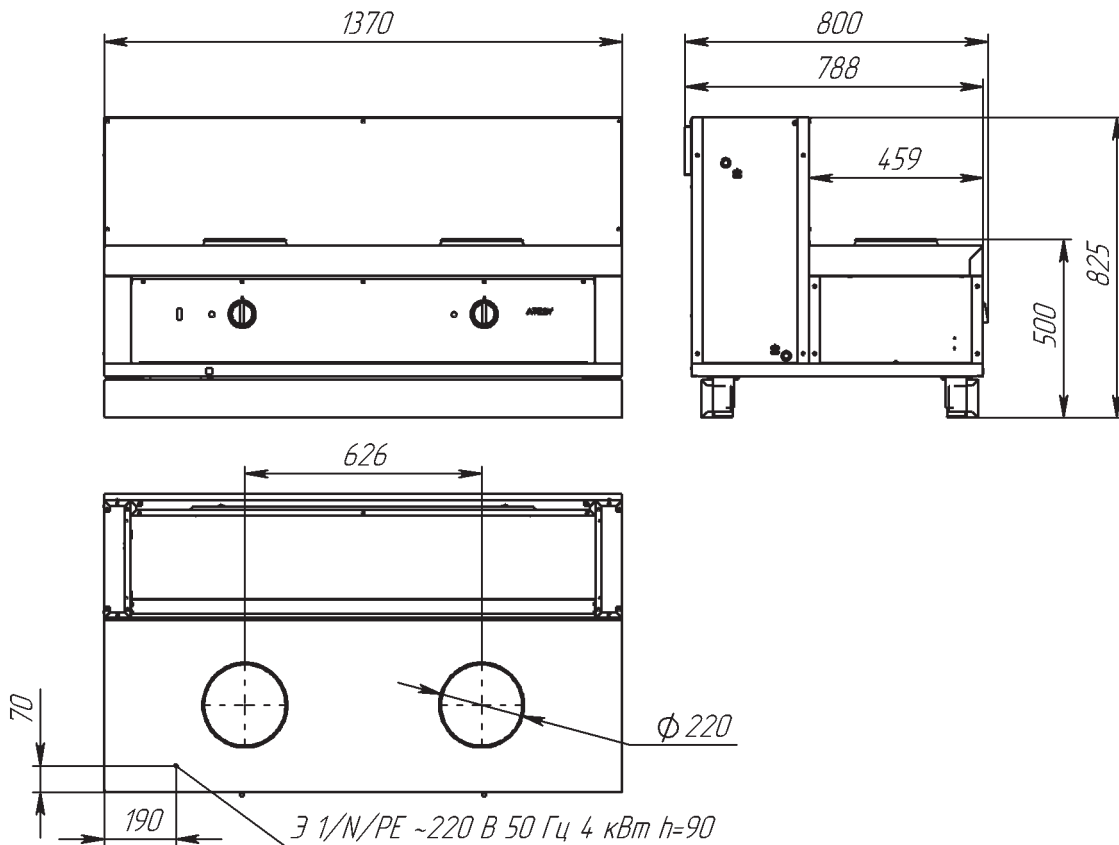
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. На столешнице расположены 2 конфорки диаметром 220 мм. Мощность каждой конфорки регулируется 6-позиционным пакетным переключателем. Максимальная температура на поверхности конфорки составляет +300°C. Ножки мармита выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ±20 мм. В комплект поставки входят передний и задний плинтусы из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1370x800x815±20
Номинальная мощность подключаемого оборудования	кВт	4
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+300
Масса	кг	98,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит первых блюд предназначен для размещения электросупниц, поддерживающих первые блюда в горячем состоянии.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подходит для размещения 3-х электросупниц объемом до 16 литров
- Три розетки 220 В для подключения электросупниц

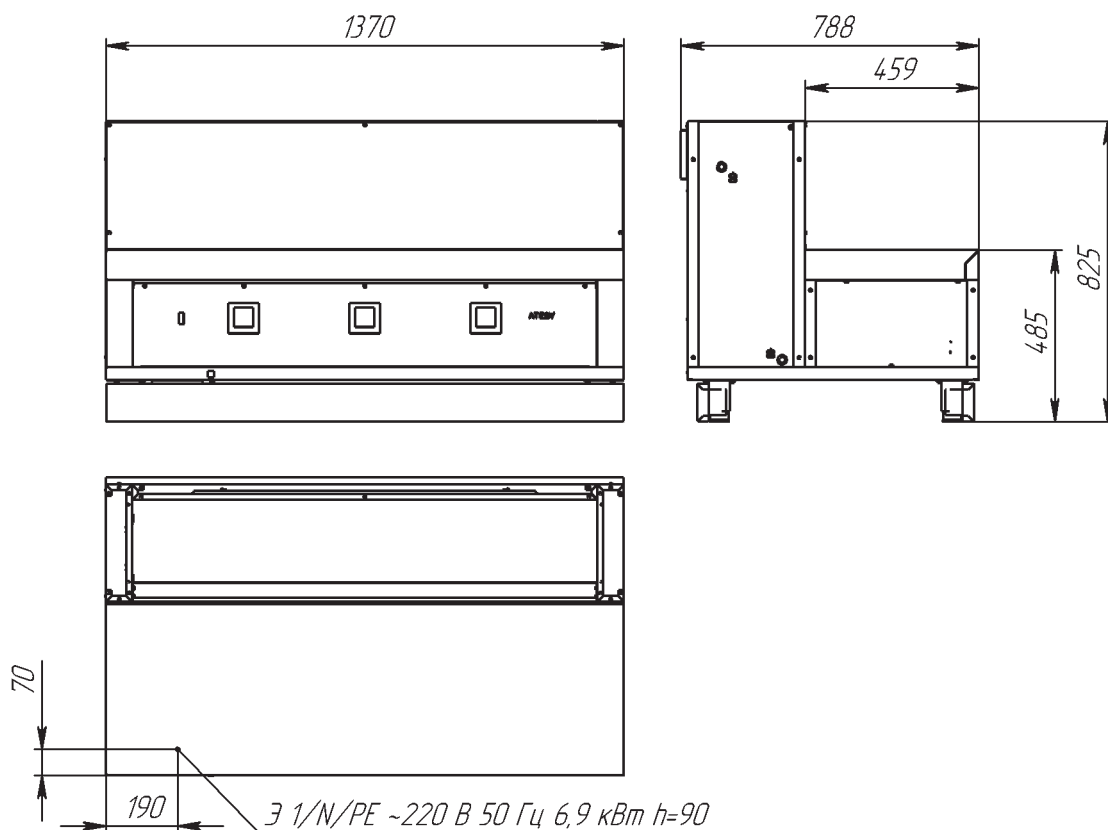
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Под столешницей со стороны обслуживающего персонала расположены 3 розетки 220 В. Ножки мармита выполнены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект поставки входят передний и задний плинтусы из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1370×788×815±20
Суммарная мощность подключаемого оборудования	кВт	3×2,3
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры конфорки	°С	+20...+300
Масса	кг	90,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания «на паровой бане» в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Обеспечивает «мягкий режим» нагрева гастроемкостей горячим паром

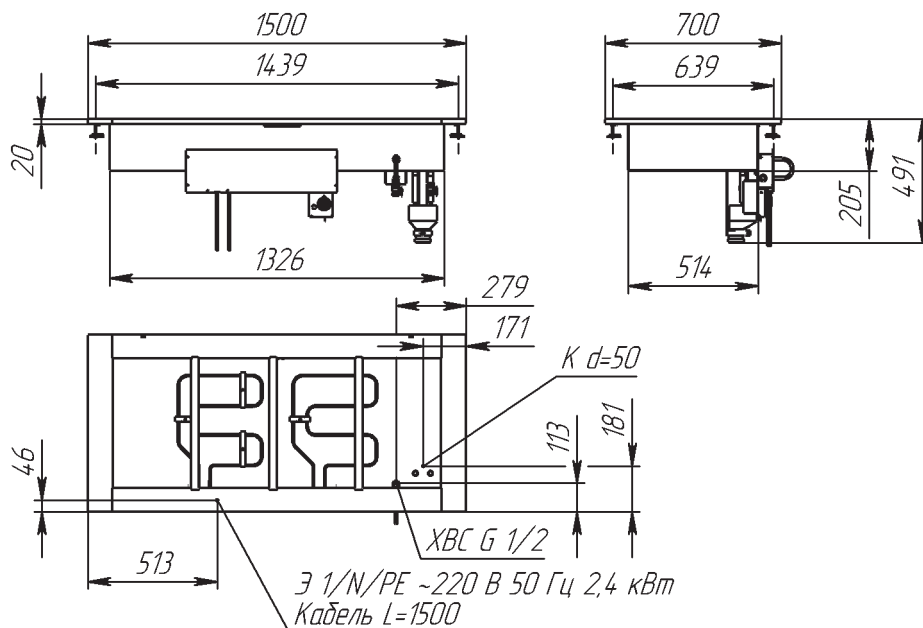
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Представляет собой герметичную ванну размером 1310x510x180 мм, выполненную из нержавеющей стали. В ванне расположены два ТЭНа мощностью 1,2 кВт каждый. Тип подогрева гастроемкостей – «паровой». Мармит подключается к водопроводу. Вода в ванну заливается с помощью вмонтированного в мармит водопроводного крана. Ванна оборудована сливом воды и трубкой перелива. Мармит предназначен для размещения в нем 4-х гастроемкостей GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные перемычки из нержавеющей стали П-образной формы. В гастроемкостях можно поддерживать температуру максимум +80°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Гастроемкости в комплект поставки не входят и поставляются отдельно.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×700×491
Номинальная мощность	кВт	2,42
Напряжение	В	220
Диапазон регулировки температуры	°С	+20...+80
Масса	кг	42,6

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Модуль предназначен для компактного хранения и подогрева тарелок диаметром до 320 мм при температуре +40°C.

ПРЕИМУЩЕСТВА

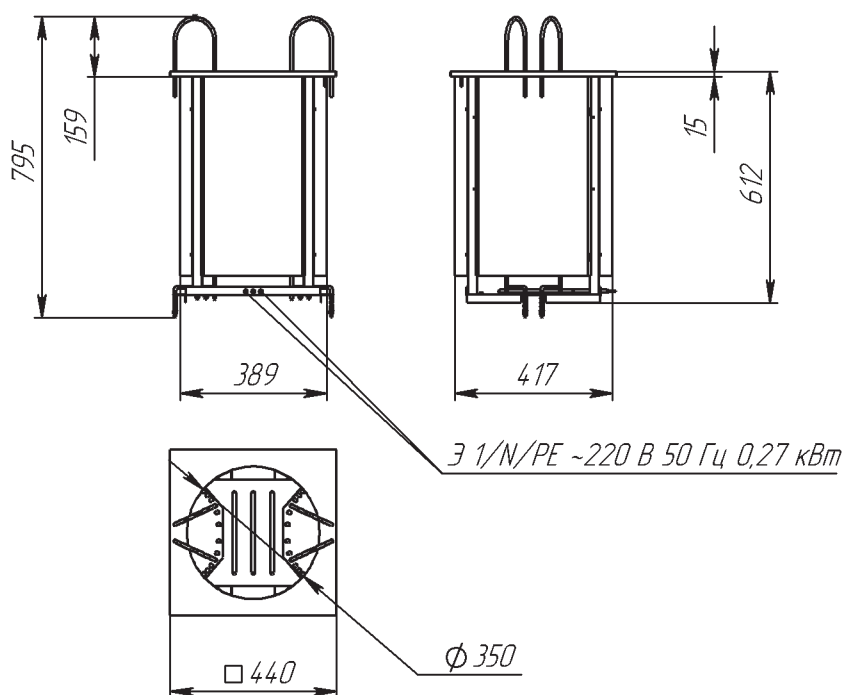
- Поддерживает тарелки в подогретом состоянии
- Вмещает одновременно до 45 тарелок
- Максимальный диаметр тарелки составляет 320 мм
- Регулируемый ограничитель диаметра стопки тарелок

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. В модуль помещается до 45 тарелок диаметром от 200 до 320 мм. Тарелки укладываются на платформу, поддерживаемую пружинным механизмом. Механизм удерживает над столешницей всего несколько тарелок. Остальные тарелки находятся в нагретом объеме. Подъем тарелок происходит автоматически по мере их использования. Подогрев тарелок внутри секции осуществляется ТЭНом мощностью 0,27 кВт. В верхней части модуля расположены ограничители из нержавеющей прутка, надежно фиксирующие стопку тарелок одного диаметра.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	440×440×795
Номинальная мощность	кВт	0,27
Напряжение	В	220
Температура нагрева тарелок	°С	+30...+60
Диаметр тарелок	мм	200...320
Вместимость	тарелки	45
Масса	кг	21,3

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Охлаждаемый стол предназначен для кратковременного хранения и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии. Блюда и продукты могут размещаться в охлаждаемой ванне стола в посуде, в фабричной упаковке или в гастроемкостях.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Подходит для хранения продуктов на льду

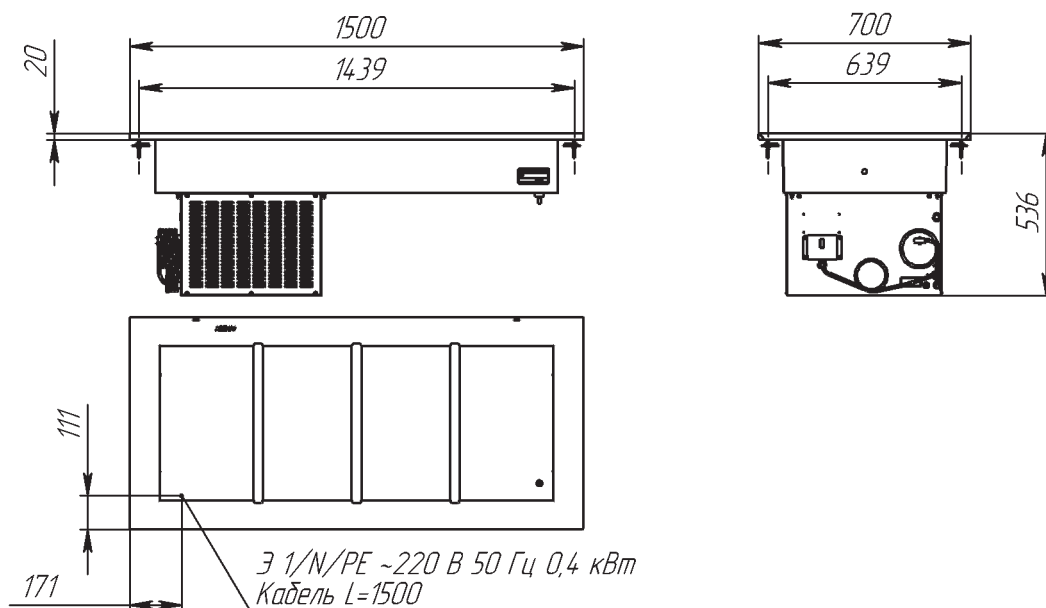
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Стол представляет собой герметичную ванну, изготовленную из нержавеющей стали. В ванне могут размещаться гастроемкости GN 1/1 максимальной глубиной 150 мм – 4 шт. Чтобы установить в ванну гастроемкости GN 1/2, 1/3, в комплект поставки входят съемные переемычки из нержавеющей стали П-образной формы. Дно ванны охлаждается до температуры -2°C. Напитки и продукты в фабричной упаковке или тарелках могут размещаться непосредственно на дне ванны. В ванну можно засыпать чешуйчатый лед, на который можно разместить напитки в стеклянной или пластиковой таре. Для отвода воды, образующейся от таяния льда, на дне ванны предусмотрено сливное отверстие. В этом случае необходимо обеспечить слив в канализацию. В холодильной системе используется хладагент R404A.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×700×536
Номинальная мощность	кВт	0,4
Напряжение	В	220
Температура в гастроемкостях	°С	-2...+10
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	67,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Холодильная витрина предназначена для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи холодных напитков, салатов, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Внутренний объем витрины равномерно охлаждается эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором
- Температурный режим, настраиваемый в диапазоне от +2°C до +10°C, равномерно поддерживается во всех точках витрины, обеспечивая оптимальные условия для хранения продуктов
- Две съемные перфорированные полки, выполненные из нержавеющей стали, не препятствуют циркуляции потоков холодного воздуха
- Витрина, стенки которой изготовлены из стекла толщиной 6 мм, имеет высокий уровень теплоизоляции, что способствует экономии электроэнергии
- Самозакрывающиеся дверцы со стороны клиента, оснащенные механизмом, препятствуют потере холода
- В верхней части витрины установлены две лампы: яркая подсветка позволяет представить Вашу продукцию в наиболее выгодном ракурсе

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

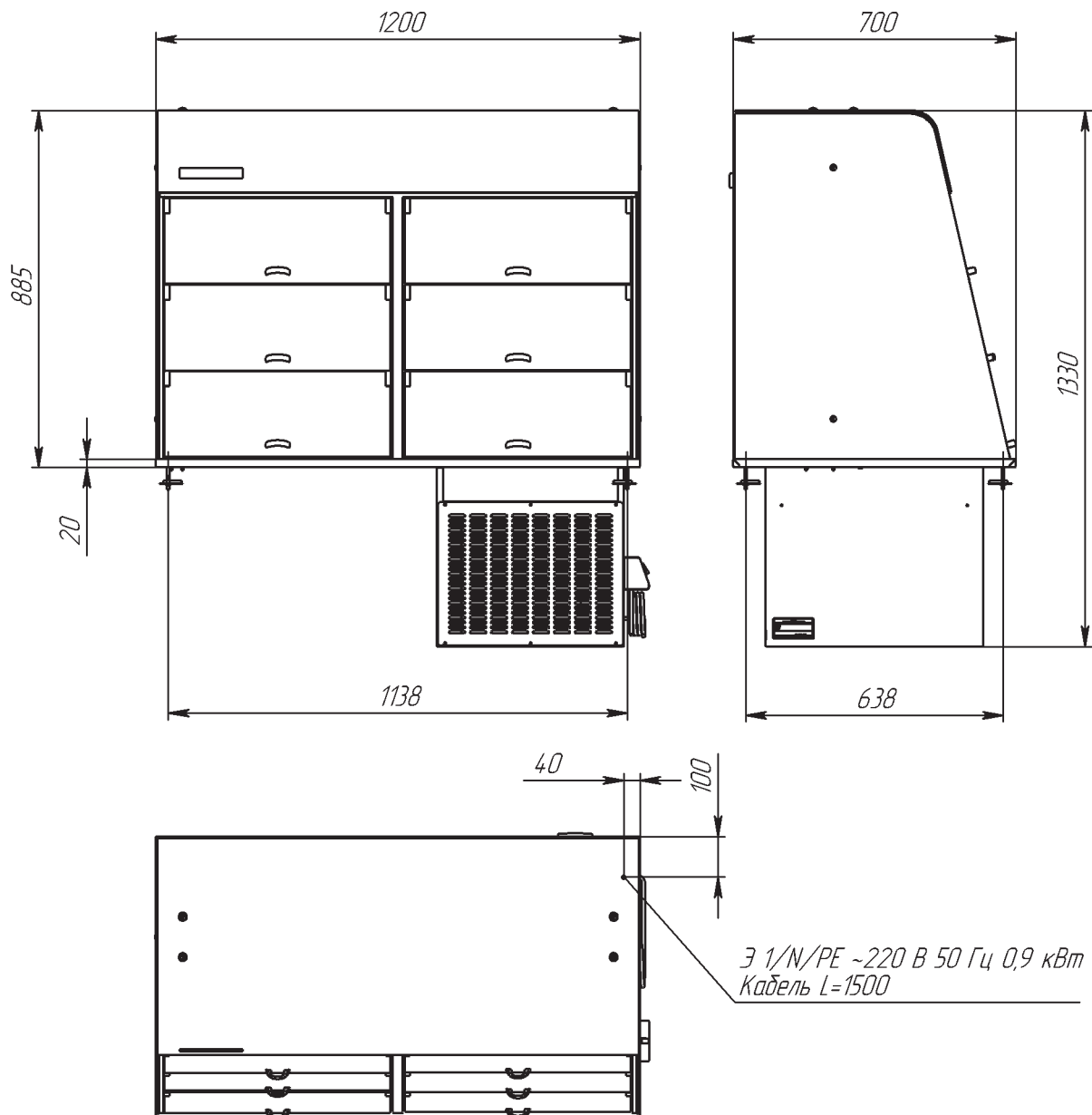
Конструкция сборная, бескаркасная. Боковые стенки и крыша витрины изготовлены из стекла толщиной 6 мм. Двери-«купе» со стороны обслуживающего персонала выполнены из стеклопакетов. Самозакрывающиеся дверцы со стороны покупателя изготовлены из оргстекла. Внутренняя часть витрины подсвечивается двумя светильниками. Витрина имеет две полки, которые выполнены из нержавеющей стали. Полки легко снимаются для осуществления санитарной обработки. Перфорация на полках позволяет холодному потоку циркулировать внутри витрины. Охлаждение объема витрины осуществляется эффективной динамической системой, оснащенной мощным вентилятором. Температура внутри витрины автоматически поддерживается в пределах +2°C ... +10°C. В холодильной системе используется хладагент R404A.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×700×1329
Номинальная мощность	кВт	0,9
Напряжение	В	220
Температура	°С	+2...+10
Объем витрины	м ³	0,48
Площадь выкладки	м ²	2
Хладагент	-	R404A
Масса	кг	152,9

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Стойка для приборов предназначена для хранения столовых приборов, хлеба и подносов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В верхней части стойки расположены светильник и декоративное стекло
- В средней части находится полка для размещения хлеба
- Нижняя часть содержит 4 секции для хранения столовых и чайных ложек, вилок и ножей

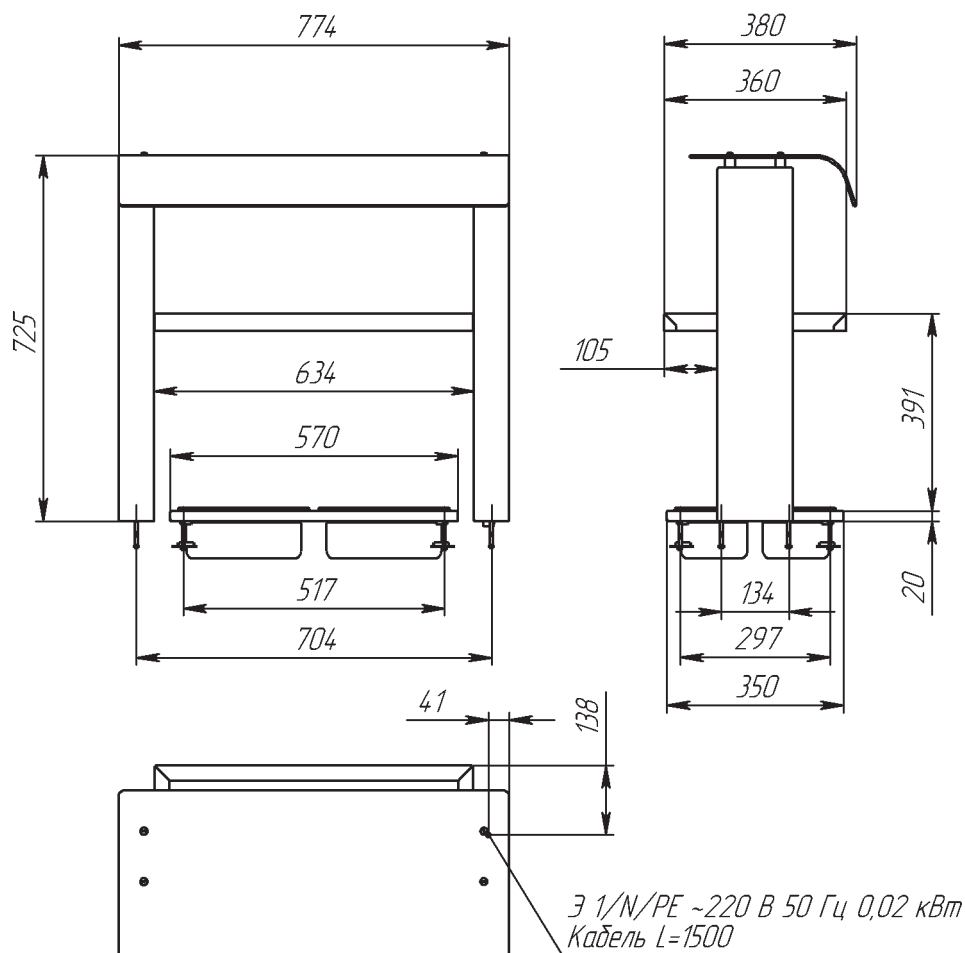
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Стойки выполнены из нержавеющей стали AISI430. В верхней части стойки расположены светильник и декоративное стекло. В средней части находится полка для размещения хлеба. Нижняя часть оснащена 4-мя нержавеющими гостроемкостями GN1/4 глубиной 100 мм для размещения столовых и чайных ложек, вилок и ножей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	774×380×725
Масса	кг	12,9

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Тумба-подставка является базовым модулем линии раздачи «Регата», предназначенным для установки на него функционального модуля линии раздачи и декорирующих элементов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлена из пищевой нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте опоры позволяют компенсировать неровности пола

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

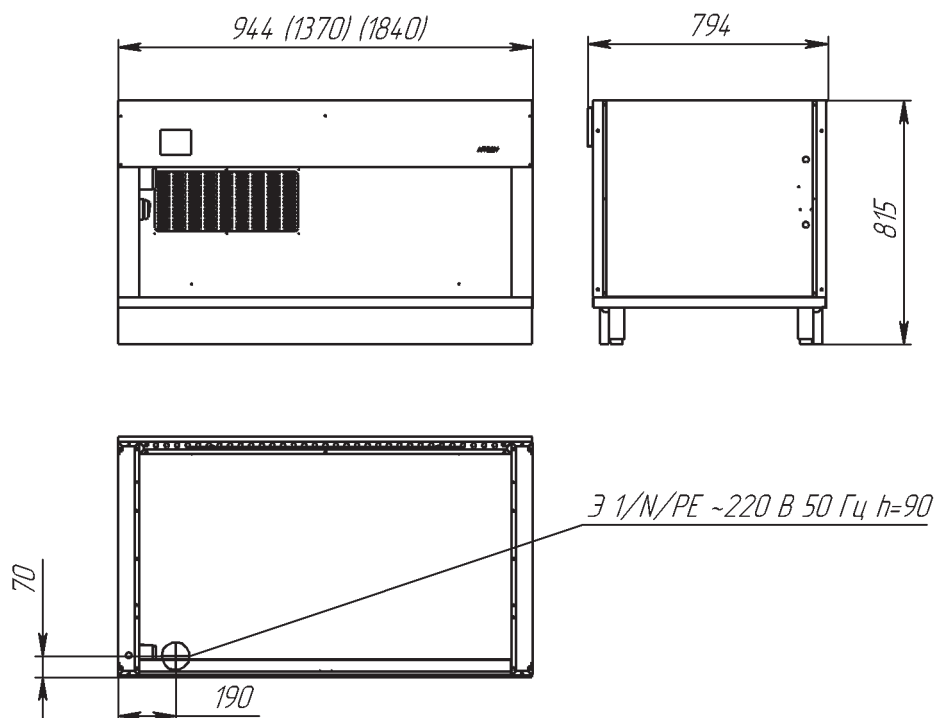
Конструкция сборная, бескаркасная. Тумба-подставка выполнена из нержавеющей стали. Регулируют высоту модуля в пределах ± 20 мм. В комплект поставки входят передний и задний плинтусы из нержавеющей стали.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модуль	Подходит для функциональных модулей	Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	Масса, кг
«Регата» - тумба-подставка для МПТ-940	«Регата» - модуль для подогрева тарелок	944x794x815 \pm 20	40,15
«Регата» - тумба-подставка для МПХ-940	«Регата» - стойка для приборов	944x794x815 \pm 20	38,20
«Регата» - тумба-подставка-1370	«Регата» - холодильная витрина	1370x794x815 \pm 20	53,19
«Регата» - тумба-подставка-1840	«Регата» - охлаждаемый стол «Регата» - мармит вторых блюд ПАРОВОЙ	1840x794x805 \pm 20	69,70

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ПОЛКА 1-ЯРУСНАЯ-1840



НАЗНАЧЕНИЕ

Полка устанавливается на столешницу модуля и служит для выкладки тарелок с готовыми блюдами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлена из пищевой нержавеющей стали
- Полка оснащена светильником, освещающим столешницу
- Может быть выполнена в одноярусном или двухъярусном вариантах

ПОЛКА 2-ЯРУСНАЯ-1840



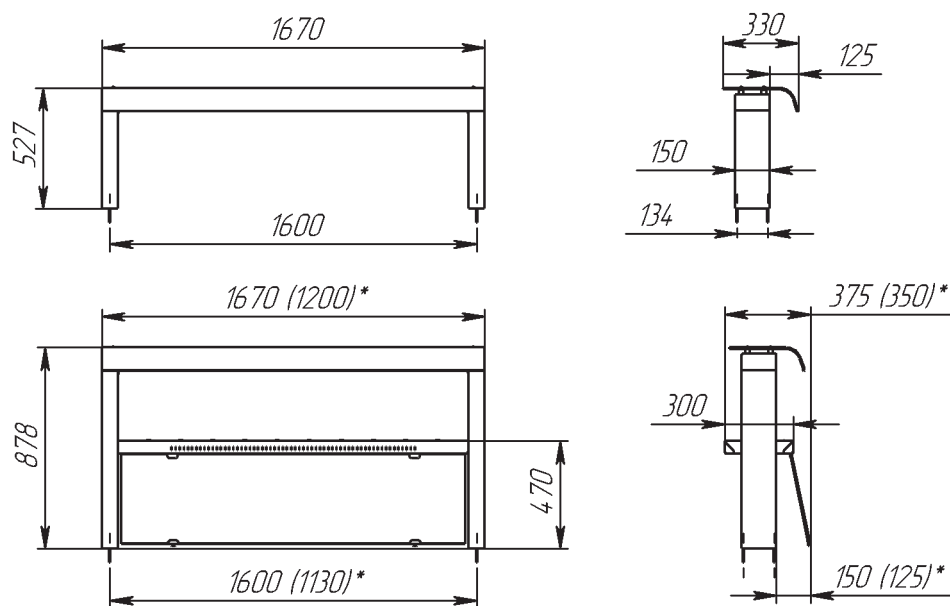
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Полка выполнена из нержавеющей стали AISI430. В верхней части полки располагается гнутое стекло. Одноярусная полка оснащена одним светильником, освещающим столешницу. Двухъярусная полка имеет два светильника. Один освещает столешницу, другой – среднюю полку. Двухъярусная полка имеет защитное стекло, предотвращающее попадание грязи на продукты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полки	Подходит для функциональных модулей	Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	Масса, кг
«Регата» - полка 1-ярусная-1840	«Регата» - охлаждаемый стол «Регата» - мармит вторых блюд ПАРОВОЙ	1670x330x527	7,7
«Регата» - полка 2-ярусная-1840	«Регата» - охлаждаемый стол «Регата» - мармит вторых блюд ПАРОВОЙ	1670x375x878	15,0
«Регата» - полка 2-ярусная-1370	«Регата» - мармит первых блюд 2-х конфорочный «Регата» - мармит первых блюд под электросупницы	1200x350x878	9,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

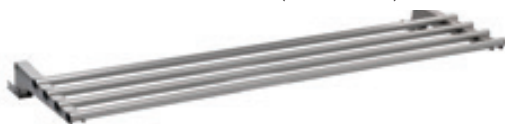


* Размеры без скобок – для полки 1840, в скобках – для полки 1370

НАПРАВЛЯЮЩАЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ
ПОДНОСОВ



НАПРАВЛЯЮЩАЯ-940 (1370, 1840)



НАЗНАЧЕНИЕ

Направляющая служит для перемещения подносов вдоль модулей линии раздачи питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлена из пищевой нержавеющей стали
- Соединяется с соседними направляющими в единую линию с помощью специальных элементов

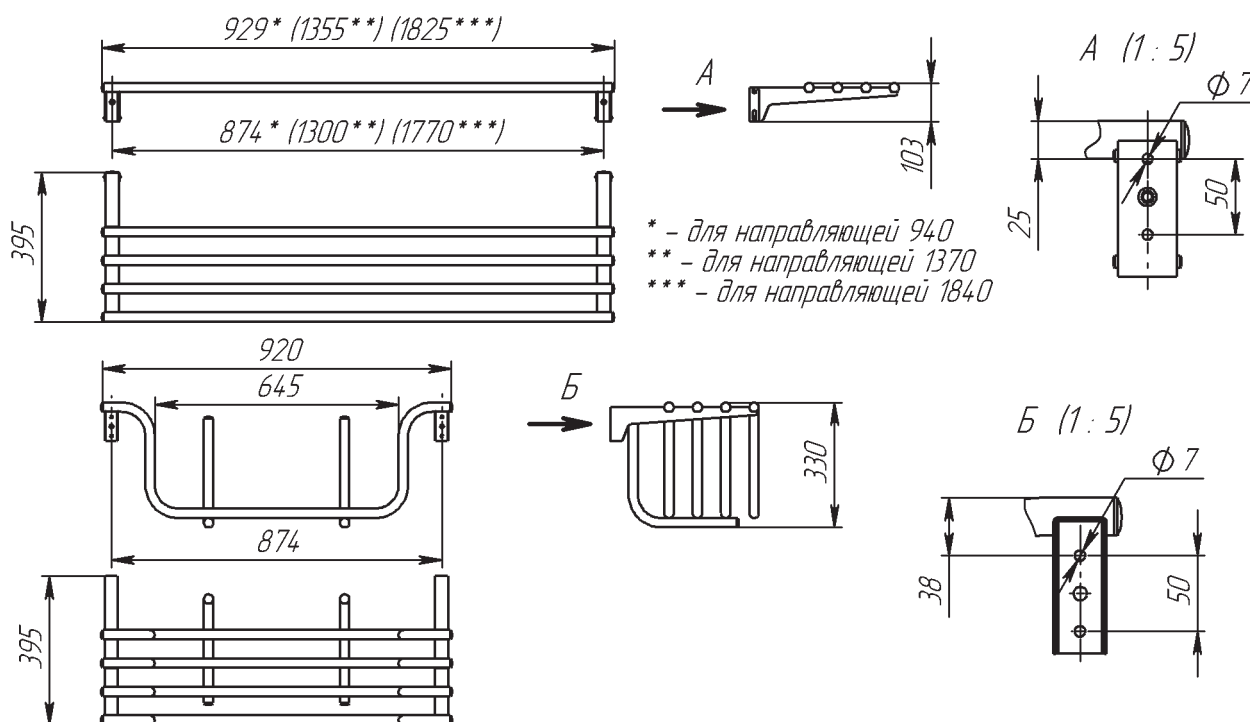
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сварная. Направляющая состоит из двух кронштейнов, которые крепятся к модулю линии раздачи питания с фасадной стороны, и 4-х труб диаметром 25 мм. Все элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI304. Изогнутая направляющая служит для хранения подносов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Полки	Подходит для функциональных модулей	Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	Масса, кг
«Регата» - направляющая для хранения подносов-940	«Регата» - стойка для приборов	929×395×330	5,5
«Регата» - направляющая- 940	«Регата» - стойка для приборов «Регата» - модуль для подогрева тарелок «Регата» - нейтральный стол	929×395×103	4,7
«Регата» - направляющая-1370	«Регата» - холодильная витрина «Регата» - мармит первых блюд 2-конфорочный «Регата» - мармит первых блюд под электросупницы «Регата» - кассовый стол «Регата» - нейтральный стол	1355×395×103	6,3
«Регата» - направляющая-1840	«Регата» - охлаждаемый стол «Регата» - мармит вторых блюд ПАРОВОЙ «Регата» - нейтральный стол	1820×400×103	8,2

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



КОМПОНОВКА МОДУЛЕЙ ЛИНИИ РАЗДАЧИ РЕГАТА

В зависимости от места, занимаемого модулем в линии раздачи питания, определяется вариант исполнения столешницы. Идентификация места происходит со стороны обслуживающего персонала. Т.е. при взгляде персонала на линию раздачи:

- модуль, расположенный слева, будет являться левым замыкающим;
- модуль, расположенный справа, будет являться правым замыкающим;
- модули, расположенные между левым и правым замыкающими модулями, являются центральными.

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ

Столешница (ДСП)

Столешница (дерево)

Столешница
(искусственный камень)

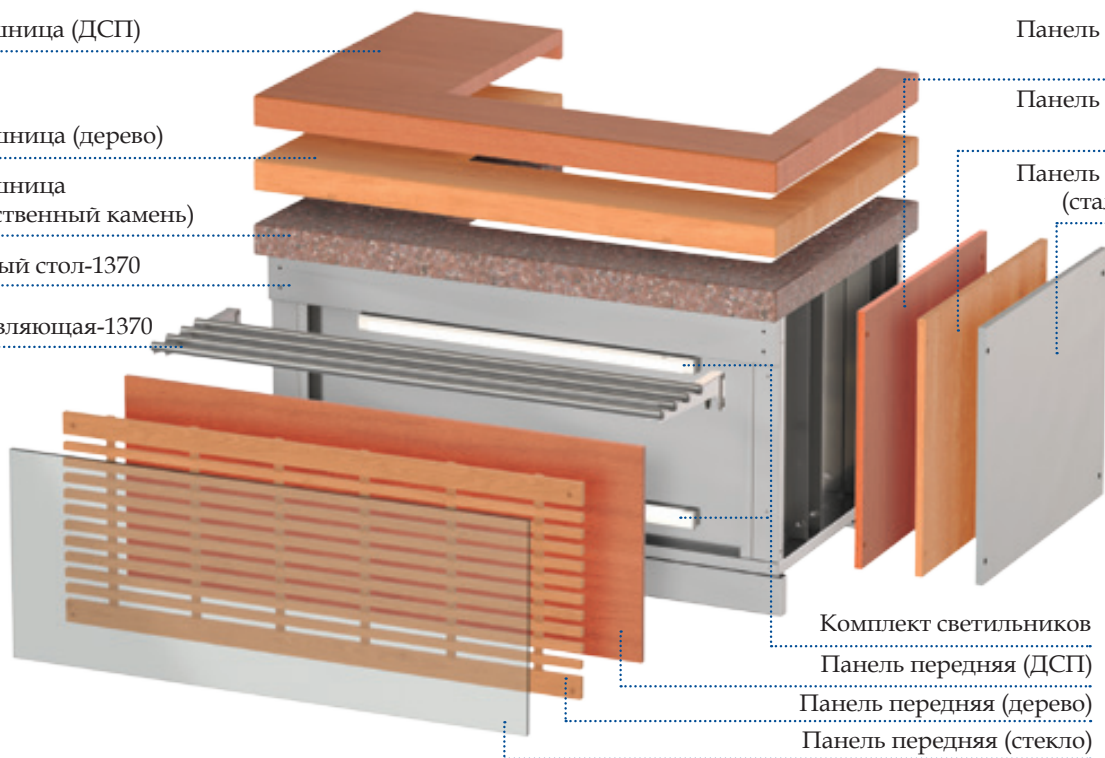
Кассовый стол-1370

Направляющая-1370

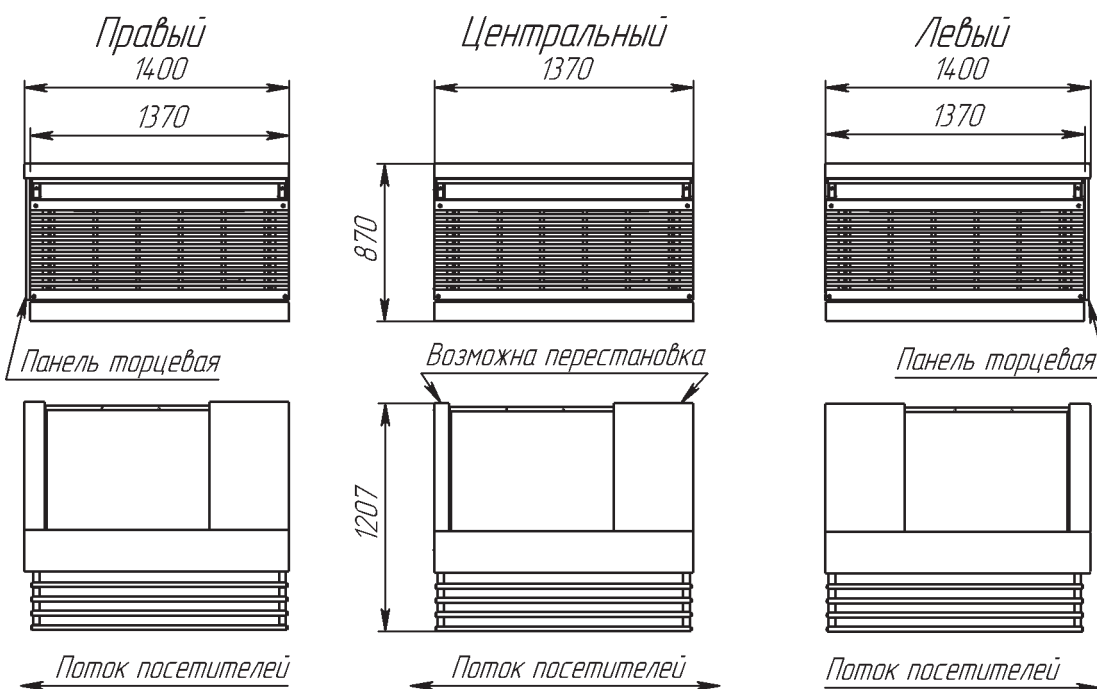
Панель торцевая
(ДСП)

Панель торцевая
(дерево)

Панель торцевая
(сталь нерж.)



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА – КАССОВЫЙ СТОЛ ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата – кассовый стол левый
Направляющая	Регата – Направляющая-1370
Столешница	Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 левая (дерево) Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 левая (ДСП) Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 левая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

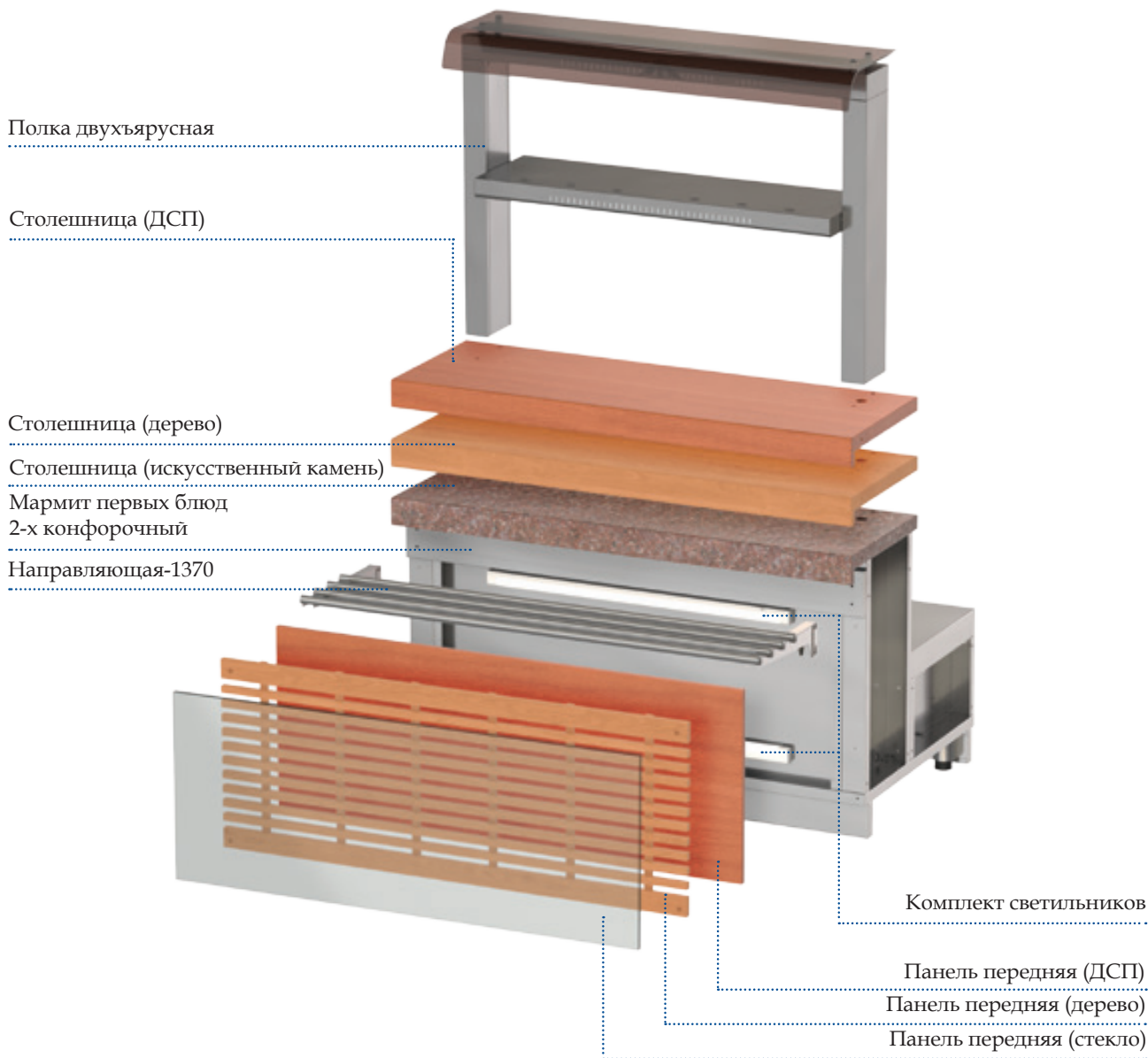
РЕГАТА – КАССОВЫЙ СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата – Кассовый стол
Направляющая	Регата – Направляющая-1370
Столешница	Столешница для КС Регата 1370x900 центр. (дерево) Столешница для КС Регата 1370x900 центр. (ДСП) Столешница для КС Регата 1370x900 центр. (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

РЕГАТА – КАССОВЫЙ СТОЛ ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата – кассовый стол правый
Направляющая	Регата – Направляющая-1370
Столешница	Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 правая (дерево) Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 правая (ДСП) Столешница для кассового стола, Регата 1400x900 правая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд 2-х конфорочный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1370х900 центр. (дерево) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370х530 (дерево) Панель передняя Регата 1370х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368х400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РЕГАТА
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

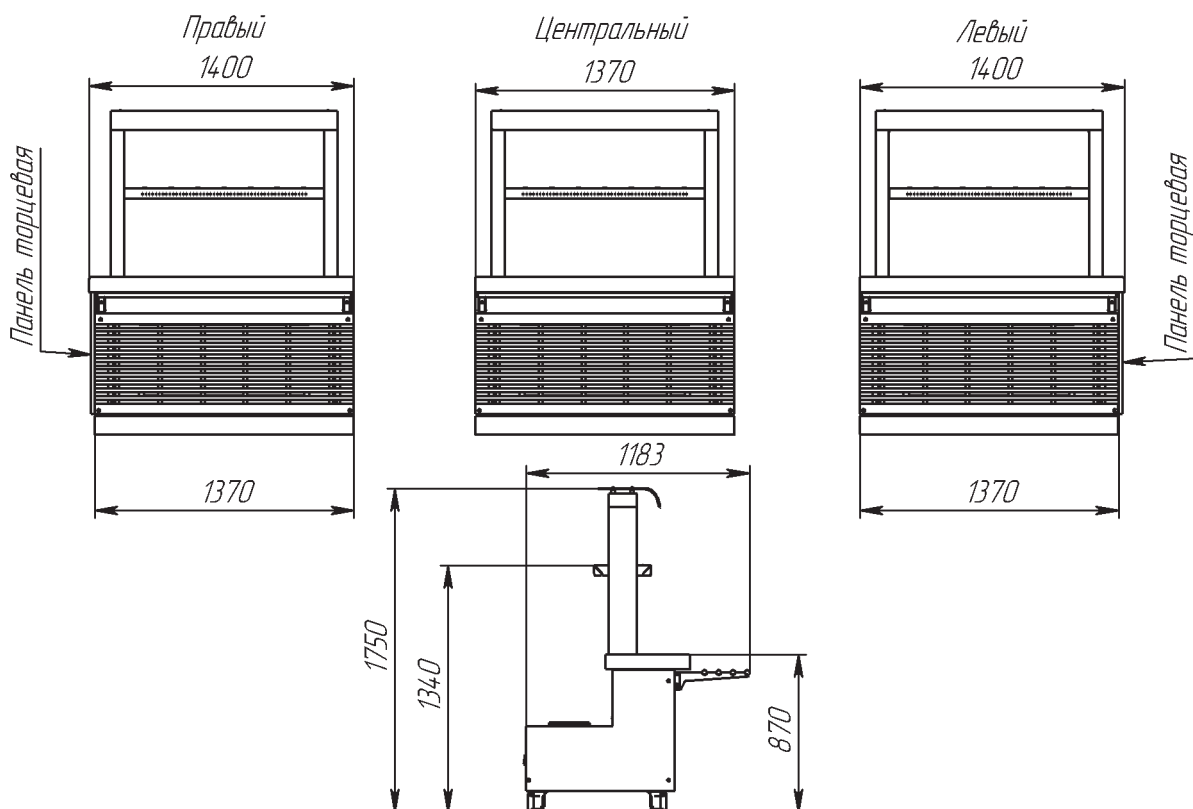
РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд 2-х конфорочный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм, Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 правая (дерево) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата М1 (дерево) Панель торцевая Регата М1 (ДСП) Панель торцевая Регата М1 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

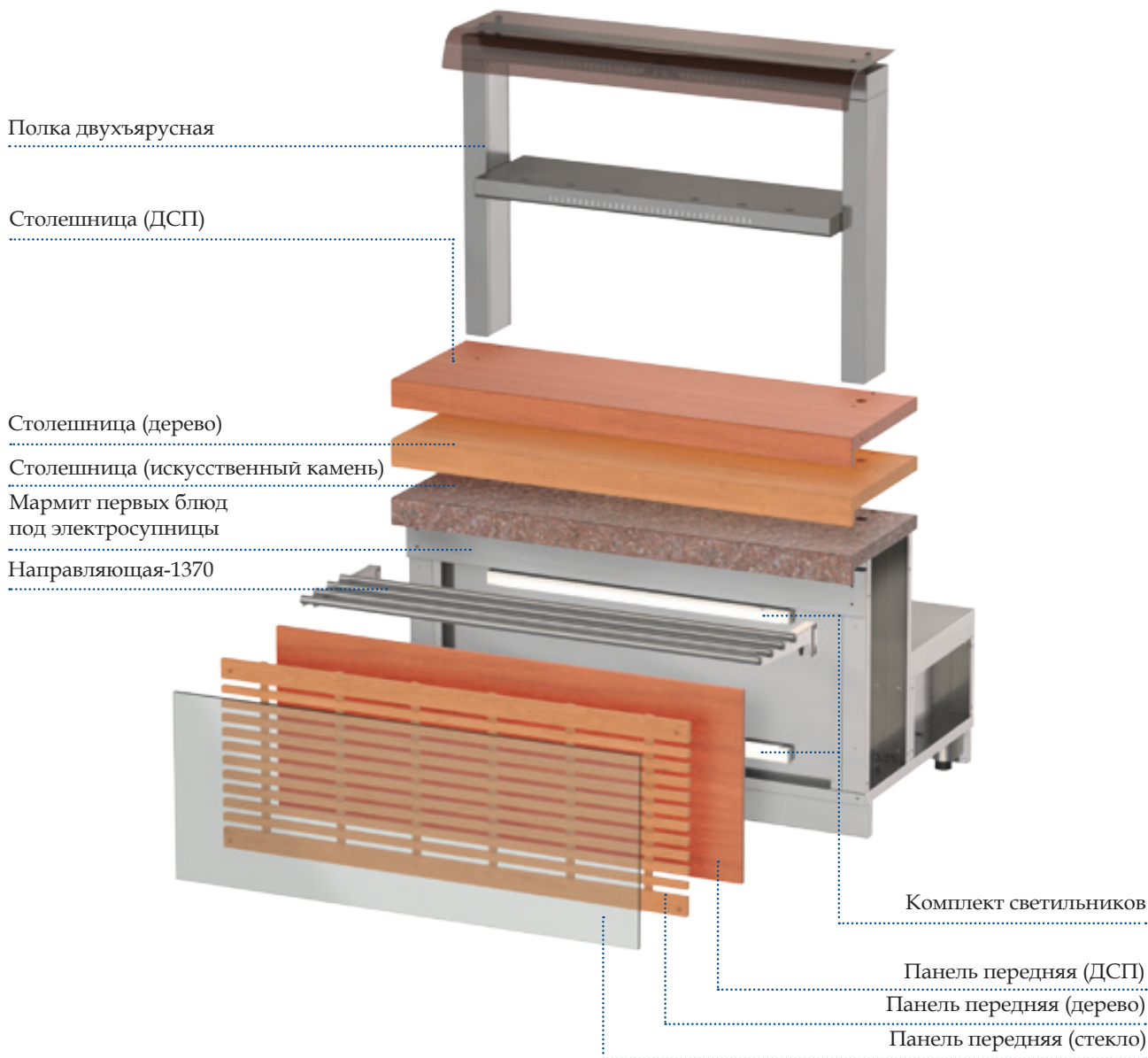
РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд 2-х конфорочный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм , Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400x900 левая (дерево) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата М1 (дерево) Панель торцевая Регата М1 (ДСП) Панель торцевая Регата М1 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд под электросупницы центральный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для М1 под электросупницы, Регата 1370x900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ
ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ РЕГАТА
МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД ПОД ЭЛЕКТРОСУПНИЦЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

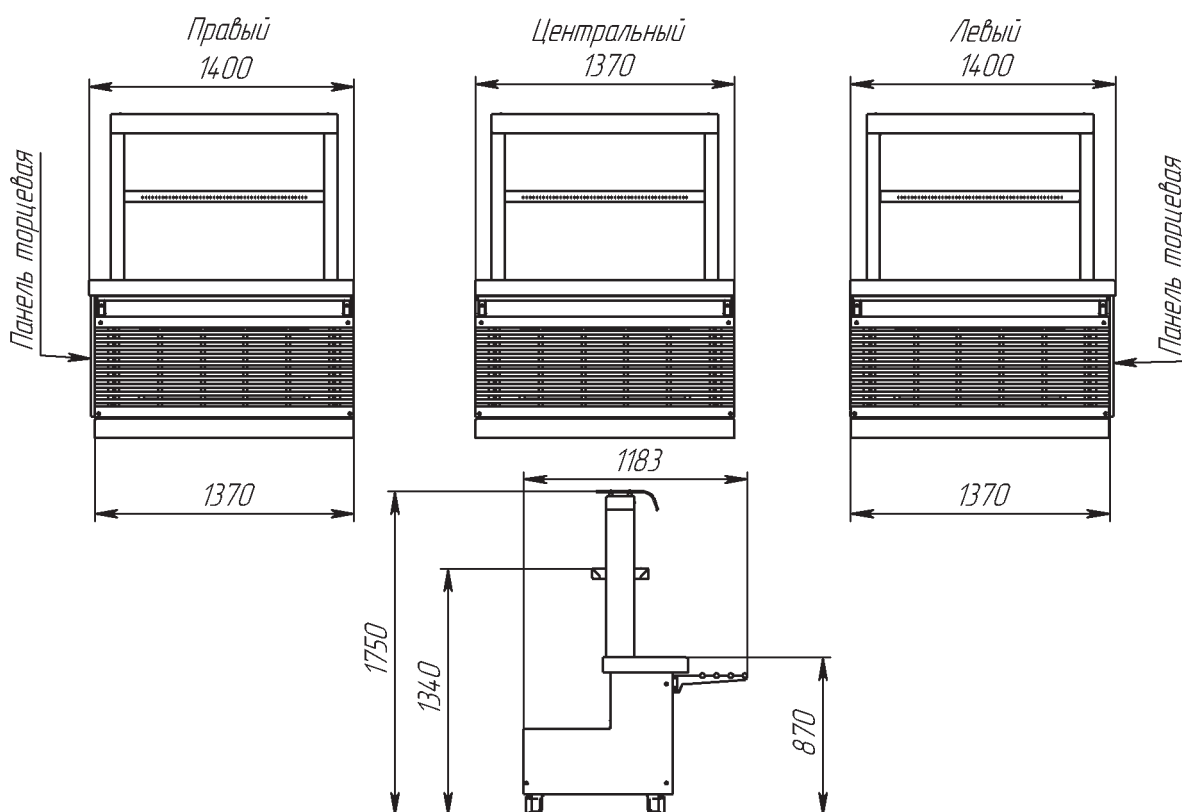
**РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ
(СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд 2-х конфорочный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 правая (дерево) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370х530 (дерево) Панель передняя Регата 1370х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368х400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

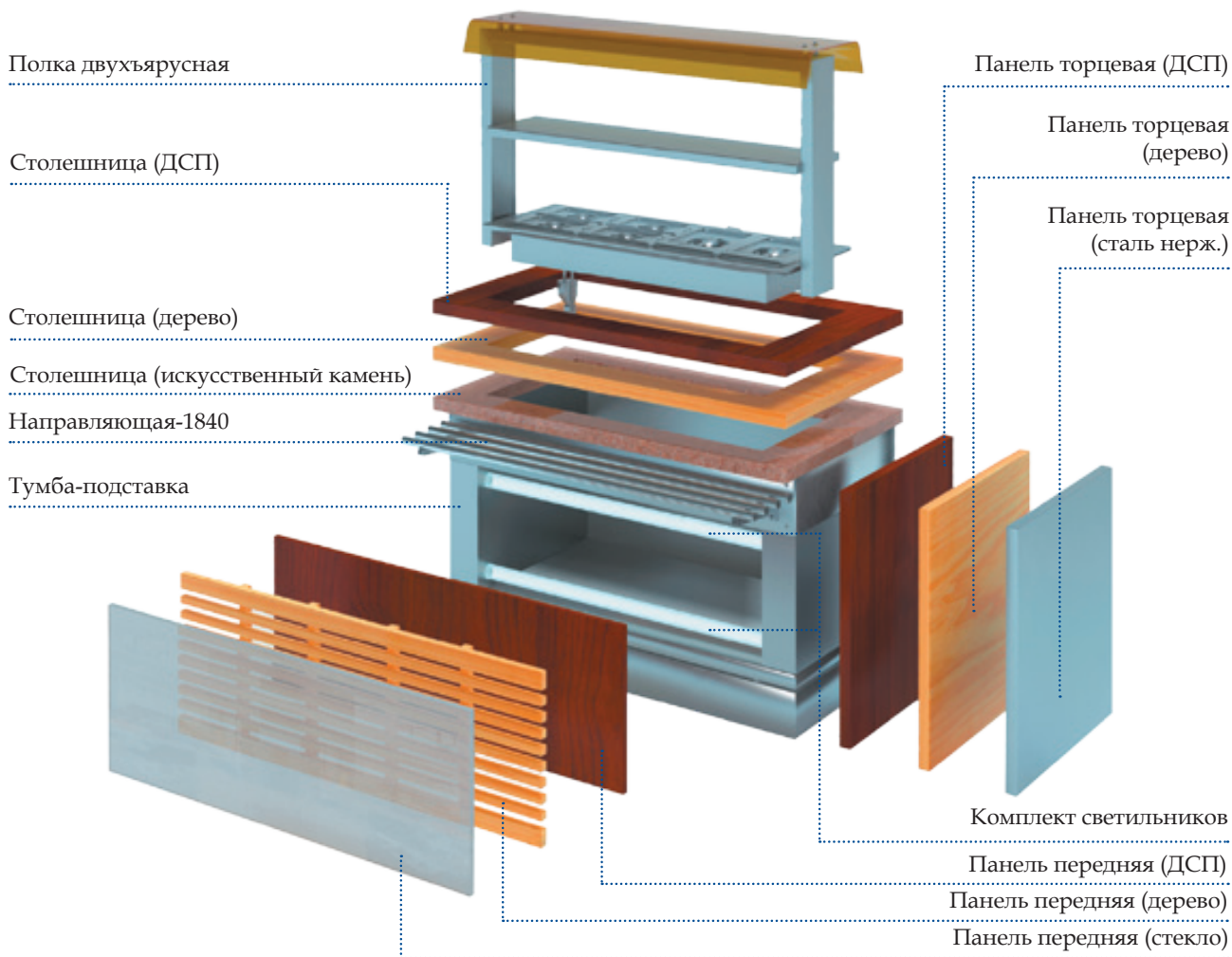
**РЕГАТА - МАРМИТ 1-Х БЛЮД 2-Х КОНФОРОЧНЫЙ ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ
(СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**

Модуль	Регата - мармит 1-х блюд 2-х конфорочный
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1370
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (дерево) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для М1 2- конф., Регата 1400х900 левая (дерево) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370х530 (дерево) Панель передняя Регата 1370х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368х400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

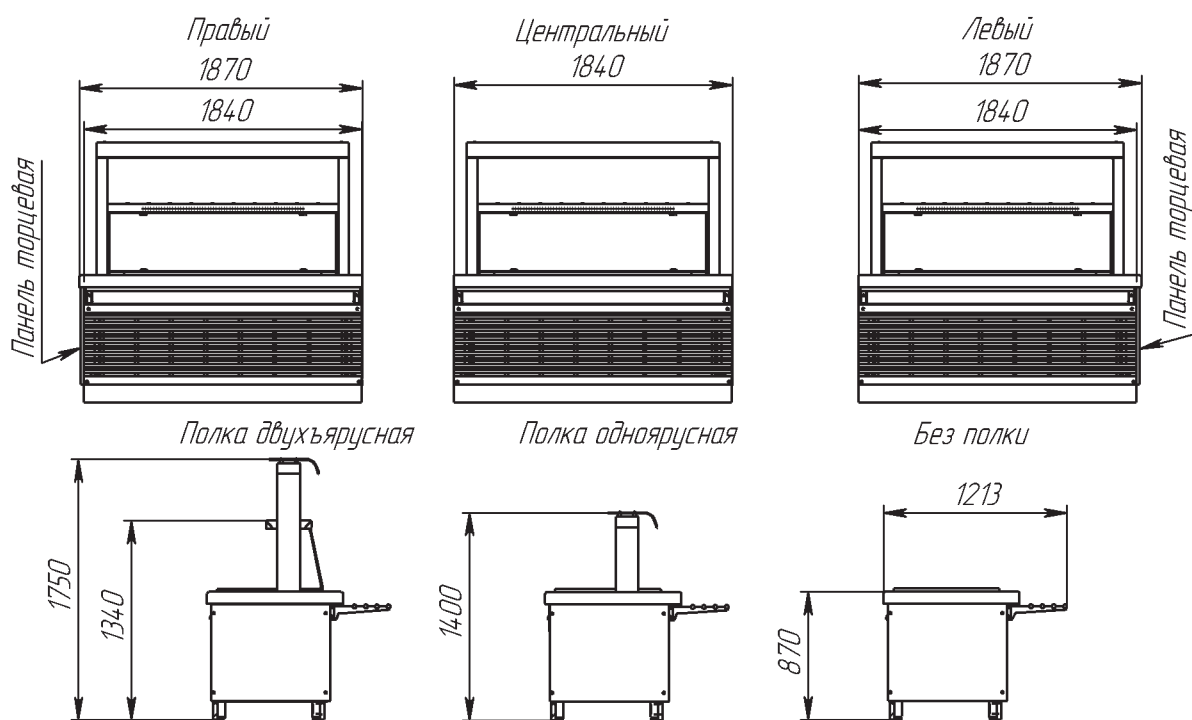
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА - МАРМИТ 2-Х БЛЮД ПАРОВОЙ БЕЗ Г/Ё ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата - мармит 2-х блюд ПАРОВОЙ без г/ё
Тумба	Регата - Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1840х900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840х530 (дерево) Панель передняя Регата 1840х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838х400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

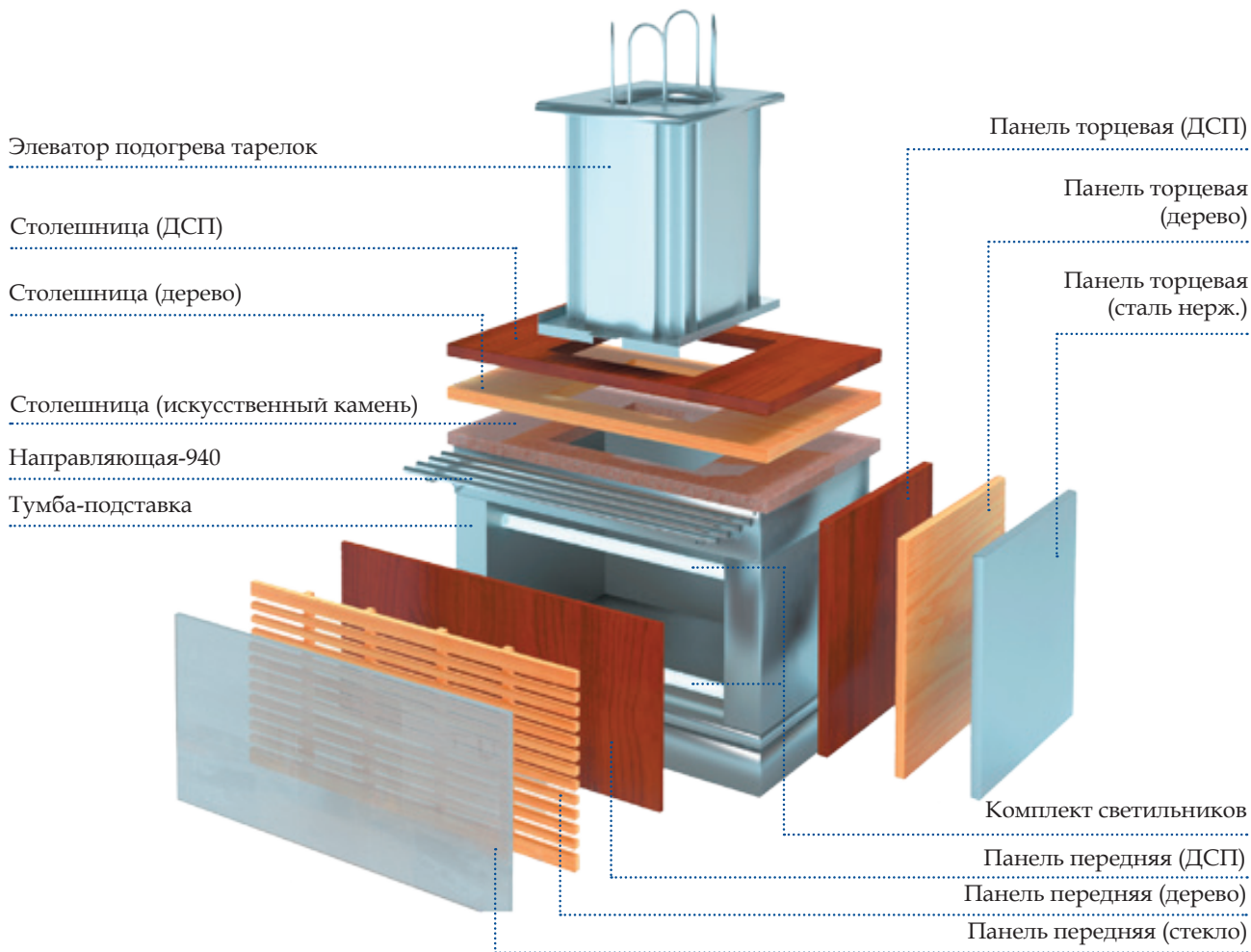
РЕГАТА - МАРМИТ 2-Х БЛЮД ПАРОВОЙ БЕЗ Г/Ё ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - мармит 2-х блюд ПАРОВОЙ без г/ё
Тумба	Регата - Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (дерево) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 левая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840х530 (дерево) Панель передняя Регата 1840х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838х400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788х644 (дерево) Панель торцевая Регата 788х644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788х644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

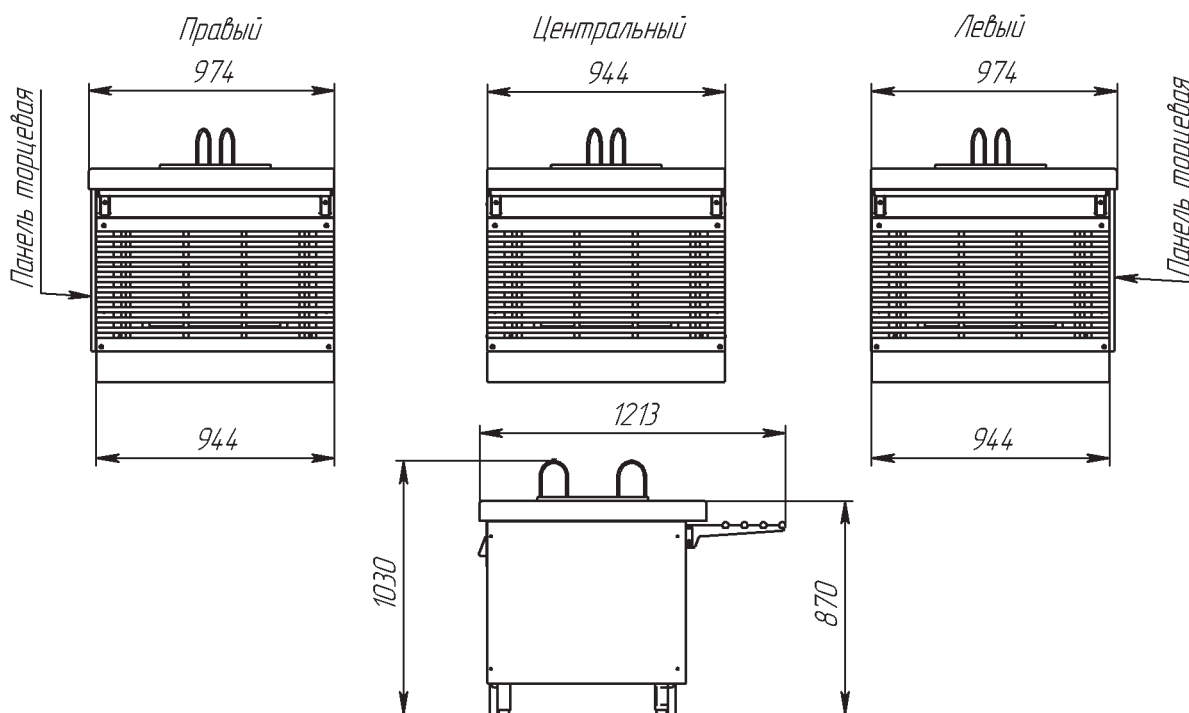
РЕГАТА - МАРМИТ 2-Х БЛЮД ПАРОВОЙ БЕЗ Г/Ё ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - мармит 2-х блюд ПАРОВОЙ без г/ё
Тумба	Регата - Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Регата - Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (дерево) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (ДСП) с отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (ДСП) без отв. под полку Столешница для М2, ОС Регата 1870х900 правая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840х530 (дерево) Панель передняя Регата 1840х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838х400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788х644 (дерево) Панель торцевая Регата 788х644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788х644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА - МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК (МПТ) ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата - модуль для подогрева тарелок (МПТ)
Тумба	Регата -тумба-подставка для МПТ- 940
Направляющая	Регата - Направляющая- 940
Столешница	Столешница для МПТ Регата 944x900 центр. (дерево) Столешница для МПТ Регата 944x900 центр. (ДСП) Столешница для МПТ Регата 944x900 центр. (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК (МПТ) ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - модуль для подогрева тарелок (МПТ)
Тумба	Регата -тумба-подставка для МПТ- 940
Направляющая	Регата - Направляющая- 940
Столешница	Столешница для МПТ Регата 974x900 левая (дерево) Столешница для МПТ Регата 974x900 правая/левая (ДСП) Столешница для МПТ Регата 974x900 левая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК (МПТ) ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - модуль для подогрева тарелок (МПТ)
Тумба	Регата -тумба-подставка для МПТ- 940
Направляющая	Регата - Направляющая- 940
Столешница	Столешница для МПТ Регата 974x900 правая (дерево) Столешница для МПТ Регата 974x900 правая/левая (ДСП) Столешница для МПТ Регата 974x900 правая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ

Полка двухъярусная

Столешница (ДСП)

Столешница (дерево)

Столешница
(искусственный камень)

Тумба-подставка

Направляющая

Панель торцевая (ДСП)

Панель торцевая (дерево)

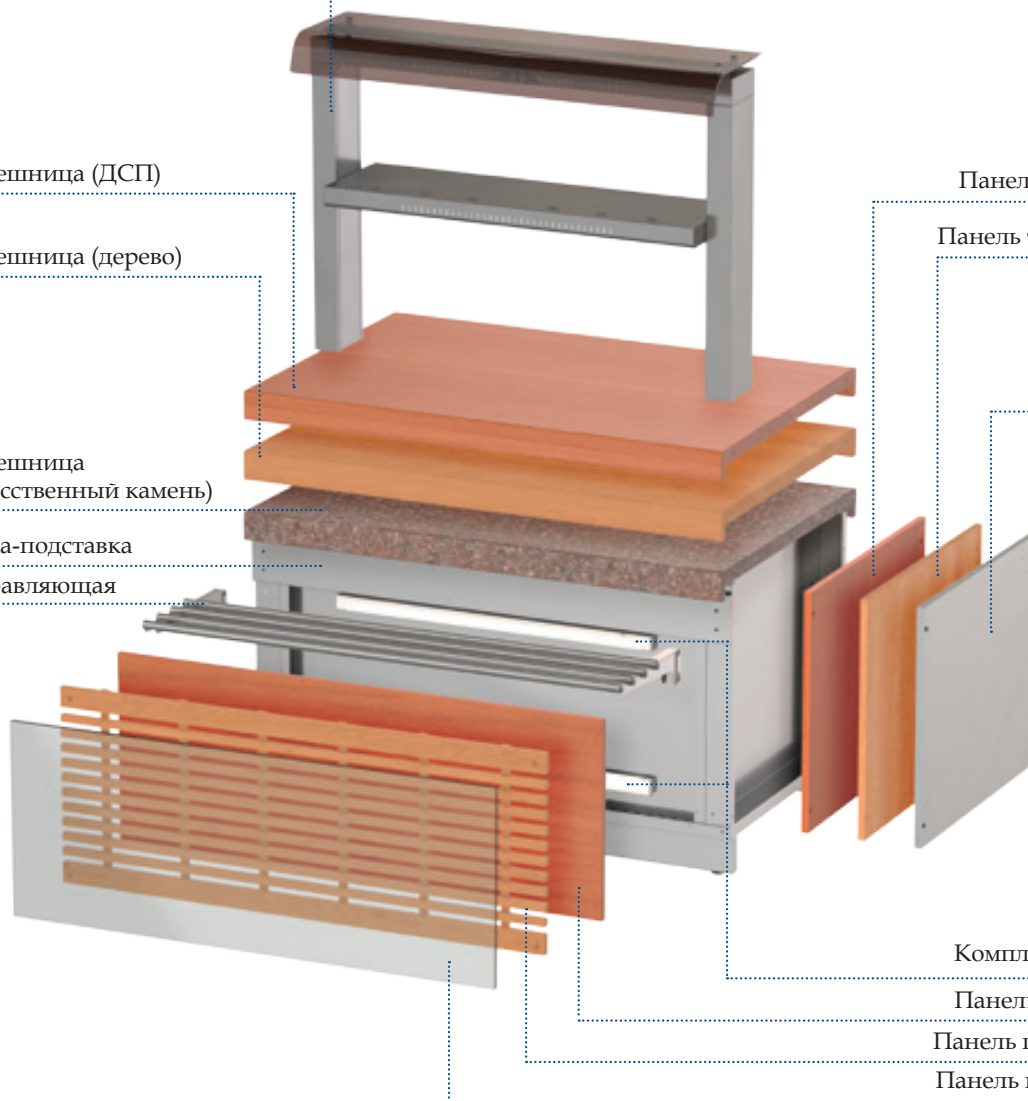
Панель торцевая
(сталь нерж.)

Комплект светильников

Панель передняя (ДСП)

Панель передняя (дерево)

Панель передняя (стекло)



РЕГАТА – НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ- ЦЕНТРАЛЬНЫЙ 940

Модуль	Регата - тумба-подставка для МПТ- 940
Направляющая	Регата - направляющая- 940
Столешница	Столешница для НС Регата 944x900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 944x900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 944x900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

ЛИНИИ РАЗДАЧИ ПИТАНИЯ

РЕГАТА - НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ- ЛЕВЫЙ 940 (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - тумба-подставка для МПП- 940
Направляющая	Регата - направляющая- 940
Столешница	Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940х530 (дерево) Панель передняя Регата 940х530 (ДСП) Панель передняя Регата 942х400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788х644 (дерево) Панель торцевая Регата 788х644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788х644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ - ПРАВЫЙ 940 (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - тумба-подставка для МПП- 940
Направляющая	Регата - направляющая- 940
Столешница	Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 974х900 правая/левая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940х530 (дерево) Панель передняя Регата 940х530 (ДСП) Панель передняя Регата 942х400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788х644 (дерево) Панель торцевая Регата 788х644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788х644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА – НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ 1370

Модуль	Регата - тумба-подставка-1370
Направляющая	Регата - направляющая- 1370
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Столешница без отверстия под полку	Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Столешница с отверстием под полку	Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1370х900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370х530 (дерево) Панель передняя Регата 1370х530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368х400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

**РЕГАТА - НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ - ПРАВЫЙ/ЛЕВЫЙ 1370 ЗАМЫКАЮЩИЙ
(СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**

Модуль	Регата - тумба-подставка-1370
Направляющая	Регата - направляющая- 1370
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1370 мм Регата - полка 2-х ярусная 1370 мм
Столешница без отверстия под полку	Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (фрагранит) без отв. под полку
Столешница с отверстием под полку	Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (дерево) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1400x900 правая/левая (фрагранит) с отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

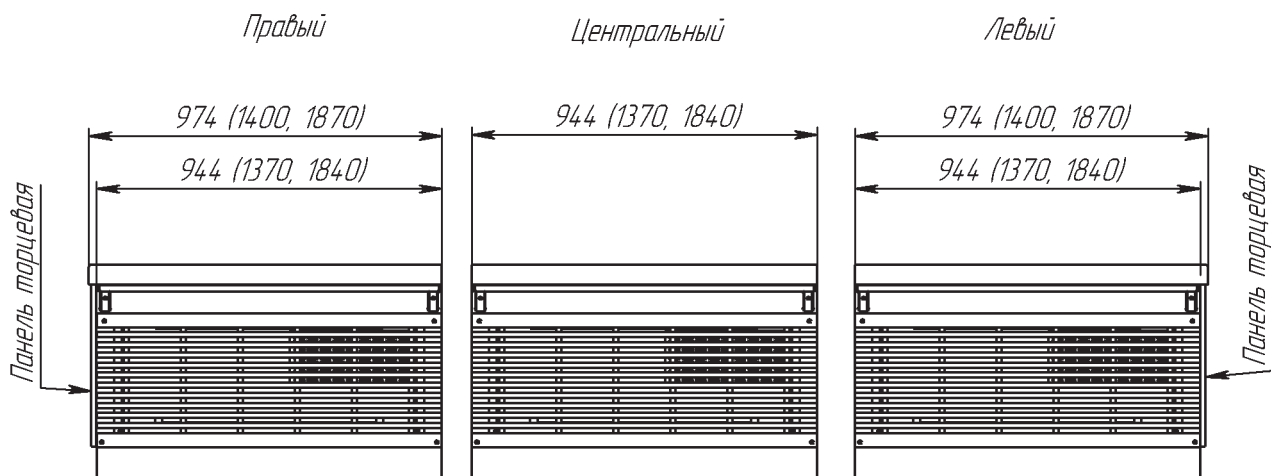
РЕГАТА – НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ 1840

Модуль	Регата - тумба-подставка-1840
Направляющая	Регата - направляющая- 1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Столешница без отверстия под полку	Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Столешница с отверстием под полку	Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1840x900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840x530 (дерево) Панель передняя Регата 1840x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

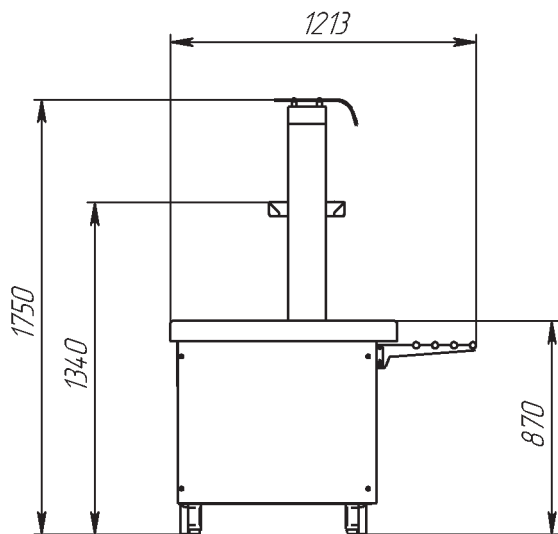
**РЕГАТА - НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ - ПРАВЫЙ/ЛЕВЫЙ 1840 ЗАМЫКАЮЩИЙ
(СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)**

Модуль	Регата - тумба-подставка-1840
Направляющая	Регата - направляющая- 1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Столешница без отверстия под полку	Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (дерево) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (фрагранит) без отв. под полку
Столешница с отверстием под полку	Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (дерево) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для НС Регата 1870x900 правая/левая (фрагранит) с отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840x530 (дерево) Панель передняя Регата 1840x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

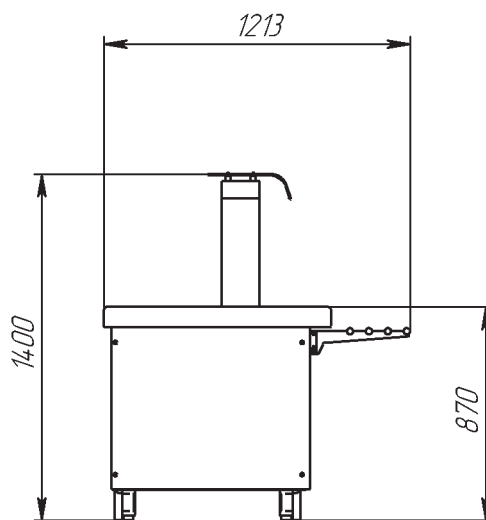
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



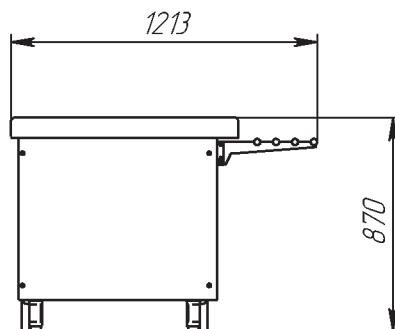
Полка двухъярусная
(модули 1370, 1840)



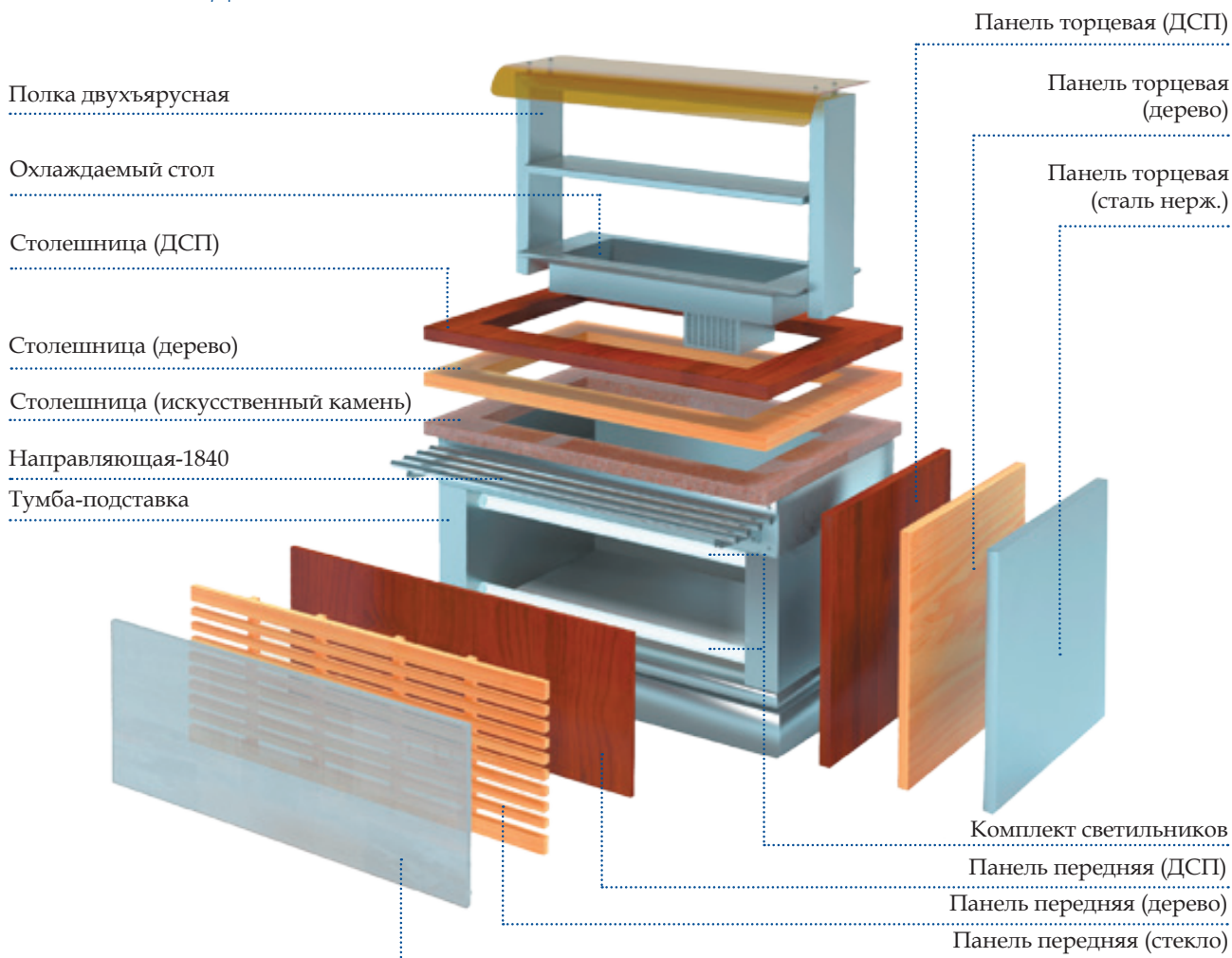
Полка одноярусная
(модули 1840)



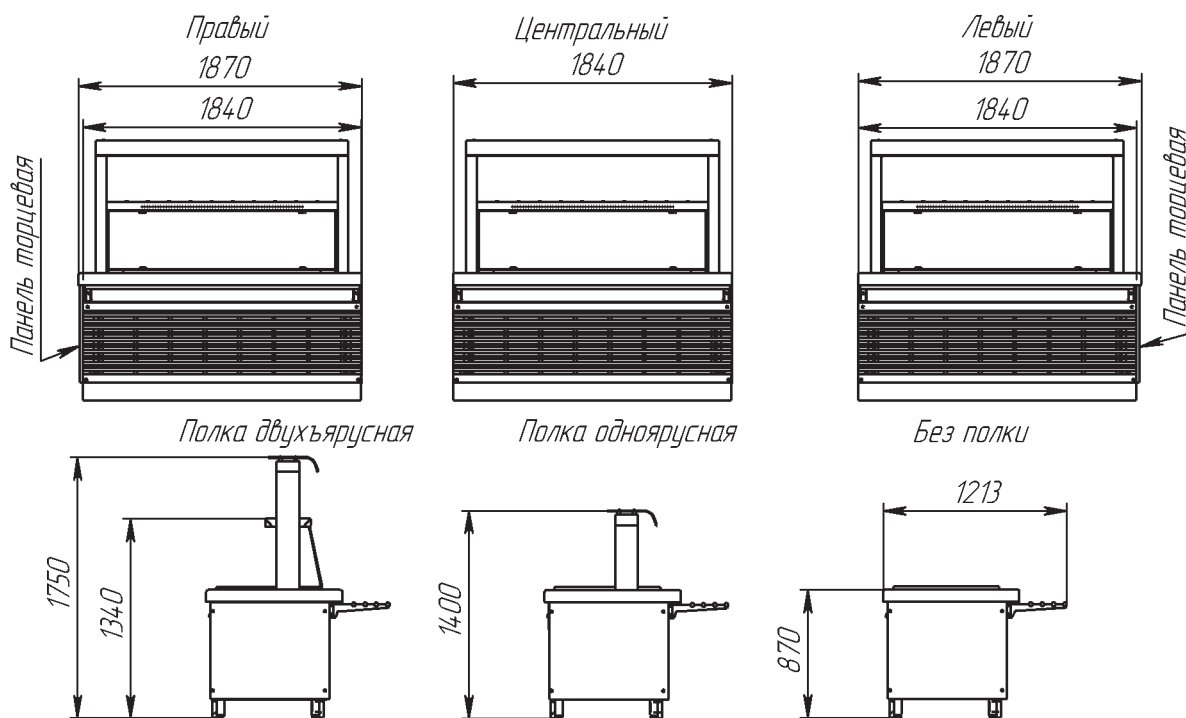
Без полки
(модули 944, 1370, 1840)



ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА - ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ

Модуль	Регата - охлаждаемый стол
Тумба	Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (дерево) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (ДСП) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (дерево) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (ДСП) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1840x900 центр. (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840x530 (дерево) Панель передняя Регата 1840x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

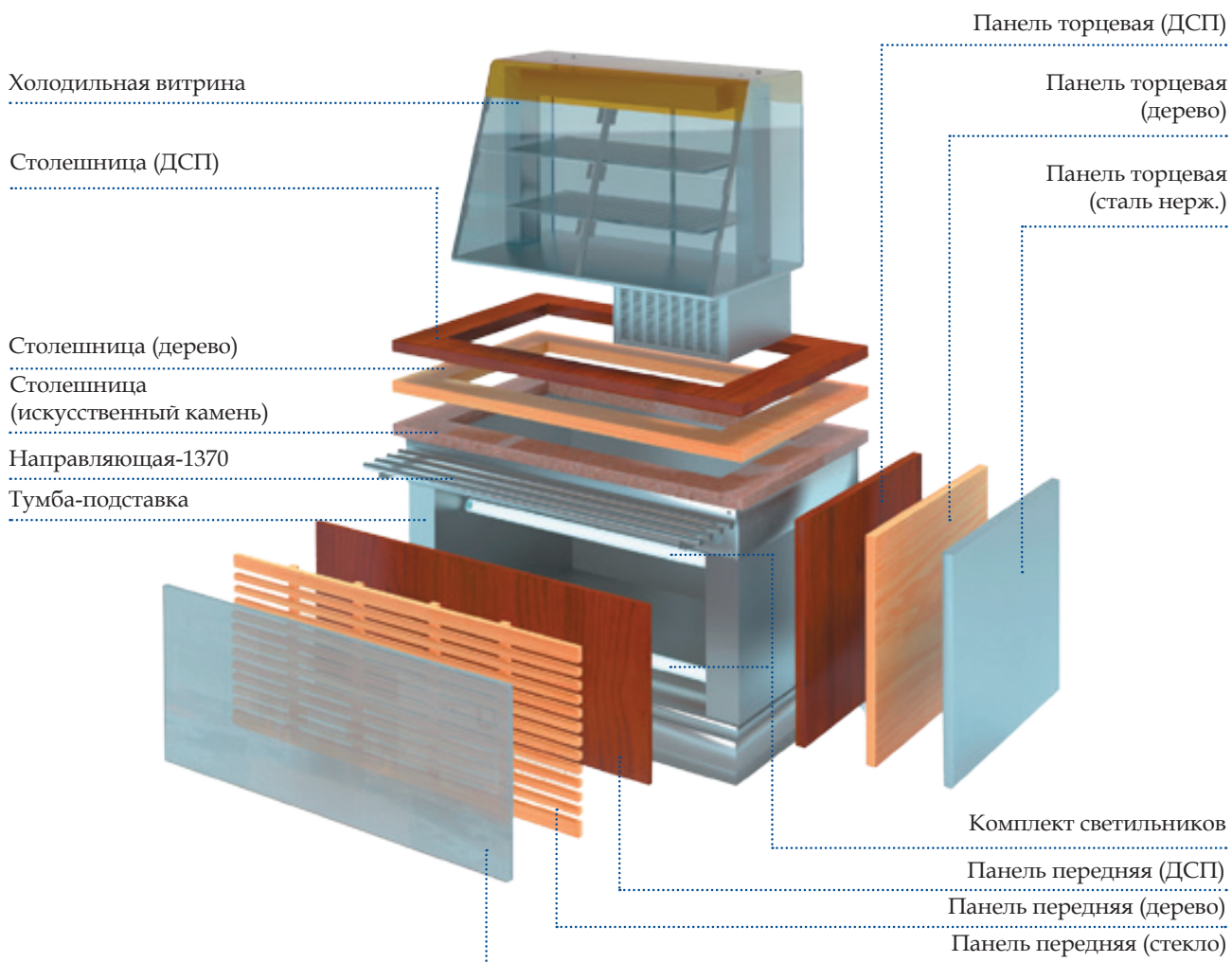
РЕГАТА - ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ ЛЕВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - охлаждаемый стол
Тумба	Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (дерево) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (ДСП) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (дерево) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (ДСП) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 левая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840x530 (дерево) Панель передняя Регата 1840x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

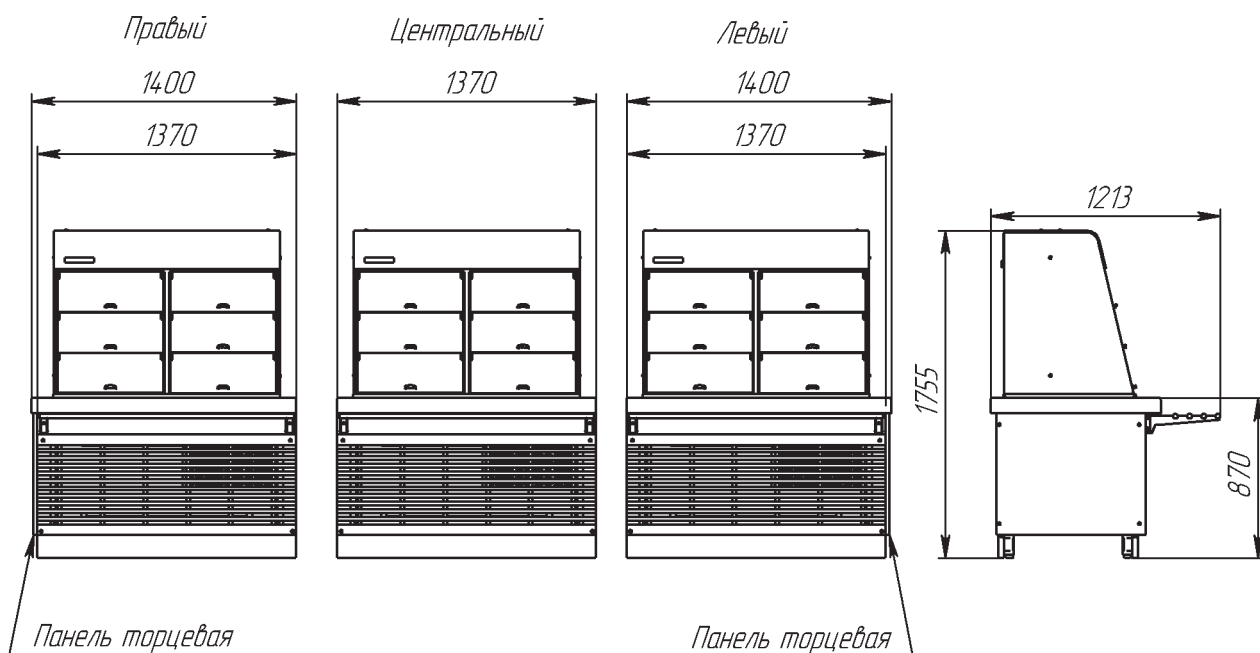
РЕГАТА - ОХЛАЖДАЕМЫЙ СТОЛ ПРАВЫЙ ЗАМЫКАЮЩИЙ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - охлаждаемый стол
Тумба	Тумба-подставка-1840
Полка	Регата - полка 1-но ярусная 1840 мм Регата - полка 2-х ярусная 1840 мм
Направляющая	Направляющая-1840
Столешница с отверстием под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (дерево) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (ДСП) с отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (фрагранит) с отв. под полку
Столешница без отверстия под полку	Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (дерево) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (ДСП) без отв. под полку Столешница для M2, ОС Регата 1870x900 правая (фрагранит) без отв. под полку
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1840x530 (дерево) Панель передняя Регата 1840x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1838x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/28

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА - ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА ЦЕНТРАЛЬНАЯ

Модуль	Регата - холодильная витрина
Тумба	Регата - тумба-подставка-1370
Направляющая	Регата - направляющая-1370
Столешница	Столешница для ХВ Регата 1370x900 центр. (дерево) Столешница для ХВ Регата 1370x900 центр. (ДСП) Столешница для ХВ Регата 1370x900 центр. (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

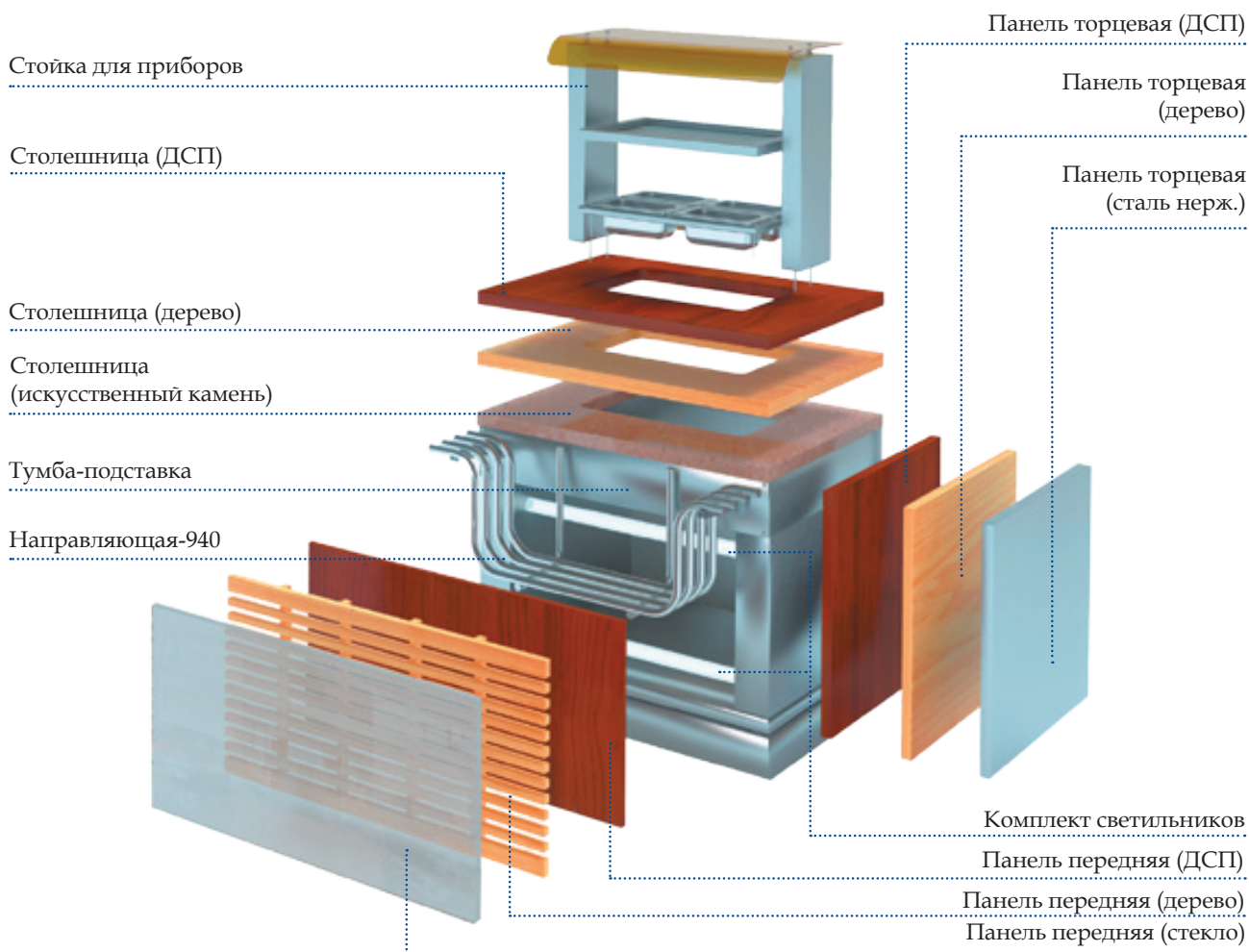
РЕГАТА - ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА ЛЕВАЯ ЗАМЫКАЮЩАЯ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - холодильная витрина
Тумба	Регата - тумба-подставка-1370
Направляющая	Регата - направляющая-1370
Столешница	Столешница для ХВ Регата 1400x900 левая (дерево) Столешница для ХВ Регата 1400x900 левая (ДСП) Столешница для ХВ Регата 1400x900 левая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

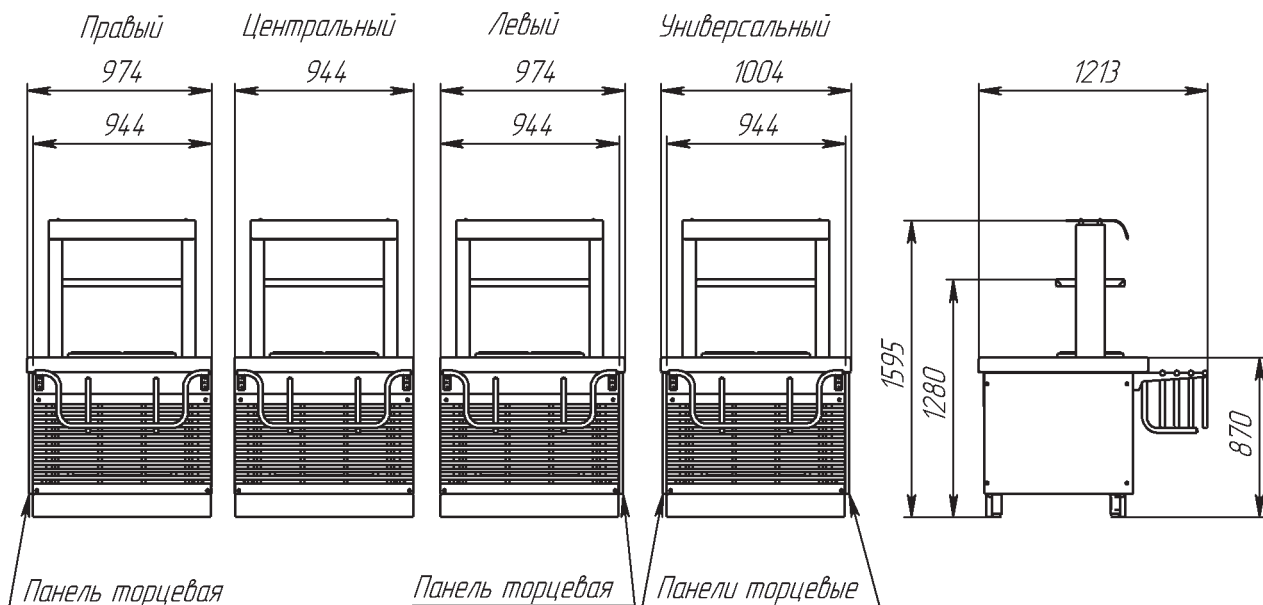
РЕГАТА - ХОЛОДИЛЬНАЯ ВИТРИНА ПРАВАЯ ЗАМЫКАЮЩАЯ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - холодильная витрина
Тумба	Регата - тумба-подставка-1370
Направляющая	Регата - направляющая-1370
Столешница	Столешница для ХВ Регата 1400x900 правая (дерево) Столешница для ХВ Регата 1400x900 правая (ДСП) Столешница для ХВ Регата 1400x900 правая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 1370x530 (дерево) Панель передняя Регата 1370x530 (ДСП) Панель передняя Регата 1368x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/21

ВЗРЫВНАЯ МОДЕЛЬ



ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



РЕГАТА - СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ (МПХ) УНИВЕРСАЛЬНАЯ

Модуль	Регата - стойка для приборов (МПХ)
Тумба	Регата - тумба-подставка для МПХ- 940
Направляющая	Регата - направляющая для хранения подносов-940
Столешница	Столешница для МПХ Регата 974x900 универсальная (дерево) Столешница для МПХ Регата 974x900 универсальная (ДСП) Столешница для МПХ Регата 974x900 универсальная (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ (МПХ) ЦЕНТРАЛЬНАЯ

Модуль	Регата - стойка для приборов (МПХ)
Тумба	Регата - тумба-подставка для МПХ- 940
Направляющая	Регата - направляющая для хранения подносов-940
Столешница	Столешница для МПХ Регата 944x900 центр. (дерево) Столешница для МПХ Регата 944x900 центр. (ДСП) Столешница для МПХ Регата 944x900 центр. (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ (МПХ) ЛЕВАЯ ЗАМЫКАЮЩАЯ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - стойка для приборов (МПХ)
Тумба	Регата - тумба-подставка для МПХ- 940
Направляющая	Регата - направляющая для хранения подносов-940
Столешница	Столешница для МПХ Регата 974x900 левая (дерево) Столешница для МПХ Регата 974x900 левая (ДСП) Столешница для МПХ Регата 974x900 левая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

РЕГАТА - СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ (МПХ) ПРАВАЯ ЗАМЫКАЮЩАЯ (СО СТОРОНЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА)

Модуль	Регата - стойка для приборов (МПХ)
Тумба	Регата - тумба-подставка для МПХ- 940
Направляющая	Регата - направляющая для хранения подносов-940
Столешница	Столешница для МПХ Регата 974x900 правая (дерево) Столешница для МПХ Регата 974x900 правая (ДСП) Столешница для МПХ Регата 974x900 правая (фрагранит)
Панель передняя	Панель передняя решетка Регата 940x530 (дерево) Панель передняя Регата 940x530 (ДСП) Панель передняя Регата 942x400 (стекло цветное)
Панель торцевая	Панель торцевая Регата 788x644 (дерево) Панель торцевая Регата 788x644 (ДСП) Панель торцевая Регата 788x644 (нерж.)
Подсветка	Комплект светильников к Регате КС-2/13

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Шкаф жарочный 3-секционный ШЖ-3Э предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

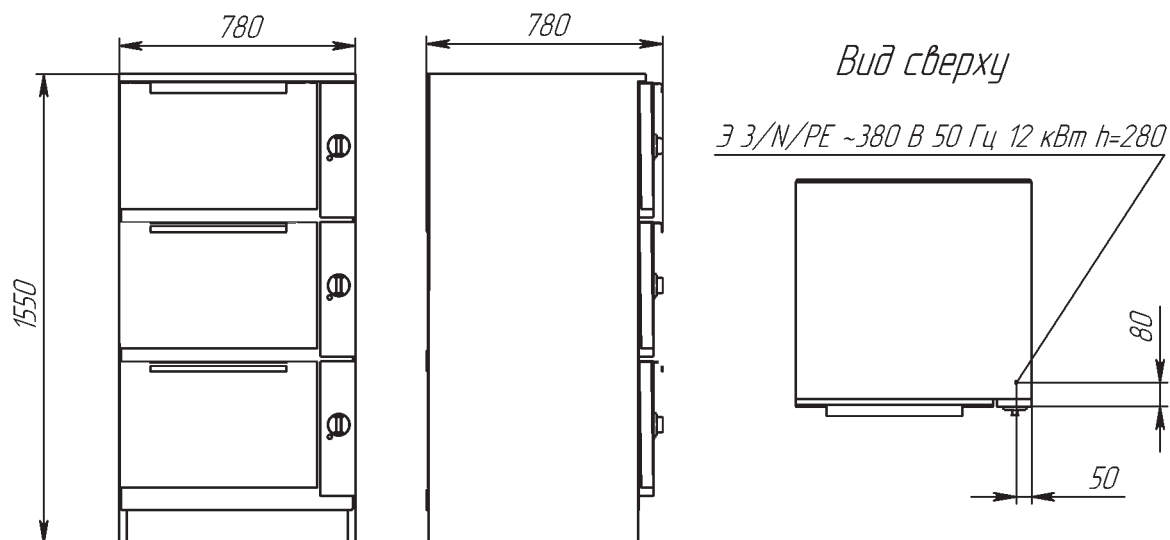
- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Гастронормированная камера (GN-2/1)
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа
- Проходит в стандартные дверные проемы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из трех камер с внутренним размером 675x560x365 мм. Все камеры гастронормированы. В комплект поставки входят гастроемкости GN-2/1x20 мм – 3 шт., GN-2/1x40 мм – 3 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры внутри камеры осуществляется одним терморегулятором. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Шкаф оснащен 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	780x780x1550
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	4
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	675x560x365
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	4
Количество противней в камере	шт.	2
Размер противня (длина×ширина×высота)	-	GN-2/1
Масса	кг	110

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

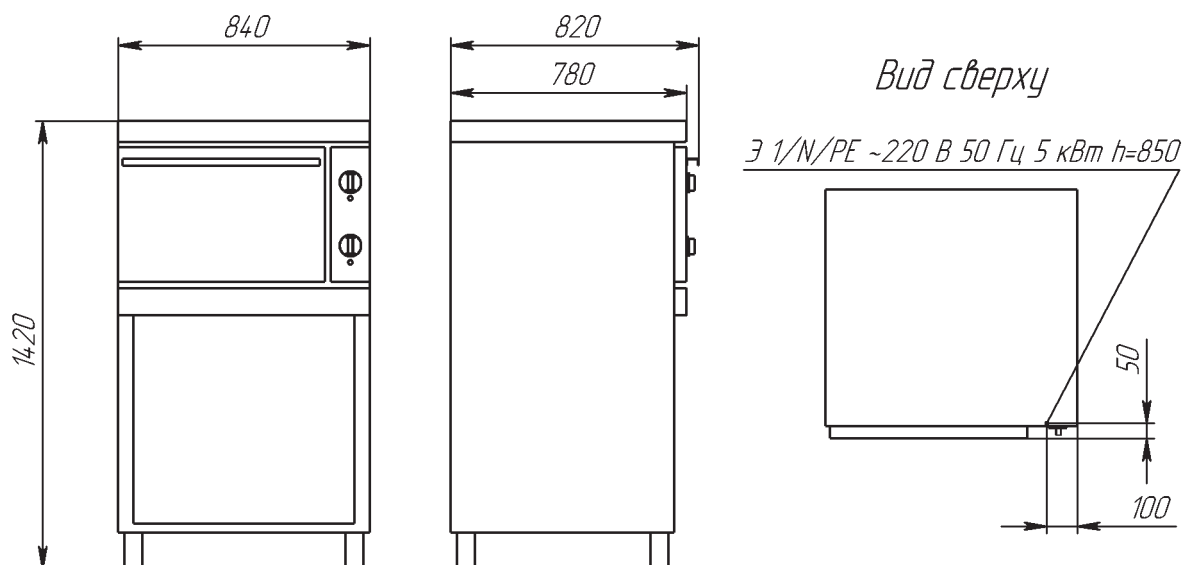
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из одной камеры с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 3 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры камеры осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф установлен на подставку из оцинкованной стали. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм 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	840x820x1420
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	92

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

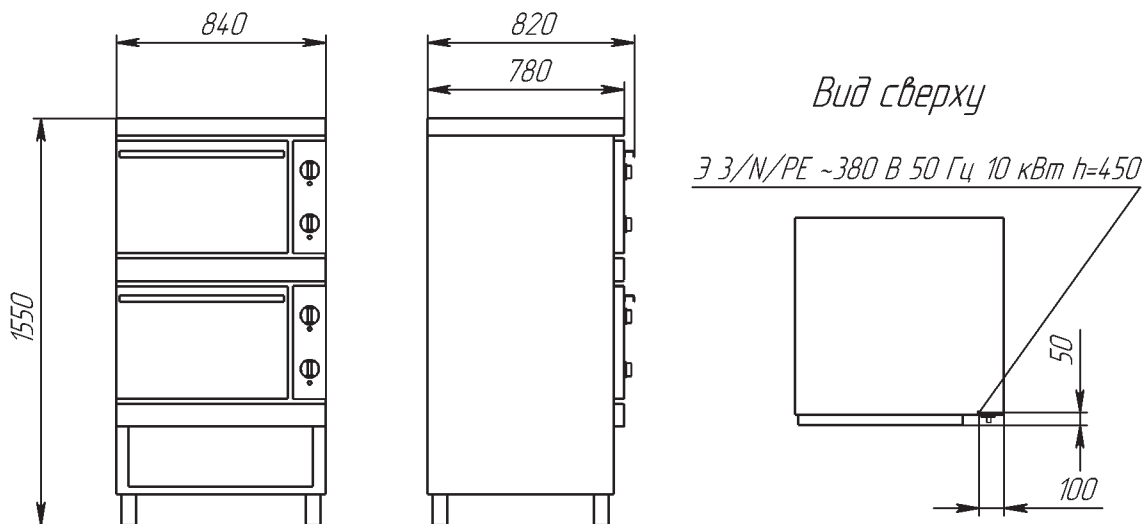
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из двух камер с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 6 шт. Нагрев камеры осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры в каждой камере осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°C...+270°C. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф установлен на подставку из оцинкованной стали. Опорные ножки изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм 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	840x820x1550
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	10
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°C, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°C	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	154

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Жарочный шкаф ЭШВ предназначен для жарки полуфабрикатов из мяса, птицы, овощей и других блюд на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Фасад изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Плавная регулировка температуры каждой камеры
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа

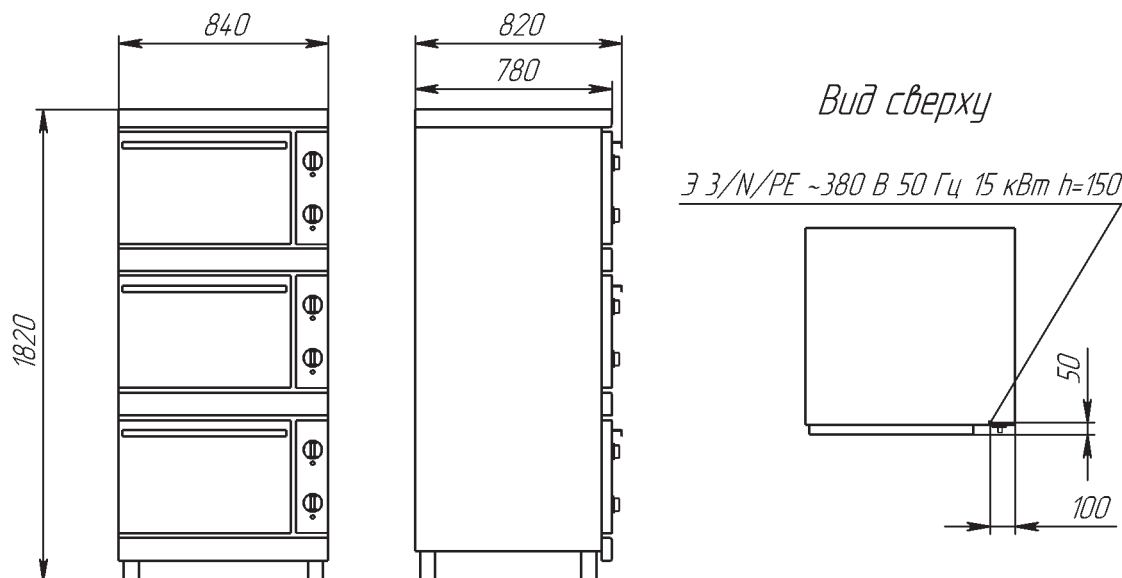
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф состоит из трех камер с внутренним размером 500x370x600 мм. В комплект поставки шкафа входят противни 470x580x40 мм – 9 шт. Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью двух ТЭНов. Один ТЭН расположен в верхней части камеры, другой – в нижней. Регулировка температуры в каждой камере осуществляется двумя терморегуляторами. Диапазон регулировки температуры составляет +50°...+270°С. Фасадная часть шкафа выполнена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Боковые и задние стенки – из оцинкованной стали. Противни шкафа и внутренняя поверхность камеры изготовлены из углеродистой стали. Шкаф оснащен опорными ножками, которые изготовлены из нержавеющей (AISI304) трубы диаметром 50 мм 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	840x820x1820
Номинальная мощность жарочного шкафа	кВт	15
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальная мощность жарочной камеры	кВт	5
Внутренние размеры жарочной камеры (длина×ширина×высота)	мм	500x600x370
Время разогрева жарочной камеры до 270°С, не более	мин.	30
Диапазон регулирования температуры в камере	°С	+50...+270
Количество уровней в камере	шт.	3
Количество противней в камере	шт.	3
Размер противня (длина×ширина×высота)	мм	470x580x40
Масса	кг	206

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Кипятильник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипятильнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок,пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры 98°C
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника
- Обеспечивает 25 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

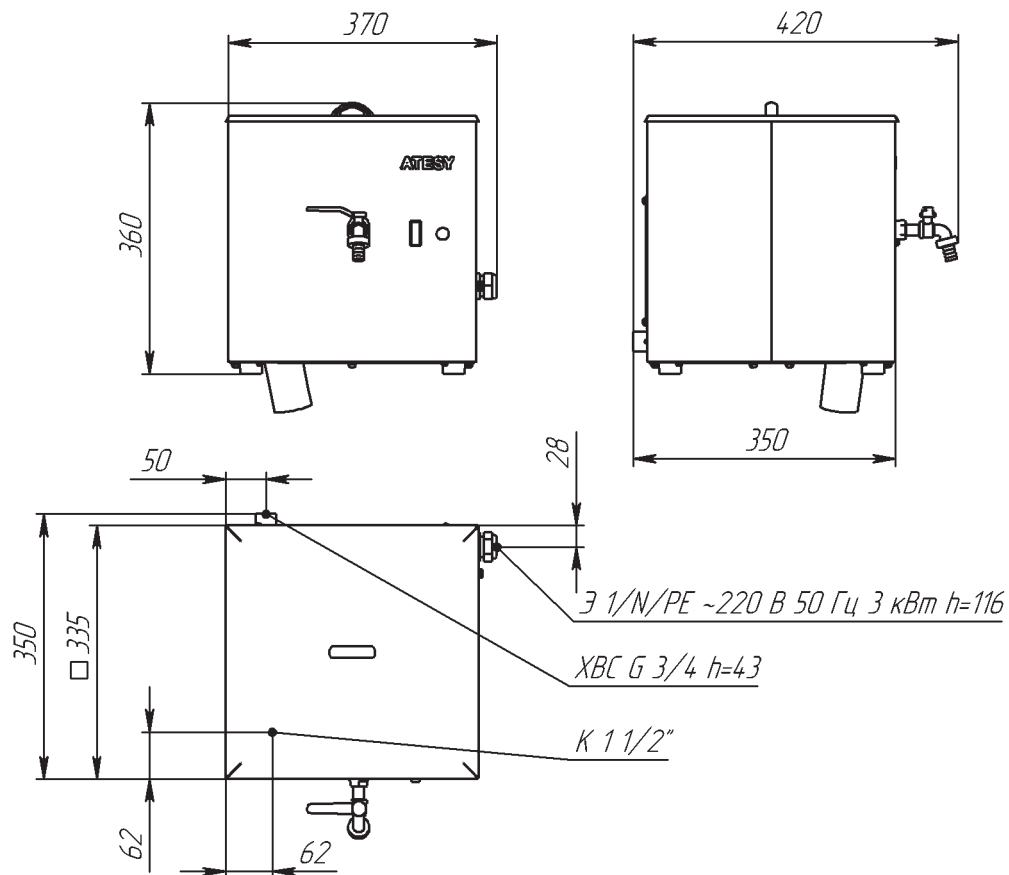
Корпус кипятильника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипятильника состоит из кипятильного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипятильный сосуд, где расположен ТЭН мощностью 3 кВт – 1шт. ТЭН осуществляет нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипятильника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипятильник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника. Кипятильник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370x420x360
Номинальная мощность	кВт	3
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Объем кипятильного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	25
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	10
Масса	кг	11



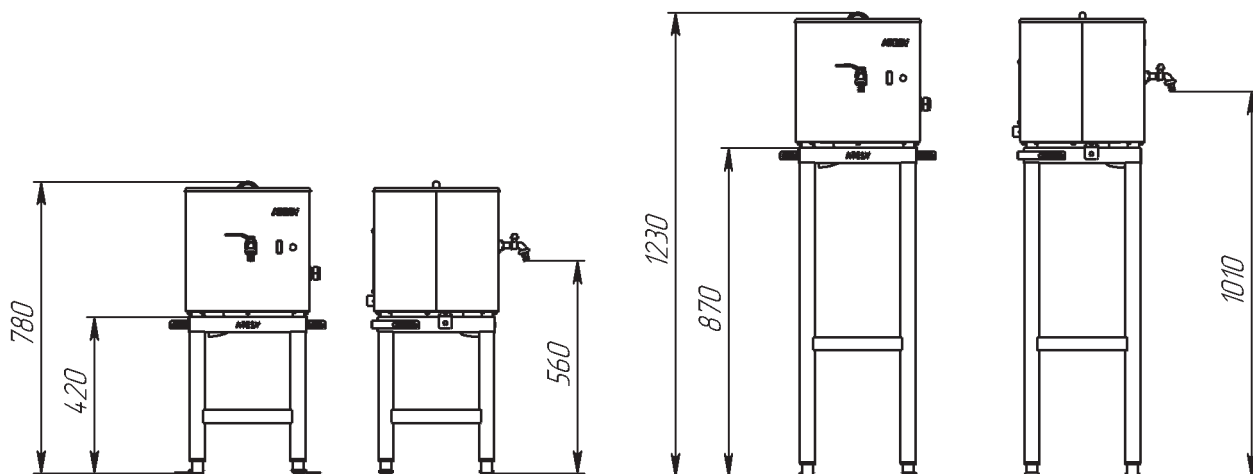
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипятильник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипятильник ПК-5
- Подставка под кипятильник ПК-3
- Подставка под кипятильник ПК

НАЗНАЧЕНИЕ

Кипяtilьник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипяtilьнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок, пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры +98°C
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипяtilьника
- Обеспечивает 50 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

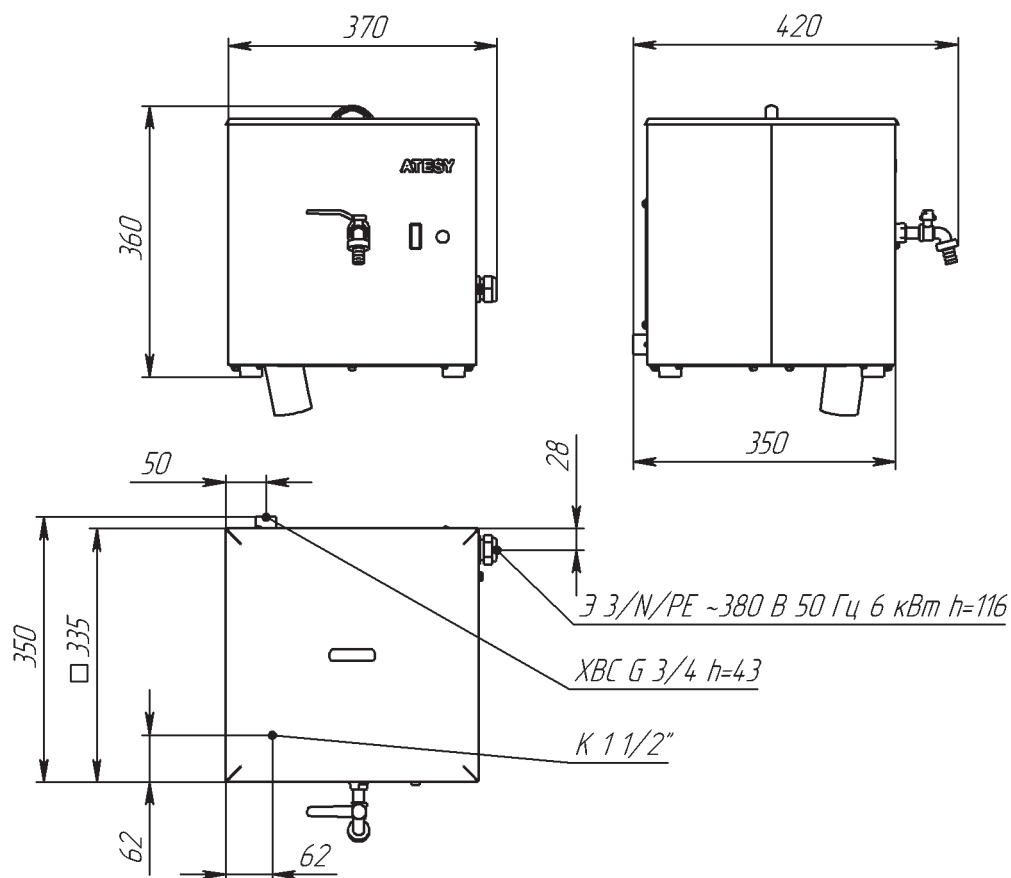
Корпус кипяtilьника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипяtilьника состоит из кипяtilьного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипяtilьный сосуд, где расположены ТЭНы мощностью 2 кВт – 3шт. ТЭНы осуществляют нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипяtilьника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипяtilьник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипяtilьника. Кипяtilьник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370×420×360
Номинальная мощность	кВт	6
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Объем кипяtilьного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	50
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	6
Масса	кг	12



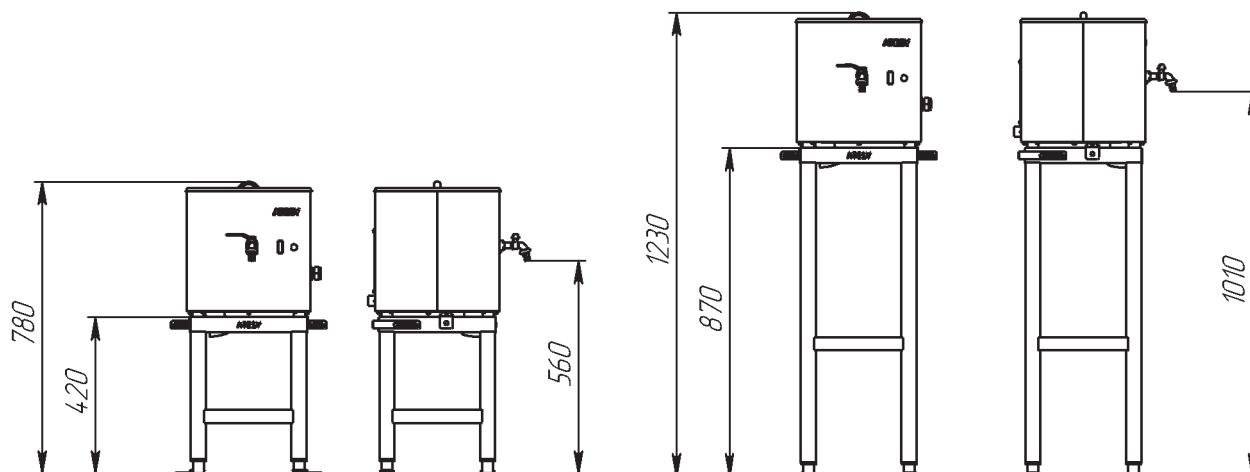
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипяtilьник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипяtilьник ПК-5
- Подставка под кипяtilьник ПК-3
- Подставка под кипяtilьник ПК

НАЗНАЧЕНИЕ

Кипятильник электрический АКНЭ «ФОНТАН» предназначен для непрерывного приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Горячая вода (кипяток), произведенная в кипятильнике, применяется при варке гарниров, овощей, сосисок,пельменей, при изготовлении горячих напитков и т. д. Кипяток может использоваться для стерилизации кухонной и столовой посуды, столовых приборов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Подготавливает и раздает кипяток гарантированной температуры +98°С
- Исключает возможность смешивания сырой воды с раздаваемым кипятком
- Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника
- Обеспечивает 100 литров кипятка в час

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

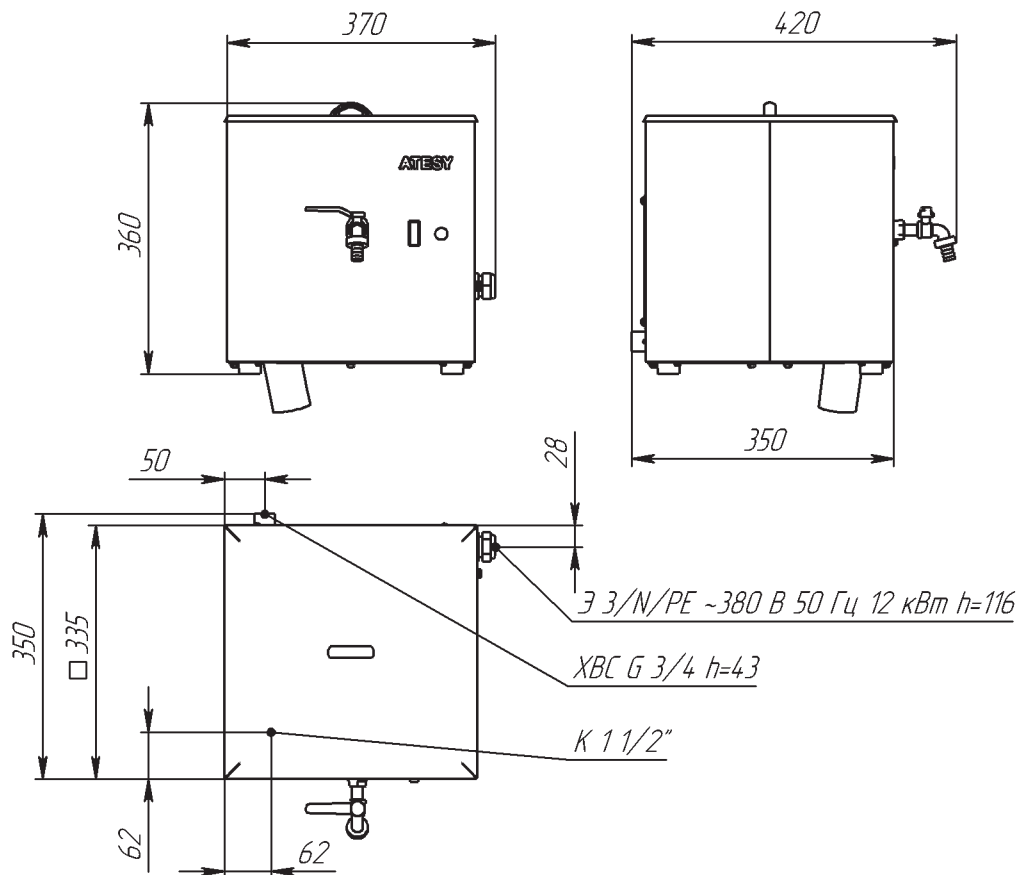
Корпус кипятильника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. Внутренняя часть кипятильника состоит из кипяточного сосуда и сборника кипятка. Они изготовлены из нержавеющей стали AISI304. Вода из водопроводной сети поступает в кипяточный сосуд, где расположены ТЭНы мощностью 4 кВт – 3шт. ТЭНы осуществляют нагрев воды до температуры кипения. В процессе кипения вода поступает в сборник кипятка. Кипяток из кипятильника можно получить путем открывания крана, расположенного на корпусе. Кипятильник оснащен блоком управления нагревом, исключающим смешивание сырой воды с раздаваемым кипятком. Специальная конструкция крышки не позволяет конденсату стекать на корпус кипятильника. Кипятильник может устанавливаться либо на имеющиеся столы, либо на специальную подставку (поставляется отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	370×420×360
Номинальная мощность	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Объем кипяточного сосуда	л	4
Объем сборника кипятка	л	2
Производительность	л/ч	100
Диапазон давления воды в водопроводной сети	кПа	50...600
Время нагрева воды до кипения	мин.	3
Масса	кг	13



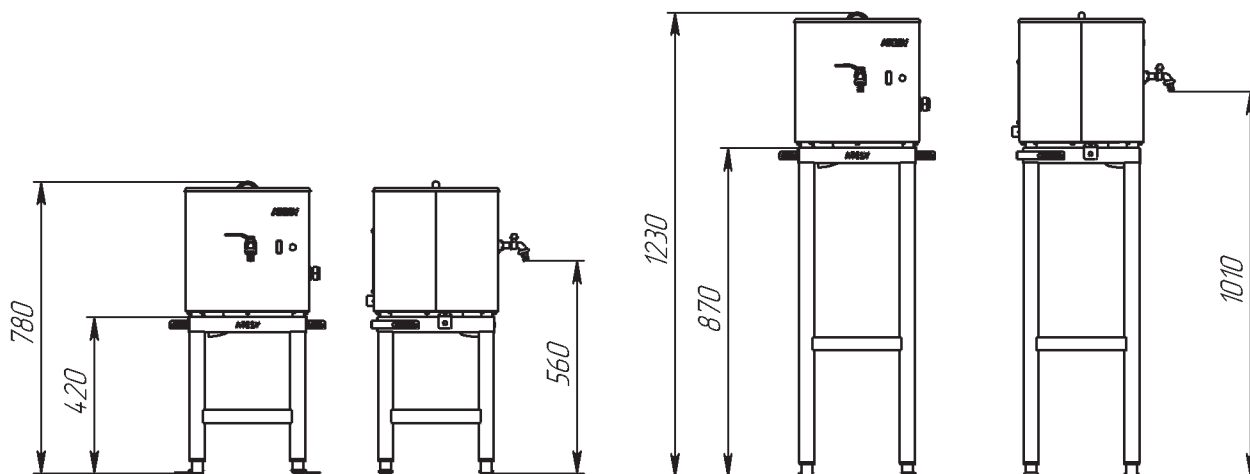
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Кипятильник на подставке:

ПК-5/420

ПК-5/870



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Подставка под кипятильник ПК-5
- Подставка под кипятильник ПК-3
- Подставка под кипятильник ПК

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Кипятильник наливного типа КН-20А предназначен для кипячения воды и поддержания температуры кипяченой воды в диапазоне +40°C...+100°C.

ПРЕИМУЩЕСТВА

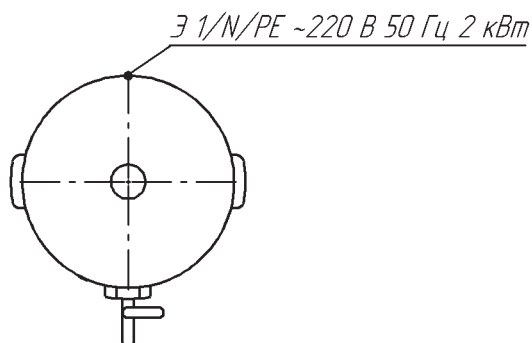
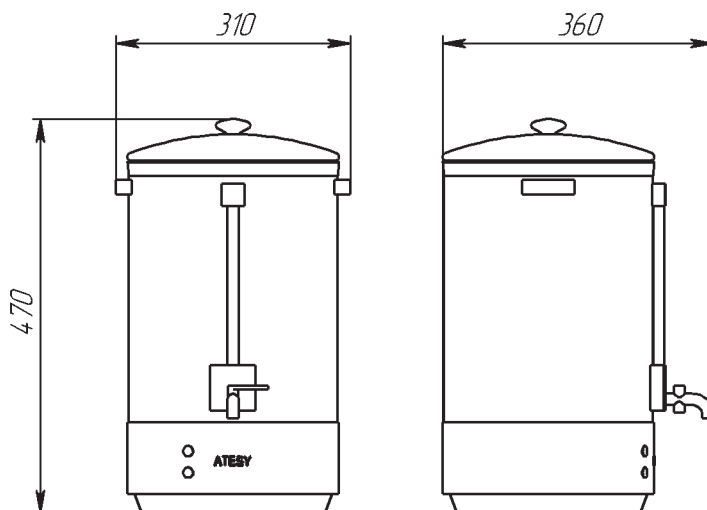
- Нагревает и автоматически поддерживает температуру воды в диапазоне +40°C...+100°C.
- Оснащен указателем уровня воды

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Кипятильник состоит из следующих основных частей: цилиндрической емкости с крышкой, изготовленных из нержавеющей стали, и нижнего пластикового корпуса. Емкость оснащена указателем уровня воды и краном для раздачи кипятка. В нижнем пластиковом корпусе установлен терморегулятор, обеспечивающий нагрев и поддержание температуры в диапазоне +40°C...+100°C. Нагрев воды осуществляется с помощью ТЭНа, установленного под днищем емкости. Кипятильник имеет две пластиковые ручки для удобства его перемещения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	310×360×470
Номинальная мощность	кВт	2
Номинальное напряжение	В	220
Полезный объем кипятильного сосуда	л	16
Масса	кг	2,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-420



ПК-870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки предназначены для установки электрокипятильников, применяемых на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет разместить как кипятильники АКНЭ «ФОНТАН», так и кипятильники других марок
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

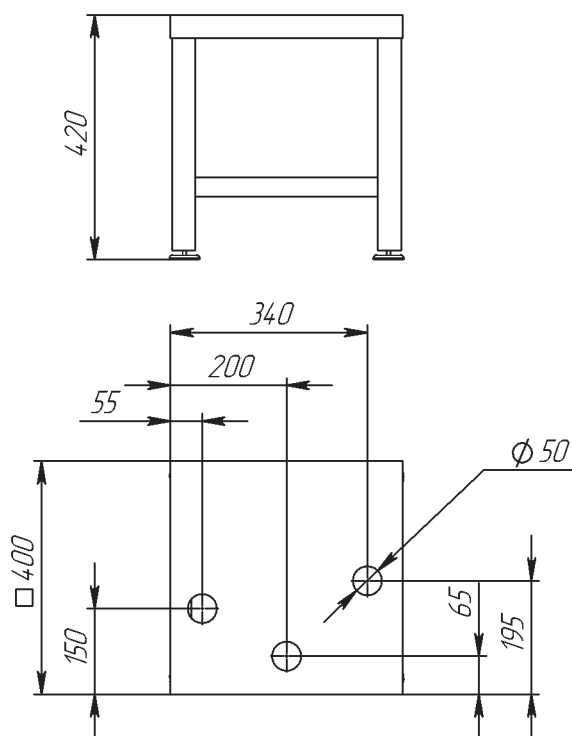
Конструкция подставки разборная. На верхней столешнице подставки расположены три отверстия для подвода к кипятильнику коммуникаций (электричество, вода, канализация). Материал столешницы и каркаса – оцинкованная сталь толщиной 1,2 мм. Опорные ножки регулируются по высоте в диапазоне ± 20 мм. Они изготовлены из нержавеющей стали с пластиковой подложкой снизу, которая предотвращает повреждение напольного покрытия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

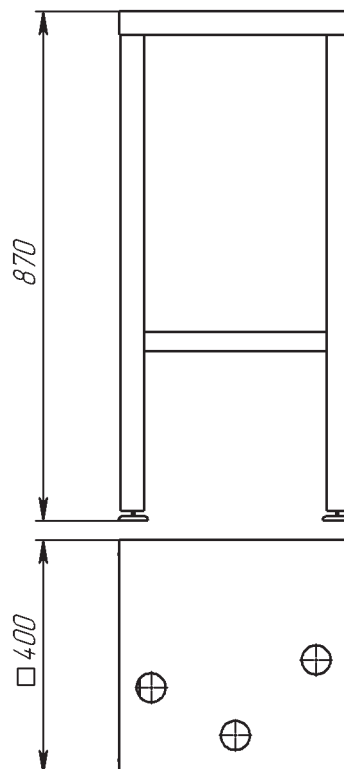
Наименование параметра	ПК-420	ПК-870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	400×400×420	400×400×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	5,5	7,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-420



ПК-870



ПК-3/420



ПК-3/870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки предназначены для установки электрокипятильников, применяемых на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Позволяет разместить как кипятильники АКНЭ «ФОНТАН», так и кипятильники других марок
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет наличия отверстий на верхней столешнице
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

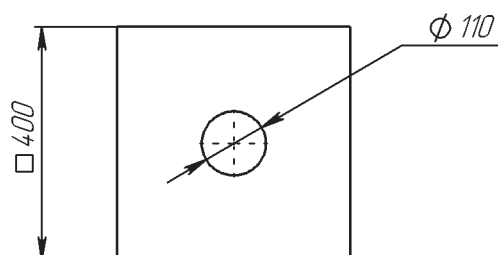
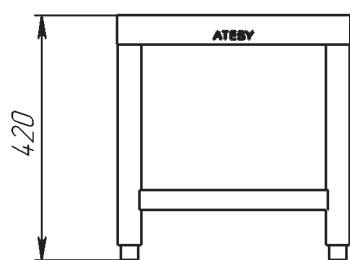
Конструкция подставки разборная. На верхней столешнице расположено отверстие диаметром 110 мм для подвода к кипятильнику коммуникаций (электричество, вода, канализация). Материал столешницы – нержавеющая сталь AISI430. Стойки выполнены из нержавеющей (AISI201) трубы Ø40 мм. В стойки запрессованы пластиковые ножки, регулируемые по высоте. Диапазон регулировки высоты составляет ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

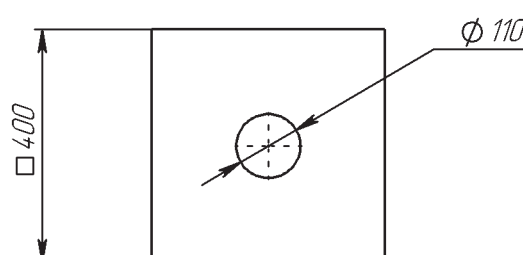
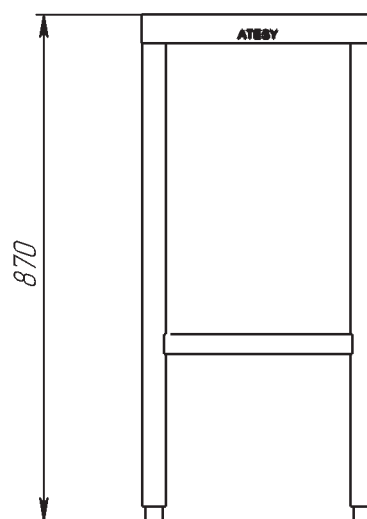
Наименование параметра	ПК-3/420	ПК-3/870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	400×400×420	400×400×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	6,0	8,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

ПК-3/420



ПК-3/870



ПОДСТАВКА ПОД КИПЯТИЛЬНИК «ФОНТАН» ПК-5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПК-5/420



ПК-5/870

**НАЗНАЧЕНИЕ**

Подставки под кипятильник ПК-5 предназначены для установки на них кипятильников АКНЭ-100, АКНЭ-50, АКНЭ-25 «ФОНТАН» на предприятиях общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

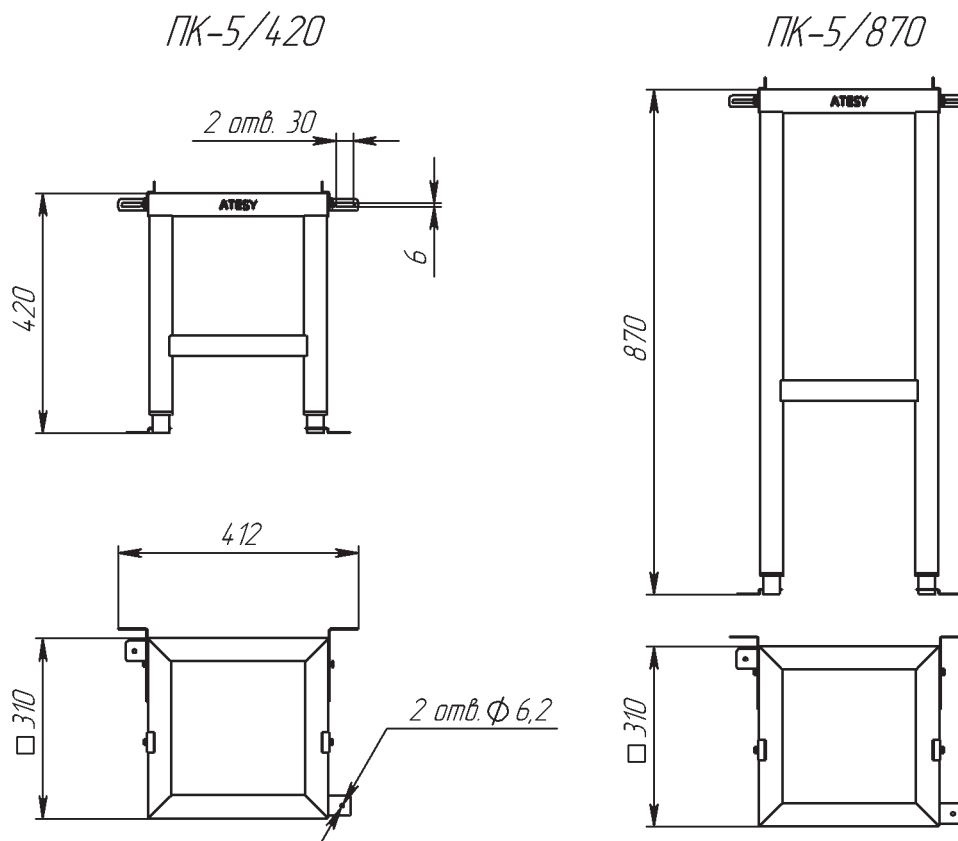
- Обеспечивает надежное крепление к полу и стене одновременно
- Обеспечивает удобное подключение к коммуникациям за счет отсутствия верхней столешницы
- Разборная конструкция экономит место при транспортировке

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция подставки разборная, выполненная из нержавеющей стали AISI430. За счет отсутствия глухой крышки обеспечивается удобство подключения кипятильника к коммуникациям (электричество, вода, канализация). Подставка оснащена креплениями для фиксации ее к полу и стене. Стойки выполнены из нержавеющей (AISI201) трубы Ø40 мм. В стойки запрессованы пластиковые ножки, регулируемые по высоте. Диапазон регулировки высоты составляет ±20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	ПК-5/420	ПК-5/870
Подходит для	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100	АКНЭ-25 АКНЭ-50 АКНЭ-100
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	310×310×420	310×310×870
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на крышку, кг	40	40
Масса	3,8	5,0

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Печь конвекционная «Тоскана» предназначена для выпекания изделий из теста, приготовления и разогрева пищи на объектах общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус и камера печи изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- Таймер обеспечивает автоматизацию процесса приготовления
- Подсветка камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать процесс выпекания
- Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры

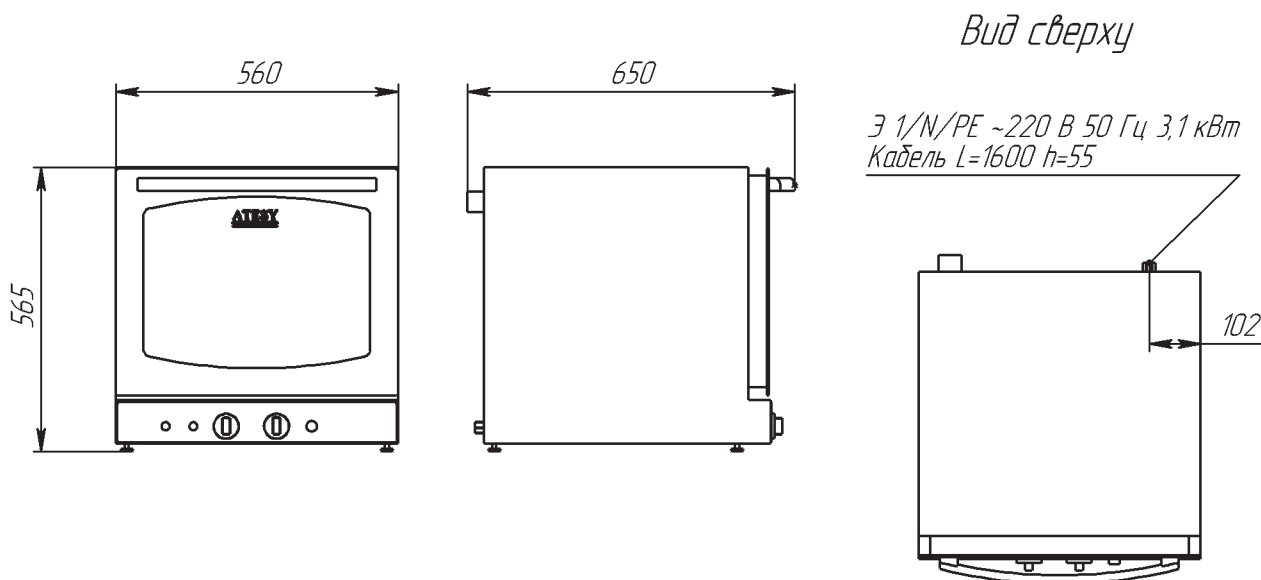
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Откидывающаяся дверца печи выполнена из термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутри камеры расположены четыре уровня направляющих для противней размером 430x330 мм. Расстояние между уровнями составляет 75 мм. В комплект поставки входят алюминиевые противни – 4 шт. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Печь имеет электромеханическую систему управления. Регулировка температуры камеры в диапазоне +60°...+270°С осуществляется с помощью терморегулятора. Для автоматизации процесса приготовления печь имеет таймер на 120 минут. Таймер автоматически отключает работу печи по истечении установленного времени. Таймер имеет положение «бесконечная работа». Печь оснащена подсветкой камеры.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	560x650x565
Номинальная мощность	кВт	3,1
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Диапазон регулирования температуры	°С	+60...+270
Размер противней (длина×ширина)	мм	430x330
Масса	кг	33

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ПЕЧЬ КОНВЕКЦИОННАЯ «ТОСКАНА» КП-4-430/330-01-У

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



НАЗНАЧЕНИЕ

Печь конвекционная «Тоскана» предназначена для выпекания изделий из теста, приготовления и разогрева пищи на объектах общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус и камера печи изготовлены из пищевой нержавеющей стали
- Таймер обеспечивает автоматизацию процесса приготовления
- Подсветка камеры и стеклянная дверь позволяют визуально контролировать приготовление блюд
- Интенсивная конвекция способствует равномерному распределению температуры внутри камеры
- Функция пароувлажнения улучшает качество выпечки

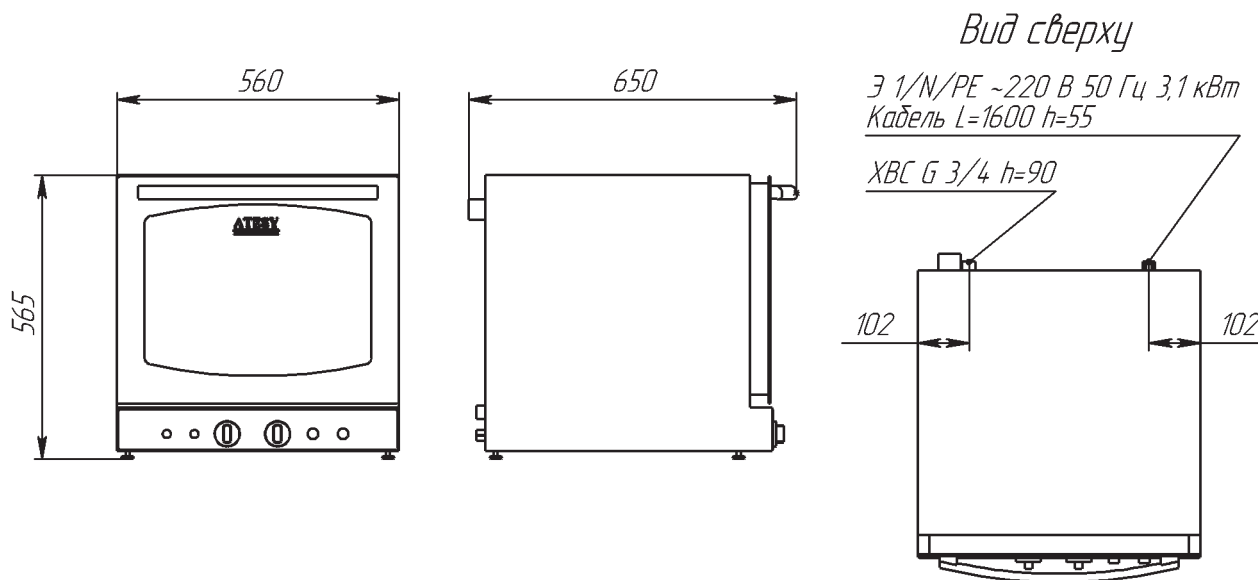
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус и камера печи изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Откидывающаяся дверца печи выполнена из термостойкого стекла. Она имеет двойное остекление для защиты обслуживающего персонала от ожогов при случайном прикосновении. Внутри камеры расположены 4 уровня направляющих для противней размером 430x330 мм. Расстояние между уровнями составляет 75 мм. В комплект поставки входят алюминиевые противни – 4 шт. Нагрев осуществляется с помощью ТЭНов, установленных вокруг вентилятора. Печь имеет электромеханическую систему управления. Регулировка температуры камеры в диапазоне +60°...+270°С осуществляется с помощью терморегулятора. Для автоматизации процесса приготовления печь имеет таймер на 120 минут. Таймер автоматически отключает работу печи по истечении установленного времени. Таймер имеет положение «бесконечная работа». Печь оснащена подсветкой камеры. Печь имеет возможность пароувлажнения камеры. Подача пара осуществляется при нажатии кнопки «ПАР».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	560x650x565
Номинальная мощность	кВт	3,1
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный переменный
Диапазон регулирования температуры	°С	+60...+270
Размер противней (длина×ширина)	мм	430x330
Давление воды в водопроводной сети	кПа	150...600
Масса	кг	34

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит вторых блюд предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Может эксплуатироваться как в составе технологической линии, так и отдельно
- Нагрев гастроемкостей осуществляется горячим паром, что исключает подгорание продукта
- Предназначен для размещения гастроемкостей глубиной до 150 мм
- Имеется отсек с распашными дверями для хранения посуды и инвентаря

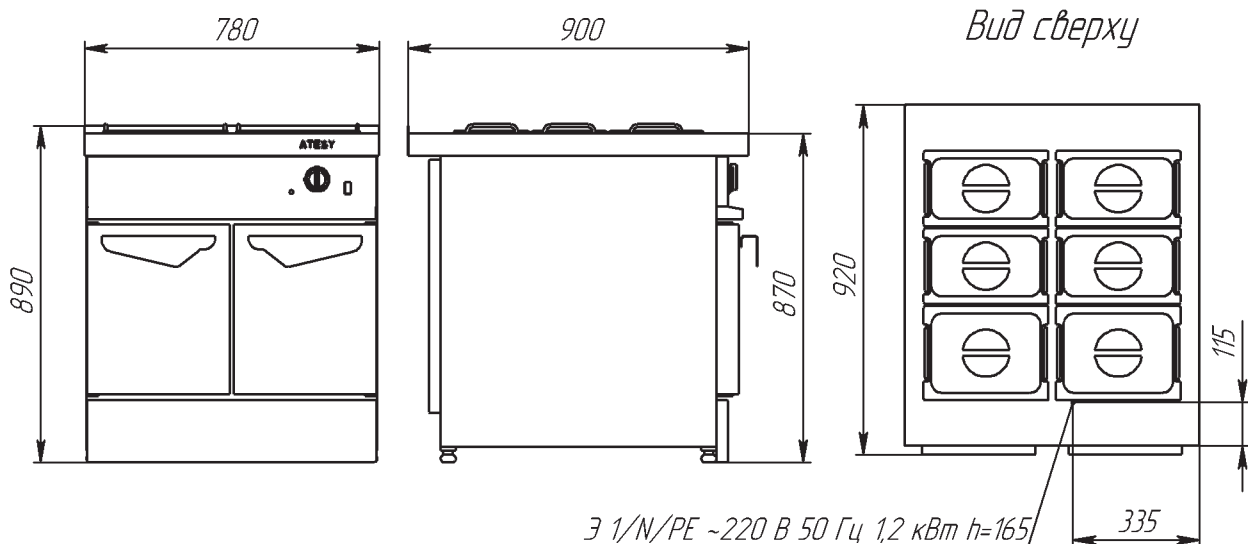
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430. В столешницу установлена герметичная, выполненная из нержавеющей стали, ванна. В ванне расположен ТЭН мощностью 1,2 кВт – 1 шт. Тип подогрева гастроемкостей – «паровой». Вода в ванну заливается вручную. В ванну могут устанавливаться гастроемкости GN-1/1 максимальной глубиной 150 мм – 2 шт. В гастроемкостях поддерживается температура, максимально – +90°C. Регулировка температуры нагрева гастроемкостей осуществляется терморегулятором. Мармит оснащен опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. В комплект модуля входят гастроемкости с ручками и крышками GN-1/2x150 – 2 шт., GN-1/3x150 – 4шт. Под столешницей мармита расположен отсек для хранения посуды и инвентаря, оснащенный одной полкой и двумя распашными дверями. С фасадной стороны мармита установлен нержавеющей плитинус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780x900x890
Номинальная мощность	кВт	1,2
Номинальное напряжение	В	220
Диапазон регулирования температуры	°С	+55...+90
Время разогрева воды в ванне до 90°C	мин.	35
Максимальный объем воды в ванне	л	11,5
Масса	кг	100

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Нейтральный стол используется в качестве рабочей поверхности и обработки пищевых продуктов на кухне, а также для установки дополнительного оборудования.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Может эксплуатироваться как в составе технологической линии, так и отдельно
- Имеется отсек с распашными дверями для хранения посуды и инвентаря

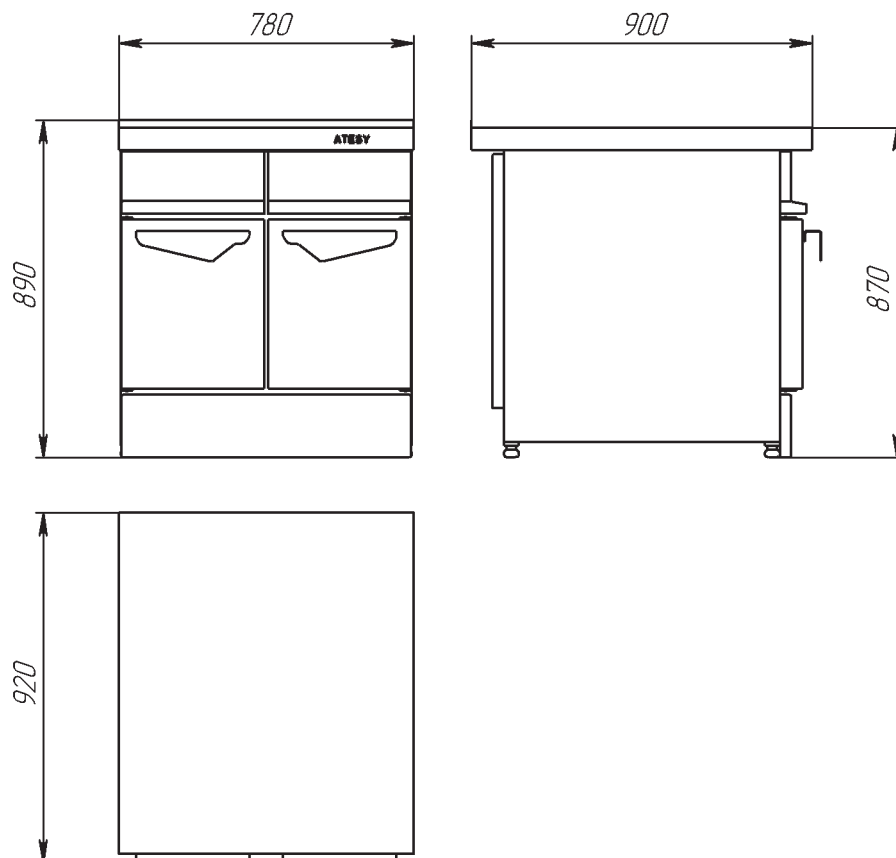
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430 и усилена листом ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Стол оснащен опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ± 20 мм. Под столешницей расположены два выдвинных ящика и отсек для хранения посуды и инвентаря. Отсек оснащен одной полкой и двумя распашными дверями. С фасадной стороны установлен нержавеющий плинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780x920x890
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу	кг	100
Масса	кг	98

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница предназначена для приготовления во фритюре различных кулинарных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Может эксплуатироваться как в составе технологической линии, так и отдельно
- Две ванны и вместительные фритюрные садки из перфорированной нержавеющей стали позволяют одновременно готовить разные продукты
- Холодная зона в ваннах продлевает срок использования фритюра
- Откидывающиеся блоки ТЭНов обеспечивают удобство санитарной обработки ванн
- Крышки ванн предотвращают разбрызгивание фритюра во время готовки
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа
- Проходит в стандартные дверные проемы
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Регулируемые опоры позволяют компенсировать возможные неровности пола

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

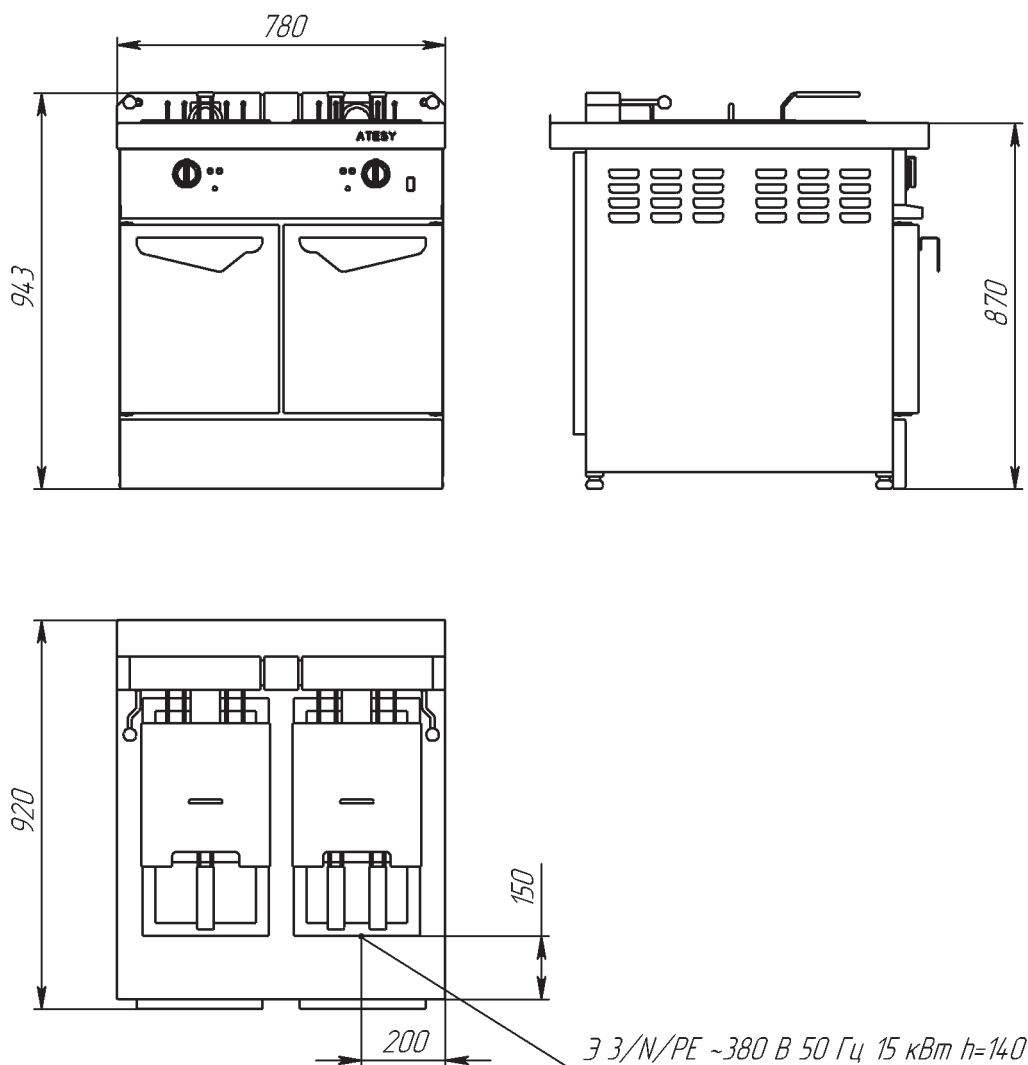
Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница выполнена из нержавеющей стали AISI430. В столешницу установлены две герметичные, выполненные из нержавеющей стали, фритюрные ванны. В каждой ванне расположен блок ТЭНов общей мощностью 7,5 кВт. Блоки ТЭНов могут откидываться вверх, освобождая фритюрную ванну для облегчения санитарной обработки ванн. Рабочая ванна делится на две зоны: верхнюю (горячую) и нижнюю (холодную). Температура горячей зоны - +190°C, а температура холодной зоны не превышает +90°C. В холодную зону выпадают в осадок частицы обрабатываемых продуктов и, находясь при низкой температуре длительное время, не ухудшают качество фритюра продуктами сгорания. Снизу каждая ванна имеет кран для слива отработанного фритюра. Регулировка температуры фритюра производится с помощью терморегулятора. Диапазон регулировки составляет +50°...+190°C. Для предотвращения возгорания фритюра в каждой ванне установлен термоограничитель. В комплект поставки фритюрницы входят три садки. Фритюрница оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны нержавеющей плитинус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780×920×943
Номинальная мощность	кВт	15
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Диапазон регулирования температуры	°С	+50...+190
Номинальная мощность ТЭНа	кВт	2,5
Количество ванн	шт.	2
Количество ТЭНов в блоке (одна ванна)	шт.	3
Номинальная мощность одной ванны	кВт	7,5
Объем одной ванны	л	28
Максимальный объем фритюра, заливаемого в одну ванну	л	15,5
Максимальная загрузка в одну корзину, не более (малую/большую)	кг	(1,2/2,5)
Время разогрева фритюра до 190°С, не более	мин.	15
Масса	кг	100

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Электросковорода (жарочная поверхность) предназначена для обжаривания на гладкой или ребристой поверхности различных блюд из мяса, рыбы, овощей.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Большая площадь жарочной поверхности из углеродистой стали
- Плавная регулировка температуры жарочной поверхности
- Сочетание гладкой и ребристой поверхностей позволяет применять разные варианты обжарки
- Оснащена специальным лотком для сбора жира с жарочной поверхности
- Имеется отсек для хранения посуды и инвентаря
- Жарочная поверхность имеет бортик для предотвращения разбрызгивания жира
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа
- Проходит в стандартные дверные проемы
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Регулируемые опоры позволяют компенсировать возможные неровности пола

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная, выполнена из нержавеющей стали AISI430. Габариты жарочной поверхности 750х680 мм. Жарочная поверхность выполнена из углеродистой стали и разделена на две зоны. Одна зона - гладкая, вторая - рифленая. Толщина жарочной поверхности составляет 10 мм. Наличие бортиков по периметру жарочной поверхности предотвращает разбрызгивания масла в процессе жарки. По центру со стороны обслуживающего персонала имеется отверстие для стока жира и лоток для сбора жира. Температура на поверхности регулируется терморегулятором. Диапазон регулировки температуры +70°С...+250°С. Под столешницей электросковороды расположен открытый отсек для хранения посуды и инвентаря. Электросковорода оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющий плинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.



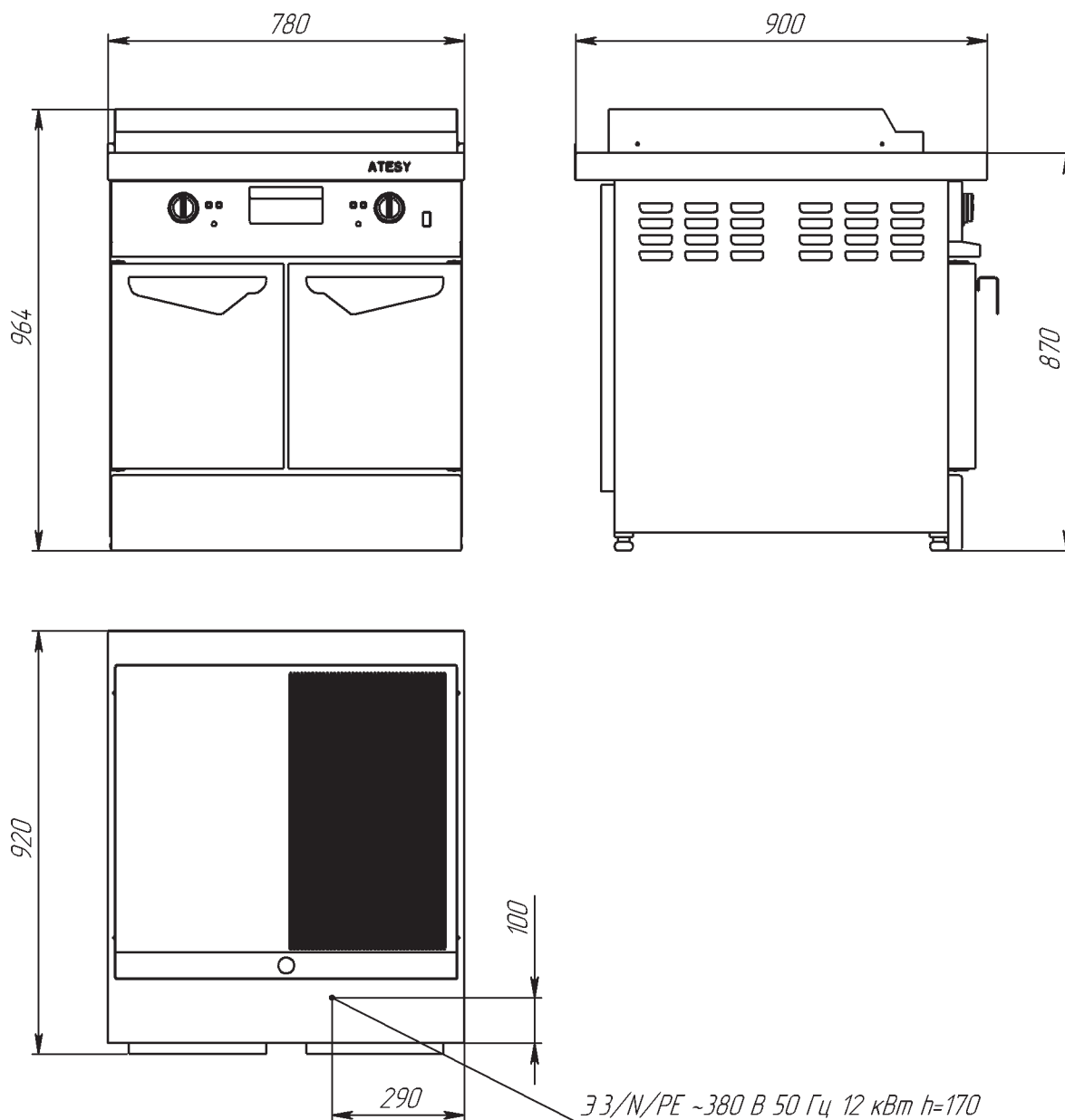
ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА-М (ЖАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780×920×964
Номинальная мощность	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Диапазон регулирования температуры	°С	+70...+250
Время разогрева жарочной поверхности до 250°С	мин.	15
Размер жарочной поверхности (длина×ширина)	мм	750×680
Масса	кг	110

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Электросковорода с подъемной чашей предназначена для жарки, тушения, пассерования и припускания продуктов при приготовлении мясных, рыбных и овощных блюд.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Чаша, днище которой изготовлено из углеродистой стали, исключает пригорание продукта к жарочной поверхности
- Сковорода снабжена механизмом подъема и опускания чаши
- Плавная регулировка температуры жарочной поверхности
- Крышка предотвращает потерю тепла и осуществляет надежный сбор конденсата в закрытом и открытом положениях
- Легко перемещается гидравлической тележкой к месту монтажа
- Проходит в стандартные дверные проемы
- Удобство подключения к электросети: электроколодка на фасадной части
- Регулируемые опоры позволяют компенсировать возможные неровности пола

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Габариты чаши 720х600х215 мм. Чаша сковороды выполнена из нержавеющей стали. Жарочная поверхность чаши изготовлена из углеродистой стали толщиной 10 мм, специально обработанной для предотвращения пригорания продукта. Нагрев днища чаши осуществляется ТЭНами. Регулировка температуры нагрева осуществляется с помощью терморегулятора. Электрическая сковорода имеет ручной механизм опрокидывания чаши, который приводится в действие маховиком, расположенным на фасадной стороне. Чашу закрывает крышка, которая при поднятии фиксируется в открытом положении. Крышка предотвращает потерю тепла в процессе приготовления блюд и осуществляет надежный сбор конденсата в закрытом и открытом положениях. Электросковорода оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ± 20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющий плинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.



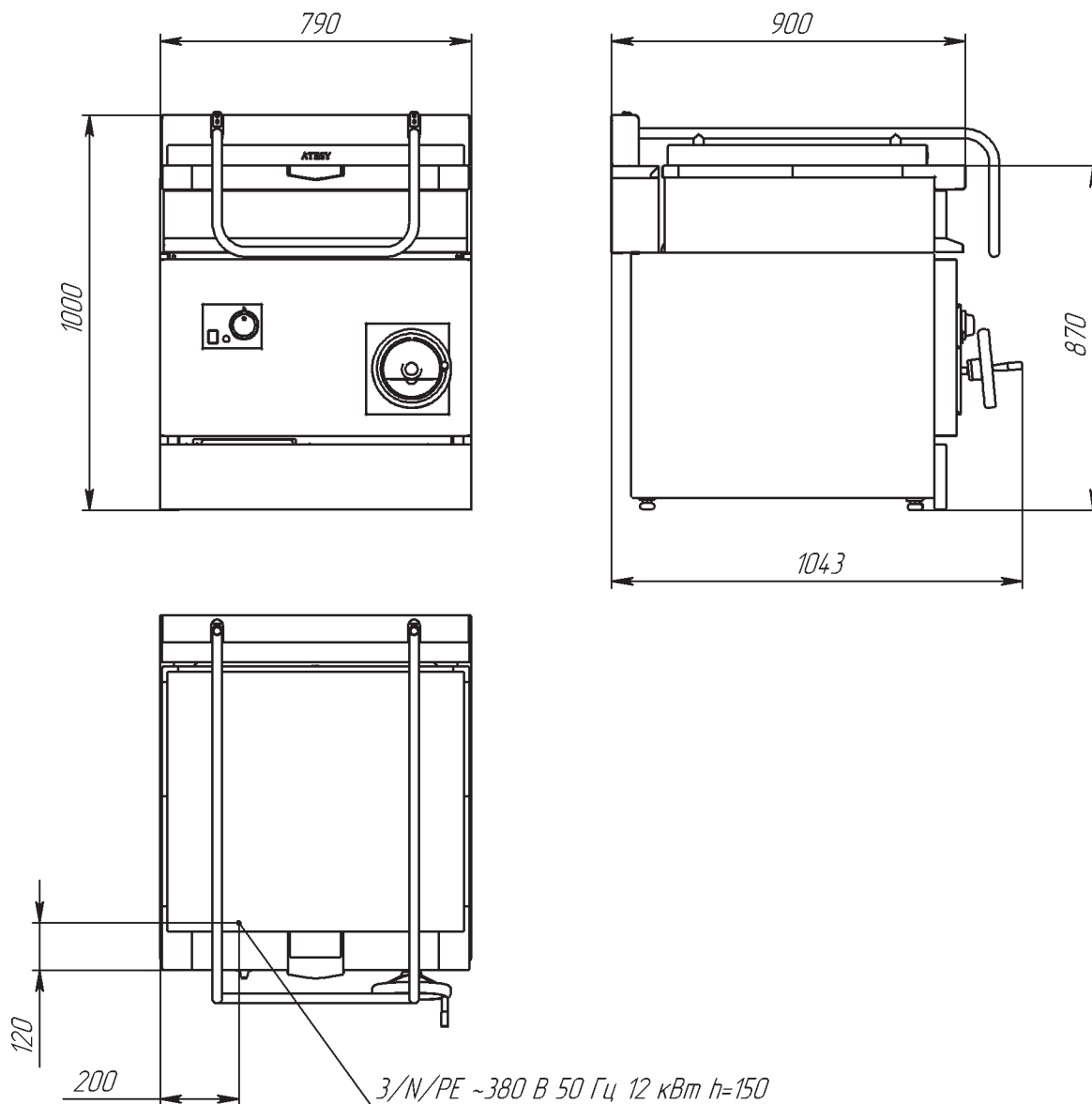
ЭСЧ-9-0.5-12 ЭЛЕКТРОСКОВОРОДА С ПОДЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	790×1043×1000
Номинальная мощность	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Диапазон регулирования температуры	°С	+50...+270
Время разогрева сковороды до рабочей температуры 240°С, не более	мин.	14
Номинальная вместимость чаши	дм ³	80
Площадь дна чаши	м ²	0,43
Внутренние размеры чаши (длина×ширина×высота)	мм	720×600×215
Масса	кг	210

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадные элементы плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340х340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Включение и регулировка температуры нагрева конфорки осуществляется 3-позиционным пакетным переключателем. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Под столешницей плиты расположен открытый отсек для хранения посуды и инвентаря. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющей плитинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

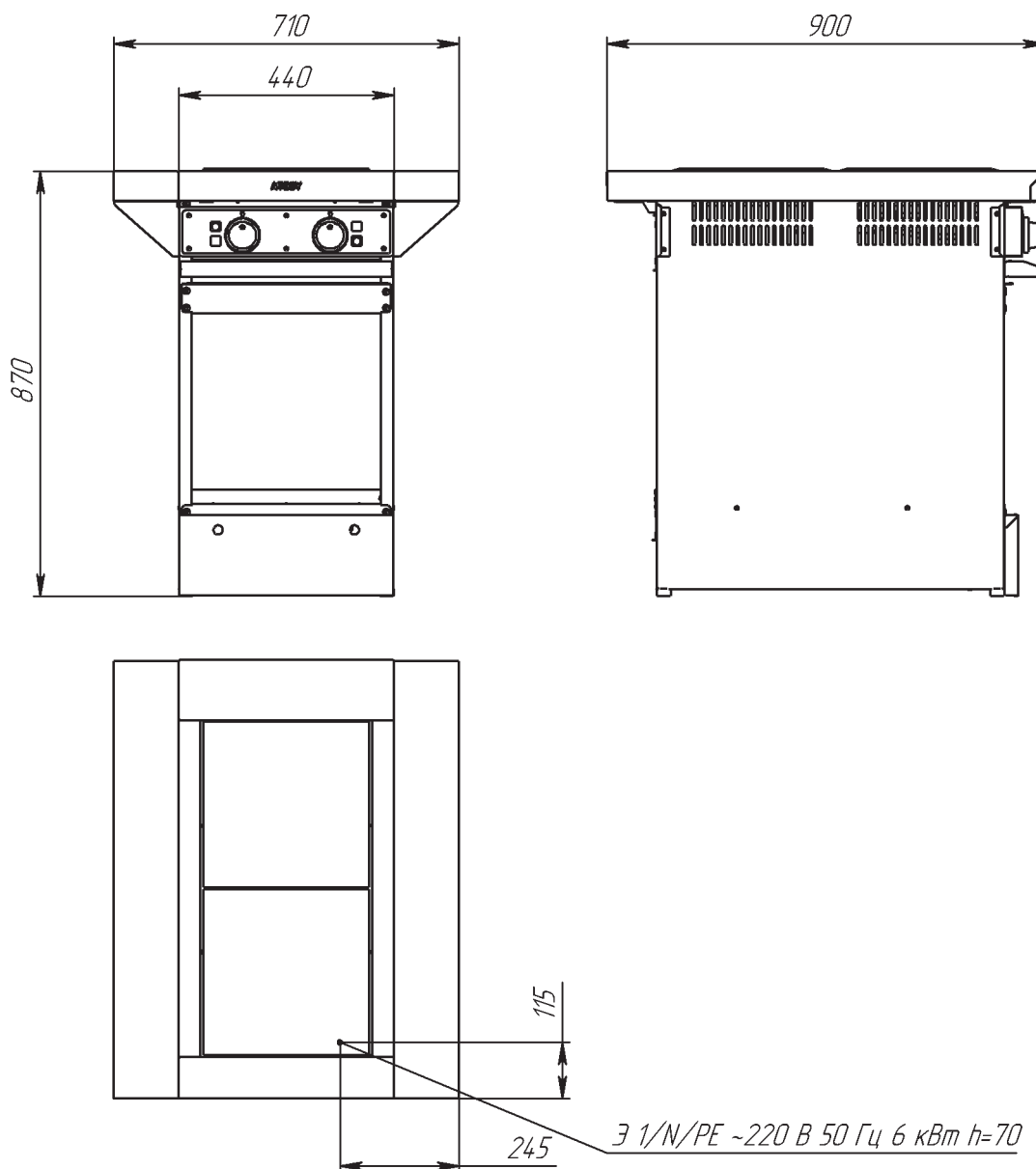


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	440(710*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	6
Номинальное напряжение	В	220
Род тока	-	однофазный
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	2
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,23
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	75

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в налитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадные элементы плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340х340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Включение и регулировка температуры нагрева конфорки осуществляется 3-позиционным пакетным переключателем. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Под столешницей плиты расположен открытый отсек для хранения посуды и инвентаря. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющей плитинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

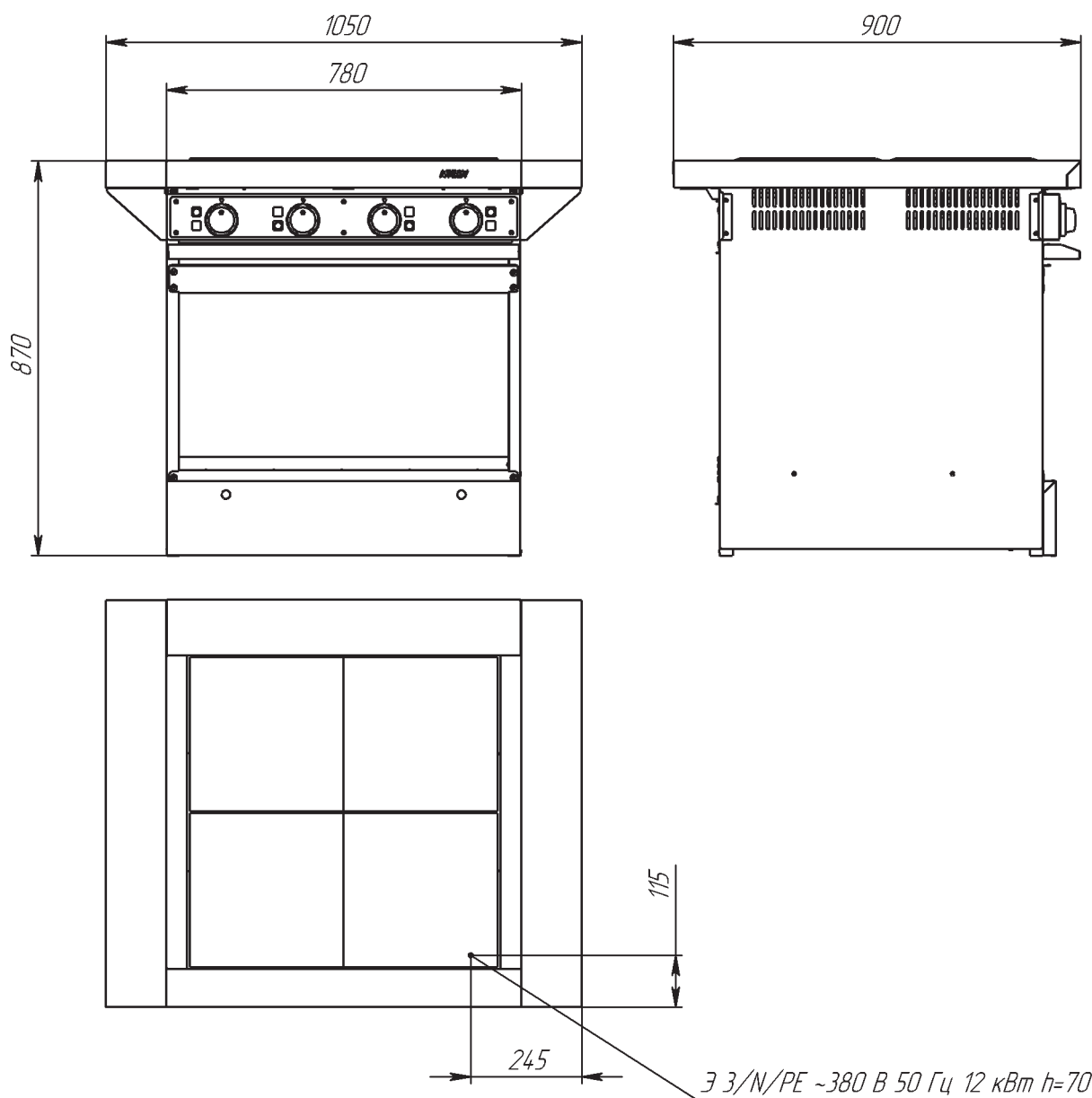


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780(1050*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	12
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	4
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,46
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	100

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадные элементы плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340х340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Включение и регулировка температуры нагрева конфорки осуществляется 3-позиционным пакетным переключателем. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Под столешницей плиты расположен открытый отсек для хранения посуды и инвентаря. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющей плитинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

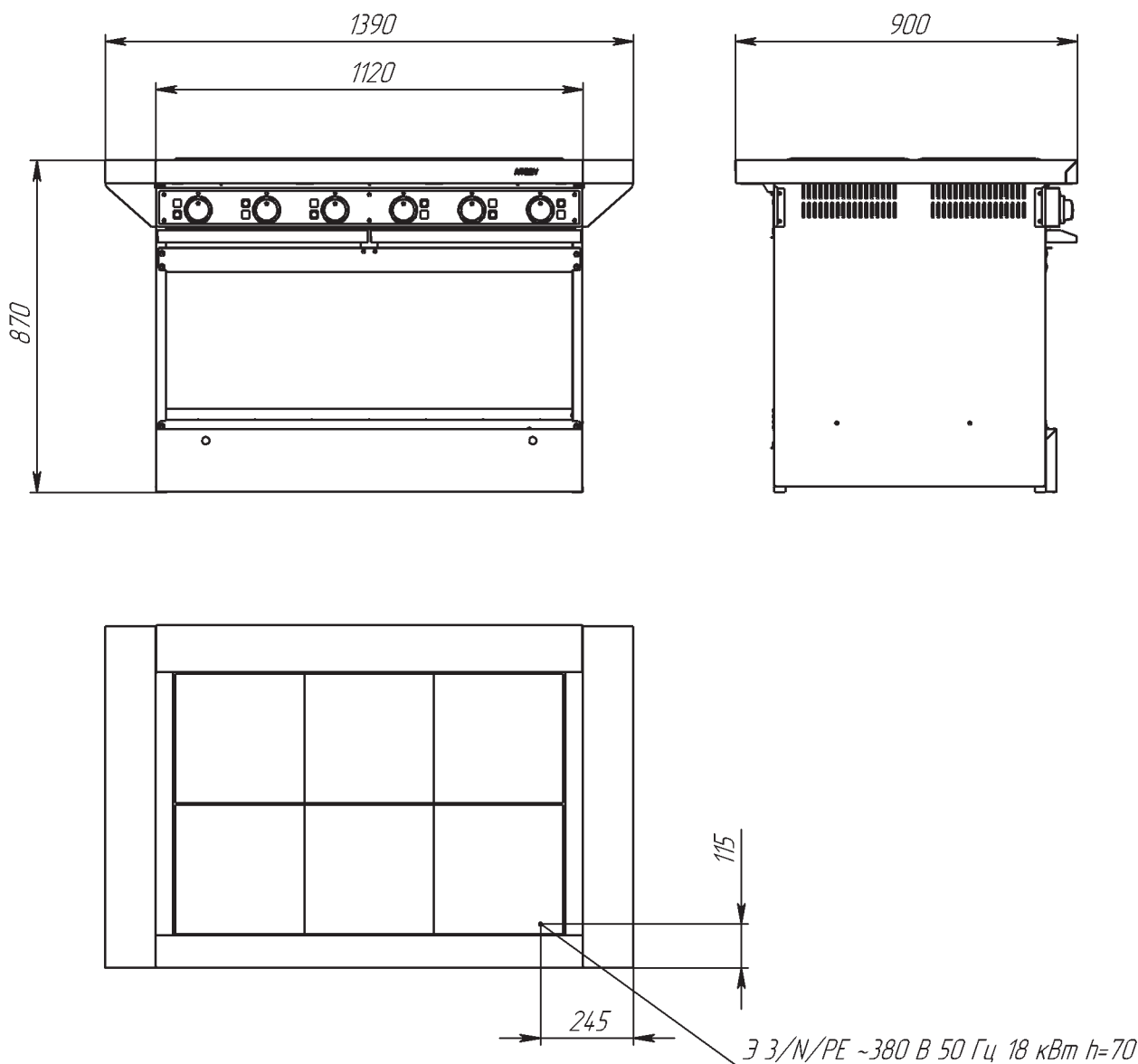


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1120(1390*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	18
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	6
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,69
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	150

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита 4-конфорочная с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки и выпечки в жарочном шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1)
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадная часть плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340x340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Включение и регулировка температуры нагрева конфорки осуществляется 3-позиционным пакетным переключателем. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1) имеет пять уровней для размещения противней (гастроёмкостей). В комплект поставки входят гастроёмкости: GN 2/1x20 мм – 2 шт., GN 2/1x40 мм – 1 шт. Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Включение работы ТЭНов в блоке осуществляется с помощью пакетного переключателя. Регулировка температуры нагрева духового шкафа осуществляется с помощью терморегулятора. Диапазон регулировки температуры шкафа +50°C...+270°C. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющей стальной плинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

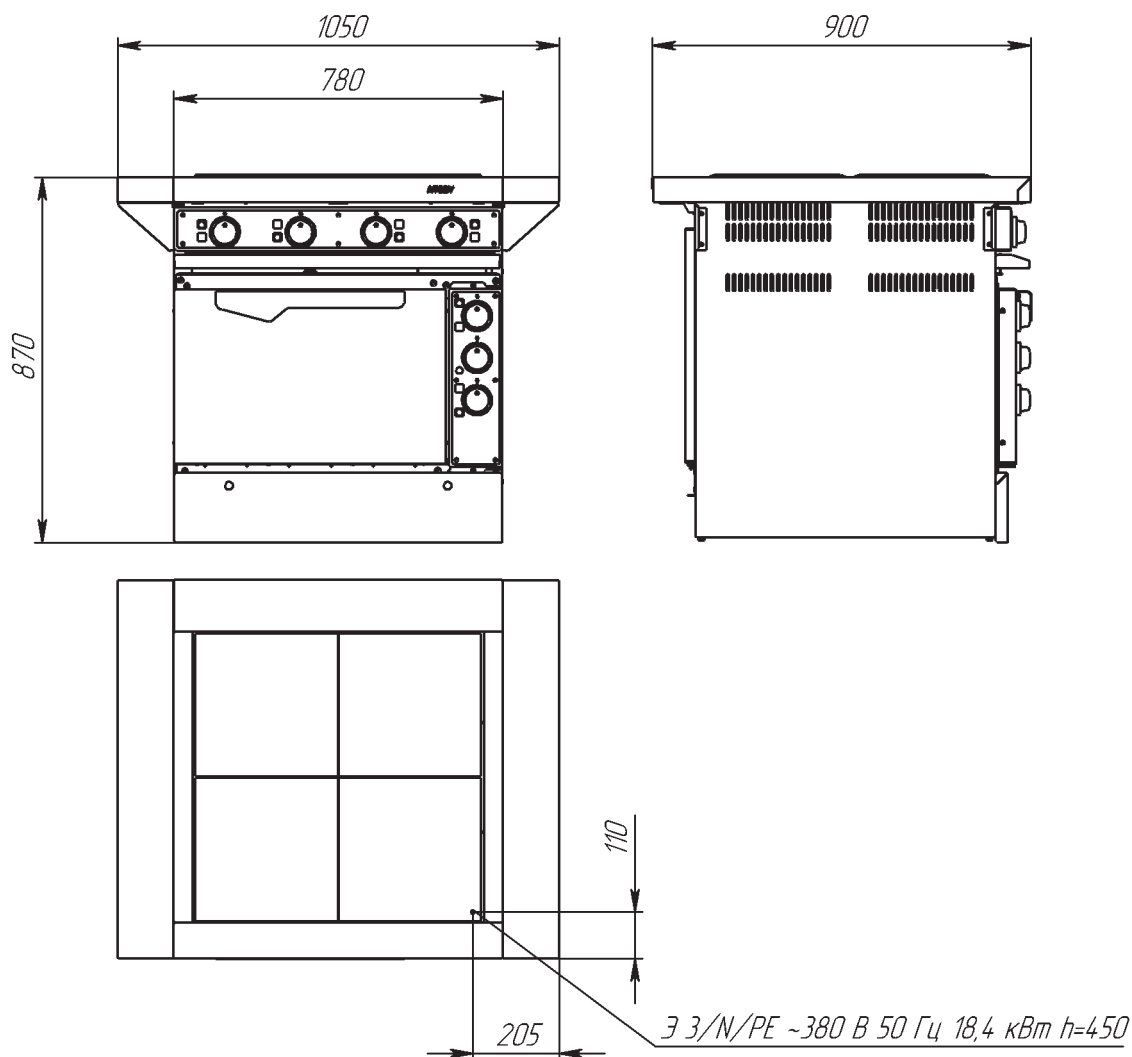


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780(1050*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	18,4
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	4
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,46
Общая потребляемая мощность духового шкафа	кВт	6,4
Внутренние размеры духового шкафа (длина×ширина×высота)	мм	670×560×390
Диапазон регулирования температуры в духовом шкафу	°С	+50...+270
Время разогрева объема духового шкафа	мин.	20...30
Количество уровней в духовом шкафу	ур.	5
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	140

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1)
- Имеется отсек для хранения посуды и инвентаря
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадная часть плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340x340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Включение и регулировка температуры нагрева конфорки осуществляется 3-позиционным пакетным переключателем. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1) имеет пять уровней для размещения противней (гастроёмкостей). В комплект поставки входят гастроёмкости: GN 2/1x20 мм – 2 шт., GN 2/1x40 мм – 1 шт. Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Включение работы ТЭНов в блоке осуществляется с помощью пакетного переключателя. Регулировка температуры нагрева духового шкафа осуществляется с помощью терморегулятора. Диапазон регулировки температуры шкафа +50°C...+270°C. Слева от духового шкафа расположен отсек с распашной дверью, предназначенный для хранения кухонной посуды и инвентаря. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм. С фасадной стороны установлен нержавеющий плинтус, предотвращающий попадание грязи под модуль и облегчающий санитарную уборку помещения.

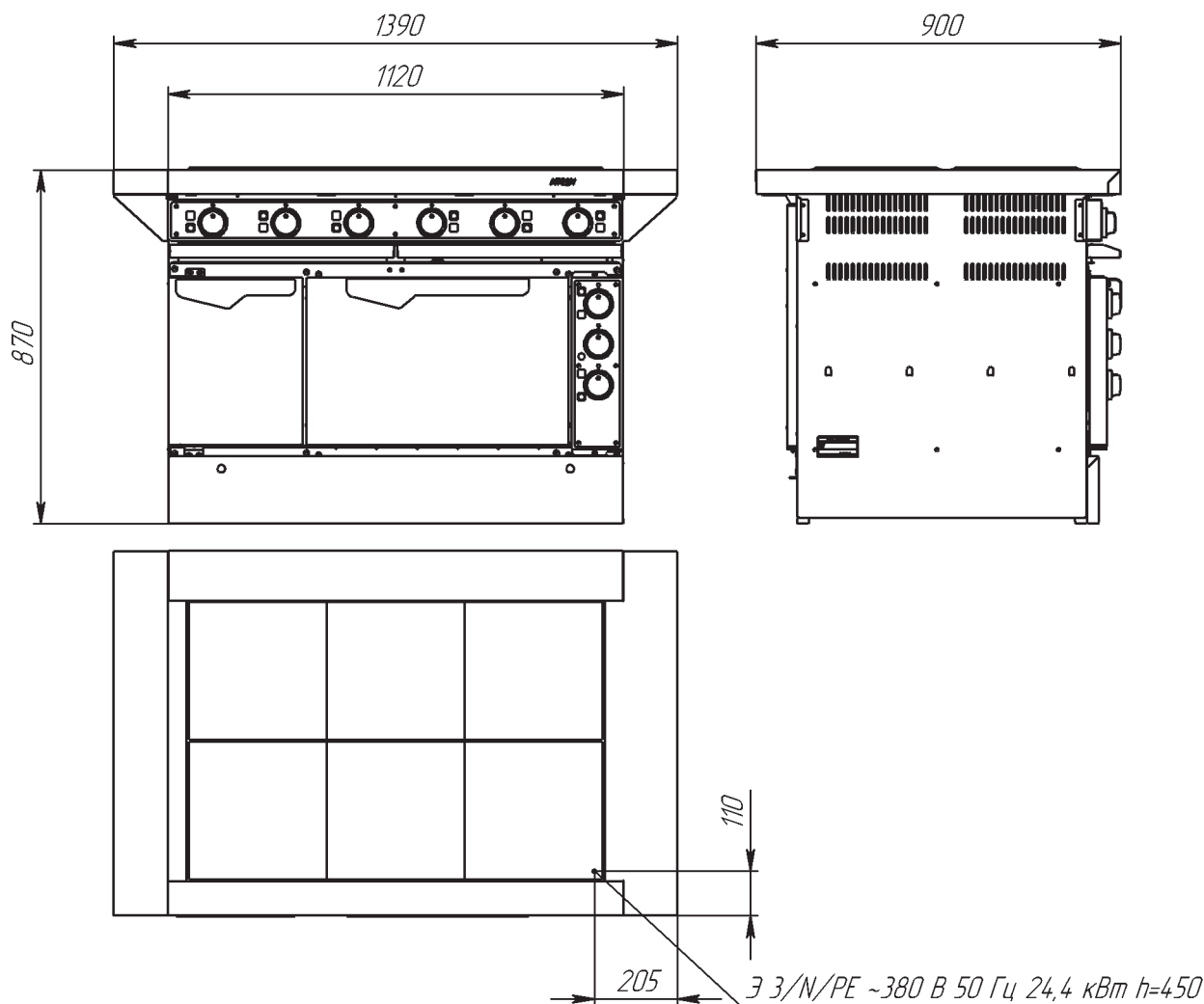


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1120(1390*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	24,4
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	6
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,69
Общая потребляемая мощность духового шкафа	кВт	6,4
Внутренние размеры духового шкафа (длина×ширина×высота)	мм	670×560×390
Диапазон регулирования температуры в духовом шкафу	°С	+50...+270
Время разогрева объема духового шкафа	мин.	20...30
Количество уровней в духовом шкафу	ур.	5
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	210

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Плита 4-конфорочная с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки и выпечки в жарочном шкафу кулинарных и кондитерских изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конфорки создают единую нагревательную поверхность, что обеспечивает свободное перемещение по ним баков и кастрюль
- Конфорки из жаропрочной углеродистой стали не подвержены растрескиванию
- Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев
- Конфорки легко демонтируются с плиты для производства ремонтных работ
- Съемные боковые столики увеличивают рабочую поверхность плиты
- Гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1)
- Плита легко проходит в стандартные дверные проемы
- Монтаж к электросети прост и удобен, поскольку происходит с фасадной стороны
- Регламентные технические работы и ремонт плиты обеспечиваются с фасадной стороны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, бескаркасная. Столешница и фасадная часть плиты выполнены из нержавеющей стали AISI430. Корпус плиты – из оцинкованной стали. Конфорки квадратной формы (340x340 мм) изготовлены из углеродистой жаропрочной стали. Конструкция конфорки обеспечивает высокую скорость нагрева (до +300°C за 20 мин.). Конфорка оснащена термоограничителем, который отключает нагрев одного из ТЭНов при достижении температуры на конфорке +350°C. Наличие термоограничителя в конфорке позволяет экономить электроэнергию и продлевает срок службы конфорки, исключая ее перегрев. Особая схема теплоизоляции панели управления позволяет сохранять на ее поверхности температуру, не превышающую +50°C, что предохраняет обслуживающий персонал от ожогов. В комплект поставки плиты входят два боковых столика, увеличивающих рабочую поверхность плиты. Под столешницей плиты расположен гастронормированный духовой шкаф (GN 2/1). В комплект поставки входят гастроемкости: GN 2/1x20 мм – 1 шт., GN 2/1x40 мм – 1 шт. Духовой шкаф имеет четыре уровня для размещения противней (гастроемкостей). Нагрев духового шкафа осуществляется с помощью верхнего и нижнего ТЭНов. Регулировка температуры нагрева духового шкафа осуществляется с помощью терморегулятора. Диапазон регулировки температуры шкафа +50°C...+270°C. Плита оснащена опорными ножками с пластиковой опорной частью. Диапазон регулировки высоты опорной ножки ±20 мм.



ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭПШЧ 9-4-18-Э «АЛЕНТА»

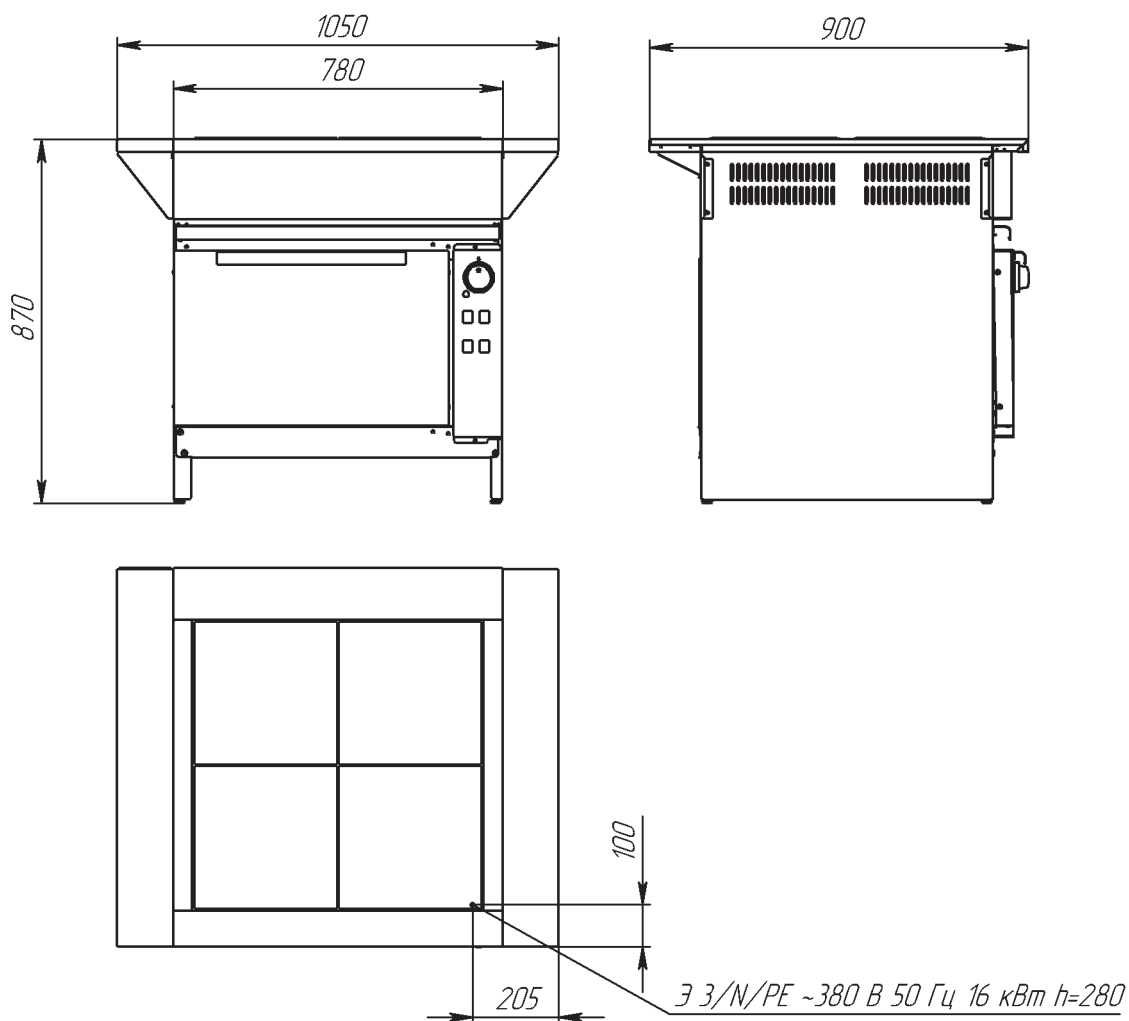
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	780(1050*)×900×870
Номинальная мощность	кВт	16
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Мощность конфорки	кВт	3
Количество конфорок	шт.	4
Площадь рабочей поверхности конфорок	м ²	0,46
Общая потребляемая мощность духового шкафа	кВт	4
Внутренние размеры духового шкафа (длина×ширина×высота)	мм	675×560×365
Диапазон регулирования температуры в духовом шкафу	°С	+50...+270
Время разогрева объема духового шкафа	мин.	20...30
Количество уровней в духовом шкафу	ур.	4
Габаритные размеры бокового столика (длина×ширина)	мм	135×900
Масса	кг	110

* с боковыми столиками

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный «АКПЭ»-100-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в его нижней части имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см²). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см²). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

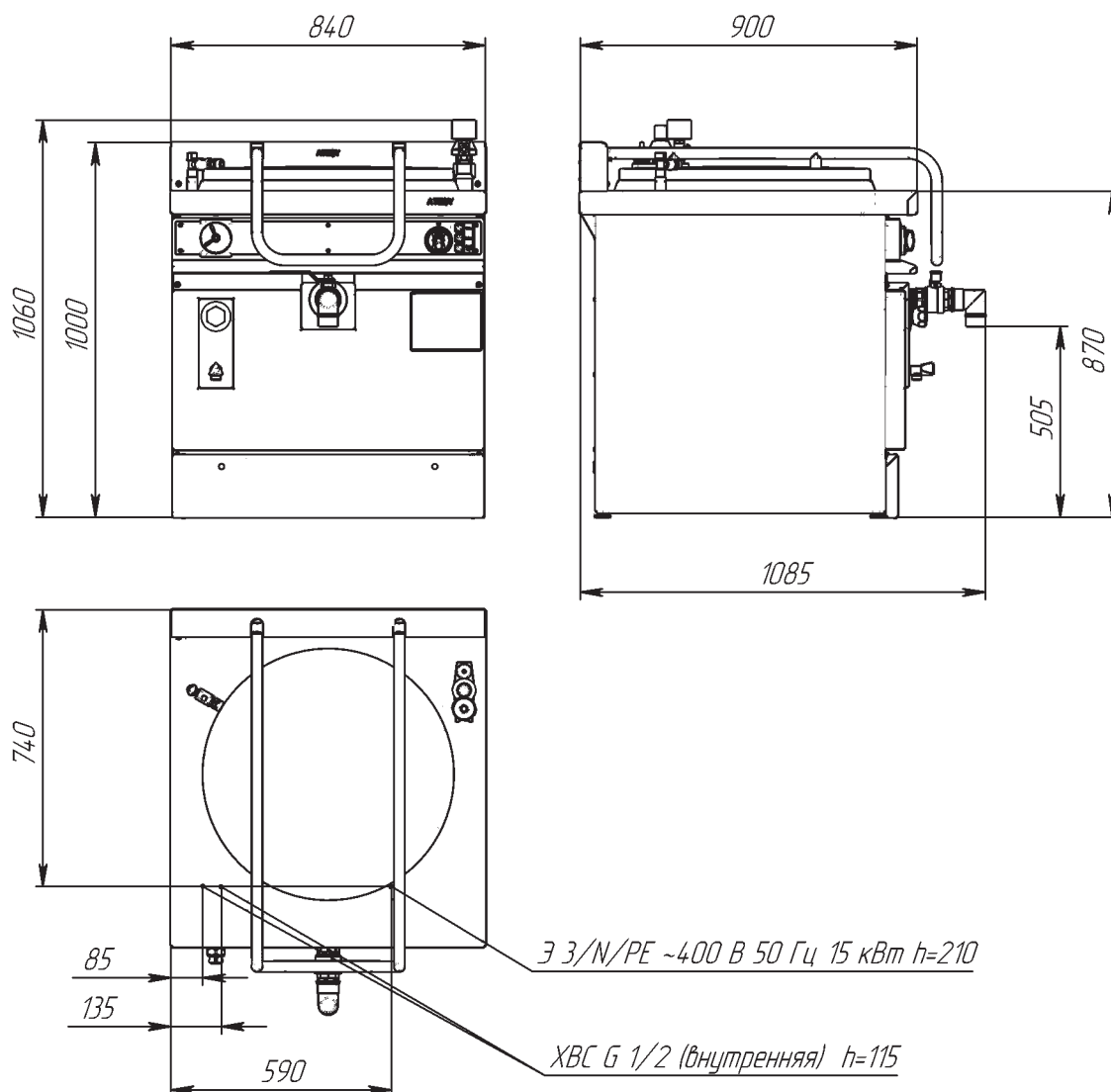
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел оснащен 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	840×1085×1060
Номинальная мощность	кВт	15
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	100
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95°С	мин.	56
Масса	кг	125

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный «АКПЭ»-160-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в его нижней части парогенератора имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см²). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см²). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

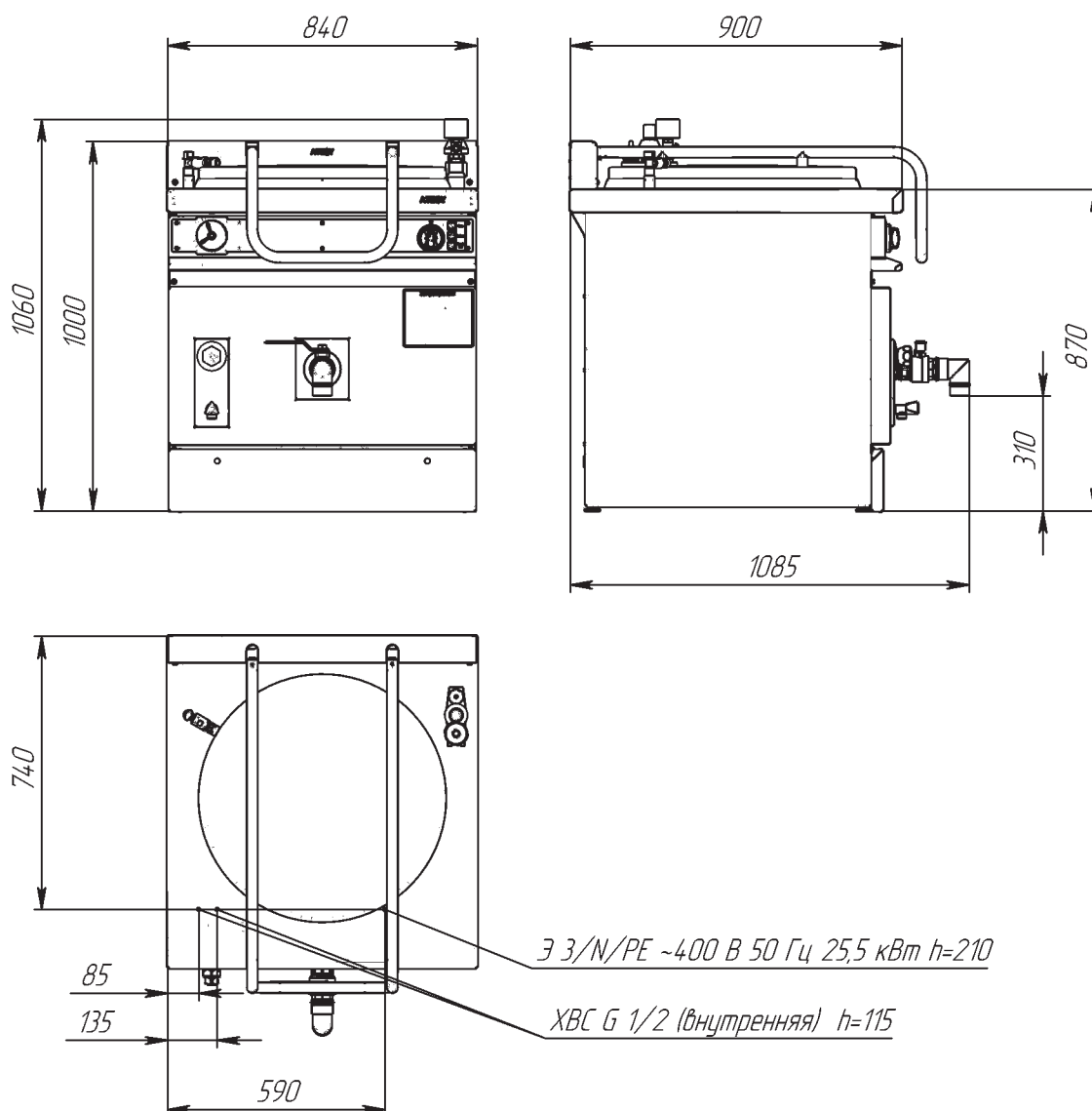
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел оснащен 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	840×1085×1060
Номинальная мощность	кВт	22,5
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	160
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95 °С	мин.	60
Масса	кг	135

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Котел пищеварочный «АКПЭ»-250-2.1 применяется на кухнях общественного питания для приготовления кипятка больших объемов и следующих блюд: каши, соусы, супы, бульоны, компоты, кисели, вареные овощи.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Изготовлен из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что обеспечивает длительную и безопасную эксплуатацию
- Быстрая подготовка к началу работы за счет залива воды в парогенератор из водопровода
- Двойная защита ТЭНов от перегрева за счет применения датчика «сухого хода» и термоограничителя
- Минимизация образования накипи на датчике уровня «сухого хода», благодаря конструктивной особенности датчика
- Всегда сухая и чистая столешница котла за счет специальной формы крышки, обеспечивающей сбор и стекание конденсата в варочный сосуд
- Высокий борт емкости котла исключает попадание жидкости и посторонних предметов со столешницы внутрь котла
- Для удобства и безопасности крышка котла фиксируется в любом положении

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Котел пищеварочный представляет собой цилиндрическую варочную емкость с днищем специальной выпуклой формы, оснащенной паровой рубашкой для нагрева и теплоизоляцией для сохранения температуры внутри емкости. Источником нагрева является парогенератор, расположенный снизу емкости. Уровень воды в парогенераторе контролируется датчиком уровня воды. Он же защищает ТЭНы парогенератора от «сухого хода». Дополнительной защитой ТЭНов парогенератора служит термоограничитель, настроенный на отключение питания ТЭНов при достижении 130°C внутри паровой рубашки. Для опорожнения парогенератора от воды и накопившейся накипи в нижней части парогенератора имеется сливное отверстие с пробкой. Благодаря пароводяной рубашке, внутри которой поддерживается температура 110°C, эффективность нагрева емкости значительно возрастает, что существенно сокращает время нагрева и потребления электроэнергии.

Давление в пароводяной рубашке поддерживается при помощи электроконтактного мановакуумметра. Для сброса излишнего пара предусмотрен предохранительный клапан, который срабатывает при достижении давления выше 50 кПа (0,5 кгс/см²). Для предотвращения разрежения в пароводяной рубашке установлен вакуумный клапан, который срабатывает при возникновении разрежения более 2 кПа (0,02 кгс/см²). Для выпуска воздуха из пароводяной рубашки предусмотрен паровоздушный кран.

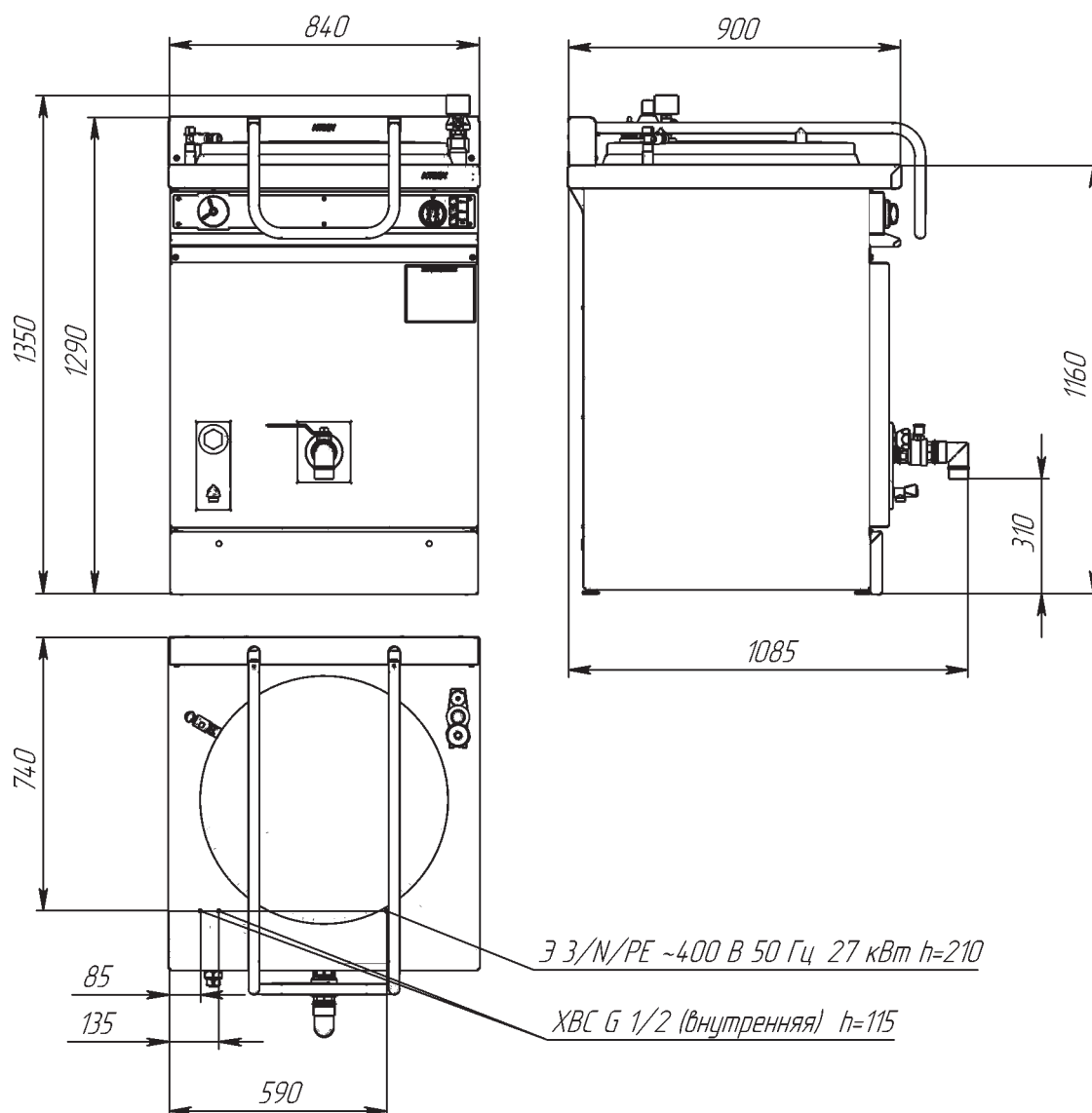
Варочный сосуд закрывается крышкой, которая фиксируется в любом положении и обеспечивает сбор конденсата при открывании. Вода в варочный сосуд подается через наливной кран. Слив содержимого из варочного сосуда производится через сливной кран, расположенный на фасадной стороне котла. Отверстие сливного крана, расположенное внутри варочного сосуда, закрывается съемным фильтром. На корпусе установлены облицовка и панель управления с задающим режим работы переключателем, электроконтактным мановакуумметром, сигнальными лампами «Сеть», «Работа» и «Сухой ход». На нижнюю часть котла устанавливается легкоъемный плинтус, который препятствует попаданию посторонних предметов под корпус. Котел оснащен 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	840×1085×1350
Номинальная мощность	кВт	27
Номинальное напряжение	В	380
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Номинальный объем	л	250
Диаметр котла	мм	650
Избыточное давление пара в пароводяной рубашке	кПа	50
Давление воды в системе водоснабжения	кПа	100...600
Время разогрева от +20°С до +95 °С	мин.	70
Масса	кг	165

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Стол технологический с подогревом является дополнением к линиям раздачи питания или может использоваться как отдельный предмет оборудования раздачи питания.

Стол используется:

- для подогрева тарелок перед выкладкой на них продуктов питания;
- для сохранения температуры продуктов питания в гастроемкостях или других емкостях перед подачей на линию раздачи или выкладыванием в тарелки блюд.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конвекционный нагрев воздуха позволяет поддерживать равномерную температуру внутри всего объема
- Оснащение перфорированной полкой для равномерности нагрева всего объема стола
- Двери-«купе» не мешают проходу персонала во время работы
- Элементы стола, контактирующие с продуктами питания, и облицовочные элементы выполнены из нержавеющей стали

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

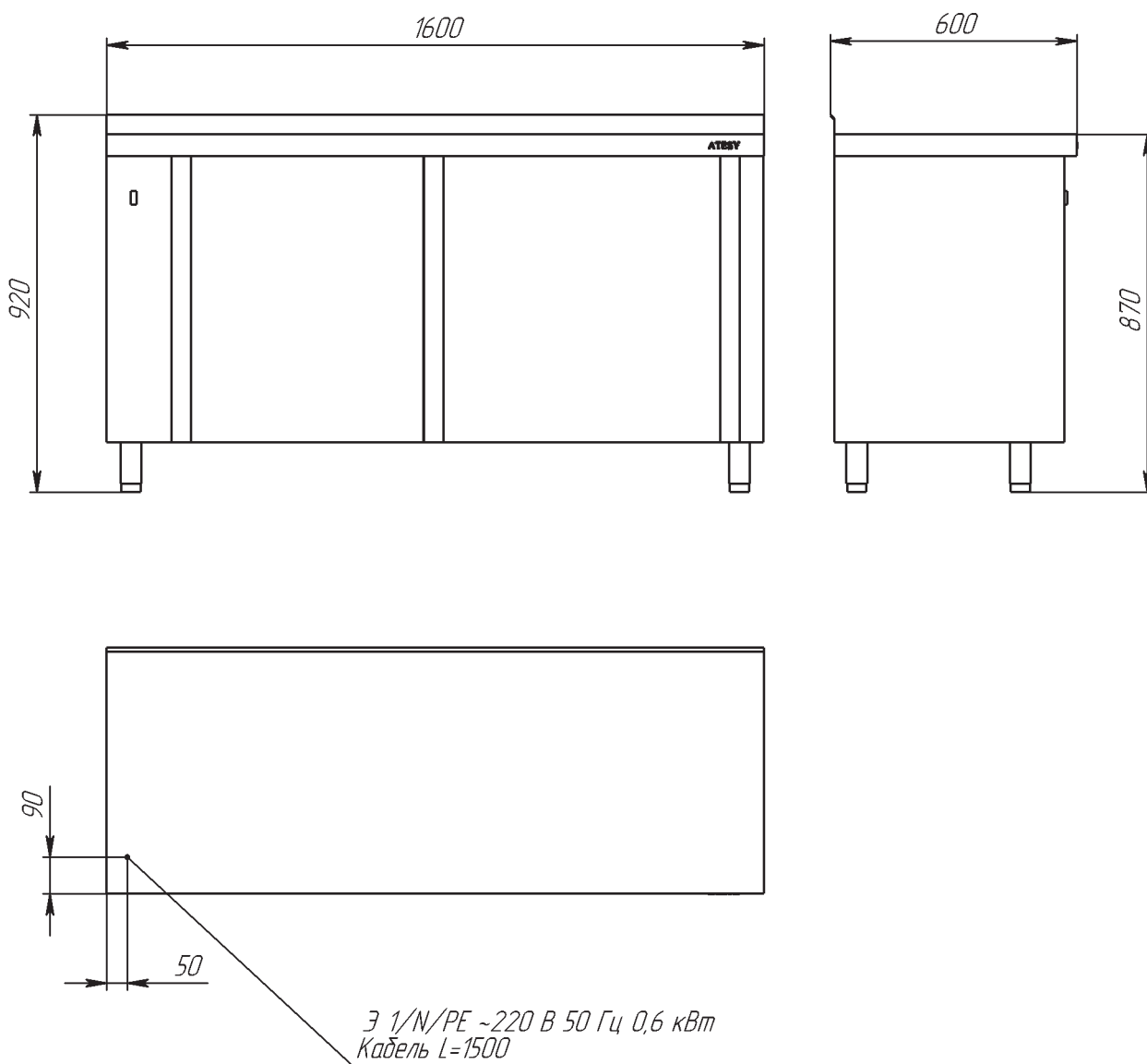
Столешница, боковые стенки и двери изготовлены из нержавеющей стали AISI430. Дно и задняя стенка - из оцинкованной стали. Борт 50 мм высотой является прямым продолжением столешницы. Нагрузка на столешницу должна быть не более 100 кг. В комплект стола входит одна перфорированная полка из нержавеющей стали. В конструкции стола предусмотрен замок для блокировки дверей. Нагрев внутреннего объема осуществляется с помощью ТЭНов. Включение ТЭНов осуществляется с помощью выключателя, расположенного на фасадной стороне стола. Для равномерного распределения тепла по всему объему стол оснащен двумя вентиляторами. Ножки модуля выполнены из нержавеющей стали AISI304, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту стола в пределах ± 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1600×600×920
Номинальное напряжение	В	220
Номинальная мощность	кВт	0,6
Время разогрева объема стола	мин.	30...40
Максимальная температура внутри объема	°С	+50
Масса	кг	92

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Хлебобулочные и кондитерские изделия можно назвать одними из самых востребованных продуктов. Для пекарен самого разного формата (от цехов полного цикла - до специально оборудованной части кухни ресторана или супермаркета) компания «Атеси» производит профессиональное оборудование, без которого невозможно производить выпечку.

НАЗНАЧЕНИЕ

Мукопросеиватель «Каскад» предназначен для просеивания, рыхления и обогащения кислородом муки.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Малогабаритный, компактный. Производительность – 150 кг/час
- Легкоъемный бункер из нержавеющей стали
- Сито с размером ячейки 1,2x1,2 мм выполнено из специальной магнитной стали
- Оборудован системой магнитной сепарации (улавливание частиц стали при разрушении сетки)
- Механический генератор колебаний производит сотрясение бункера с высокой частотой, обеспечивая просеивание муки и ее одновременное рыхление и насыщение кислородом (аэрацию)
- Крышка бункера предотвращает пылеобразование и попадание в бункер посторонних предметов

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

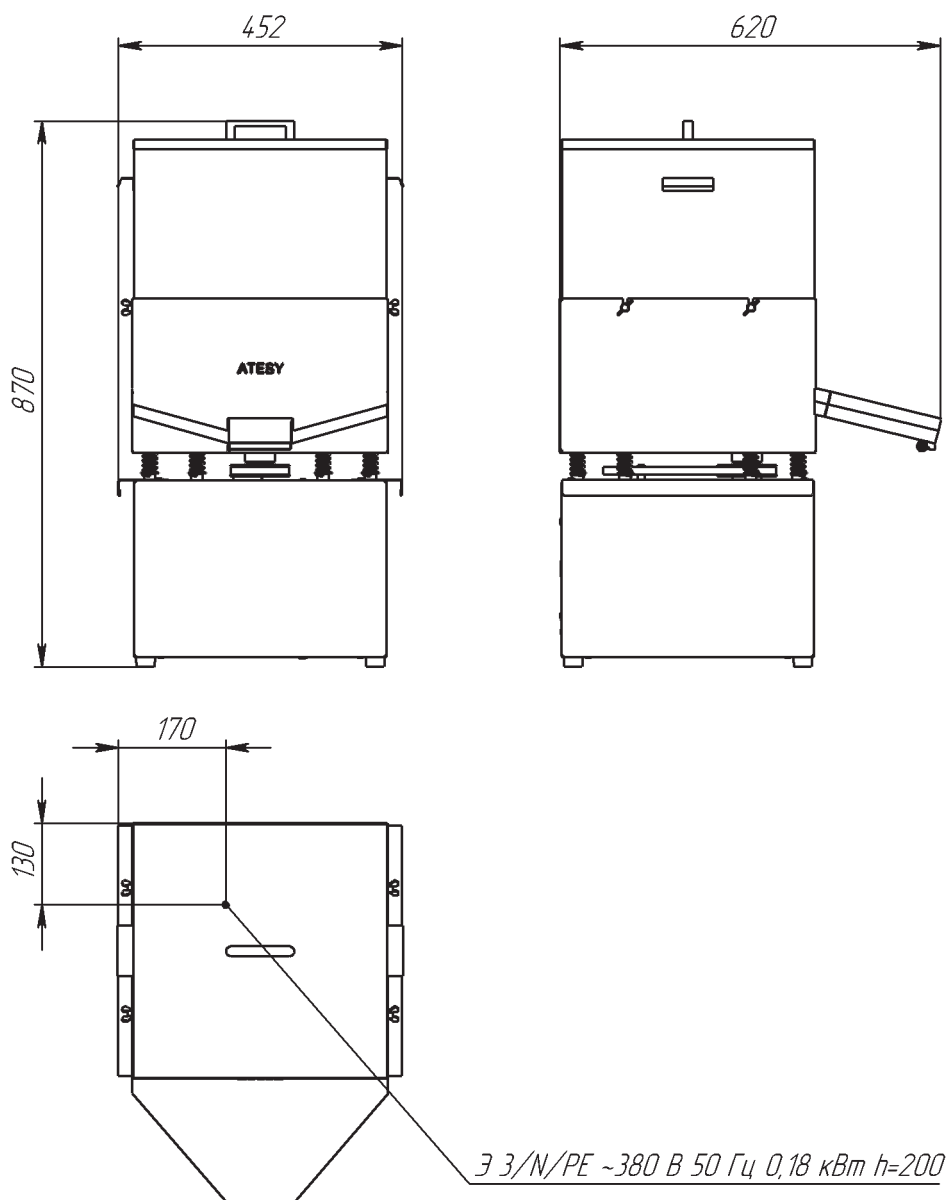
Мукопросеиватель состоит из загрузочного бункера, приемного бункера и корпуса привода. Загрузочный и приемный бункеры изготовлены из нержавеющей стали. Корпус привода – из оцинкованной стали. Внутри загрузочного бункера установлено сито с размером ячейки 1,2x1,2 мм. Крышка бункера предотвращает пылеобразование и попадание в бункер посторонних предметов. Загрузочный бункер съемный, закреплен на приемном бункере с помощью винтов «барашек». Сито выполнено из специальной магнитной стали. Принцип работы мукопросеивателя заключается в использовании вибрирующего сита, через которое порциями (не более 5 кг за прием) пропускается мука. Мукопросеиватель снабжен устройством магнитного уловителя (сепарирования), необходимого для удержания на своей поверхности металлических частиц.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	452×620×870
Номинальное напряжение	В	380
Номинальная мощность	кВт	0,18
Производительность установки, не менее	кг/час	150
Емкость загрузочного бункера	л	40
Размер ячейки сита	мм	1,2×1,2
Диаметр проволоки сита	мм	0,32
Количество одновременно загружаемой муки	кг	5
Масса	кг	34

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагается жарочная поверхность. Блины выпекаются непосредственно на жарочной поверхности, которая изготовлена из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхности осуществляется газовой горелкой, расположенной снизу. Для поджига горелки на передней панели блинного аппарата предусмотрено отверстие. Регулировка уровня нагрева производится ручкой газового крана, установленной на панели управления аппарата. Блинный аппарат работает на сжиженном (баллонном) газе по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



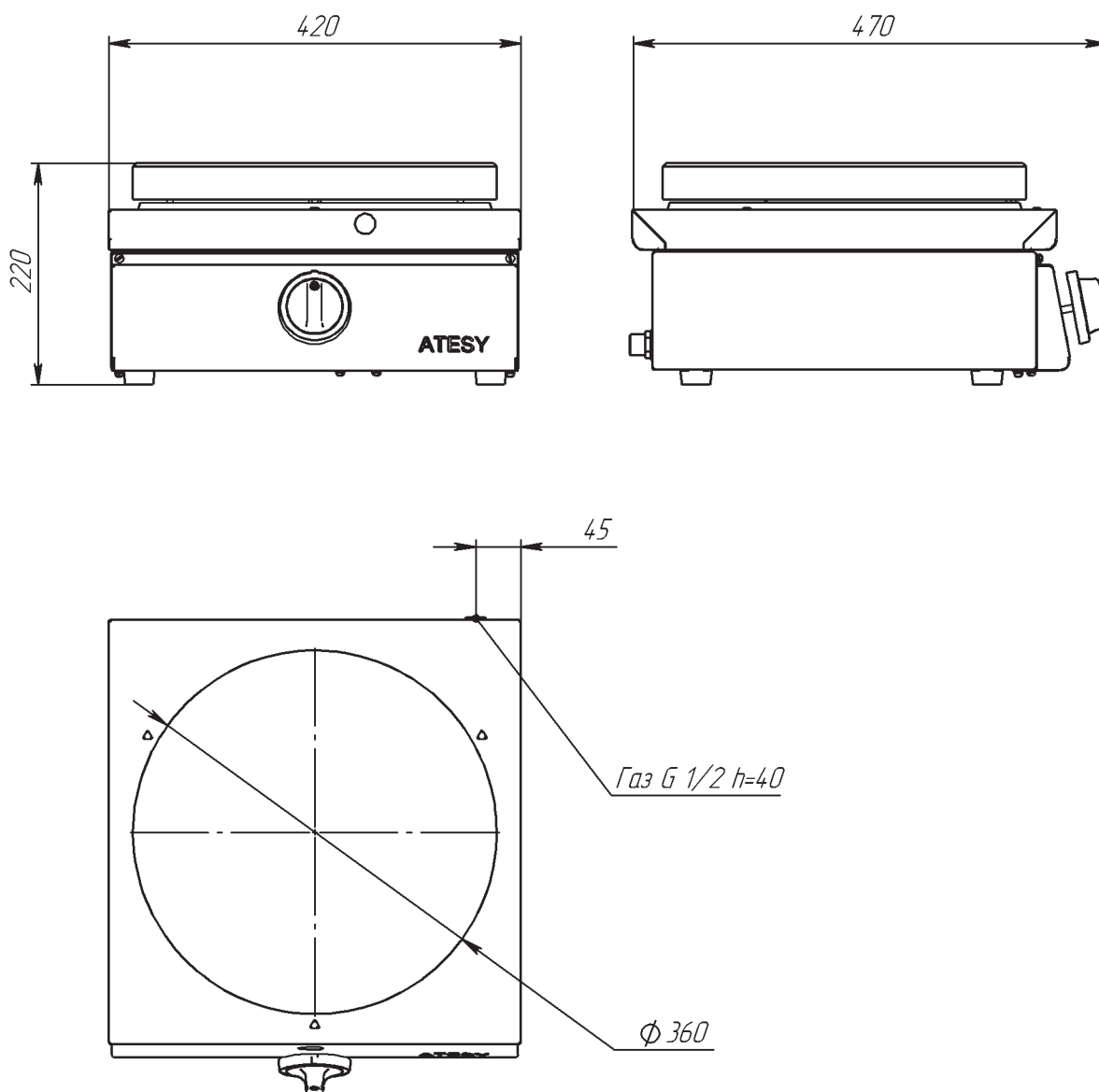
БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-1 ГАЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	420×470×220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	3,8
Номинальное давление газа в магистрали	мбар	30+5
Расход газа	кг/ч	0,3
Производительность	блинов/час	30
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	20

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагаются жарочные поверхности. Блины выпекаются непосредственно на жарочных поверхностях, которые изготовлены из жаропрочного чугуна. Нагрев каждой поверхности осуществляется отдельной газовой горелкой, расположенной снизу. Для поджига каждой горелки на передней панели блинного аппарата предусмотрены отверстия. Регулировка уровня нагрева производится ручкой газового крана, установленной на панели управления аппарата. Блинный аппарат работает на сжиженном (баллонном) газе по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



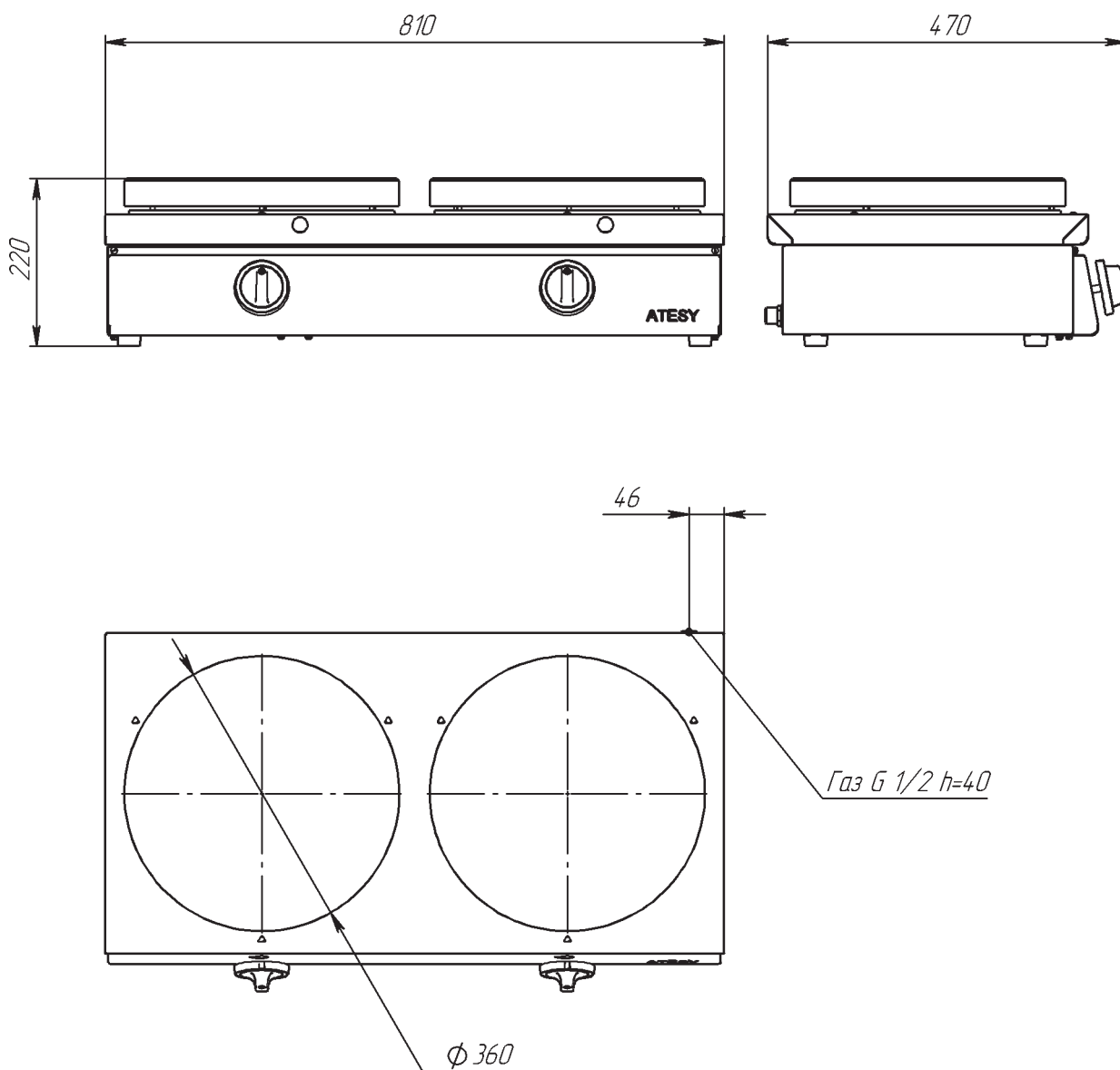
БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-2 ГАЗ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	810×470×220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	7,6
Номинальное давление газа в магистрали	мбар	30+5
Расход газа	кг/ч	0,3
Производительность	блинов/час	60
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	36

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагается жарочная поверхность. Блины выпекаются непосредственно на жарочной поверхности, которая изготовлена из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхности осуществляется ТЭНом, расположенным снизу. Регулировка температуры конфорки осуществляется с помощью терморегулятора, ручка которого расположена на передней панели аппарата. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



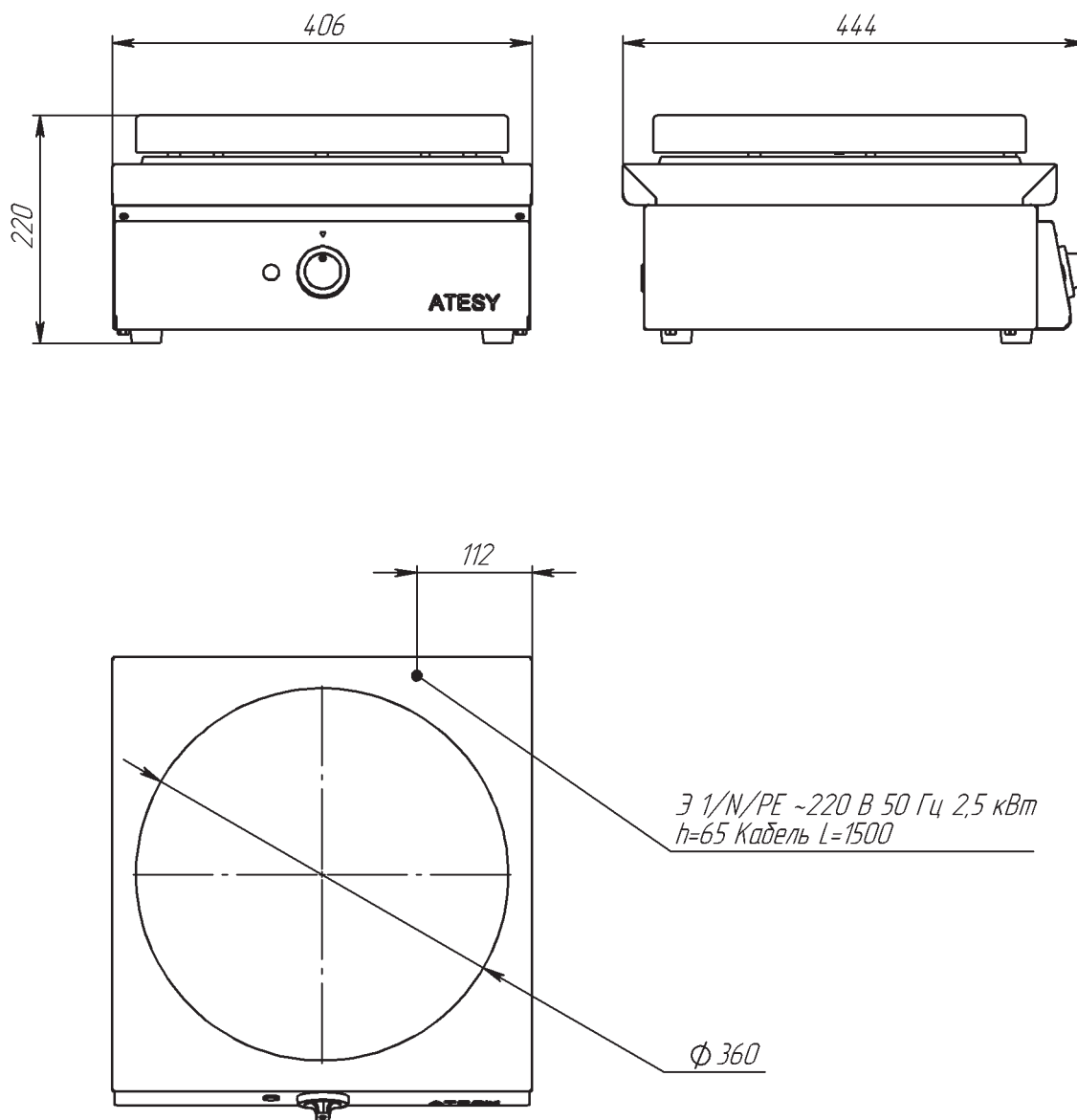
БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-1/2.5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	406×444×220
Номинальная мощность	кВт	2,5
Номинальное напряжение	В	220
Производительность	блинов/час	60
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	17

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Блинный аппарат «Масленица» предназначен для выпекания традиционных русских блинов круглой формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Жарочная поверхность из термостойкого чугуна гарантирует качественное и равномерное поджаривание блинов по всей поверхности
- Жарочная поверхность из чугуна обеспечивает высокие антипригарные свойства и устойчивость к механическим повреждениям
- Конструкция аппарата позволяет производить тщательную гигиеническую обработку всех поверхностей и узлов, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус аппарата выполнен из нержавеющей стали. На нем располагаются жарочные поверхности. Блины выпекаются непосредственно на жарочных поверхностях, которые изготовлены из жаропрочного чугуна. Нагрев поверхностей осуществляется ТЭНами, расположенными снизу. Регулировка температуры каждой поверхности осуществляется с помощью отдельного терморегулятора. Ручки терморегуляторов расположены на передней панели аппарата. В комплект поставки аппарата входят деревянная лопатка для распределения теста на жарочной поверхности и лопатка для переворачивания блинов.



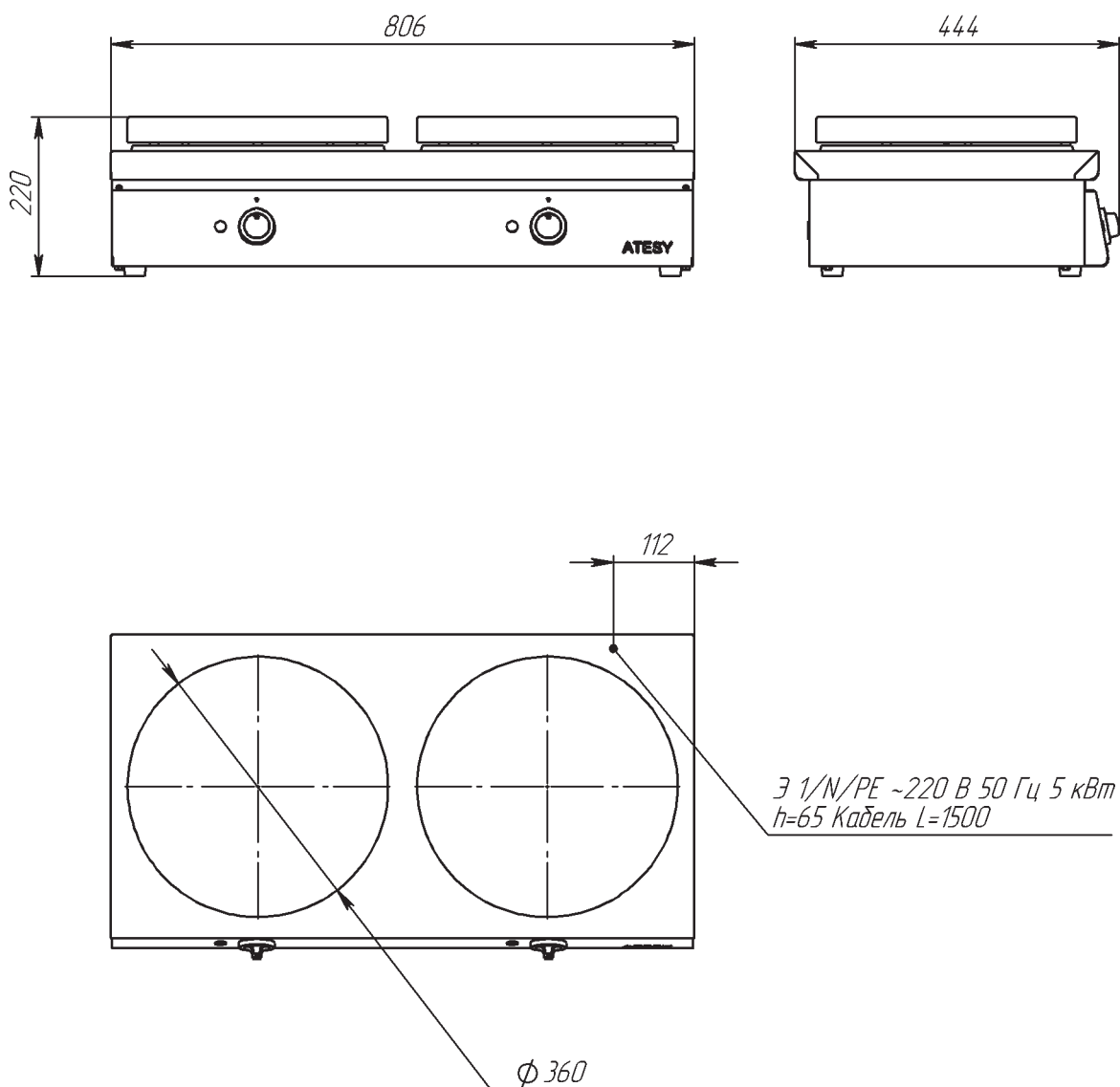
БЛИННЫЙ АППАРАТ «МАСЛЕНИЦА» БА-2/5

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	806×444×220
Номинальная мощность	кВт	5
Номинальное напряжение	В	220
Производительность	блинов/час	120
Диаметр жарочной поверхности	мм	360
Масса	кг	31

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-4Э предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 8 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении дверь фиксируется магнитной защелкой. Угол и положение открытой двери не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



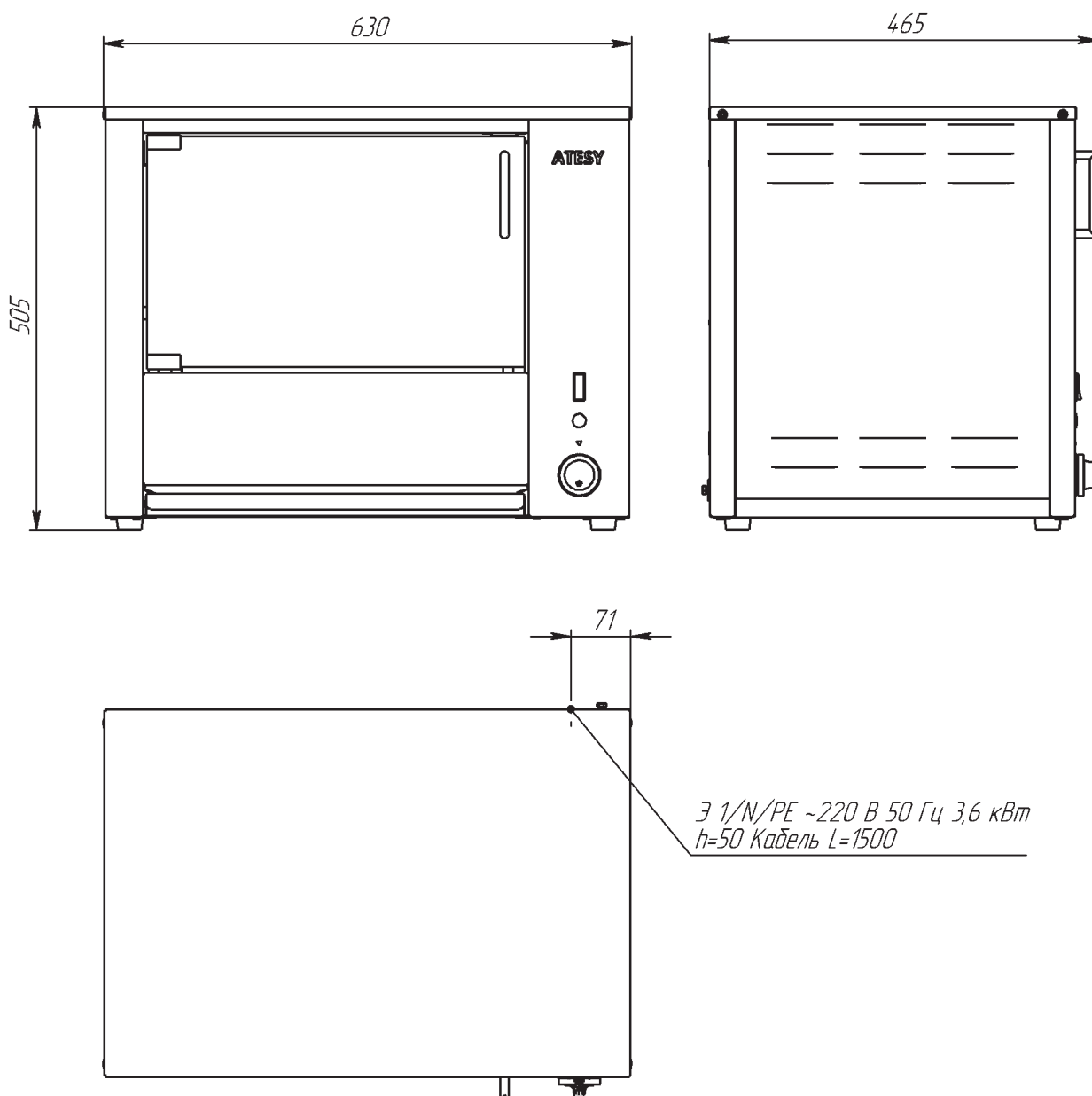
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-4Э (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	640×475×505
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	8
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	25

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-4Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 8 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Дверь, выполненная из закаленного стекла, позволяет наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении дверь фиксируется магнитной защелкой. Угол и положение открытой двери не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



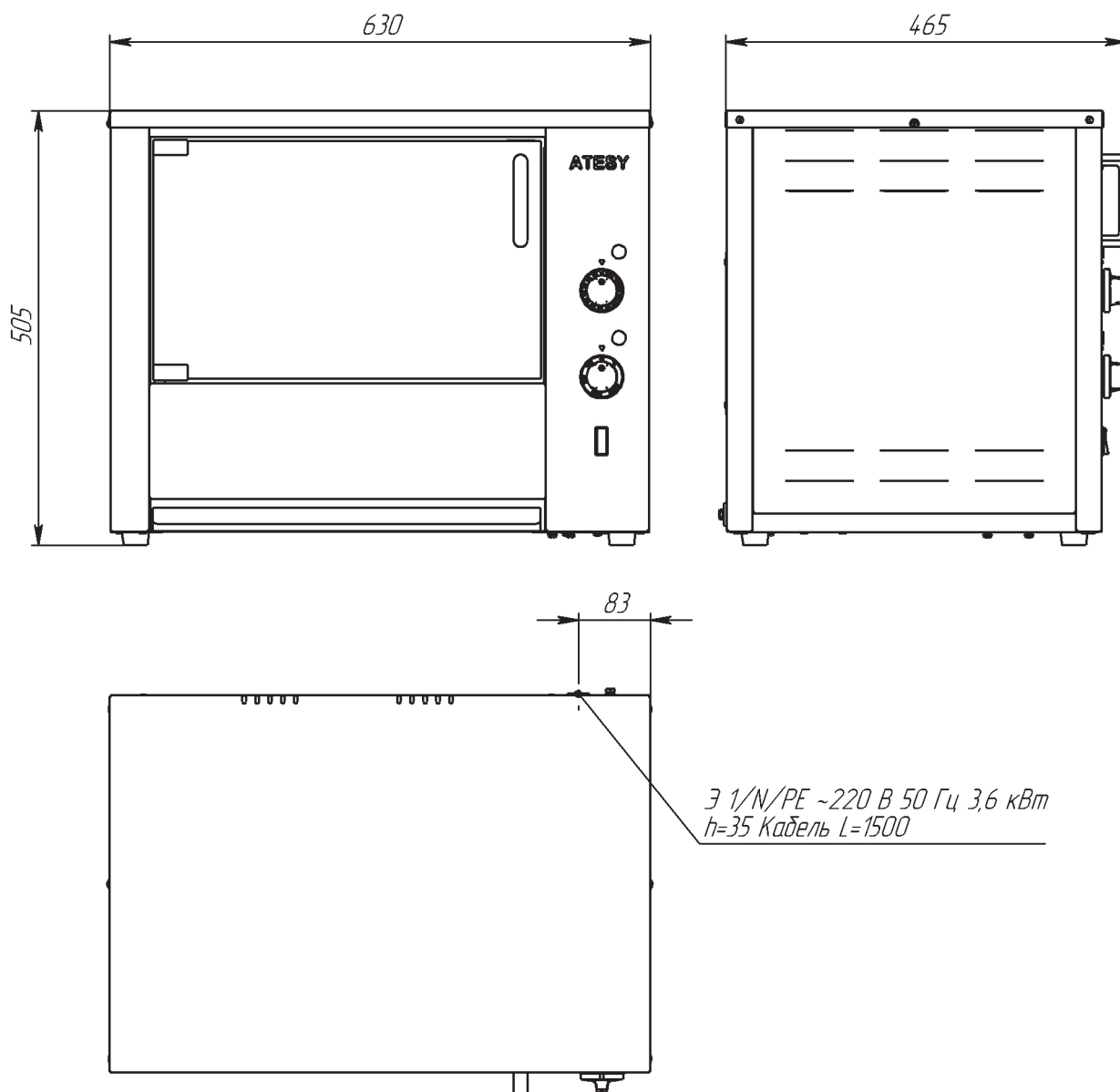
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-4Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	630×465×505
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	8
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	25

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-5Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 12 кур. Куры размещаются внутри гриля на четырех легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Две двери, выполненные из закаленного стекла, позволяют наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении двери фиксируются магнитными защелками. Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



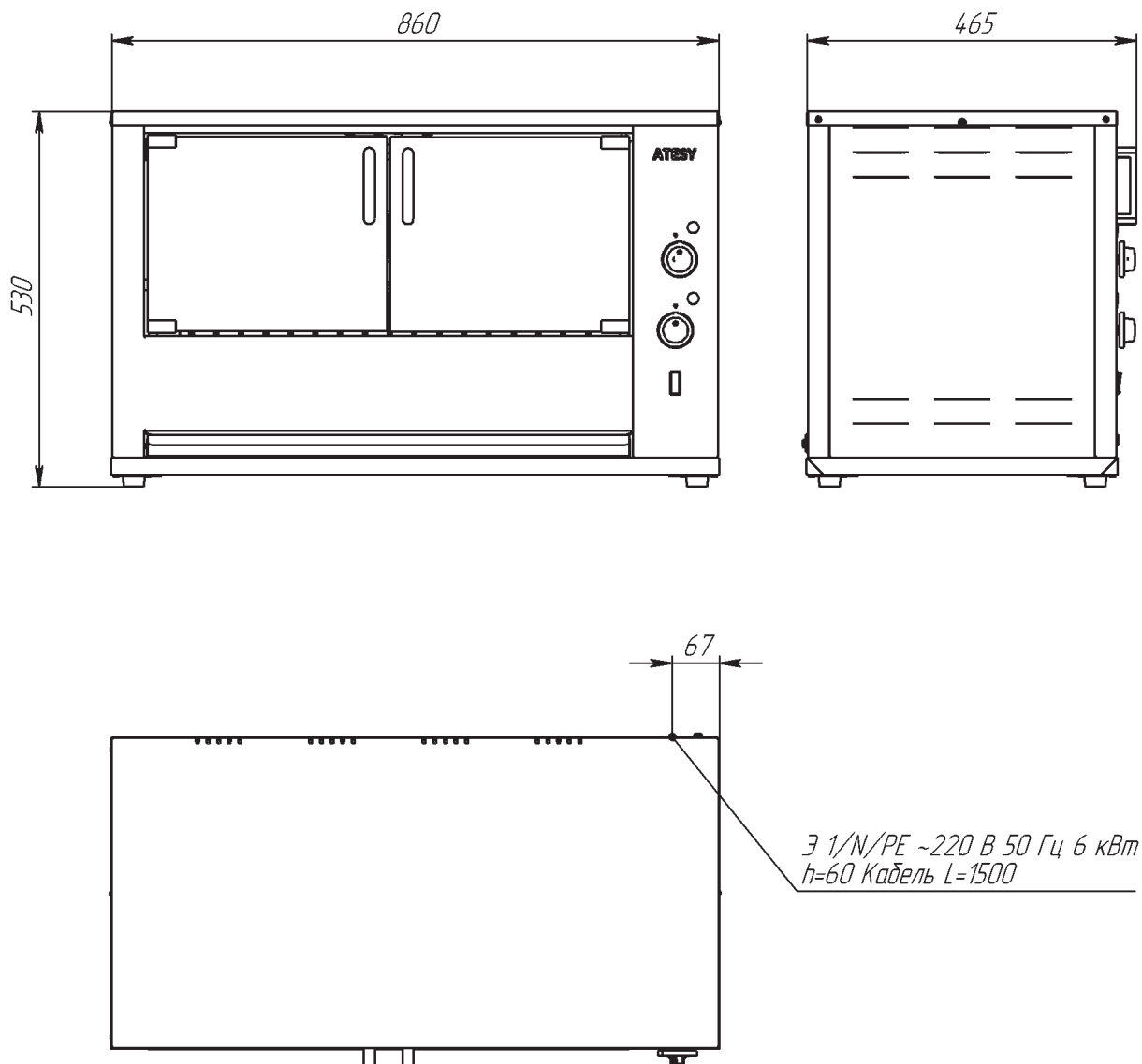
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-5Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	860×465×530
Номинальная электрическая мощность	кВт	6
Номинальное напряжение	В	220...380
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	12
Количество садков	шт.	4
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	33

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Карусельный гриль «Командор»-6Э-Т предназначен для жарки тушек кур, цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов

ПРЕИМУЩЕСТВА

- В гриле можно готовить как целые тушки кур, так и их отдельные части
- Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения
- Таймер гриля автоматически отключает нагрев и подает звуковой сигнал
- Сочетание скорости вращения и мощности привода обеспечивает качественное приготовление кур при любой (даже несимметричной) загрузке
- Двери выполнены из термостойкого ударопрочного стекла
- Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садка с курами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль карусельного типа загрузкой до 18 кур. Куры размещаются внутри гриля на шести легкоъемных садках (люльках), изготовленных из нержавеющей прутка. Садки вращаются вокруг центральной оси внутри рабочей камеры. Механизм торможения позволяет четко фиксировать положение садков во время остановки вращения, исключая проворот при несимметричной загрузке. Приготовление продуктов осуществляется посредством инфракрасного излучения ТЭНов, расположенных на передней, задней и верхней частях рабочей камеры. Каждый ТЭН имеет отражатель, повышающий эффективность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Гриль оснащен таймером до 120 минут, который отключает нагрев камеры по окончании установленного времени, издав звуковой сигнал. На дне рабочей камеры расположен поддон для сбора влаги и жира, стекающего с кур. Две двери, выполненные из закаленного стекла, позволяют наблюдать за процессом приготовления. В закрытом положении двери фиксируются магнитными защелками. Угол и положение открытых дверей не препятствуют выемке садков с курами. В гриле можно приготовить не только целые тушки кур, но и отдельные части: крылышки, бедра, грудки.



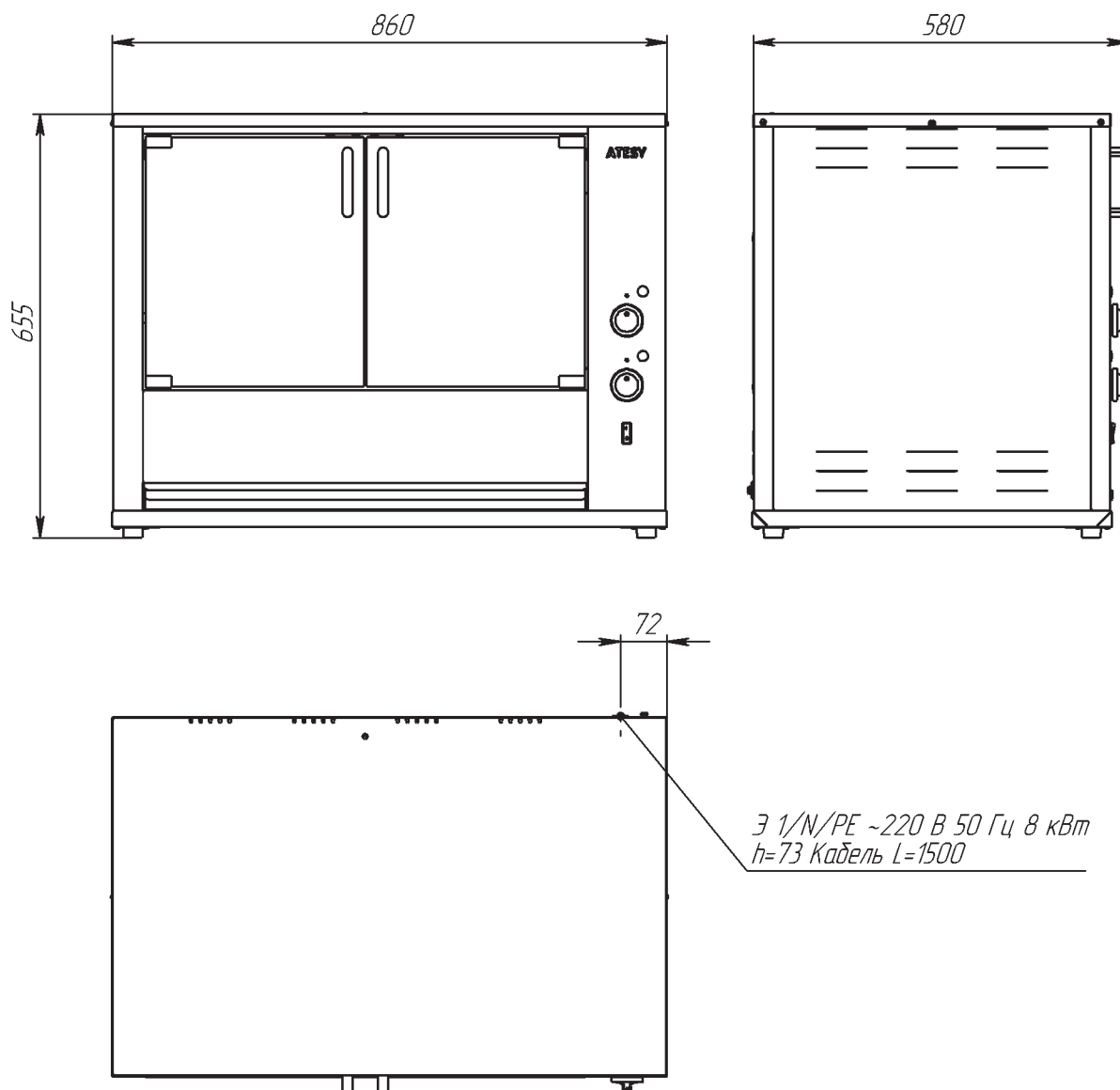
ГРИЛЬ ДЛЯ КУР «КОМАНДОР»-6Э-Т (КАРУСЕЛЬНЫЙ)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	860×580×655
Номинальная электрическая мощность	кВт	8
Номинальное напряжение	В	220...380
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Таймер	мин.	15...120
Количество одновременно загружаемых кур (до 1,2 кг каждая)	шт.	18
Количество садков	шт.	6
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	60...70
Масса	кг	47

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Тепловая витрина для кур «Командор» ВК-4-Э предназначена для непродолжительного хранения и демонстрации в горячем состоянии приготовленных тушек или частей кур, вторых блюд и горячих закусок.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Полностью стеклянный корпус обеспечивает прекрасный обзор готовых блюд в витрине
- Благодаря подсветке блюда приобретают привлекательный вид
- Благодаря мягкому нагреву и пароувлажнению, блюда в течение нескольких часов сохраняют аппетитный вид и не теряют сочность и вес
- Конструкция полок позволяет легко выдвигать их для обеспечения удобного доступа к блюдам
- Специальные фиксаторы удерживают выдвинутые полки в горизонтальном положении, не позволяя им самопроизвольно опрокинуться

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

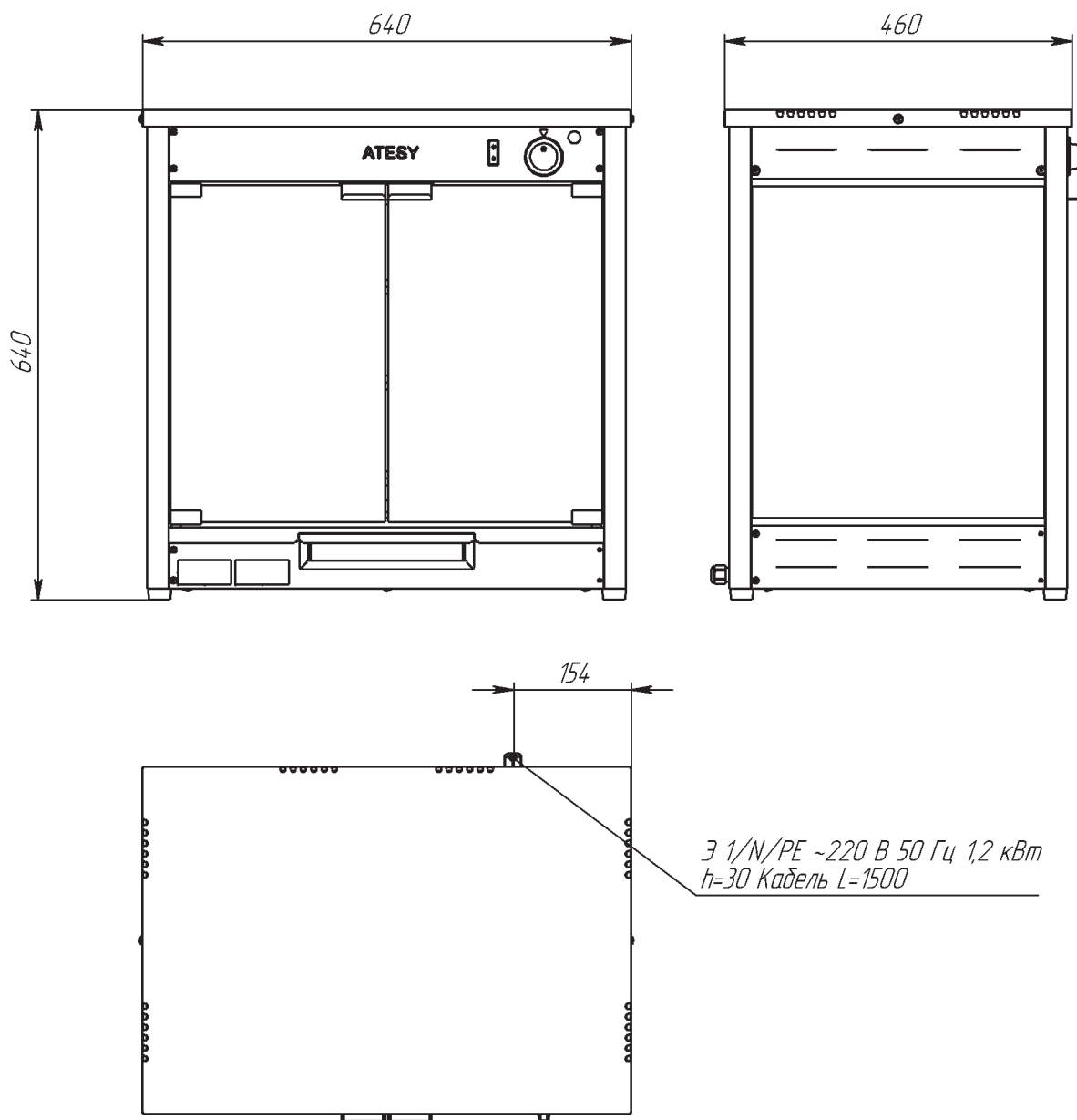
Каркас витрины и полки для выкладки изготовлены из пищевой нержавеющей стали AISI430. Тепловая витрина представляет собой тепловой шкаф со стеклянными стенками, внутри которого размещаются готовые блюда. На одну полку помещается 3 тушки (весом до 1200 граммов каждая). Полная загрузка витрины для кур «Командор» ВК-4-Э составляет 9 кур. Для удобства размещения и выемки блюд полки могут выдвигаться на половину своей ширины. Специальные фиксаторы удерживают выдвинутые полки в горизонтальном положении. Перфорация в полках позволяет обеспечить циркуляцию тепла и пара внутри витрины. Внутренний объем витрины имеет освещение. Подсветка внутри витрины осуществляется с помощью лампы мощностью 25 Вт. Поддержание продуктов питания в горячем состоянии осуществляется естественной конвекцией. В нижней части витрины под поддоном для сбора жира расположен ТЭН, обеспечивающий нагрев внутреннего объема витрины. Температурный режим в витрине регулируется терморегулятором. Для предотвращения подсыхания продуктов в витрине над ТЭНом расположен поддон для воды, испарение которой создает эффект паровой бани.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	640×460×640
Номинальная мощность	кВт	1,2
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+30...+85
Объем емкости для воды	л	1,5
Количество полок	шт.	3
Масса	кг	35

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/1 М предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стелянные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

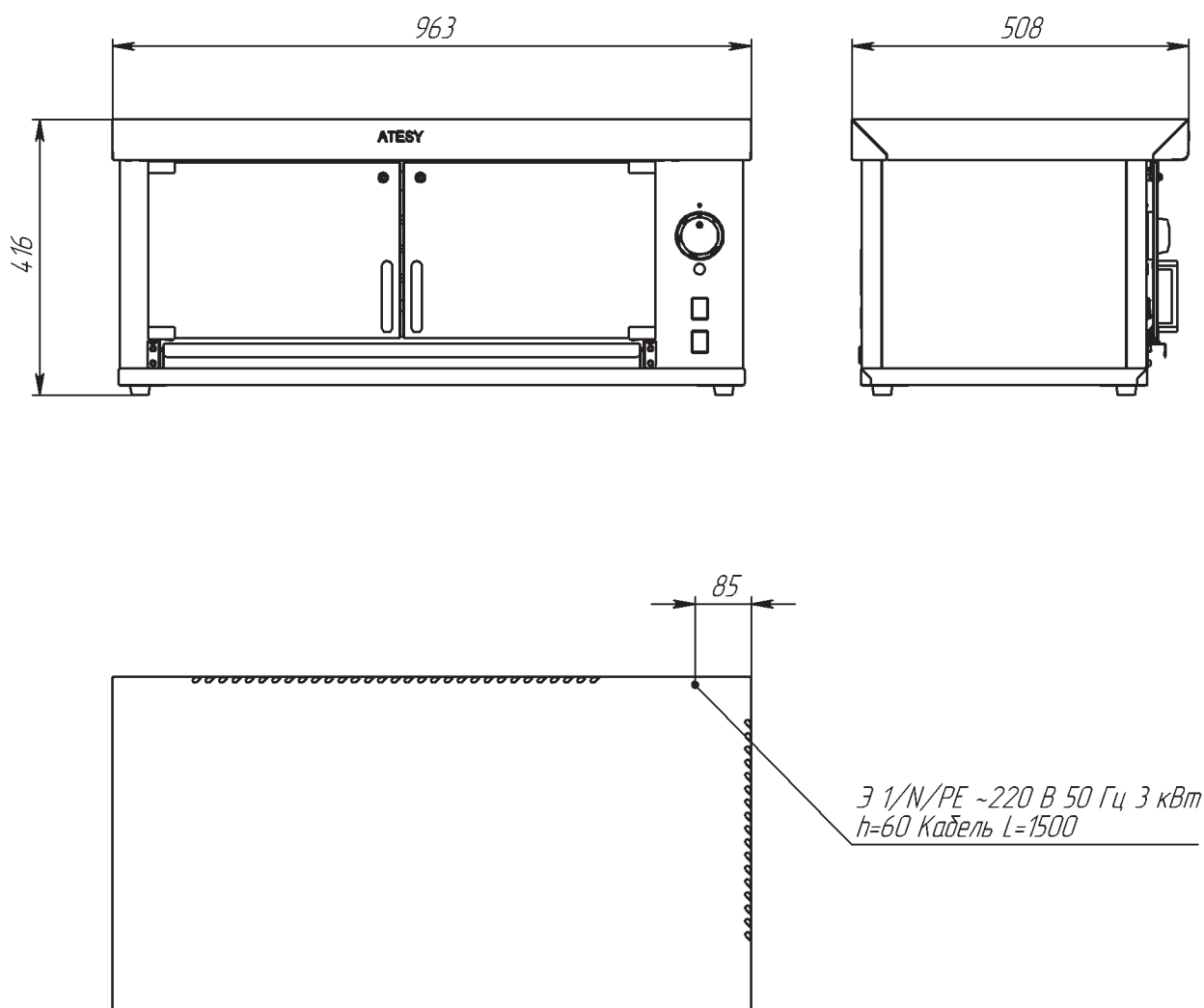
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению ТЭНов. ТЭНы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающегося шампура с курами. Они имеют специальный отражатель, который повышает эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. По мере вращения шампура происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Съемный шампур рассчитан на 5 кур. Вращение шампура осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления. В камере имеется внутренняя подсветка.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	963×508×416
Номинальная мощность	кВт	3
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	5/4
Количество шампуров	шт.	1
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	30

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/2 М предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стелянные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

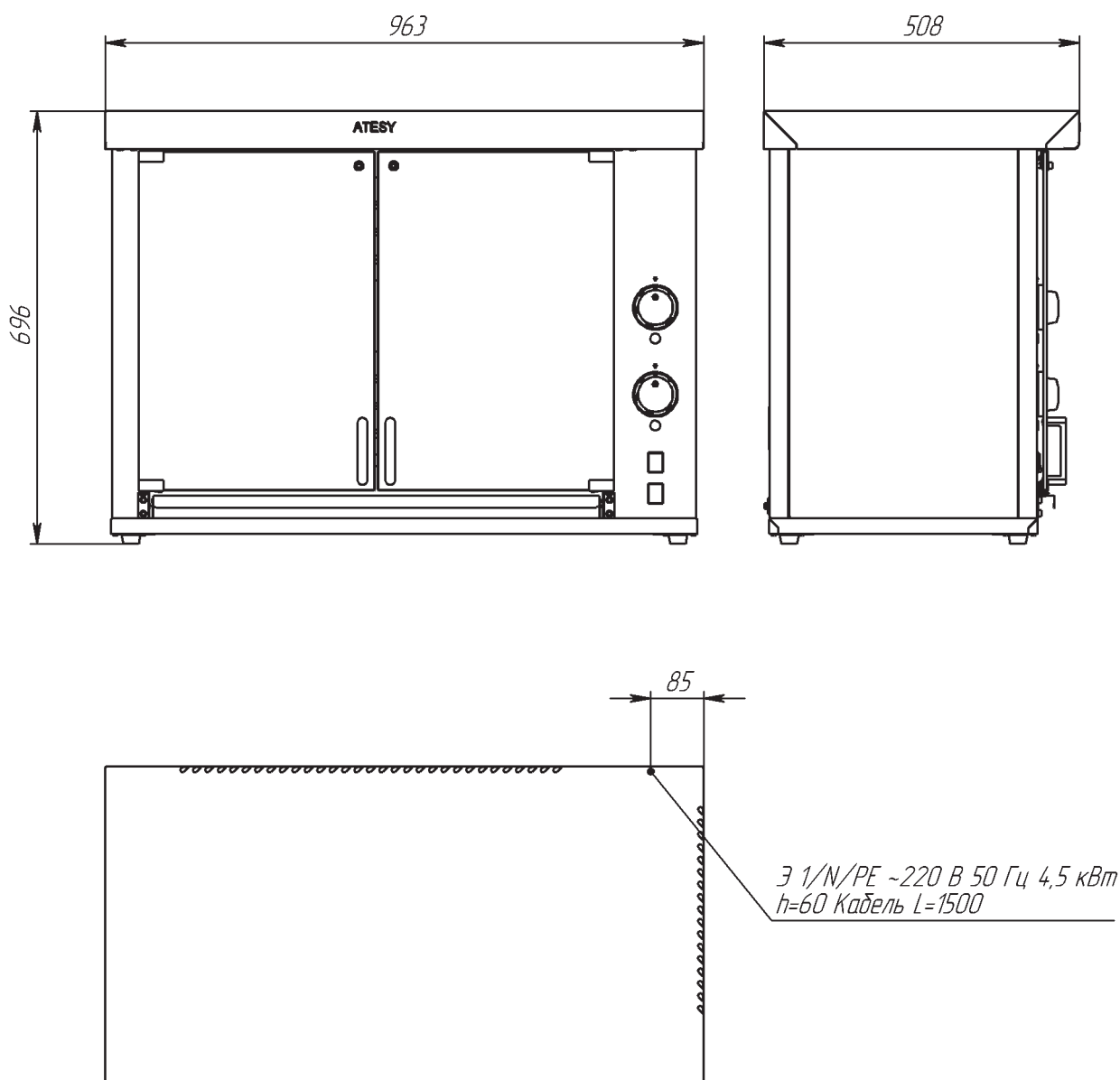
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению двух пар ТЭНов. ТЭНы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева плавно регулируется терморегуляторами, ручки которых расположены на передней панели гриля. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Каждый съемный шампур рассчитан на 5 кур. Одновременное вращение двух шампуров осуществляется одним электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления. В камере имеется внутренняя подсветка.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	963×508×696
Номинальная мощность	кВт	4,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	10/8
Количество шампуров	шт.	2
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	45

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур Командор-2/3-Э предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертеле (шампуре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампура из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключая проворачивание кур во время приготовления
- Стелянные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

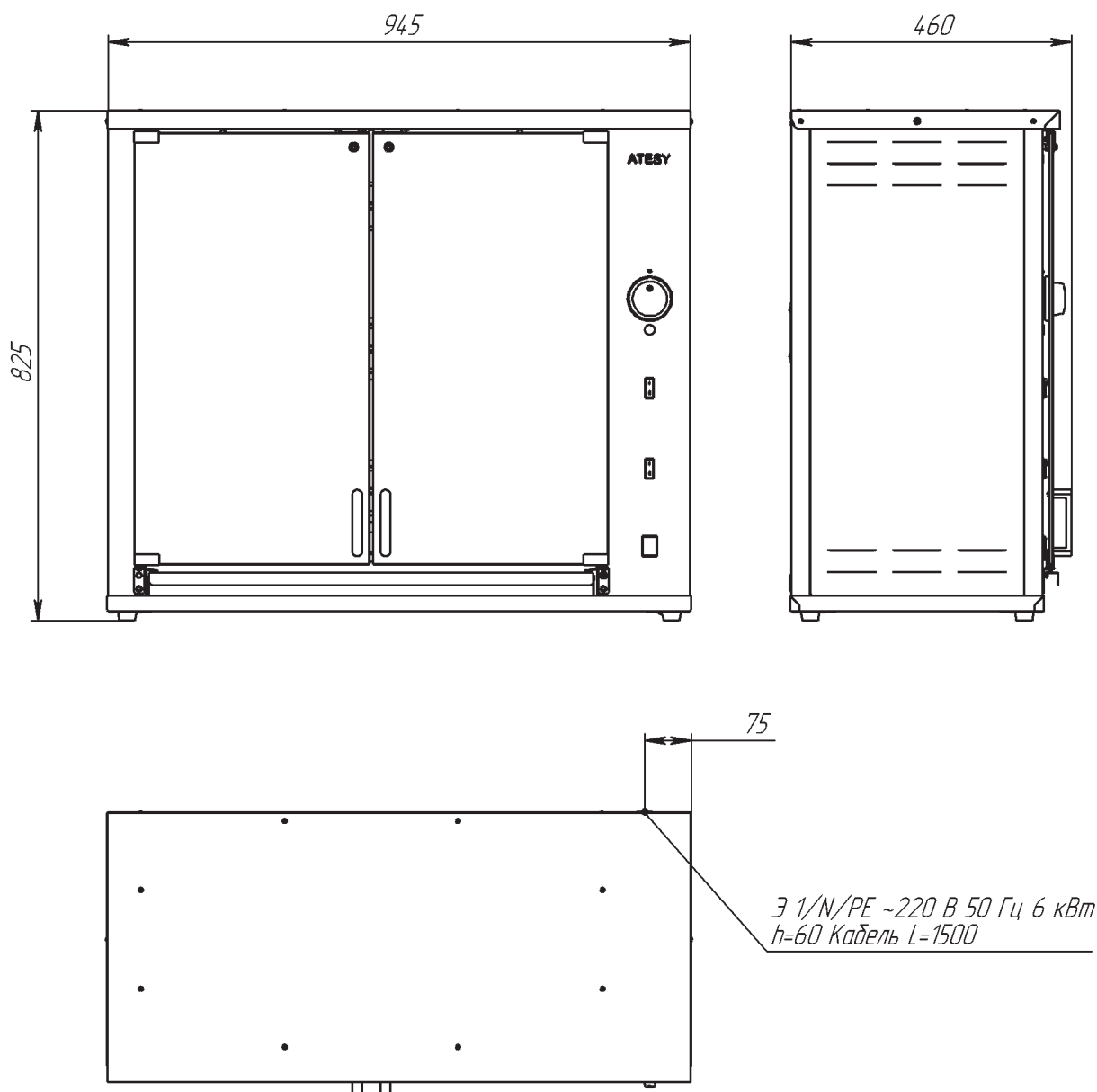
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех пар ТЭНов. ТЭНы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева верхней пары ТЭНов регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Средняя и нижняя пары ТЭНов включаются соответствующими выключателями. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Три съемных шампура рассчитаны на размещение 15 кур. Одновременное вращение трех шампуров осуществляется одним электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют визуально наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	945×460×825
Номинальная мощность	кВт	6,4
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	15/12
Количество шампуров	шт.	3
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	40,2

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/5-Э предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Два ряда шампуров: дальний - для жарки кур, ближний - для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампуров из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Стекланные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

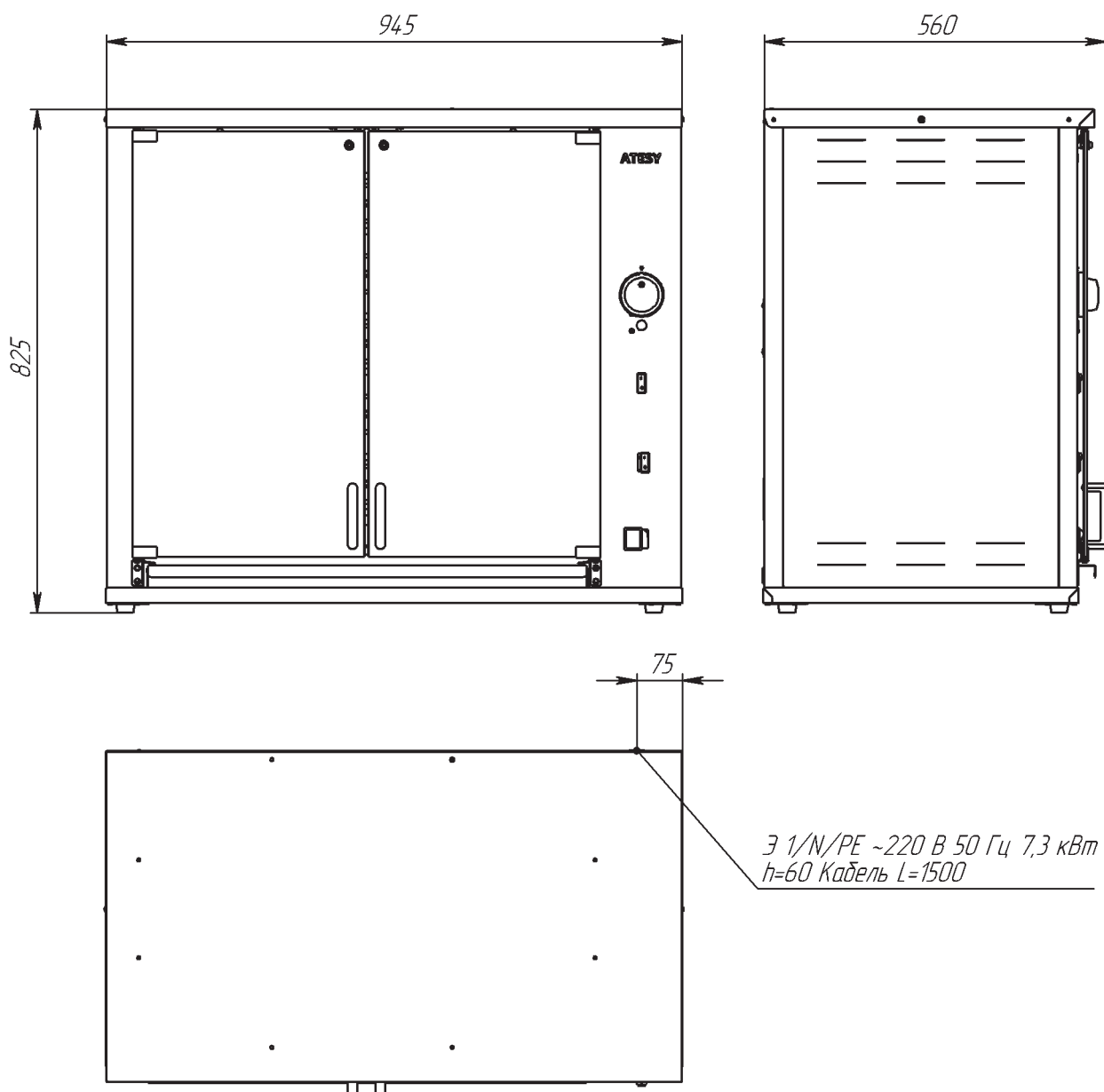
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех пар ТЭНов. ТЭНовы расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Они имеют специальные отражатели, которые повышают эффективность и равномерность нагрева продукта. Интенсивность нагрева верхней пары ТЭНов регулируется терморегулятором, ручка которого расположена на передней панели гриля. Средняя и нижняя пары ТЭНов включаются соответствующими выключателями. По мере вращения шампуров происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Гриль имеет пять съемных шампуров. Три шампура, расположенные возле ТЭНов, предназначены для жарки кур. Два шампура, удаленные от ТЭНов, служат для поддержания готовых кур в горячем состоянии. Одновременное вращение пяти шампуров осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	945×560×825
Номинальная мощность	кВт	7,3
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	25/20
Количество шампуров	шт.	5
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	80...100
Масса	кг	52,8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль для кур «Командор»-2/5 ГАЗ предназначен для обжаривания целых тушек кур на вертелах (шампурах).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Два ряда шампуров: дальний - для жарки кур, ближний - для поддержания готовых кур в горячем состоянии
- Постоянная скорость вращения шампура и оптимальное расстояние от тушки до ТЭНов обеспечивают равномерную прожарку кур и высокую производительность гриля
- Специальный узел вращения и поддержки шампура обеспечивает быструю установку и выемку шампуров из гриля
- Шампур имеет три спицы и оснащен торцевыми фиксаторами кур, исключающими проворачивание кур во время приготовления
- Стеклопакетные дверцы имеют магнитный фиксатор закрытого положения
- В положении открытых дверей шампуры с курами легко вынимаются из гриля

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

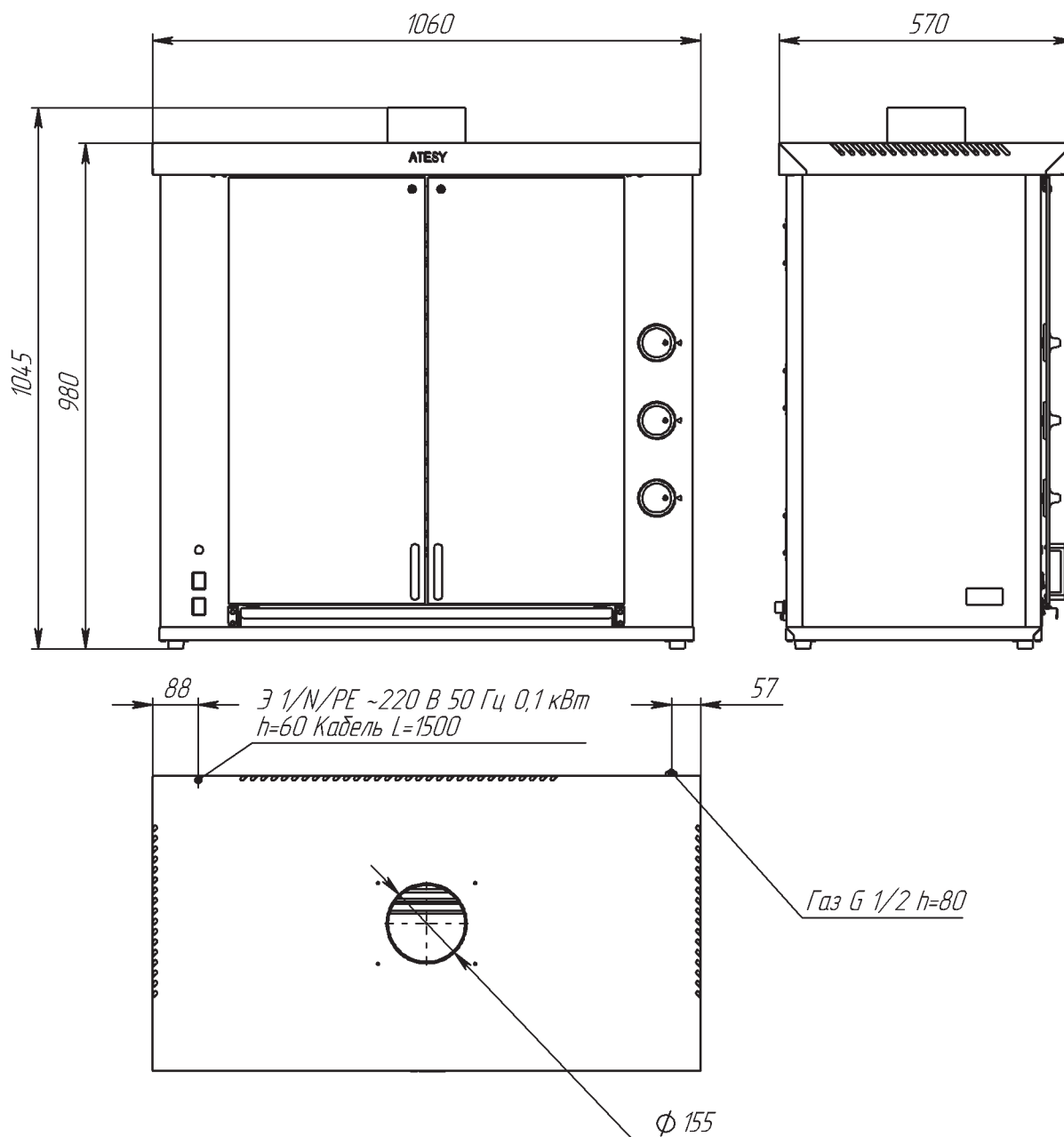
Корпус гриля изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Приготовление тушек осуществляется благодаря инфракрасному излучению трех газовых горелок. Горелки расположены на задней стенке гриля в непосредственной близости от вращающихся шампуров с курами. Гриль работает на сжиженном газе (баллонном) по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора. Интенсивность нагрева каждой горелки регулируется ручками, расположенными на передней панели гриля. Благодаря вращению шампуров, происходит равномерная тепловая обработка продукта со всех сторон. Гриль имеет пять съемных шампуров. Три шампура, расположенные возле горелок, предназначены для жарки кур. Два шампура, удаленные от горелок, служат для поддержания готовых кур в горячем состоянии. Одновременное вращение пяти шампуров осуществляется электродвигателем. Все внутренние элементы, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали. В основании гриля расположен поддон для сбора жира. Дверцы гриля выполнены из термостойкого стекла и позволяют наблюдать за процессом приготовления.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	1060×570×980
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	11
Номинальное значение давления газа в магистрали	кПа	360
Расход газа	кг/ч	0,85
Максимальное количество одновременно загружаемых тушек (1 кг/1,7 кг)	шт.	25/20
Количество шампуров	шт.	5
Время приготовления при полной загрузке камеры	мин.	70...90
Масса	кг	85

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Контактный гриль «Маэстро» предназначен для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд благодаря одновременному их поджариванию с двух сторон. С помощью данного аппарата можно приготовить куски мяса, рыбы, курицы, овощей, а также горячие бутерброды, сэндвичи, панини.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Модели с различным сочетанием поверхностей нагрева (гладкая, рифленая)
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места
- Гриль имеет легкоъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль имеет одну рабочую зону: ГК-1/1.55P - рифленую нижнюю и верхнюю поверхности; ГК-1/1.55Г - гладкую нижнюю и рифленую верхнюю поверхности. Жарочные поверхности выполнены из углеродистой стали. Нагрев осуществляется ТЭНами, расположенными в верхней и нижней жарочных поверхностях. С передней стороны по всей длине жарочной поверхности установлен съемный поддон для сбора излишков жира. Давление верхней жарочной поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине продукта. Высокая скорость приготовления достигается благодаря одновременному нагреву продукта с двух сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза. Блюдо получается сочным, так как белок продукта моментально коагулируется и не позволяет жиру и соку вытекать из продукта во время жарки. На выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат. Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль. Верхняя поверхность фиксируется в открытом состоянии. На нижней поверхности имеется трехсторонний бортик для предотвращения загрязнения рабочего места. В комплекте - специальная щетка для очистки жарочных поверхностей.

«МАЭСТРО»-ГК-11.55Г



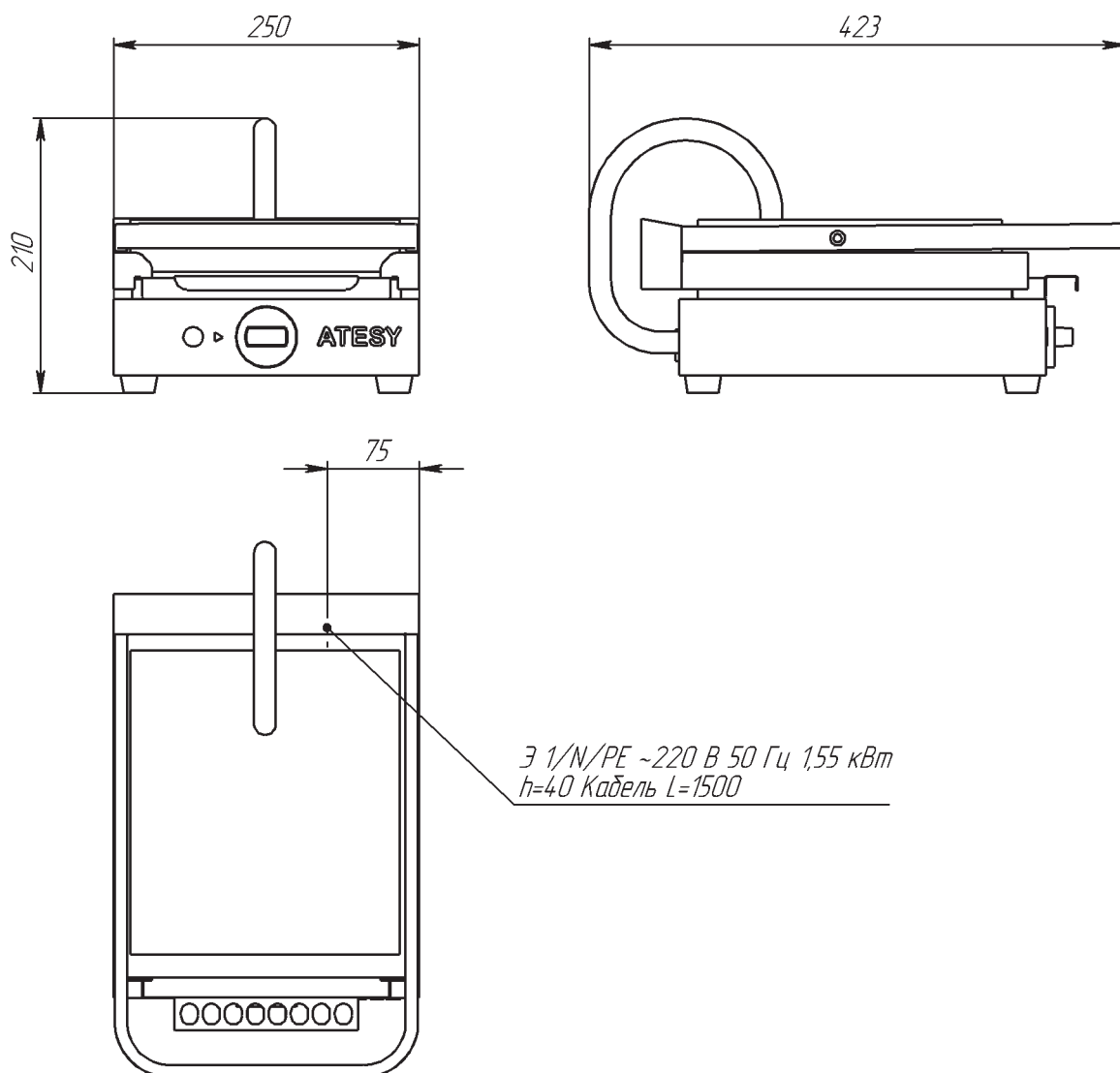
«МАЭСТРО»-ГК-11.55P



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		ГК-1/1.55Р	ГК-1/1.55Г
Верхняя поверхность	-	рифленая	рифленая
Нижняя поверхность	-	рифленая	гладкая
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	250×423×210	
Номинальная мощность	кВт	1,55	
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250	
Размер верхней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	220×250	
Размер нижней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	250×280	
Время разогрева до температуры +250°С	мин.	15	
Масса	кг	10	

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Контактный гриль «Маэстро» предназначен для быстрого приготовления и разогрева горячих блюд благодаря одновременному их поджариванию с двух сторон. С помощью данного аппарата можно приготовить куски мяса, рыбы, курицы, овощей, а также горячие бутерброды, сэндвичи, панини.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Плавная регулировка температуры жарочных поверхностей
- Модели с различным сочетанием поверхностей нагрева (гладкая, рифленая)
- Фиксатор верхней жарочной поверхности в открытом состоянии
- Трехсторонний бортик на нижней жарочной поверхности гриля предотвращает загрязнение рабочего места
- Гриль имеет легкосъемный поддон для сбора стекающего с продукта жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус гриля выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Гриль имеет две рабочие зоны: ГК-2/3,1Р - рифленую нижнюю и две рифленые верхние поверхности; ГК-2/3,1К - одну гладкую и одну рифленую нижние поверхности и две рифленые верхние поверхности; ГК-2/3,1Г - гладкую нижнюю поверхность и две рифленые верхние поверхности. Жарочные поверхности выполнены из углеродистой стали. Нагрев осуществляется ТЭНами, расположенными в верхней и нижней жарочных поверхностях. С передней стороны по всей длине жарочной поверхности установлен съемный поддон для сбора излишков жира. Давление верхней рабочей поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине продукта. Высокая скорость приготовления достигается благодаря одновременному нагреву продукта с двух сторон, что повышает скорость приготовления в 2 раза. Блюдо получается сочным, так как белок продукта моментально коагулируется и не позволяет жиру и соку вытекать из продукта во время жарки. На выходе блюдо имеет характерную аппетитную золотистую корочку и превосходный аромат. Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль. Верхняя поверхность фиксируется в открытом состоянии. На нижней поверхности имеется трехсторонний бортик для предотвращения загрязнения рабочего места. В комплекте - специальная щетка для очистки жарочных поверхностей.

«МАЭСТРО»-ГК-23.1Г



«МАЭСТРО»-ГК-23.1К



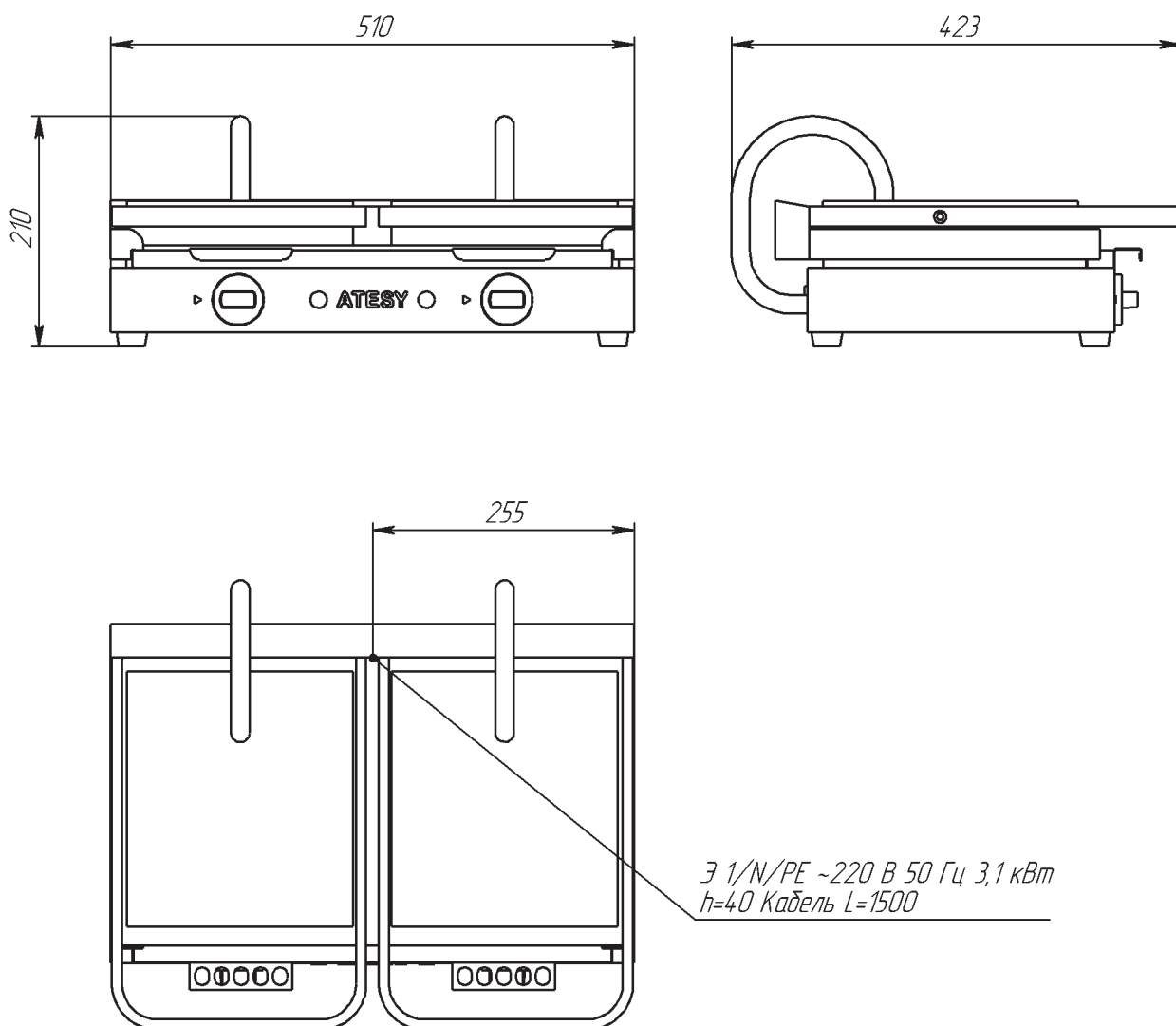
«МАЭСТРО»-ГК-23.1Р



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		ГК-2/3.1Г	ГК-2/3.1К	ГК-2/3.1Р
Верхняя поверхность	-	рифленные	рифленные	рифленные
Нижняя поверхность	-	гладкая	½ гладкая ½ рифленая	рифленая
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	510×423×210		
Номинальная мощность	кВт	3,1		
Номинальное напряжение	В	220		
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250		
Размер верхних рабочих поверхностей (длина×ширина)	мм	220×250		
Размер нижней рабочей поверхности (длина×ширина)	мм	505×280		
Время разогрева до температуры +250°С	мин.	15		
Масса	кг	20,5		

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Гриль роликовый «Грати»-5 предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, мясных и рыбных батончиков цилиндрической формы диаметром не менее 18 мм.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ролики из пищевой нержавеющей стали позволяют проводить санитарную обработку механическими и химическими средствами
- Диаметр ролика и оптимальная скорость вращения обеспечивают равномерную прожарку сосисок
- Плавная регулировка температуры нагрева роликов
- Специальный легкоъемный поддон для сбора стекающего жира

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все корпусные элементы аппарата, включая ролики, изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Принцип действия аппарата заключается в том, что сосиска, расположенная между двумя нагревающимися роликами, поджаривается равномерно со всех сторон благодаря непрерывному вращению роликов. Каждый ролик нагревается изнутри своим ТЭНом, что позволяет обеспечить равномерную температуру по всей длине ролика, а также поддерживать необходимую температуру на поверхности ролика. Регулировка температуры осуществляется терморегулятором, расположенным на передней части гриля. Под роликами установлен съемный поддон для сбора стекающего жира и влаги. Вращение роликов осуществляется электродвигателем.



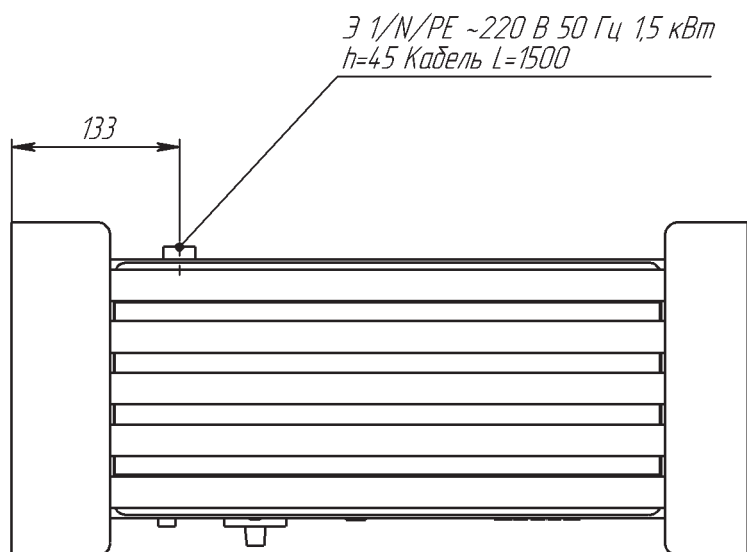
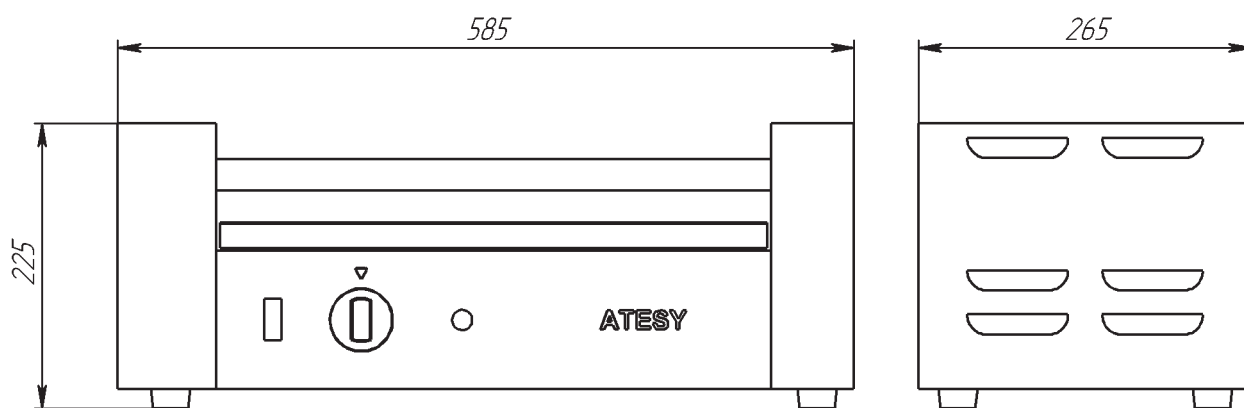
ГРИЛЬ РОЛИКОВЫЙ ДЛЯ СОСИСОК «ГРАТИ»-5/500

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	585×265×225
Номинальная мощность	кВт	1,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250
Количество одновременно приготавливаемых сосисок	шт.	8...12
Время приготовления при полной загрузке	мин	5...10
Масса	кг	10,3

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная жарочная поверхность «Таверна»-2005 предназначена для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль
- Равномерное распределение температуры по всей поверхности обеспечивается специальной формой нагревательного элемента
- Плавная регулировка нагрева позволяет контролировать степень прожарки продукта

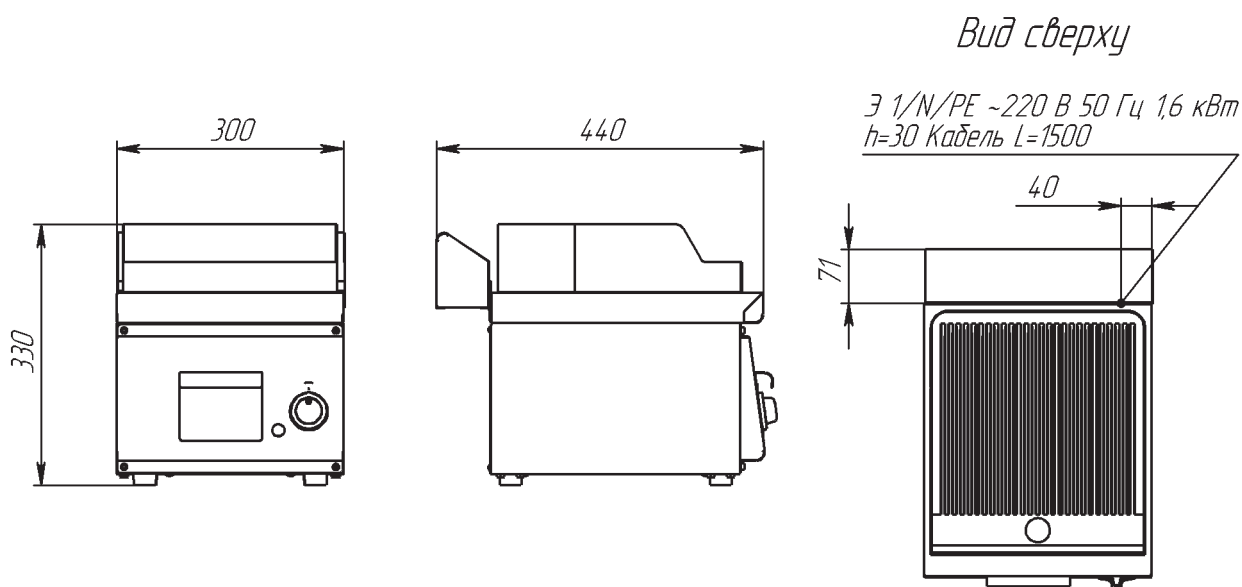
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус изделия выполнен из пищевой нержавеющей стали. Рифленая жарочная поверхность изготовлена из углеродистой стали. Для удобства работы жарочная поверхность с трех сторон имеет борт высотой 65 мм. Нагрев жарочной поверхности осуществляется ТЭНом, расположенным снизу. Плавная регулировка температуры производится встроенным терморегулятором, ручка управления которым расположена на передней панели. С фасадной стороны изделия имеется съемный лоток для сбора излишков жира.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330
Номинальная мощность	кВт	1,6
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+300
Размер жарочной поверхности (длина×ширина)	мм	275×320
Масса	кг	19

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная жарочная поверхность «Таверна»-2005 предназначена для жарки мясных и рыбных стейков, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, котлет для бургеров, овощей и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Две зоны для жарки – рифленая и гладкая
- Рифленая поверхность позволяет формировать «полоски»-гриль и «клетки»-гриль
- Равномерное распределение температуры по всей поверхности обеспечивается специальной формой нагревательного элемента
- Плавная регулировка нагрева позволяет контролировать степень прожарки продукта

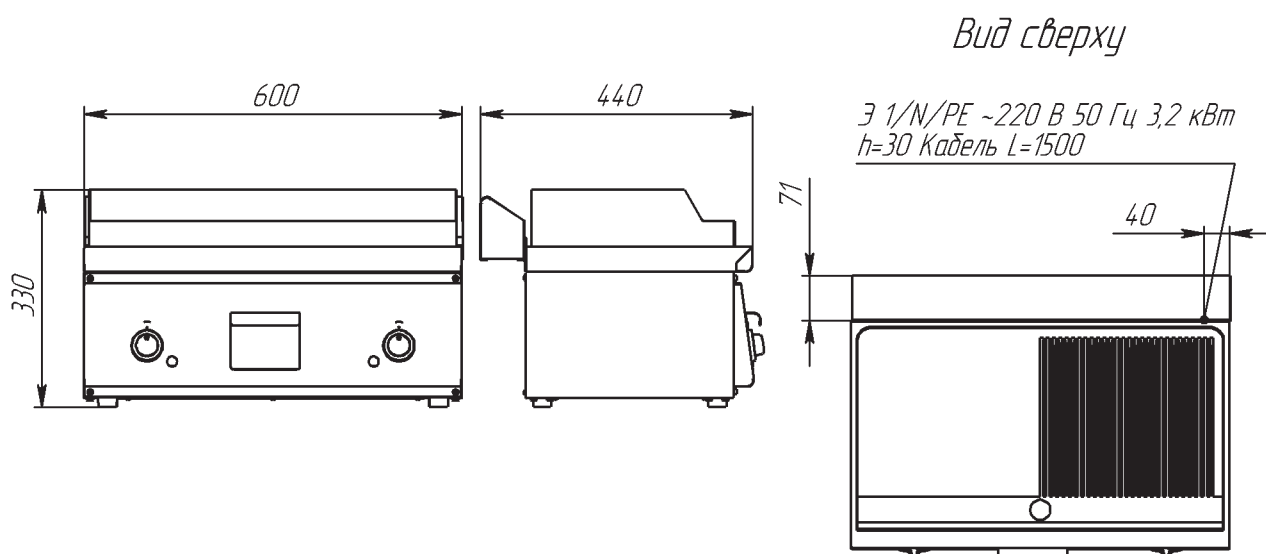
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус изделия выполнен из пищевой нержавеющей стали. Рифленая жарочная поверхность изготовлена из углеродистой стали. Для удобства работы жарочная поверхность с трех сторон имеет борт высотой 65 мм. Жарочная поверхность имеет две зоны нагрева: гладкую и рифленую. Нагрев каждой зоны осуществляется отдельными ТЭНами, расположенными под поверхностью. Плавная регулировка температуры каждой зоны производится встроенными терморегуляторами, ручки управления которыми расположены на передней панели. С фасадной стороны изделия имеется съемный лоток для сбора излишков жира.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	600×440×330
Номинальная мощность	кВт	3,2
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+300
Размер жарочной поверхности (длина×ширина)	мм	580×320
Масса	кг	35

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольный мармит-300 «Таверна»-2005 предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактный и малогабаритный настольный мармит экономит рабочее пространство
- Позволяет поддерживать температуру блюд до +70°C
- В комплект входят две гастроемкости GN-1/4 глубиной 150 мм

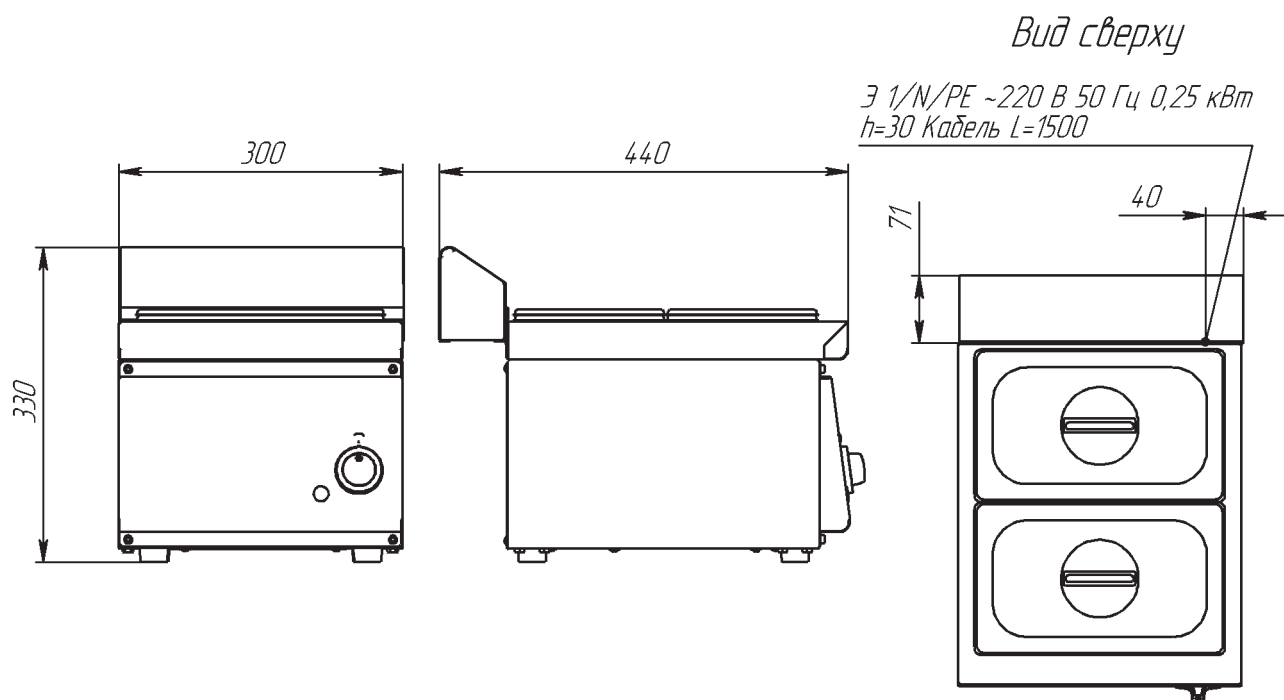
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мармита выполнен из пищевой нержавеющей стали. Мармит представляет собой ванну размером 265x320x200 мм, в которой расположен ТЭН. Тип подогрева – «сухой». Для регулировки температуры в мармите предусмотрен терморегулятор. Мармит предназначен для размещения в нем двух гастроемкостей GN-1/4 глубиной 150 мм. Гастроемкости с крышками входят в комплект поставки. Для установки гастроемкостей меньших размеров предусмотрена съемная перемычка из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300x440x330
Номинальная мощность	кВт	0,25
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+20...+70
Масса	кг	8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Настольный мармит-600 «Таверна»-2005 предназначен для поддержания в горячем состоянии гастроемкостей со вторыми блюдами, гарнирами и соусами.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактный и малогабаритный настольный мармит экономит рабочее пространство
- Позволяет поддерживать температуру блюд до +70°C
- В комплект входят две гастроемкости GN-1/4 глубиной 150 мм

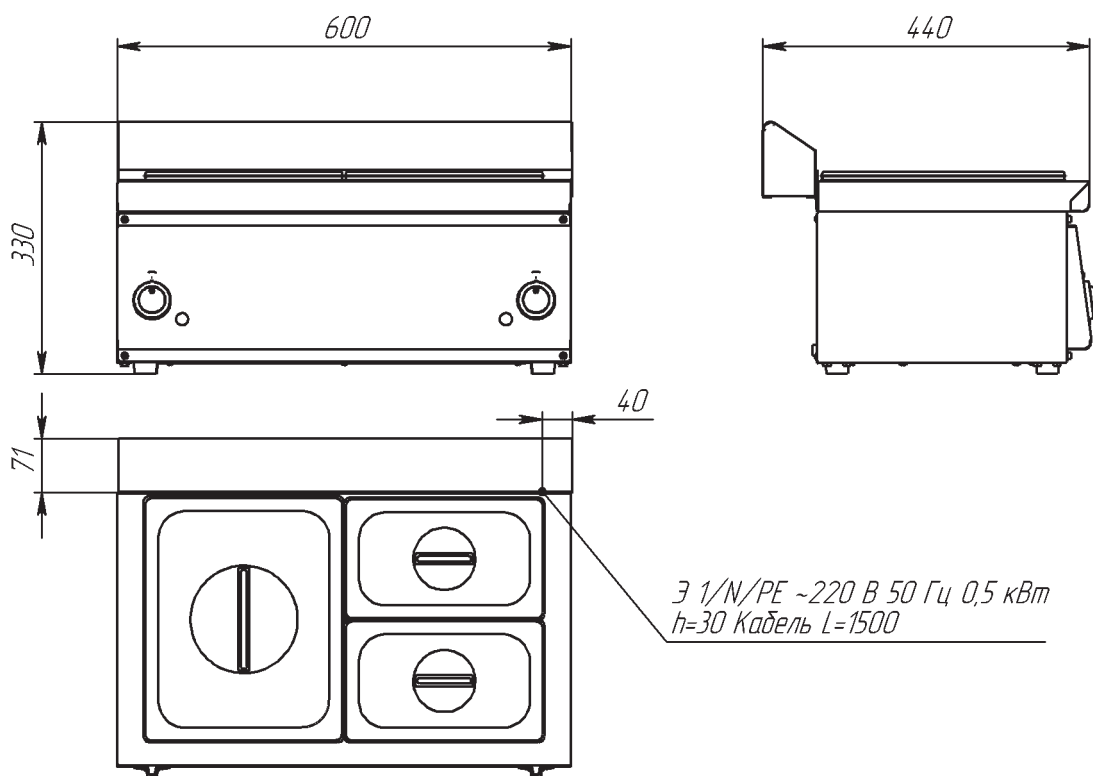
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мармита выполнен из пищевой нержавеющей стали. Мармит представляет собой ванну размером 530x320x200 мм, в которой расположены два ТЭНа. Тип подогрева – «сухой». Для регулировки температуры в мармите предусмотрены два терморегулятора. Мармит предназначен для размещения в нем гастроемкостей: GN-1/4x150 мм – 2шт., GN-1/2x150 мм – 1шт. Гастроемкости с крышками входят в комплект поставки. Для установки гастроемкостей меньших размеров предусмотрена съемная перемычка из нержавеющей стали.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	600x440x330
Номинальная мощность	кВт	0,5
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+20...+70
Масса	кг	13

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Пончиковый аппарат «Гольфстрим»-1/1М-2 предназначен для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Дозатор теста позволяет:
 - формировать пончики правильной формы при любой густоте теста
 - обеспечить одинаковую массу формируемых пончиков
 - работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине
- Запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы.
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

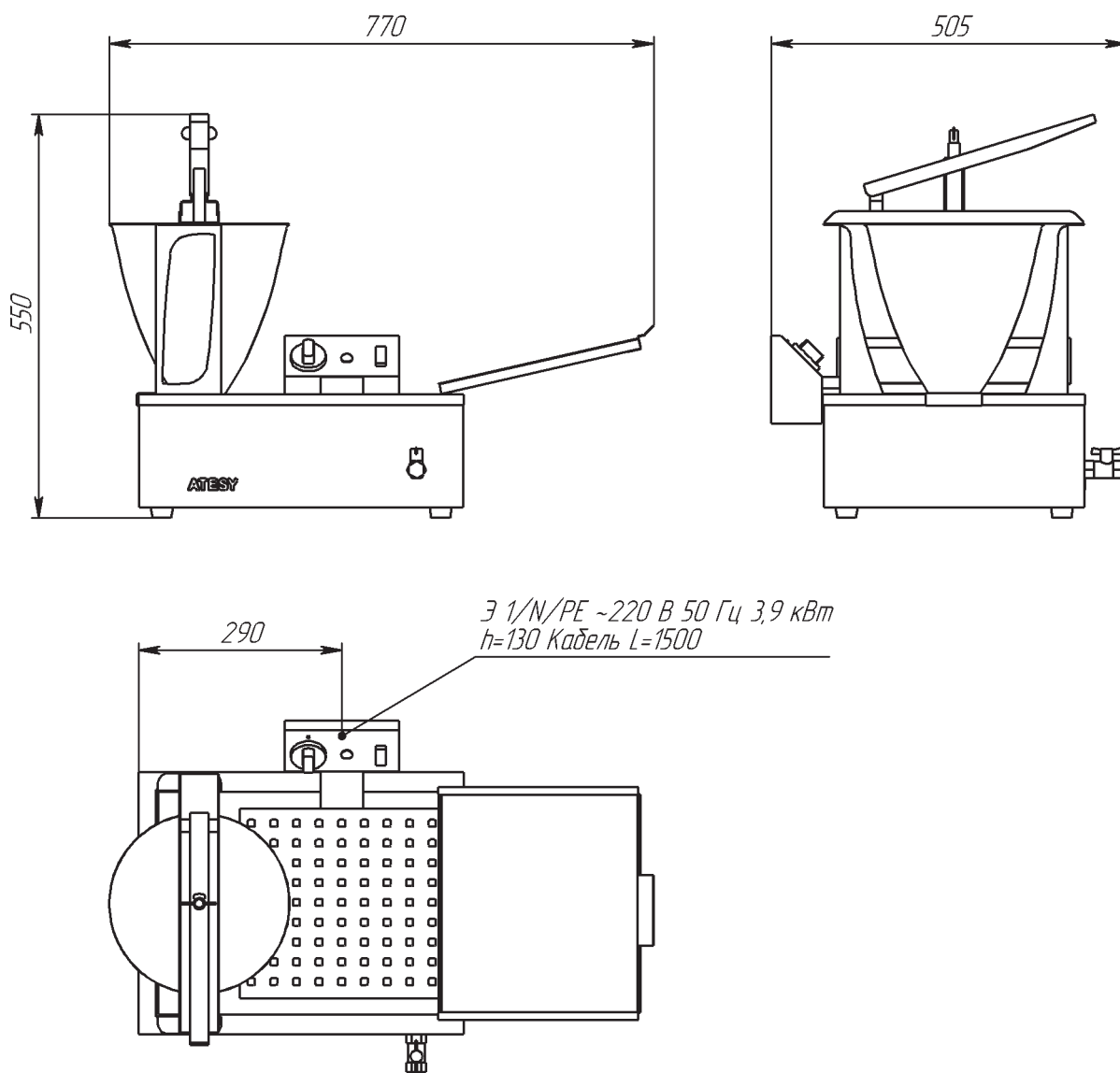
Все части пончикового аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Аппарат состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора теста, блока управления с электронагревателем и поддона для выкладки готовых пончиков. Ванна размером 400x315x115 мм имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 оС, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНом. Температура нагрева масла регулируется терморегулятором, находящимся в блоке управления нагревом. Ручной дозатор формирует пончик стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой. Готовность пончика определяется визуально. Признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика. После обжарки готовые пончики выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. Дозатор пончиков изготовлен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется в посудомоечной машине. Он имеет оригинальную конструкцию, запатентованную компанией «АТЕСИ» и способен формировать пончики правильной формы и одинаковой массы из теста любой консистенции.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	770x505x550
Номинальная электрическая мощность	кВт	3,9
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	пончиков/ч	200
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	8
Объем дозатора	л	6
Время приготовления пончика	с	40
Диапазон регулировки массы пончика	грамм	20...40
Одновременное приготовление пончиков в ванне	шт.	15
Масса	кг	10

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Пончиковый аппарат «Гольфстрим»-2М-2 предназначен для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Дозатор теста позволяет:
 - формировать пончики правильной формы при любой густоте теста
 - обеспечить одинаковую массу формируемых пончиков
 - работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине
- Запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы.
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНах
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

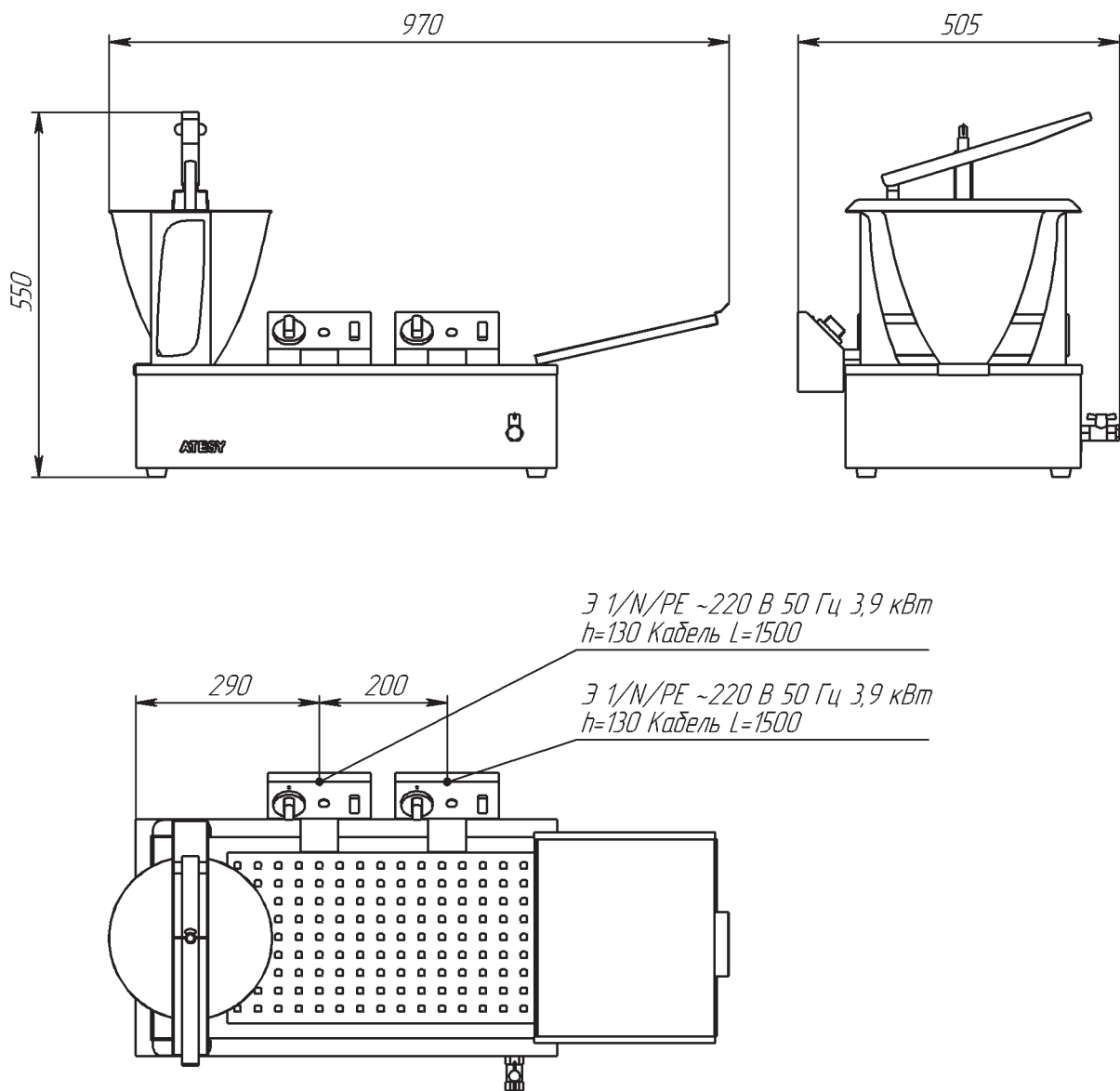
Все части пончикового аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Аппарат состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора теста, двух блоков управления с электронагревателем и поддона для выкладки готовых пончиков. Ванна размером 600x315x115 мм имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 оС, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНами. Температура нагрева масла регулируется терморегуляторами, находящимися в блоках управления нагревом. Ручной дозатор формирует пончик стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой. Готовность пончика определяется визуально. Признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика. После обжарки готовые пончики выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. Дозатор пончиков изготовлен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется в посудомоечной машине. Он имеет оригинальную конструкцию, запатентованную компанией «АТЕСИ» и способен формировать пончики правильной формы и одинаковой массы из теста любой консистенции.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	970×505×550
Номинальная электрическая мощность	кВт	7,8
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	пончиков/ч	300
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	10
Объем дозатора	л	6
Время приготовления пончика	с	40
Диапазон регулировки массы пончика	грамм	20...40
Одновременное приготовление пончиков в ванне	шт.	25
Масса	кг	17

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма»-2 (газовая) предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма) и жарки шашлыка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальные беспламенные горелки не гаснут при порывах ветра
- Нихромовая сетка горелок позволяет добиться равномерности пламени и обеспечивает автоматический их поджиг при кратковременном угасании
- Независимое включение и регулировка пламени горелок
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Может оснащаться ручным или электрическим приводом
- В комплекте имеется 8 шампуров для приготовления шашлыка

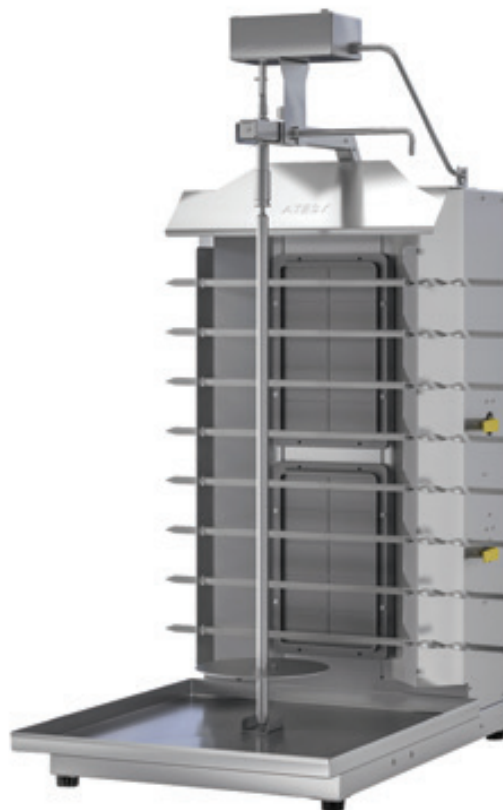
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около двух газовых горелок. Скорость приготовления мяса может (по желанию) регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и газовыми горелками, а также интенсивностью пламени газовых горелок. Вращение ножа с мясом осуществляется вручную или с помощью электропривода (в зависимости от модели). Данная установка может использоваться для приготовления шашлыка, так как в конструкции предусмотрены специальные планки-держатели. Высокая производительность установки (до 100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делают данную установку привлекательной для уличной торговли. Установка работает от баллона со сжиженным газом (в комплект не входит) и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции), либо на открытом воздухе.

УСТАНОВКА «ШАУРМА»-2 М (ГАЗОВАЯ)



УСТАНОВКА «ШАУРМА»-2 М (ГАЗОВАЯ)
С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ



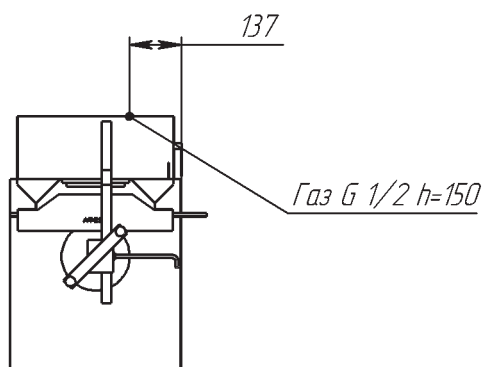
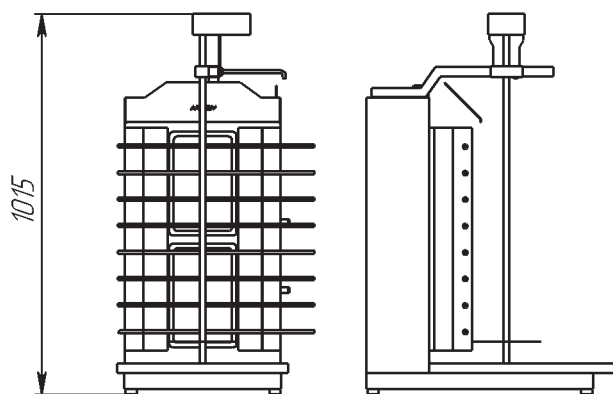
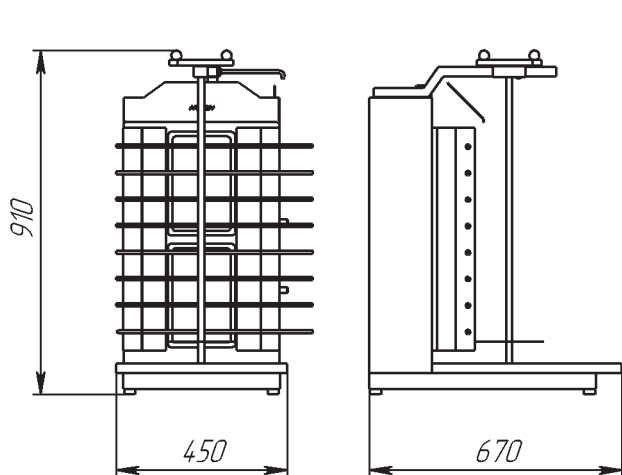
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		«Шаурма»-2 М-Э (газовая)	«Шаурма»-2 М (газовая)	«Шаурма»-2 М (газовая) с электроприводом
Материал корпуса (сталь)	-	оцинкованная	нержавеющая	нержавеющая
Привод	-	ручной	ручной	электрический
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	450×670×950		450×670×1015
Номинальное напряжение	В	-		220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	-		7,3
Расход газа	м ³ /ч	-		0,276
Количество шампуров	шт.	-		8
Вместимость	кг	40		30
Масса	кг	20		21

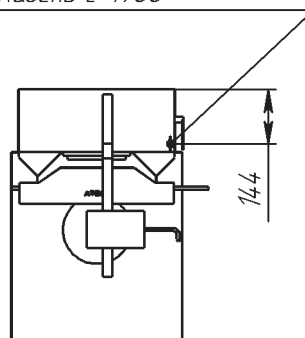
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

*Шаурма-2М,
Шаурма-2М-Э*

*Шаурма-2М с электроприводом
остальное - см. Шаурма-2М*



*Э 1/1N/PE ~220 В 50 Гц 0,05 кВт
h=805 Кабель L=1700*



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма»-3 (газовая) предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма) и жарки шашлыка.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальные беспламенные горелки не гаснут при порывах ветра
- Нихромовая сетка горелок позволяет добиться равномерности пламени и обеспечивает автоматический их поджиг при кратковременном угасании
- Независимое включение и регулировка пламени горелок
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Может оснащаться ручным или электрическим приводом
- В комплекте имеется 12 шампуров для приготовления шашлыка

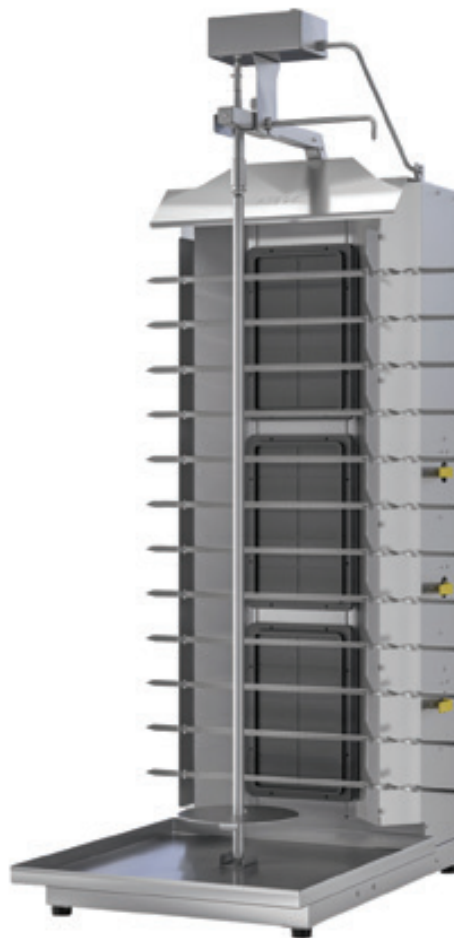
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который вращается вокруг своей оси около двух газовых горелок. Скорость приготовления мяса может регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и газовыми горелками, а также интенсивностью пламени газовых горелок. Вращение ножа с мясом осуществляется вручную или с помощью электропривода (в зависимости от модели). Данная установка может использоваться для приготовления шашлыка, так как в конструкции предусмотрены специальные планки-держатели. Высокая производительность установки (до 100 порций в час), простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов, делают данную установку привлекательной для уличной торговли. Установка работает от баллона со сжиженным газом (в комплект не входит) и предназначена для эксплуатации в помещении (при условии гарантированного проветривания или наличии вытяжной вентиляции), либо на открытом воздухе. В установке предусмотрен быстрый съем и установка ножа и разборная конструкция ножа для облегчения мойки.

УСТАНОВКА «ШАУРМА»-3 М (ГАЗОВАЯ)



УСТАНОВКА «ШАУРМА»-3 М (ГАЗОВАЯ)
С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ



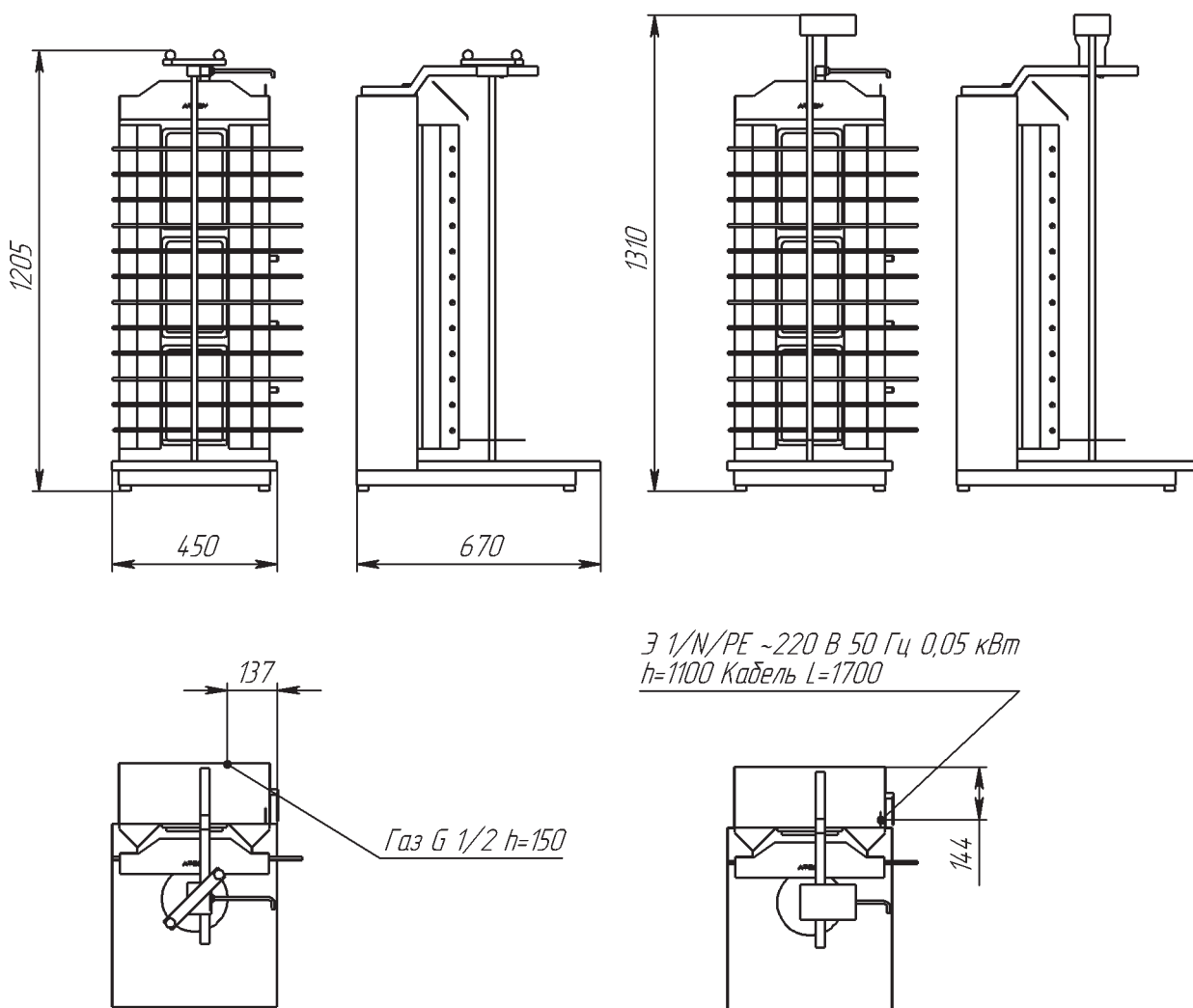
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра		
		«Шаурма»-3 М-Э (газовая)	«Шаурма»-3 М (газовая)	«Шаурма»-3 М (газовая) с электроприводом
Материал корпуса (сталь)	-	оцинкованная	нержавеющая	нержавеющая
Привод	-	ручной	ручной	электрический
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	450×670×1205		450×670×1310
Номинальное напряжение	В	-		220
Эквивалентная электрическая мощность	кВт	-		11
Расход газа	м ³ /ч	-		0,414
Количество шампуров	шт.	-		12
Вместимость	кг	60		30
Масса	кг	25,4		26,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

*Шаурма-3М,
Шаурма-3М-Э*

*Шаурма-3М с электроприводом
остальное - см. Шаурма-3М*



НАЗНАЧЕНИЕ

Установка «Шаурма» электрическая предназначена для приготовления мясной начинки популярного блюда шаурма (шаверма).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Равномерное приготовление продукта обеспечивается за счет:
 - специальной изогнутой формы ТЭНов
 - оптимальной скорости вращения ножа
 - наличия отражателей тепла
- Отдельное включение нагрева каждого ТЭНа
- Регулировка расстояния между ножом и горелками позволяет подобрать оптимальный режим приготовления продукта
- Защитный козырек препятствует перегреву электропривода, увеличивая срок его службы

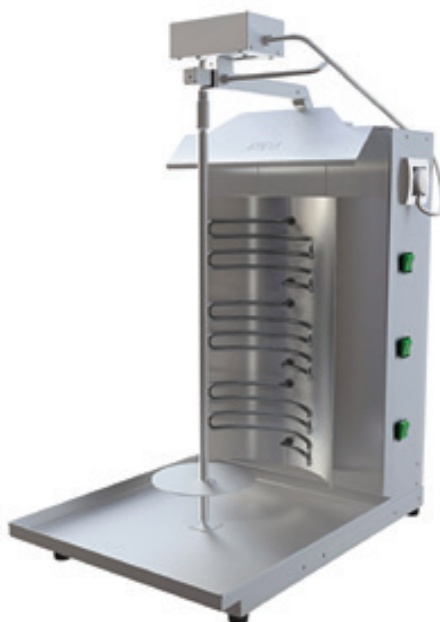
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Принцип действия установки заключается в том, что мясная нарезка, сформированная в цилиндр, насаживается на специальный нож, который при помощи мотора-редуктора вращается вокруг своей оси около изогнутых ТЭНов. Инфракрасное излучение ТЭНов усиливается специальными отражателями, что существенно ускоряет процесс приготовления и экономит электроэнергию. Приводом для вращения цилиндра с мясом служит электрический мотор-редуктор. Скорость вращения ножа оптимальна для качественного приготовления продукта. Скорость приготовления мяса может регулироваться расстоянием между мясным цилиндром и ТЭНами. Защитный козырек препятствует перегреву мотора и увеличивает срок его службы. В установке предусмотрено отдельное включение каждого ТЭНа, быстрый съем и установка ножа, разборная конструкция ножа для облегчения мойки.

УСТАНОВКА ШАУРМА-2 ЭЛ М



УСТАНОВКА ШАУРМА-3 ЭЛ М



УСТАНОВКА ШАУРМА-4 ЭЛ М



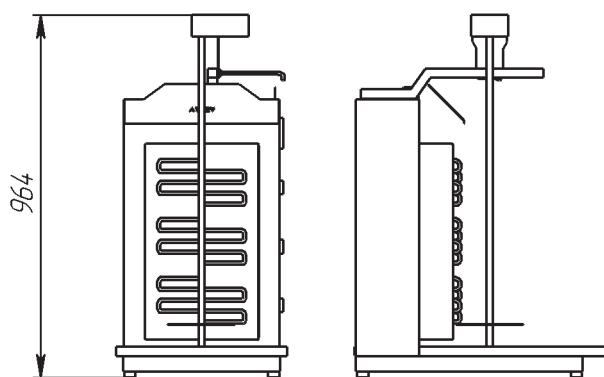
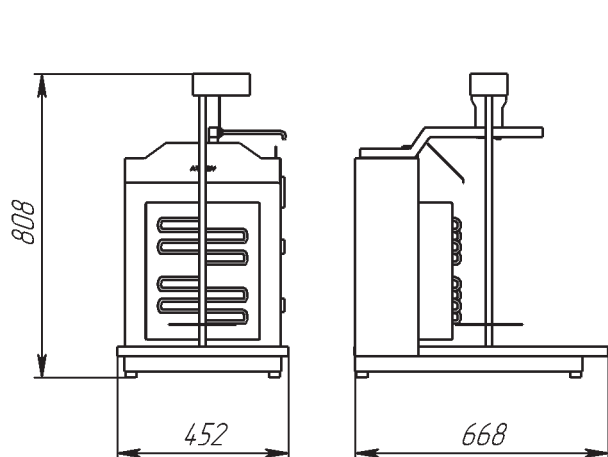
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра				
		«Шаурма»-2 ЭЛ М-Э	«Шаурма»-2 ЭЛ М	«Шаурма»-3 ЭЛ М-Э	«Шаурма»-3 ЭЛ М	«Шаурма»-4
Материал корпуса (сталь)	-	оцинк.	нерж.	оцинк.	нерж.	нерж.
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	452×670×785		452×670×940		452×670×1120
Потребляемая электрическая мощность	кВт	3		4,5		6
Номинальное напряжение	В	220				
Вместимость	кг	20		30		30
Время приготовления при полной загрузке	мин.	45				
Масса	кг	16		18,2		20,4

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

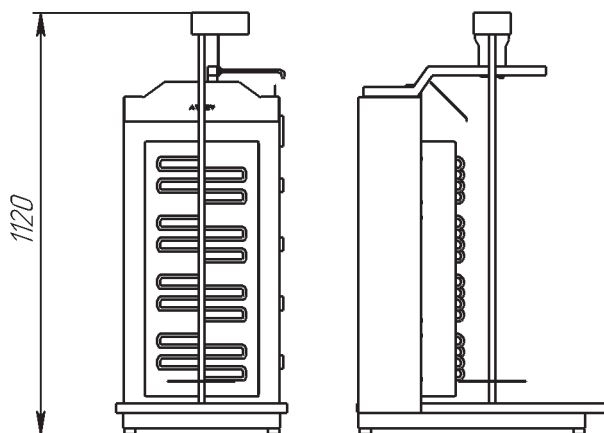
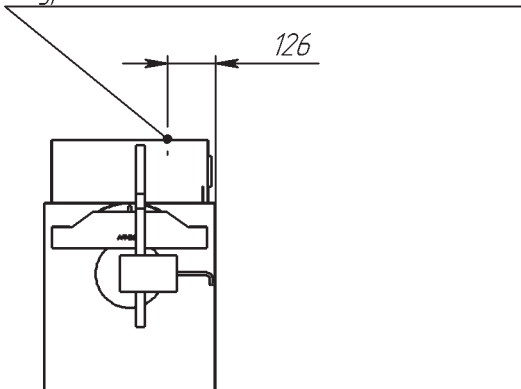
*Шаурма-2 ЭЛ М,
Шаурма-2 ЭЛ М-Э*

*Шаурма-3 ЭЛ М, Шаурма-3 ЭЛ М-Э
остальное - см. Шаурма-2 ЭЛ М*



*Шаурма-4 ЭЛ М
остальное - см. Шаурма-2 ЭЛ М*

*Э 1/1N/PE ~220 В 50 Гц h=70 Кабель L=1500
Шаурма-2 - 3 кВт
Шаурма-3 - 4,5 кВт
Шаурма-4 - 6 кВт*



НАЗНАЧЕНИЕ

Настольная электроплита «Таверна»-2005 предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Ступенчатый регулятор температуры определяет шесть уровней нагрева конфорки
- Термоограничитель конфорки предотвращает ее перегрев и выход из строя
- Корпус из пищевой нержавеющей стали позволяет производить чистку любыми моющими средствами

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная, выполнена из пищевой нержавеющей стали. На поверхности столешницы расположены одна или две конфорки диаметром 180 мм и мощностью 2,5 кВт. Регулировка нагрева каждой конфорки осуществляется шестипозиционным переключателем. На конфорках установлена система автоматического отключения нагрева, что обеспечивает их защиту от перегрева.

ЭЛЕКТРОПЛИТА-300 «ТАВЕРНА»-2005



ЭЛЕКТРОПЛИТА-600 «ТАВЕРНА»-2005

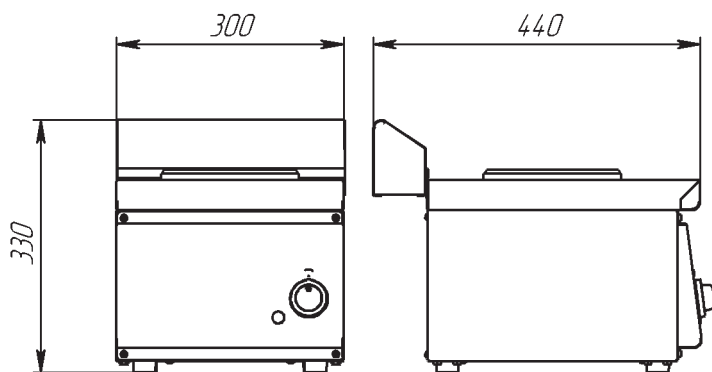


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

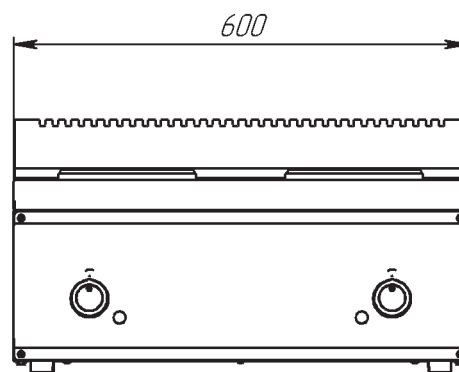
Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Электроплита-300 «Таверна»-2005	Электроплита-600 «Таверна»-2005
Количество конфорок	-	1	2
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330	600×440×330
Потребляемая электрическая мощность	кВт	2,5	5
Номинальное напряжение	В	220	
Рабочая температура на поверхности конфорки	°С	+20...+300	
Масса	кг	8	15

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

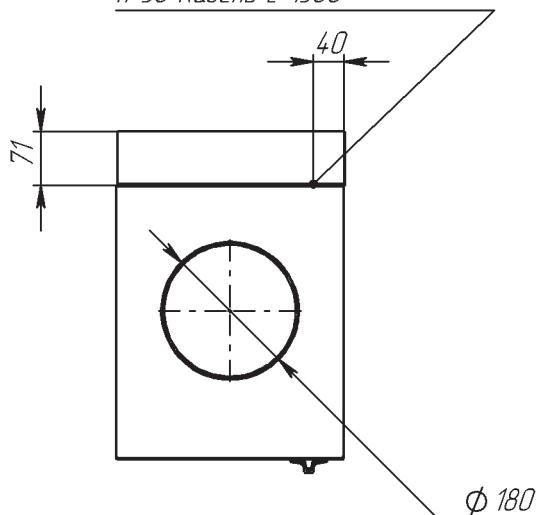
Электроплита-300



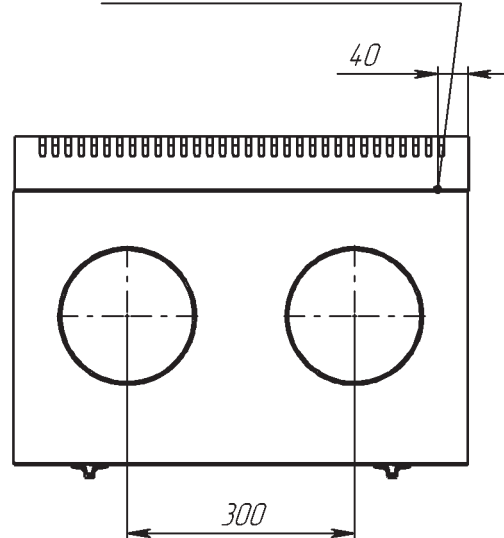
*Электроплита-600
остальное -
см. Электроплита-300*



*Э 1/Н/РЕ ~220 В 50 Гц 2,5 кВт
h=30 Кабель L=1500*



*Э 1/Н/РЕ ~220 В 50 Гц 5 кВт
h=30 Кабель L=1500*



НАЗНАЧЕНИЕ

Чебуречница «Евро» предназначена для приготовления чебуреков, пирожков, беляшей в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Блок управления легко снимается с ванны, что обеспечивает простоту санитарно-гигиенической очистки изделия

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

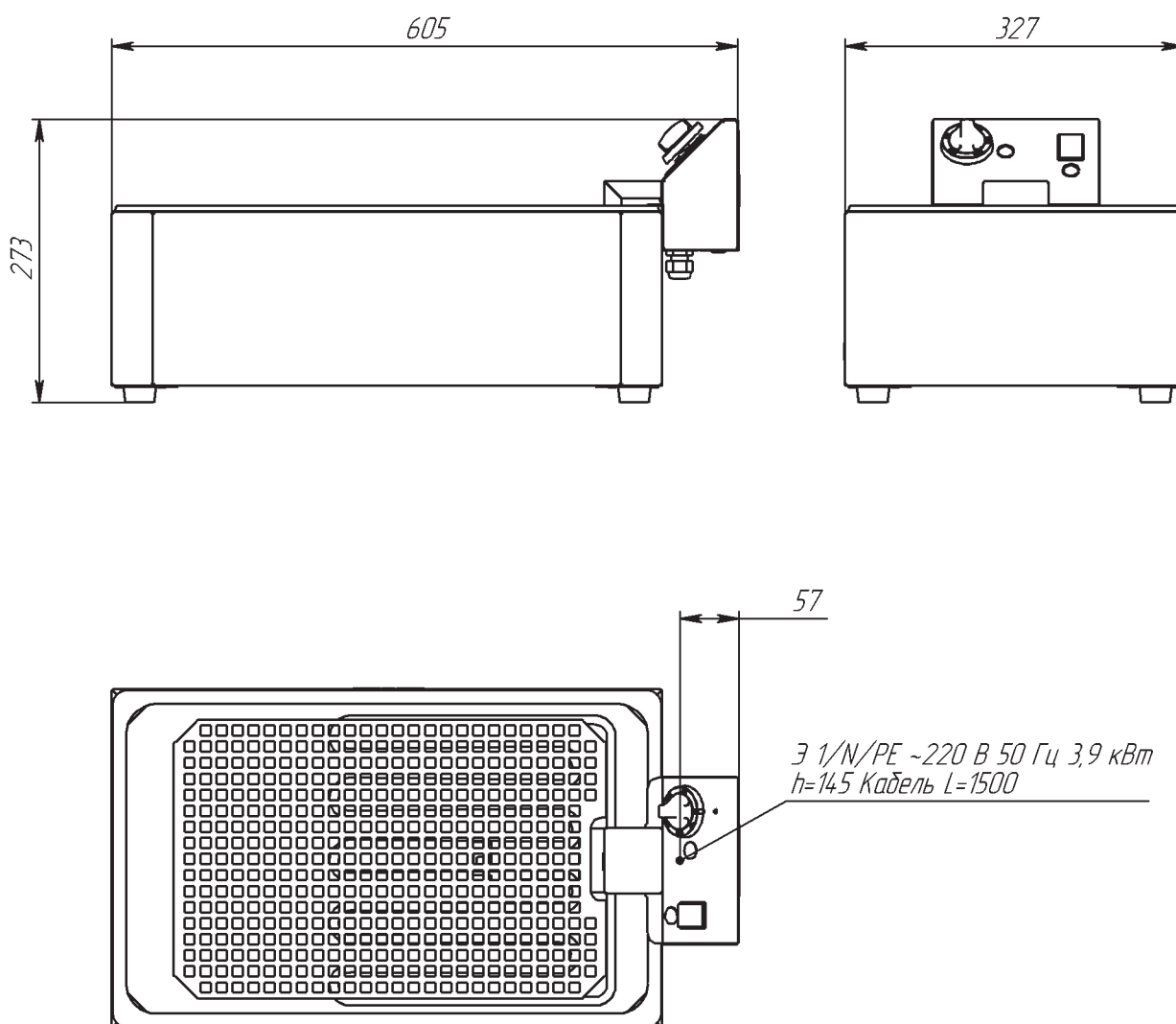
Чебуречница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гастроемкость GN-1/1 глубиной 150 мм. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт чебуреков и ТЭНа, тем самым предотвращая подгорание продукта. В комплекте поставляется кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	605×327×273
Номинальная мощность	кВт	3,9
Номинальное напряжение	В	220
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190
Производительность	шт./час	16...20
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	14
Время приготовления чебурека	мин.	6...7
Одновременное приготовление чебуреков в ванне	шт.	2
Время разогрева фритюра до температуры +190°С	мин.	27
Масса	кг	15

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Чебуречница предназначена для приготовления чебуреков, пирожков, беляшей в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Специальный поддон для выкладки готового продукта с отверстием для стекания масла обратно в ванну
- Аппарат оснащен краном для слива масла
- Блок управления легко снимается с ванны, что обеспечивает простоту санитарно-гигиенической очистки изделия

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Чебуречница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт чебуреков и ТЭНа, тем самым предотвращая подгорание продукта. После обжарки готовые чебуреки выкладывают на специальный поддон, установленный на борту ванны. Отверстия в поддоне позволяют излишкам масла стекать обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла. В комплекте поставляется кулинарный пинцет для переворачивания и выкладки чебуреков.

ЧЕБУРЕЧНИЦА М



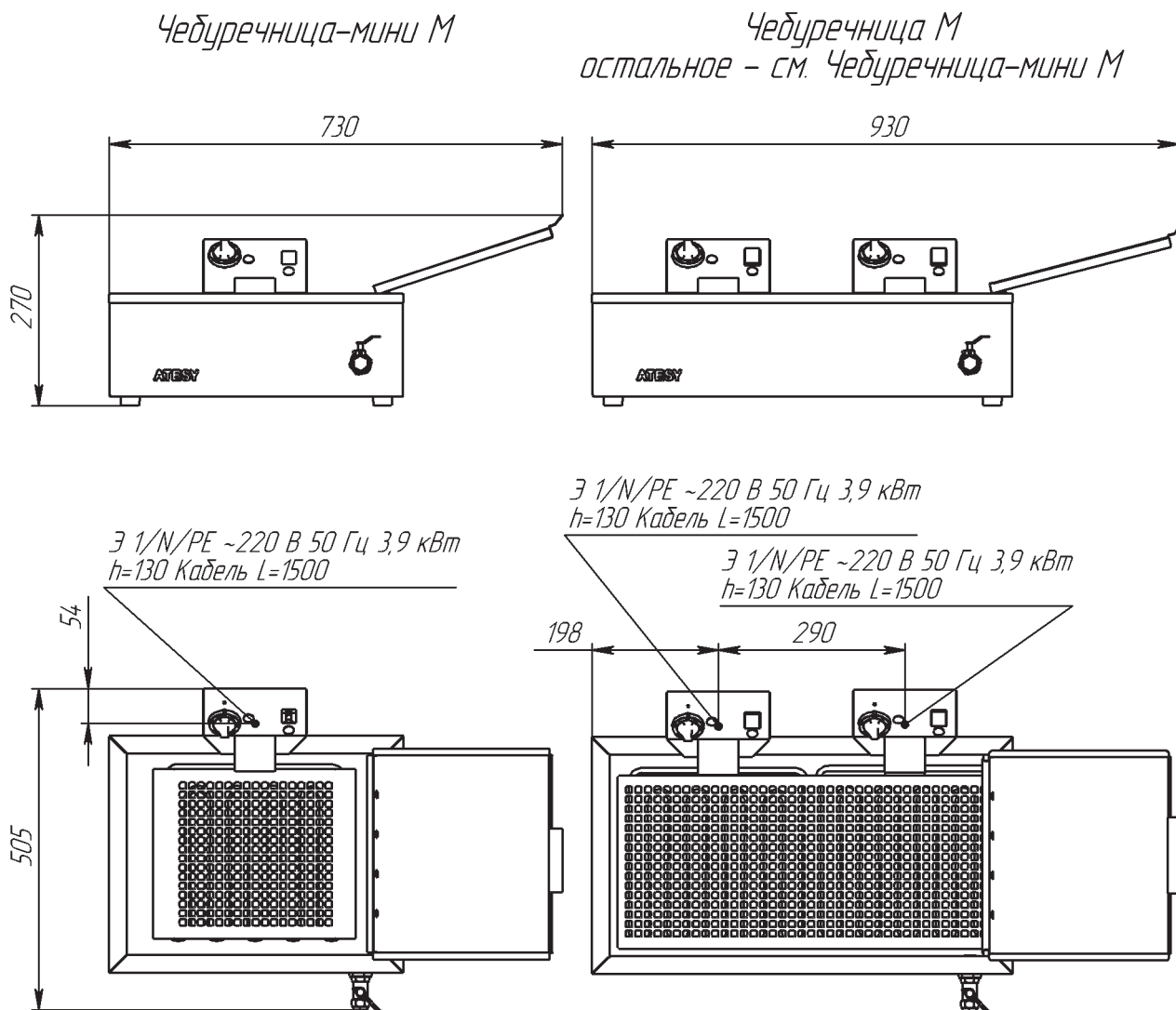
ЧЕБУРЕЧНИЦА-МИНИ М



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Чебуречница М	Чебуречница-мини М
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	930x505x270	730x505x270
Номинальная мощность	кВт	2x3,9	3,9
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Производительность	шт./час	36...40	16...20
Внутренний размер ванны (длина×ширина×высота)	мм	600x315x115	400x315x115
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	14	6
Время приготовления чебурека	мин.	6...7	
Одновременное приготовление чебурек в ванне	шт.	4	2
Время разогрева фритюра до температуры +190°С	мин.	25	
Масса	кг	11	8

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница «Таверна»-2005 предназначена для приготовления различных видов продуктов в разогретом масле (фритюре).

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобную ручку с «холодной» пластиковой накладкой
- Съёмный блок управления дает возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны
- Ванна оснащена краном для слива масла

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все элементы фритюрницы выполнены из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электропотребление ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

ФРИТЮРНИЦА-300



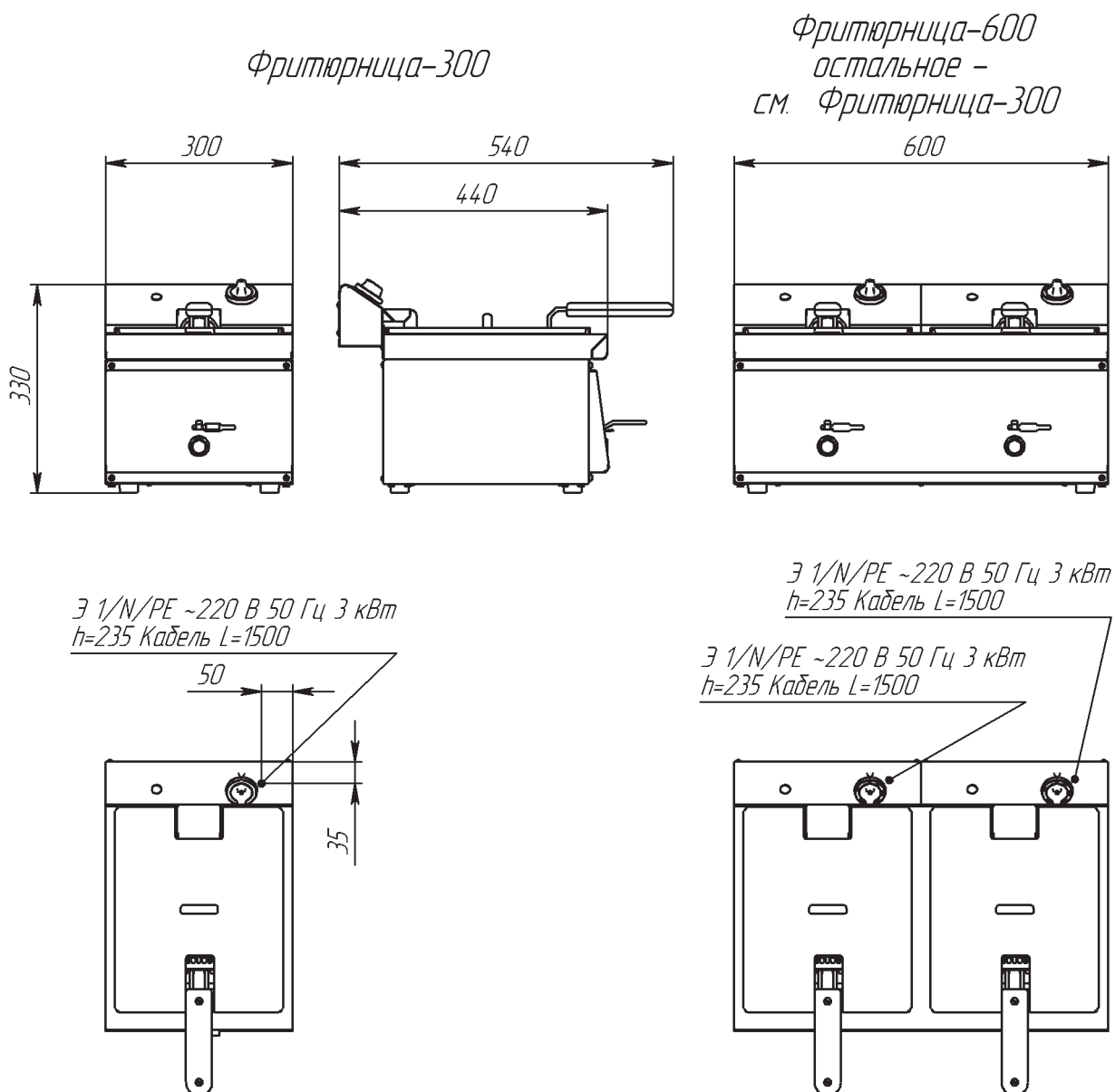
ФРИТЮРНИЦА-600



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Фритюрница-300	Фритюрница-600
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300×440×330	600×440×330
Номинальная мощность	кВт	3	2×3
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+250	
Внутренний размер ванны (длина×ширина×высота)	мм	230×295×200	
Объем заливаемого масла (фритюра)	л	9	2×9
Размер сетки	мм	200×200×100	200×200×100
Масса	кг	11	20

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-1Х1/1



ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-1Х1/1-Э



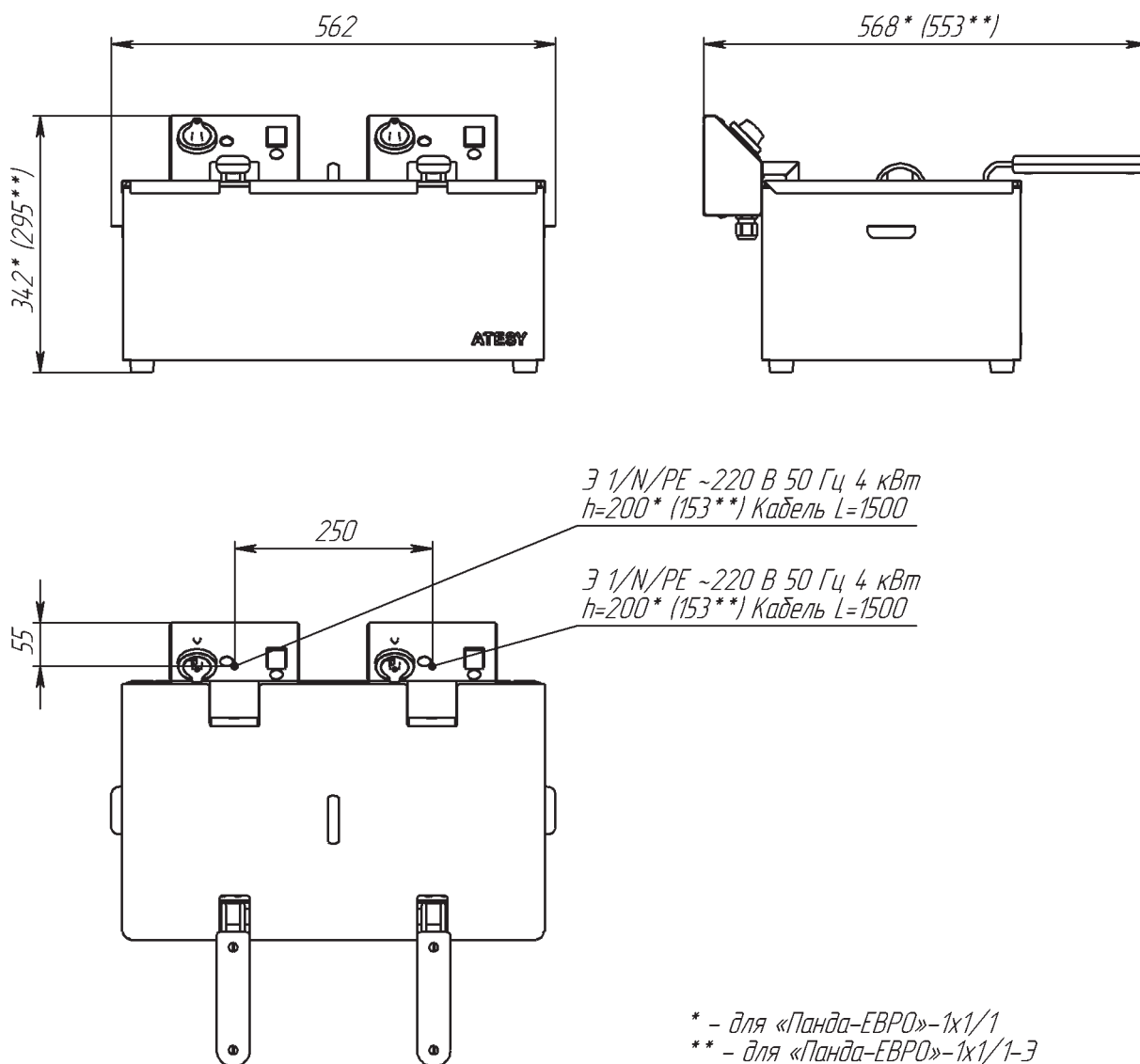
ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-1Х1/1

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		«Панда-ЕВРО»-1х1/1	«Панда-ЕВРО»-1х1/1-Э
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	562х568х342	562х553х295
Номинальная мощность	кВт	2х4	
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	GN-1/1х200	GN-1/1х150
Объём заливаемого масла (фритюра)	л	15	10
Объём фритюрной сетки	л	12	7,6
Время разогрева масла до 190°С	мин.	12	
Масса	кг	11,3	

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°C...+190°C. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/2



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/2-Э



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/3



«ПАНДА-ЕВРО»-1X1/3-Э



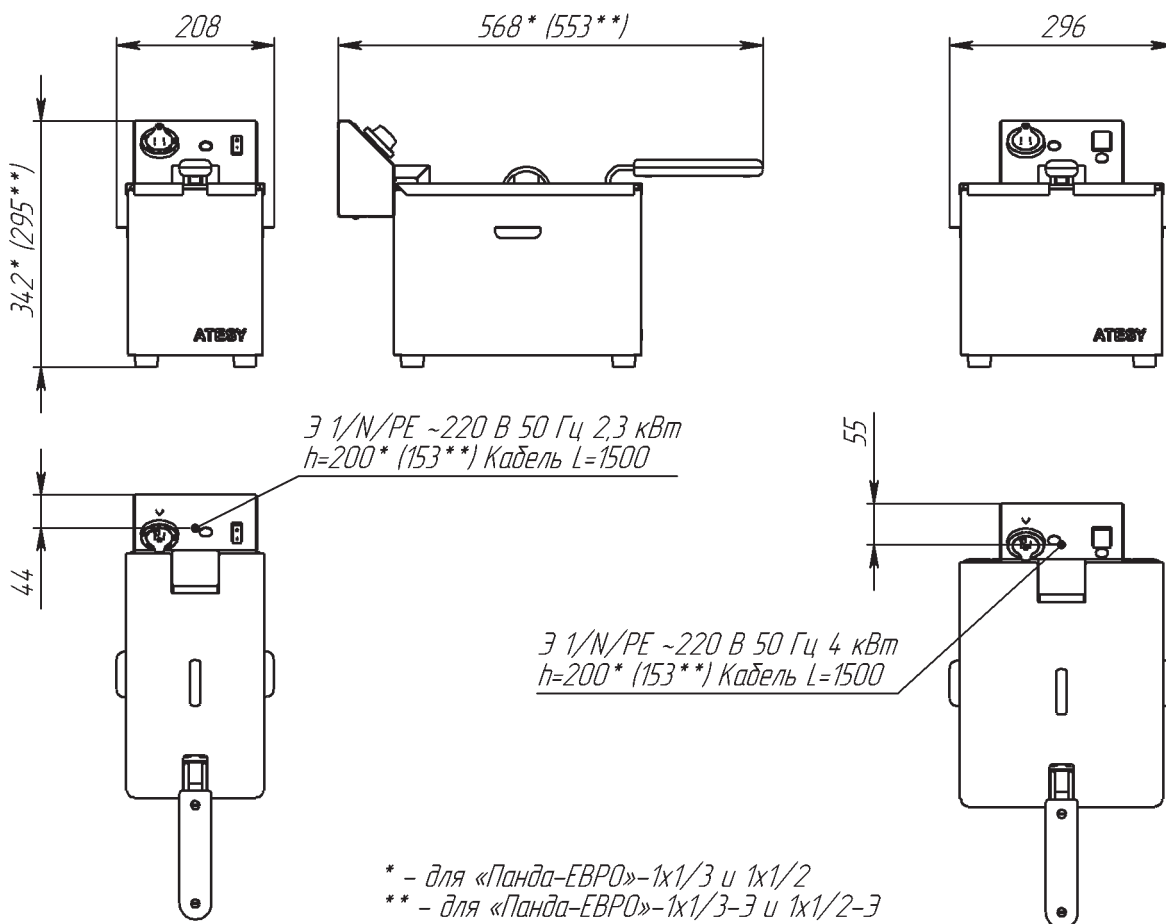
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра			
		«Панда-ЕВРО»-1x1/2	«Панда-ЕВРО»-1x1/2-Э	«Панда-ЕВРО»-1x1/3	«Панда-ЕВРО»-1x1/3-Э
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	300x568x342	296x553x295	208x568x342	208x553x295
Номинальная мощность	кВт	4		2,3	
Номинальное напряжение	В	220			
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190			
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	GN-1/2x200	GN-1/2x150	GN-1/3x200	GN-1/3x150
Объём заливаемого масла (фритюра)	л	7	4,5	4	2,5
Объём фритюрной сетки	л	5	3	2,5	1,6
Время разогрева масла до 190°С	мин.	12			
Масса	кг	6,5		5,5	

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

«Панда-ЕВРО»-1x1/3,
«Панда-ЕВРО»-1x1/3-Э

«Панда-ЕВРО»-1x1/2,
«Панда-ЕВРО»-1x1/2-Э
остальное -
см. «Панда-ЕВРО»-1x1/3



НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница настольная электрическая предназначена для приготовления в масле (фритюре) различных продуктов питания: мяса, рыбы, овощей и мучных изделий.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Компактная, малогабаритная фритюрница настольного исполнения
- Сетка фритюрницы выполнена из нержавеющей стали и имеет удобные ручки с «холодной» пластиковой вставкой
- Съемные блоки управления дают возможность легко производить санитарно-гигиеническую очистку фритюрной ванны

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Фритюрница выполнена из пищевой нержавеющей стали. Она состоит из фритюрной ванны и блока управления ТЭНом. Ванна представляет собой нержавеющую гостроемкость GN. Она имеет маркировку уровня масла (max и min). Блок управления включает в себя ТЭН и терморегулятор. ТЭН, изготовленный из пищевой нержавеющей стали, обеспечивает нагрев масла. Форма и электро мощность ТЭНа оптимальны с точки зрения нагрева фритюра и сохранения его качественных характеристик в течение рабочей смены. Терморегулятор предназначен для поддержания в ванне заданной температуры масла +50°С...+190°С. Специальная нержавеющая решетка, закрывающая ТЭН, исключает контакт ТЭНа с продуктом, тем самым предотвращая его подгорание. Сетка из нержавеющей стали оснащена удобной ручкой с «холодной» пластиковой накладкой. Сверху ванна закрывается крышкой.

ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-2Х1/2



ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА «ПАНДА-ЕВРО»-2Х1/3



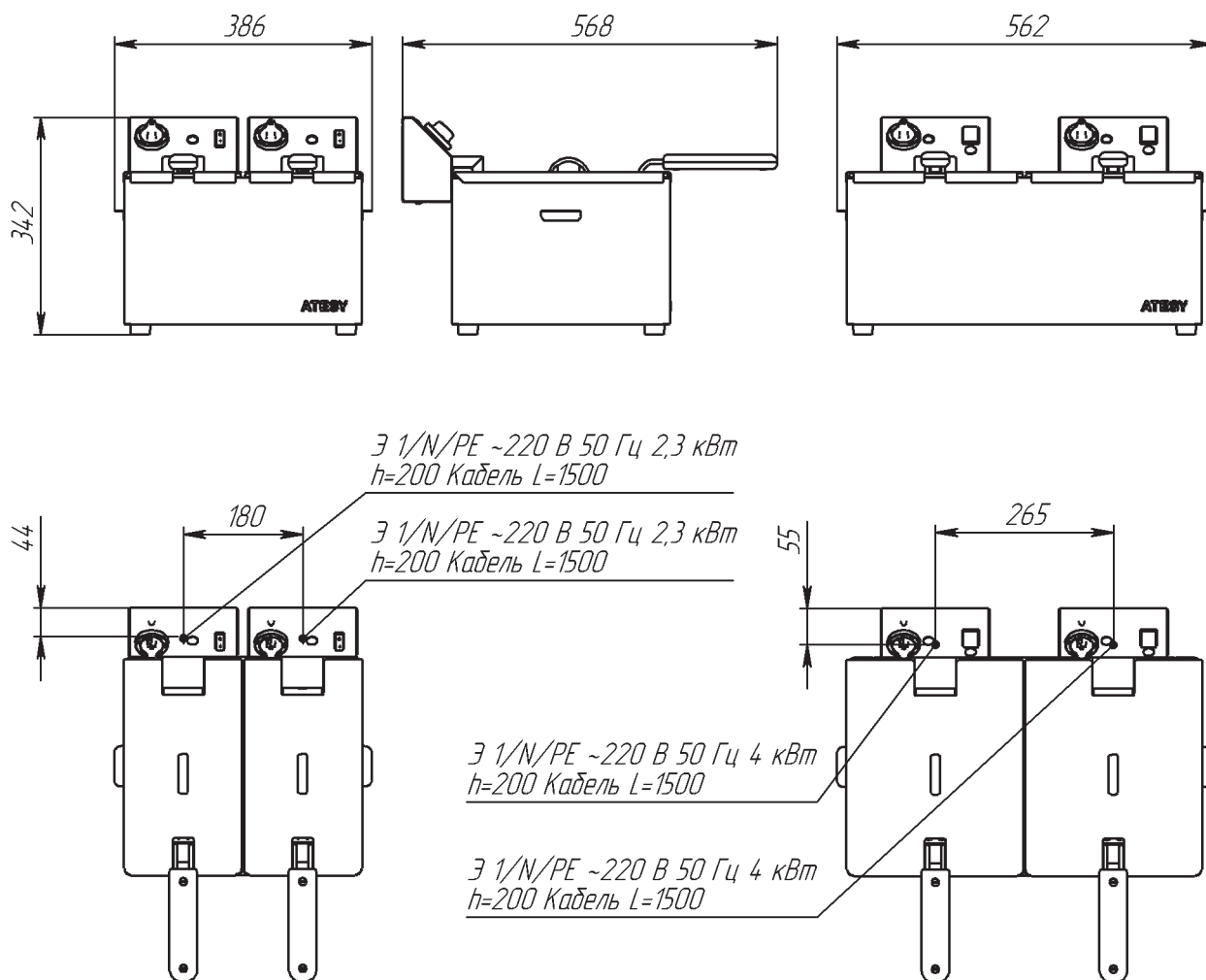
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра	
		Панда-ЕВРО-2х1/2	Панда-ЕВРО-2х1/3
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	562×568×342	562×568×342
Номинальная мощность	кВт	2х3,9	2х2,3
Номинальное напряжение	В	220	
Пределы регулирования температуры	°С	+50...+190	
Фритюрная ванна (гастроёмкость)	-	2хGN-1/2х200	2хGN-1/3х200
Объём заливаемого масла (фритюра)	л	2х7,0	2х4,0
Объём фритюрной сетки	л	2х5,0	2х2,8
Время разогрева масла до 190 °С	мин.	12	
Масса	кг	12	10

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

«Панда-ЕВРО»-2х1/3

«Панда-ЕВРО»-2х1/2
остальное –
см. «Панда-ЕВРО»-2х1/3



НАЗНАЧЕНИЕ

Блинная станция предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и раздачи блинов с начинкой.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Съемные холдеры для гастроемкостей облегчают санитарную обработку
- Гастронормированные холдеры обеспечивают легкость компоновки емкостей для теста и начинки
- Защитное стекло ограждает покупателя от процесса приготовления
- Специальный бункер позволяет разместить одноразовую посуду, столовые приборы и прочее
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

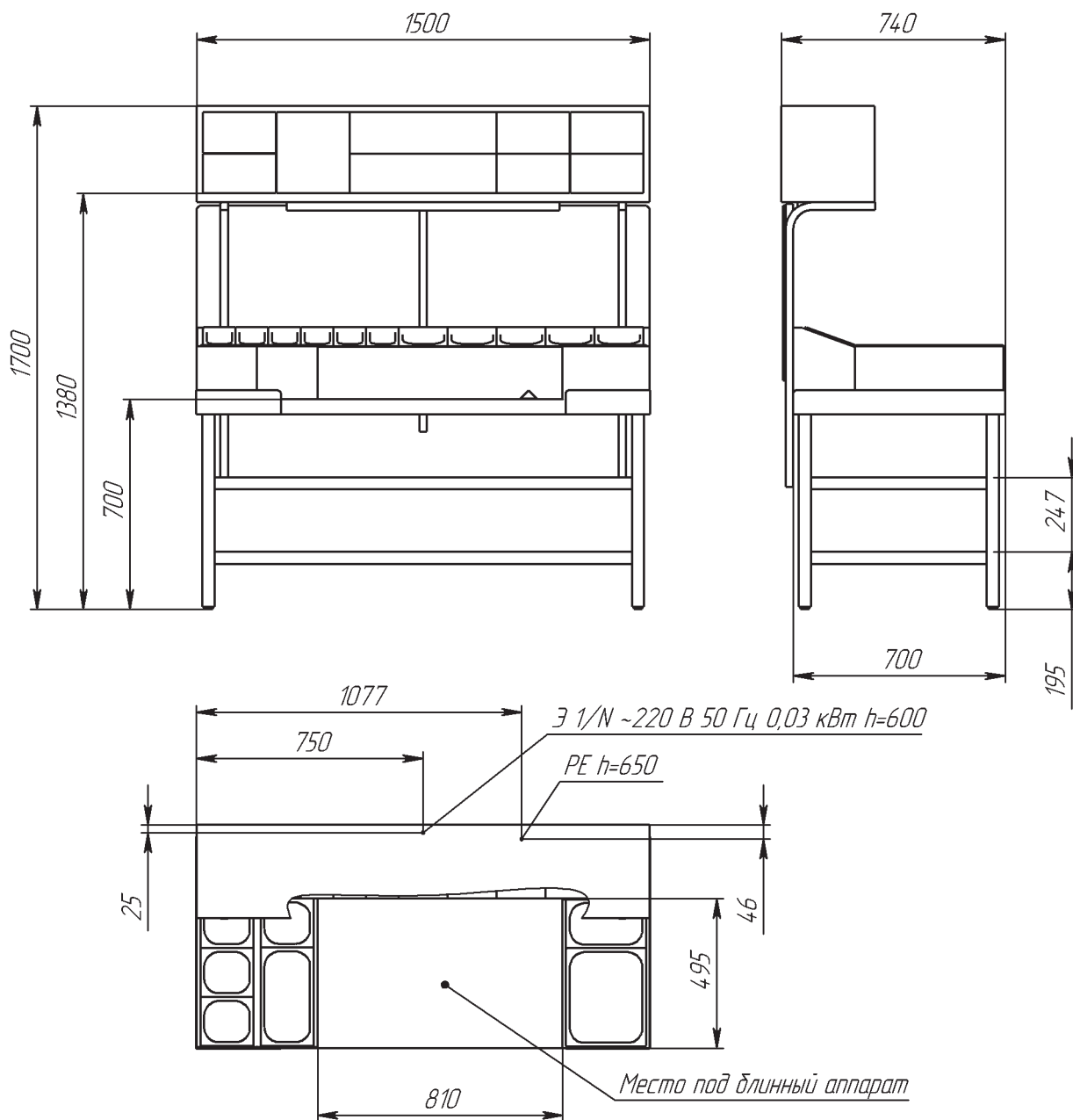
Конструкция разборная. Все конструктивные элементы станции выполнены из пищевой нержавеющей стали. На столешнице размещены легкоъемные холдеры для гастроемкостей. Между холдерами имеется пространство для установки электрического или газового блинного аппарата «Масленица» БА-2. Под столешницей расположены две сплошные полки для размещения кухонного инвентаря и посуды. Фасадная часть над столешницей закрыта стеклом, ограждающим покупателя от процесса приготовления. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы диаметром 40 мм. Над столешницей размещен специальный бункер для хранения одноразовой посуды, столовых приборов, салфеток и пр. Опорные ножки станции регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1500×740×1700
Комплектуется gastronorm-емкостями	-	GN-1/2×150 – 1 шт. GN-1/3×100 – 1 шт. GN-1/4×150 – 1 шт. GN-1/6×100 – 9 шт. GN-1/9×100 – 6 шт.
Масса	кг	135

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Блинный аппарат «Масленица» БА-2/5 (электрический)
- Блинный аппарат «Масленица» БА-2 газ



НАЗНАЧЕНИЕ

Витрина-мармит для бургеров предназначена для поддержания в горячем состоянии и передачи свежеприготовленных бургеров к месту раздачи.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 4 секции для выкладки бургеров
- Инфракрасные лампы обеспечивают освещение и подогрев готового продукта
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

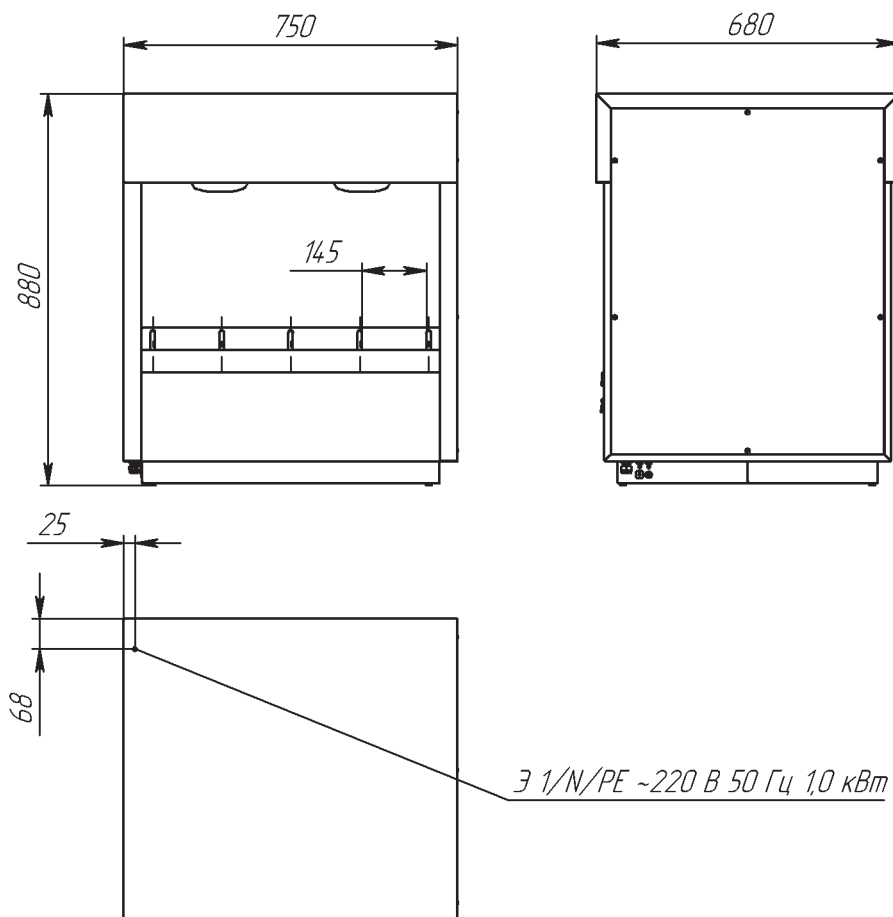
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Витрина изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Вариант размещения витрины – настольный. Подогрев продукта и освещение зоны выкладки производится четырьмя инфракрасными лампами, расположенными над зоной выкладки. Количество секций для выкладки - 4.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	750×680×880
Напряжение	В	220
Потребляемая мощность	кВт	1
Масса	кг	34

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Мармит для картофеля фри предназначен для поддержания в горячем состоянии и раздачи свежеприготовленного картофеля.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- 3 секции хранения картофеля фри
- Инфракрасные лампы обеспечивают освещение и подогрев готового продукта
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки

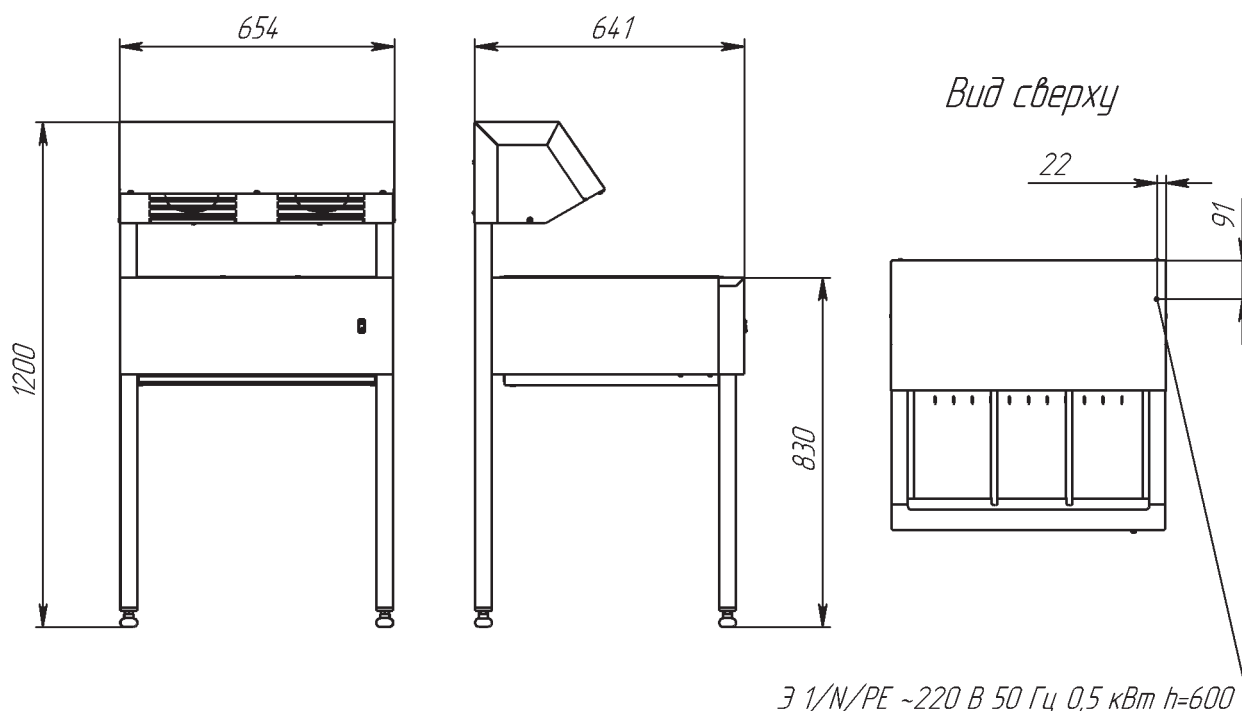
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Мармит изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Вариант размещения витрины – напольный. Ванна для выкладки приготовленного картофеля имеет 2 перегородки, обеспечивающие разделение секций хранения картофеля. Перегородки ванны можно перемещать или убирать по необходимости. Подогрев продукта и освещение зоны выкладки производится двумя инфракрасными лампами, расположенными над ванной. Ванна имеет перфорированное дно, обеспечивающее стекание остатков масла. Под ванной расположен поддон для сбора масла. Опорные ножки мармита регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	654x641x1200
Напряжение	В	220
Потребляемая мощность	кВт	0,5
Масса	кг	27

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



**НАЗНАЧЕНИЕ**

Стол-тумба с диспенсерами предназначен для комплексного оснащения рабочего места раздачи холодных и горячих напитков.

ПРЕИМУЩЕСТВА

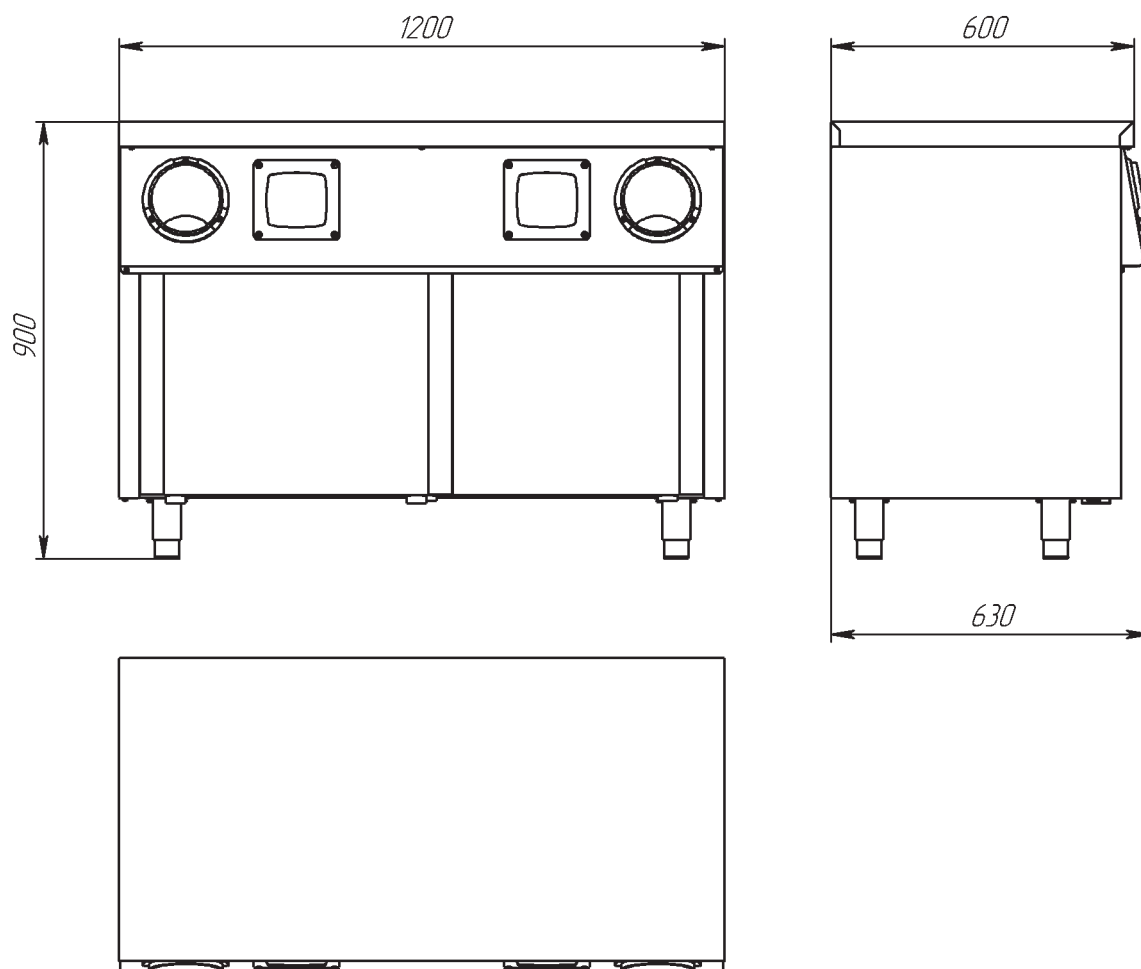
- 2 диспенсера для стаканов
- Ниша с полкой обеспечивает удобство размещения посуды
- Двери «купе» экономят пространство во время эксплуатации

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция сборная. Стол выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Внутреннее пространство стола оснащено одной полкой и закрыто дверями-«купе». На фасадной части стола расположены два диспенсера для одноразовых стаканов и две ниши для хранения крышек. Опорные ножки стола регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1200×600×900
Диаметр стаканов	мм	73...121
Масса	кг	53

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Урна предназначена для сбора мусора в залах приема пищи заведений быстрого питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Разборная конструкция обеспечивает удобство транспортировки
- Предусматривает установку емкости для мусора

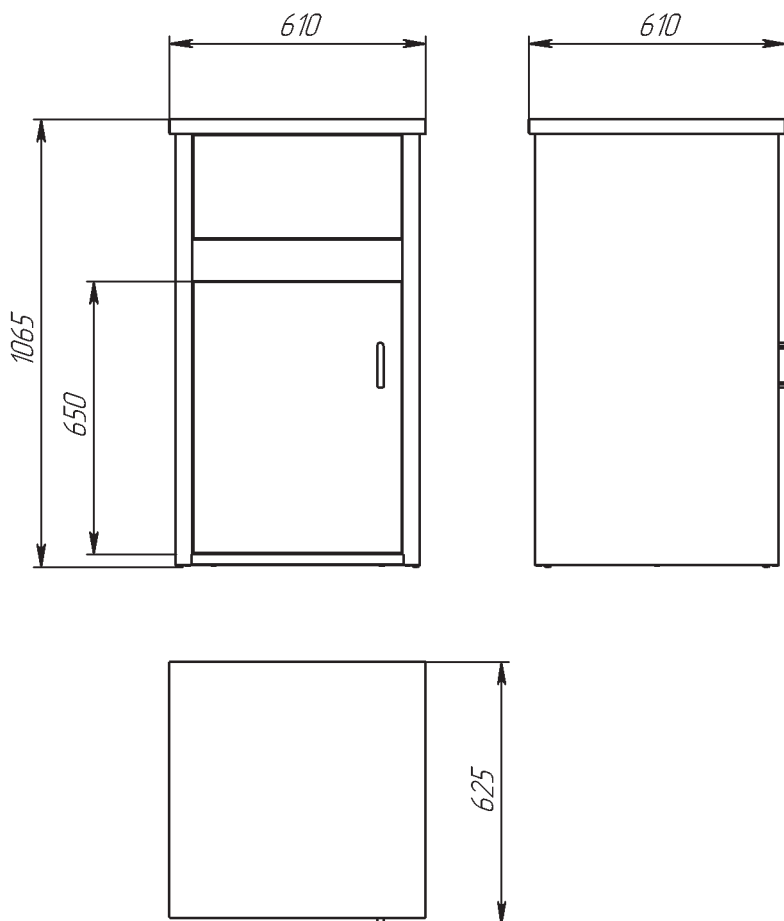
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная. Урна изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Столешница урны предназначена для сбора грязных подносов. С фасадной стороны сверху расположено отверстие для сброса мусора, закрытое качающейся дверцей. Снизу расположена дверца, обеспечивающая доступ к емкости для сбора мусора (приобретается отдельно).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	610×610×1065
Максимальный размер помещаемой емкости (длина×ширина×высота)	мм	480×540×670
Масса	кг	24,5

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



НАЗНАЧЕНИЕ

Хот-договая станция «Бавария» предназначена для комплексного оснащения рабочего места приготовления и продажи хот-догов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Обеспечивает оптимальные условия для хранения пищевых продуктов в охлажденном состоянии
- Представляет собой оптимальный комплект оборудования для приготовления и раздачи хот-догов
- Может быть использована как для стационарной, уличной торговли, так и для размещения на АЗС

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

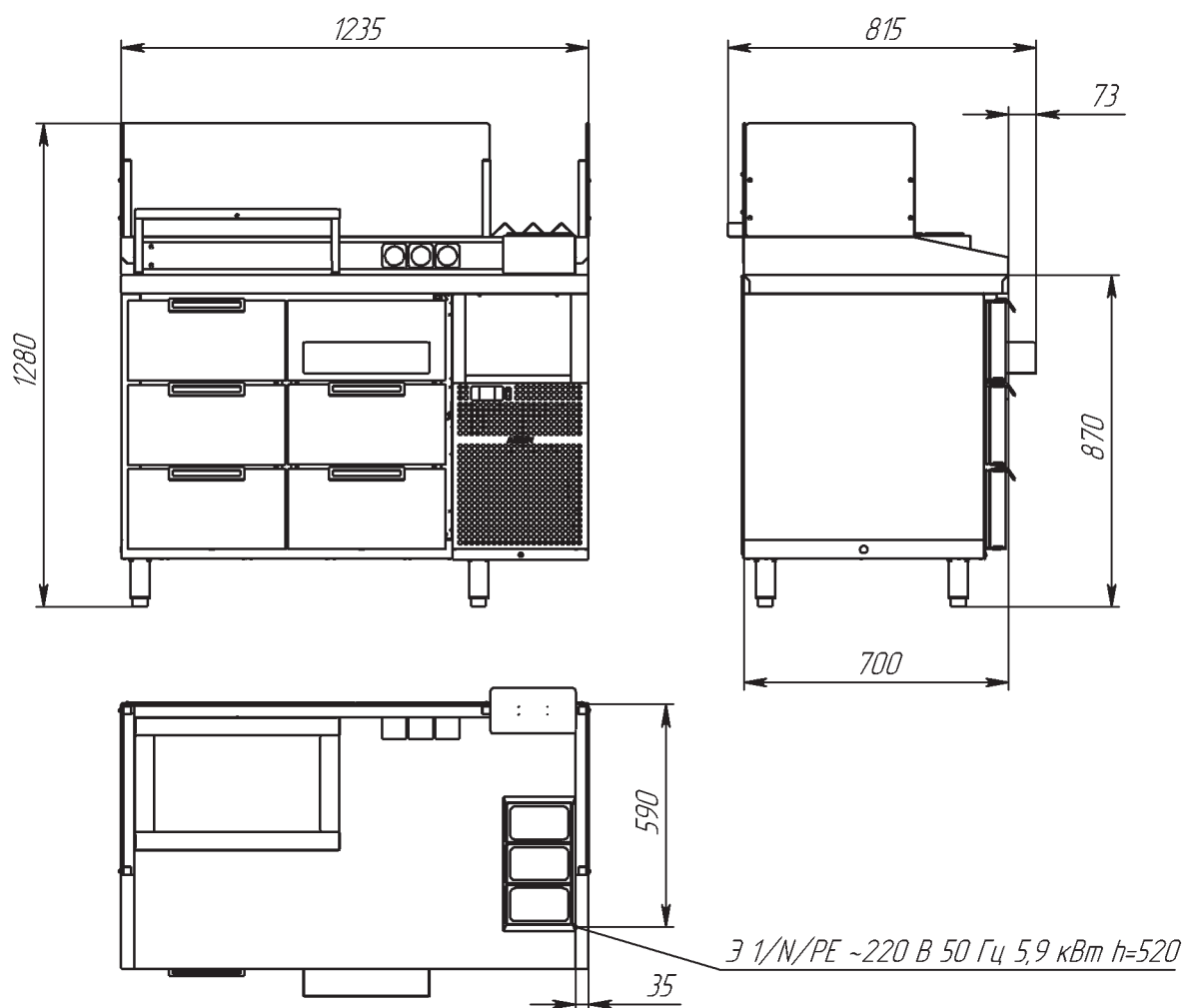
Станция изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI430. Она представляет собой охлаждаемый стол, который оснащен пятью выдвижными гастронормированными (GN-1/1x150 мм) ящиками для хранения продуктов в охлажденном состоянии. Столешница предназначена для установки технологического оборудования, необходимого для приготовления хот-догов. Для ограничения рабочей зоны повара столешница имеет с трех сторон прозрачные экраны из оргстекла. Над столешницей размещены 3 розетки для подключения технологического оборудования. Станция оснащена подставкой для бутылок с соусами, холдером (GN-1/9x100мм - 3шт) для хранения начинок хот-догов (соленые огурчики, жареный лук, картофельное пюре или пр.), подставкой под гриль «Саламандра», ложе для готовых хот-догов. Имеется открытая ниша для хранения (кулинарных щипцов, салфеток, одноразовой посуды и пр.). Опорные ножки станции регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1235×815×1280
Напряжение	В	220
Максимальная допустимая мощность всех подключаемых изделий, не более	кВт	5,9
Максимальная допустимая мощность подключаемого изделия к одной розетке, не более	кВт	3,5
Мощность холодильного агрегата	кВт	0,4
Температура в охлаждаемом объеме	°С	+2...+6
Хладагент	-	R134a
Толщина теплоизоляции	мм	50
Теплоизоляция		Цельнозаливная (ППУ)
Масса	кг	180

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Гриль «Саламандра» ГС-600/2-Э
- Гриль роликовый для сосисок «Грати»-5/500
- Гриль контактный «Маэстро» ГК-1/1.55Г

НАЗНАЧЕНИЕ

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

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус из нержавеющей стали
- Моллированное стекло предотвращает попадание в gastronormности 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 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 – 6 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.



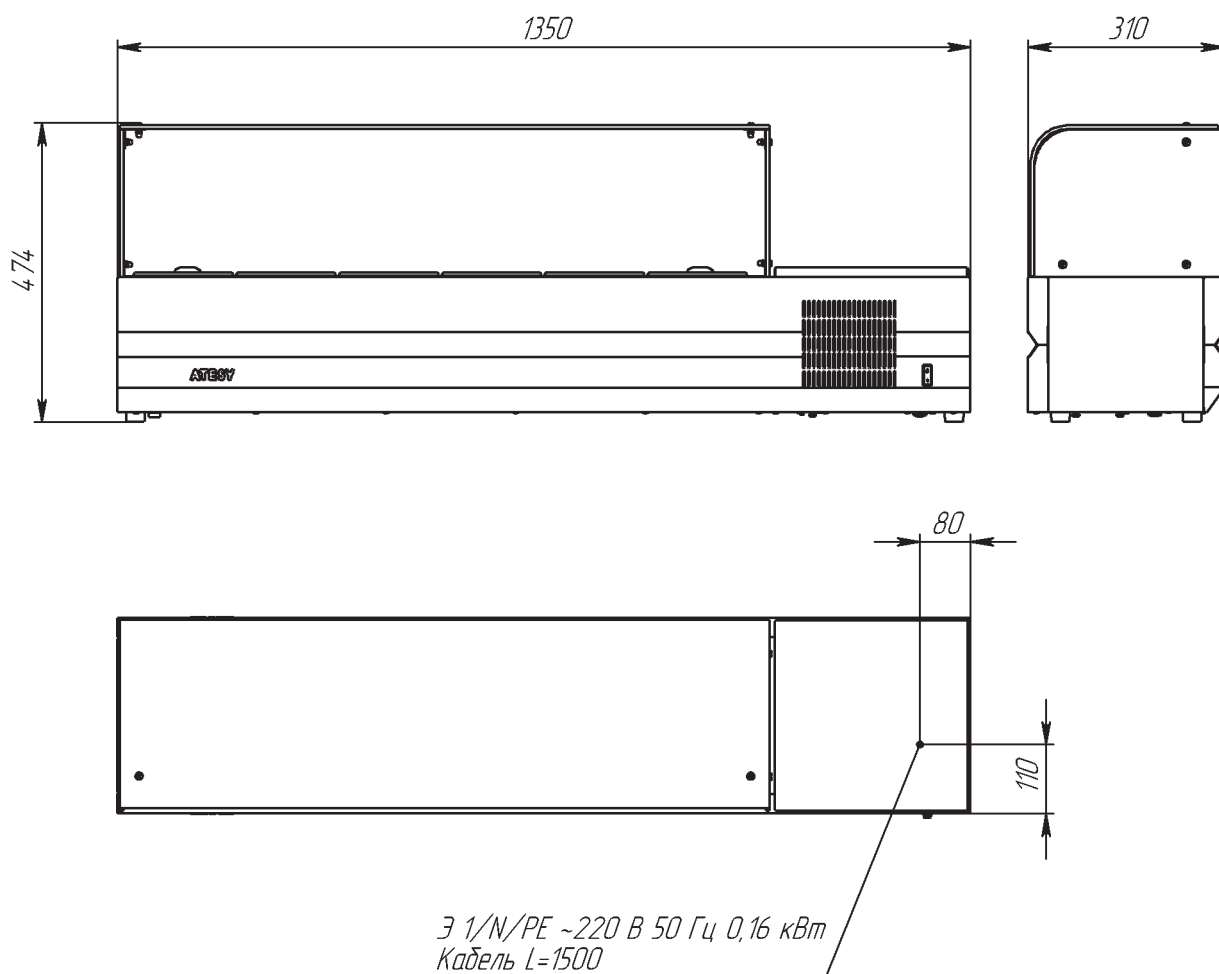
ВИТРИНА ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ «БОЛОНЕЗЕ»-6

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 gastronorm-емкостей	шт.	6
Размер gastronorm-емкостей	-	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 gastronormности 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.

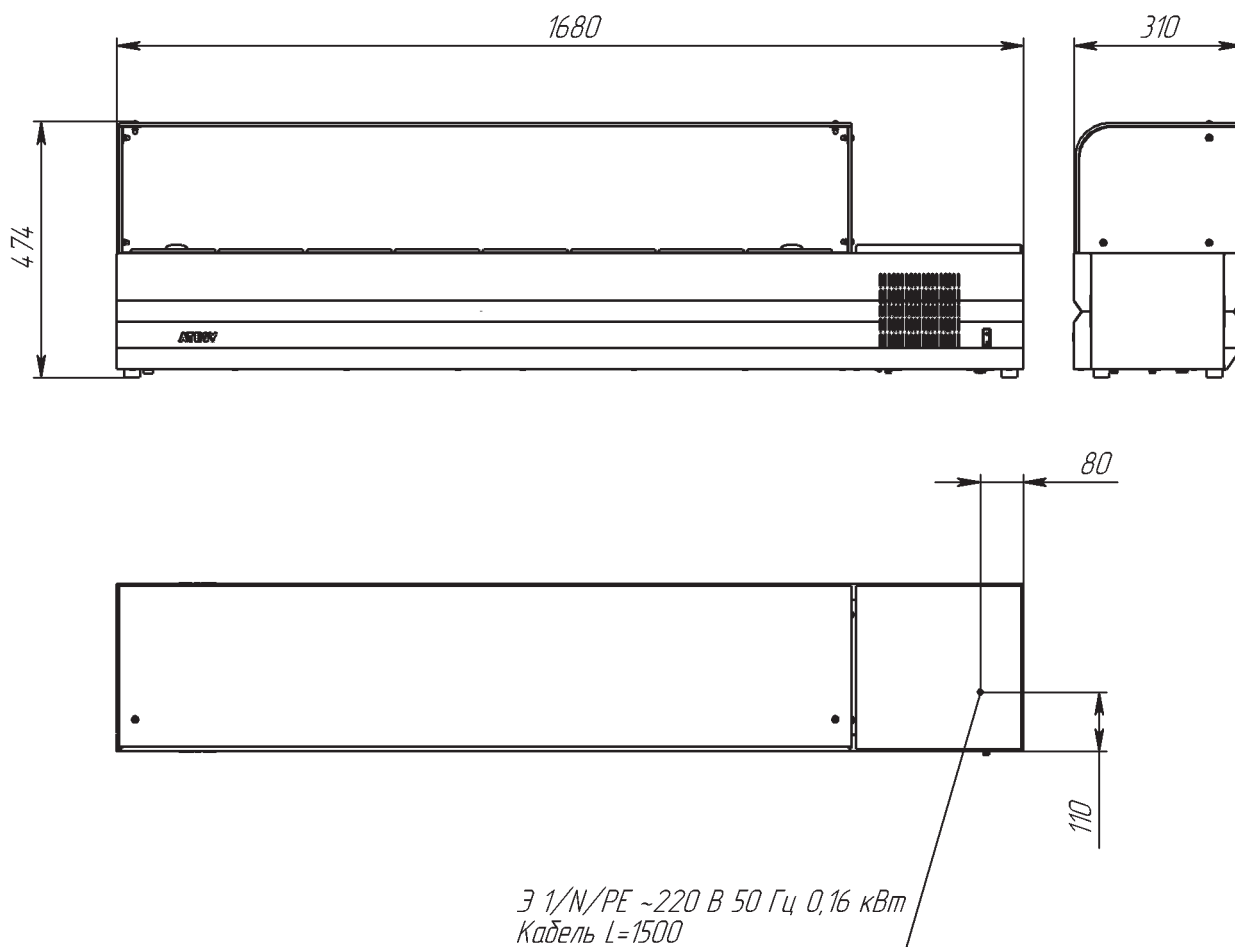


ВИТРИНА ДЛЯ КОМПОНЕНТОВ ПИЦЦЫ «БОЛОНЕЗЕ»-8

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.

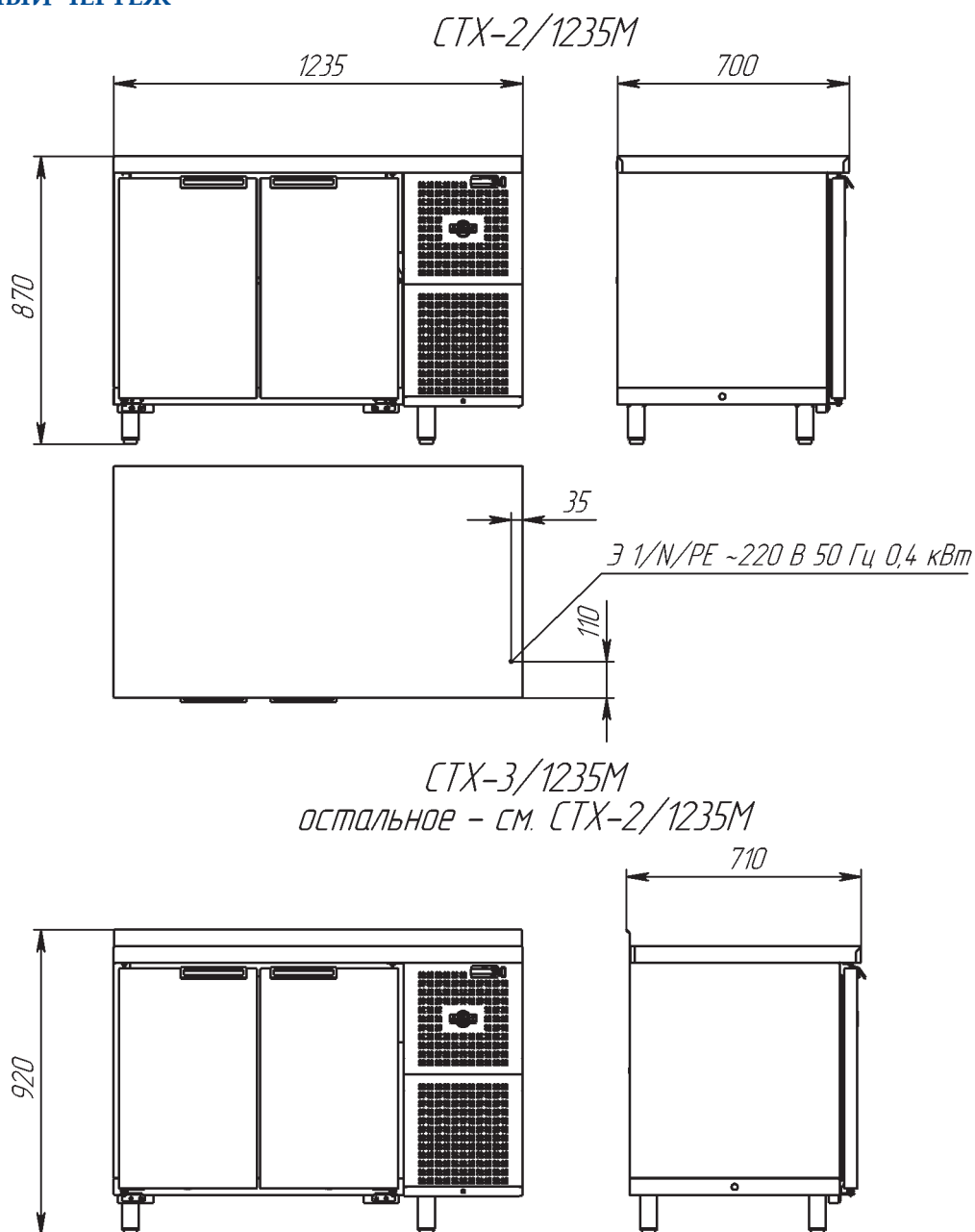


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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 ³	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 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 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.

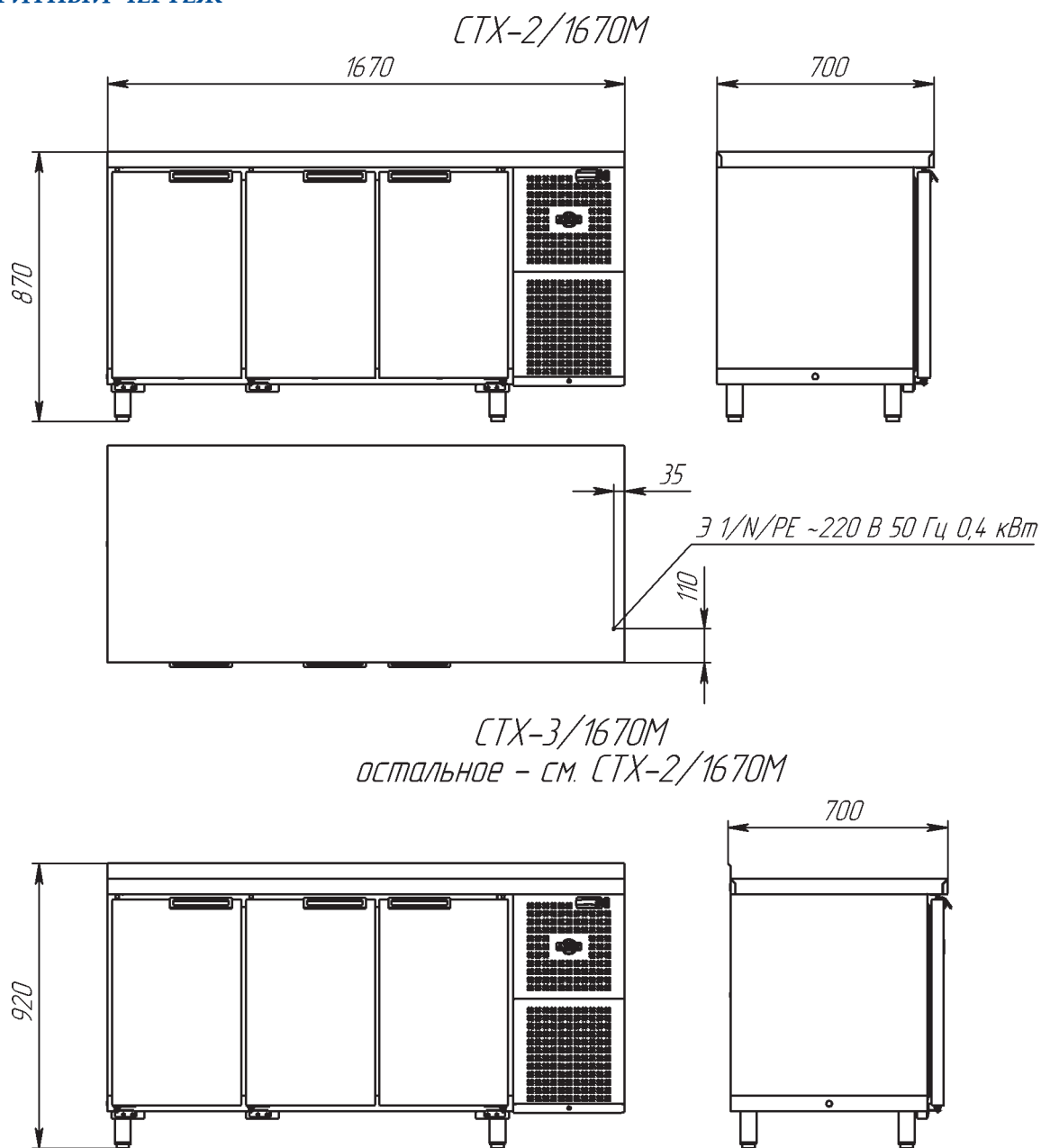


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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 ³	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 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 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.

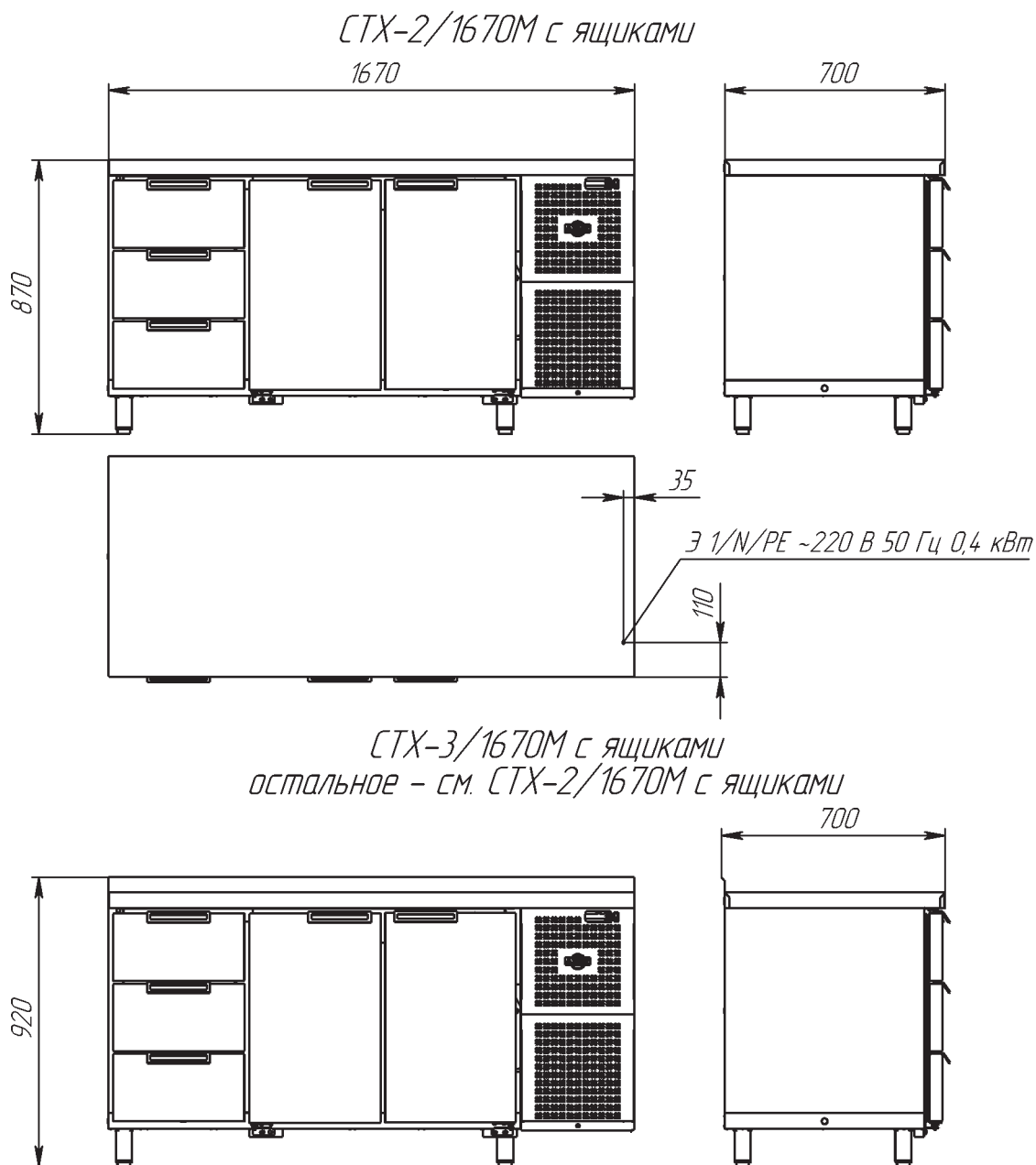


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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 ³	0,395
Масса	кг	151

* 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. 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.

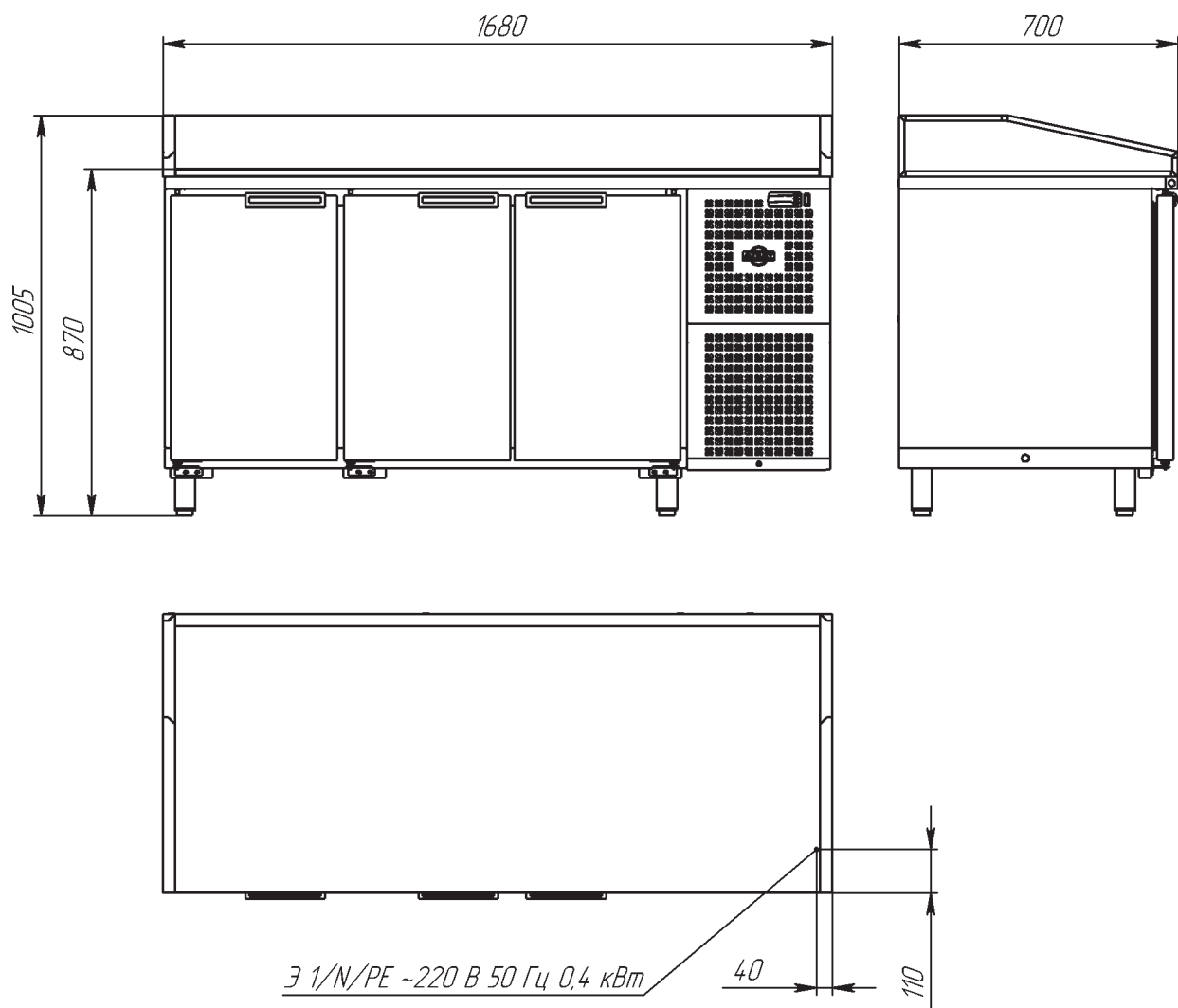


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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 ³	0,395
Масса	кг	151

* для стола с бортом

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Витрина для компонентов пиццы Болонезе-8

НАЗНАЧЕНИЕ

Картофелечистка «Тайфун» МОК-150А предназначена для быстрой и эффективной очистки корнеплодов (картофеля, моркови, свеклы и пр.)

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Нижний вращающийся диск из корунда, имеет специальный рельеф поверхности и обеспечивает деликатную и быструю чистку картофеля
- Абразивный сегмент, закрепленный на борту камеры, значительно повышает качество и сокращает время чистки
- Конструкция и материал диска и сегмента позволяют загружать корнеплоды без предварительной очистки от земли
- Загрузочный бункер выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает его долговечность и простоту санитарной обработки
- Прочная нержавеющая ручка разгрузочного люка обеспечивает его быстрое открывание и закрывание с надежной фиксацией
- Специальные резиновые виброопоры предотвращают перемещение картофелечистки во время работы
- Специальная подвеска двигателя значительно уменьшает вибрацию во время работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

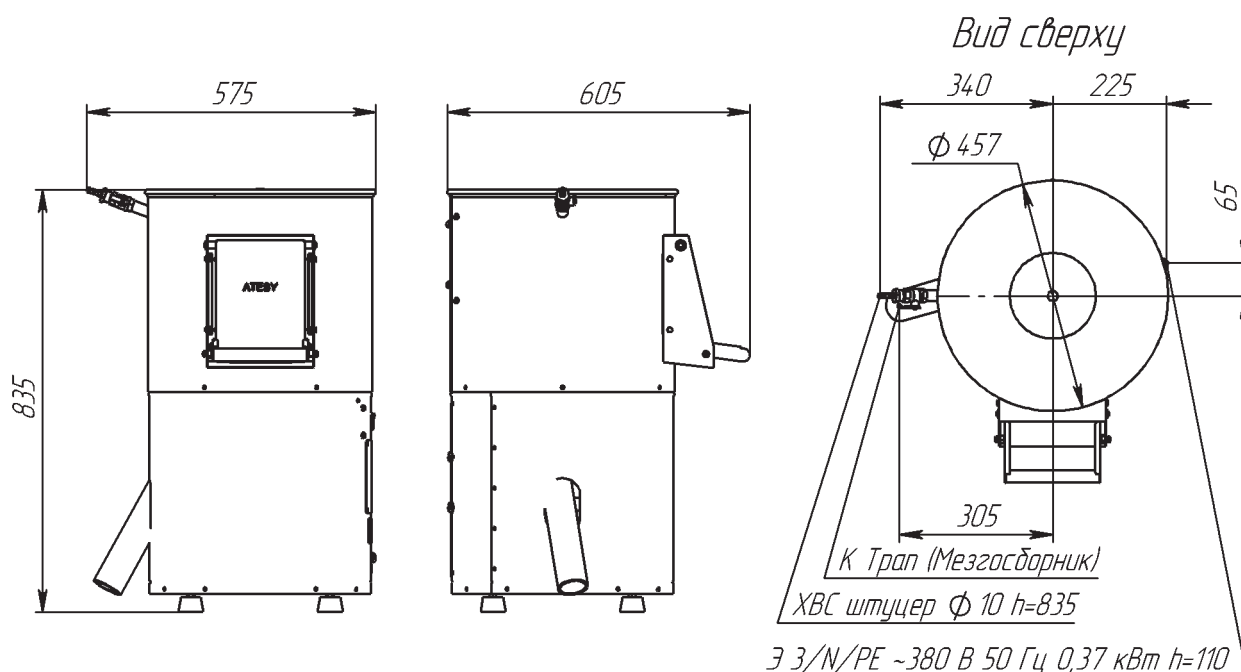
Конструкция изделия сварная. Загрузочная камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Каркас-основание – из стали, окрашенной порошковой краской. Внизу загрузочной камеры установлен вращающийся абразивный диск. На внутренней стенке загрузочного бункера установлен отбойник из абразивного материала, обеспечивающий дополнительное вращение корнеплодов, что приводит к повышению качества и скорости чистки. Загрузка корнеплодов осуществляется через воронку, расположенную в верхней крышке. Выгрузка очищенных корнеплодов осуществляется путем открытия разгрузочного люка, расположенного на внешней боковой части загрузочной камеры. Подача воды в камеру осуществляется с помощью штуцера, установленного в верхней части камеры. Штуцер оснащен краном для регулировки напора воды. Картофелечистка установлена на специальные виброопоры, предотвращающие ее перемещение во время работы. Единовременное количество загружаемых в загрузочную камеру корнеплодов составляет 7 кг. Общая производительность - не менее 150 кг/час. Конструкция картофелечистки предусматривает установку емкости для сбора мезги (поставляется отдельно).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	575x605x835
Номинальное напряжение	В	380
Номинальная мощность	кВт	0,37
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Производительность, не менее	кг/час	150
Время на обработку, не более	мин.	2,8
Количества корнеплодов, загружаемых в загрузочную камеру, не более	кг	7
Давление воды в водопроводной сети, кПа	кПа	50...600
Масса	кг	47,9

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Мезгосборник к МОК-300А (МОК-150А)



МЕЗГОСБОРНИК К МОК-300А (МОК-150А)

НАЗНАЧЕНИЕ

Мезгосборник к МОК-300А (МОК-150А) предназначен для предотвращения попадания отходов (мезги) в сточную канализацию при очистке овощей на картофелечистке «Тайфун».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мезгосборника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. В корпус установлена перфорированная гастроемкость GN-1/2 глубиной 100 мм, которая задерживает мезгу. Специальный вкладыш, установленный у выходного патрубка мезгосборника, обеспечивает осаждение тяжелых частиц (песка, камней и пр.), исключая их попадание в канализацию. Мезгосборник устанавливается под сливной рукав картофелечистки. При этом рекомендуется сливной рукав укоротить на длину, удобную для слива отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	483x272x157
Масса	кг	3,5

НАЗНАЧЕНИЕ

Картофелечистка «Тайфун» МОК-300А предназначена для быстрой и эффективной очистки корнеплодов (картофеля, моркови, свеклы и пр.)

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Нижний вращающийся диск из корунда, имеет специальный рельеф поверхности и обеспечивает деликатную и быструю чистку картофеля
- Абразивный сегмент, закрепленный на борту камеры, значительно повышает качество и уменьшает время чистки
- Конструкция и материал диска и сегмента позволяют загружать корнеплоды без предварительной очистки от земли
- Загрузочный бункер выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает его долговечность и простоту санитарной обработки
- Прочная нержавеющая ручка разгрузочного люка обеспечивает его быстрое открывание и закрывание с надежной фиксацией
- Специальные резиновые виброопоры предотвращают перемещение картофелечистки во время работы
- Специальная подвеска двигателя значительно уменьшает вибрацию во время работы

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

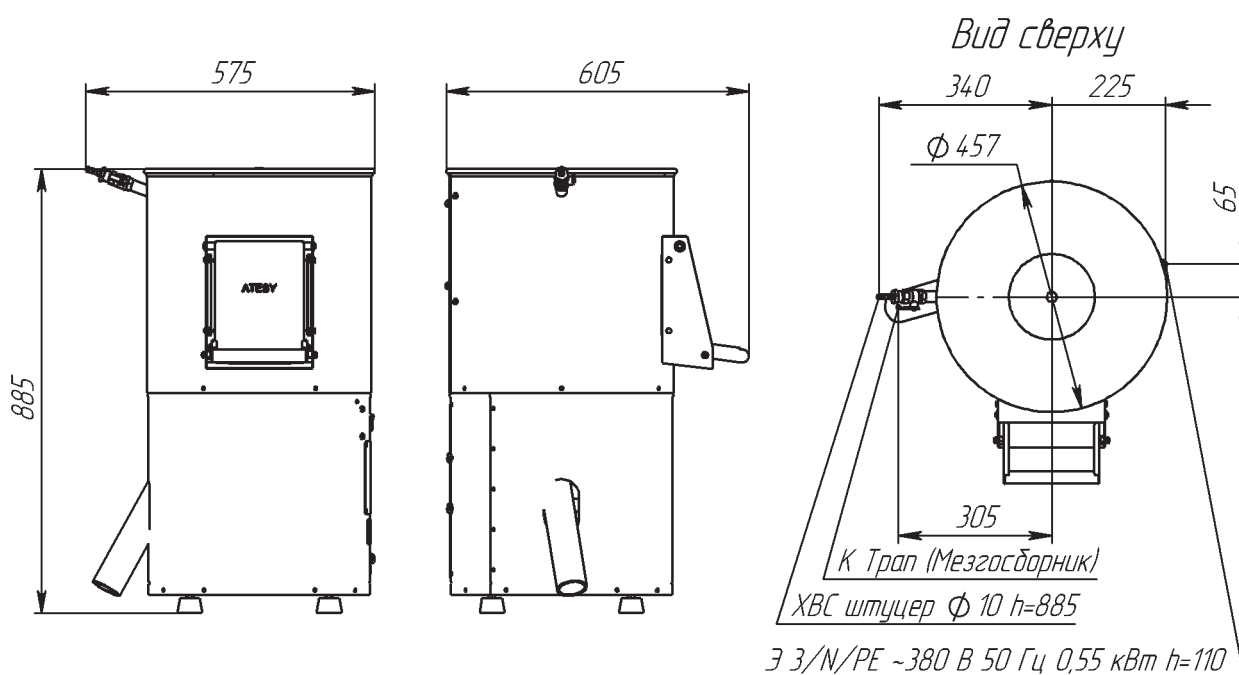
Конструкция изделия сварная. Загрузочная камера изготовлена из нержавеющей стали AISI304. Каркас-основание – из стали, окрашенной порошковой краской. Внизу загрузочной камеры установлен вращающийся абразивный диск. На внутренней стенке загрузочного бункера установлен отбойник из абразивного материала, обеспечивающий дополнительное вращение корнеплодов, что приводит к повышению качества и скорости чистки. Загрузка корнеплодов осуществляется через воронку, расположенную в верхней крышке. Выгрузка очищенных корнеплодов осуществляется путем открытия разгрузочного люка, расположенного на внешней боковой части загрузочной камеры. Подача воды в камеру осуществляется с помощью штуцера, установленного в верхней части камеры. Штуцер оснащен краном для регулировки напора воды. Картофелечистка установлена на специальные виброопоры, предотвращающие ее перемещение во время работы. Единоновременное количество загружаемых в загрузочную камеру корнеплодов составляет 10 кг. Общая производительность - не менее 300 кг/час. Конструкция картофелечистки предусматривает установку емкости для сбора мезги (поставляется отдельно).



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	575x605x885
Номинальное напряжение	В	380
Номинальная мощность	кВт	0,55
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Производительность, не менее	кг/час	300
Время на обработку, не более	мин.	2
Количества корнеплодов, загружаемых в загрузочную камеру, не более	кг	10
Давление воды в водопроводной сети, кПа	кПа	50...600
Масса	кг	50

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Мезгосборник к МОК-300А (МОК-150А)



МЕЗГОСБОРНИК К МОК-300А (МОК-150А)

НАЗНАЧЕНИЕ

Мезгосборник к МОК-300А (МОК-150А) предназначен для предотвращения попадания отходов (мезги) в сточную канализацию при очистке овощей на картофелечистке «Тайфун».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус мезгосборника изготовлен из нержавеющей стали AISI430. В корпус установлена перфорированная гастроемкость GN-1/2 глубиной 100 мм, которая задерживает мезгу. Специальный вкладыш, установленный у выходного патрубка мезгосборника, обеспечивает осаждение тяжелых частиц (песка, камней и пр.), исключая их попадание в канализацию. Мезгосборник устанавливается под сливной рукав картофелечистки. При этом рекомендуется сливной рукав укоротить на длину, удобную для слива отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	483x272x157
Масса	кг	3,5

НАЗНАЧЕНИЕ

Хлеборезка «Янычар» АХМ-300А предназначена автоматизировать ручной труд повара по нарезке хлеба ломтиками различной толщины.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Серповидная форма и лазерная заточка ножа обеспечивают нарезку как суточного, так и свежего (мягкого) хлеба
- Нож из закаленной нержавеющей стали не требует заточки в течение длительного времени эксплуатации
- Хлеборезка способна нарезать батон и формовой хлеб длиной до 380 мм, шириной до 160 мм, высотой до 135 мм
- Простая и удобная регулировка толщины нарезки хлеба от 5 мм до 20 мм
- Производительность хлеборезки составляет до 300 батонов в час
- Одинаковая толщина ломтиков при нарезке обеспечена надежным механизмом подачи хлеба
- Наличие концевых выключателей исключает возможность получения травмы персоналом
- Простота конструкции хлеборезки позволяет без особых усилий проводить ее регламентное техническое обслуживание и ремонт
- Шторка из нержавеющей стали предотвращает доступ рук в зону нарезки хлеба со стороны приемного лотка

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

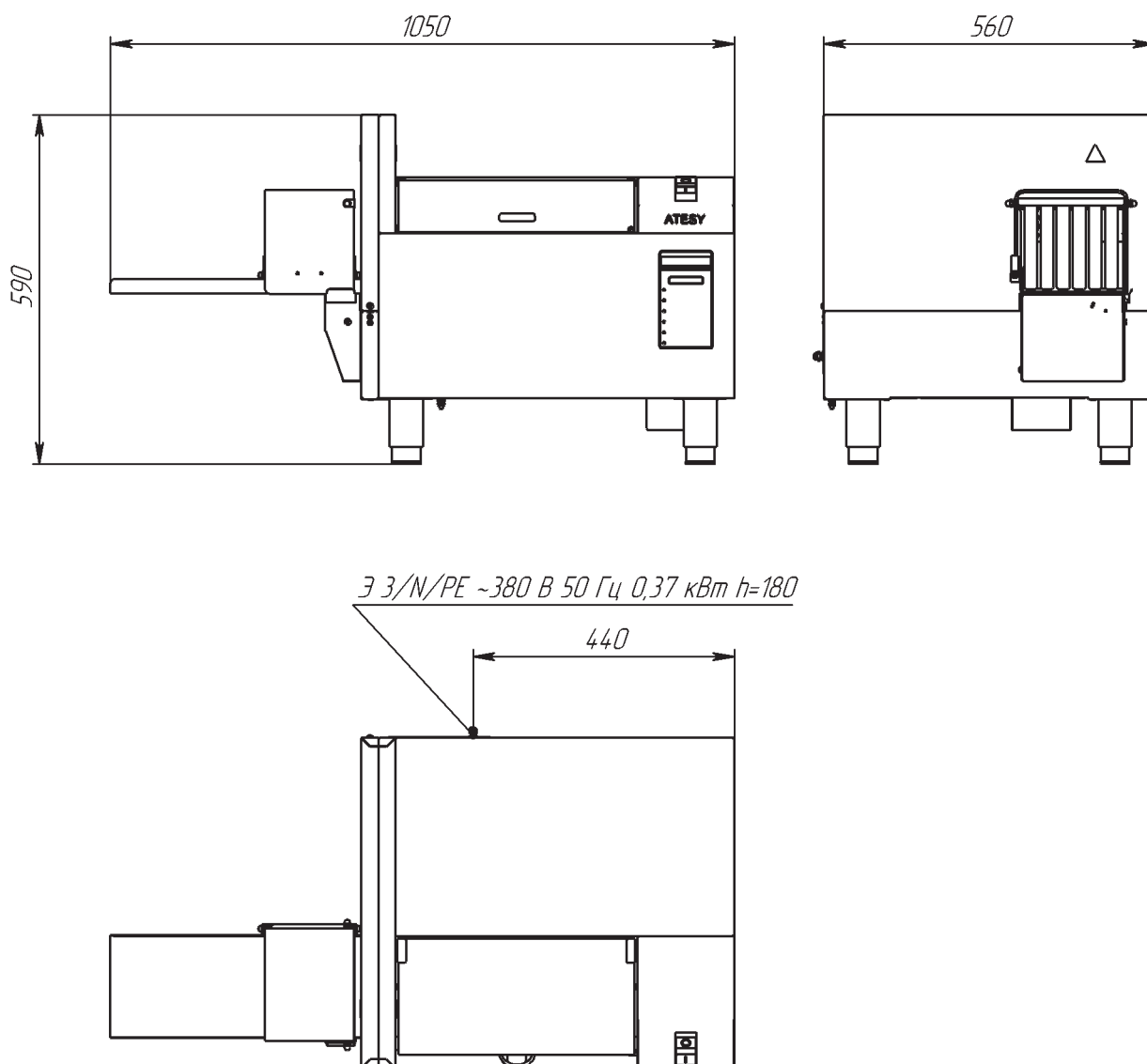
Корпус хлеборезки может быть изготовлен из нержавеющей или окрашенной стали. Хлеборезка автоматическая настольная имеет производительность от 100 до 300 батонов в час при толщине нарезки от 5 мм до 20 мм. Длина буханки - до 380 мм, ширина - до 160 мм, высота - до 135 мм. Специальный регулятор позволяет настроить нарезку хлеба на необходимую толщину ломтика. Конструкция хлеборезки исключает производственные травмы со стороны обслуживающего персонала и легко поддается санитарно-гигиенической обработке. Изделие оснащено выключателями электрического питания, автоматически срабатывающими при: открытии крышки лотка загрузки хлеба, окончании нарезки хлеба, открытии крышки приемного лотка для хлеба. При высокой производительности хлеборезка режет хлеб идеально ровными ломтиками, не ломая и не кроша его, благодаря особой форме ножа. Аппарат подходит для различных сортов хлеба (мягкий, суточный). Нож имеет серповидную форму, волнообразную режущую кромку, специальную заточку; выполнен из особой закаленной нержавеющей стали.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1050х560х590
Номинальное напряжение	В	380
Номинальная мощность	кВт	0,37
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Производительность при толщине нарезаемых ломтиков:		
5 мм	буханок	100
10 мм		160
15 мм		220
20 мм		300
Максимальные размеры формового хлеба (длина×ширина×высота)	мм	380х160х135
Масса	кг	45

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Транспортер для сбора грязной посуды «Каюр»-М предназначен для транспортировки грязной посуды из обеденного зала в посудомоечное отделение или для перемещения посуды внутри отделения.

- Перемещение посуды может осуществляться как поштучно, так и на подносах
- Конвейерная лента из тканевого основания и верхнего слоя из ПВХ позволяет уменьшить до минимума звук работы транспортера и обеспечить простоту его санитарной обработки.
- Благодаря специальной конструкции направляющих, лента транспортера приобретает вогнутую форму, которая препятствует растеканию пролитых из посуды жидкостей
- При работе транспортера остатки пищи и жидкости удаляются с поверхности ленты скребком-очистителем и сбрасываются в специальный поддон
- Максимальная длина транспортера – до 20 метров



НАЗНАЧЕНИЕ

Ведущий модуль представляет собой приводную часть транспортера, предназначенную для осуществления движения ленты.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оснащен очистителем, который счищает прилипшую грязь с ленты и сбрасывает ее в поддон
- Предусмотрена возможность извлечения поддона в три стороны: вперед, влево и вправо для удобства его очистки и экономии рабочего пространства
- Оснащен кнопками выключения, а также концевым выключателем, предназначенным для автоматического отключения линии в случае ее заполнения

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Модуль является частью транспортера и предназначен для осуществления движения ленты. Его рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI430. Каркас выполнен из нержавеющей трубы сечением 40x40мм (AISI304). Опорные ножки с пластиковой нижней частью регулируются по высоте в пределах ± 20 мм. Модуль оснащен очистителем для удаления прилипшей грязи и поддоном для ее сбора. В качестве привода использован мотор-редуктор мощностью 0,38 кВт. Высота рабочей поверхности ленты над уровнем пола – 800 мм.



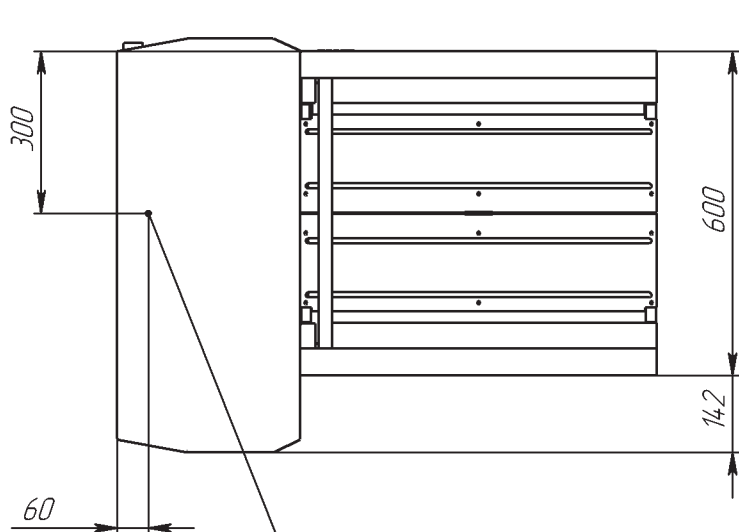
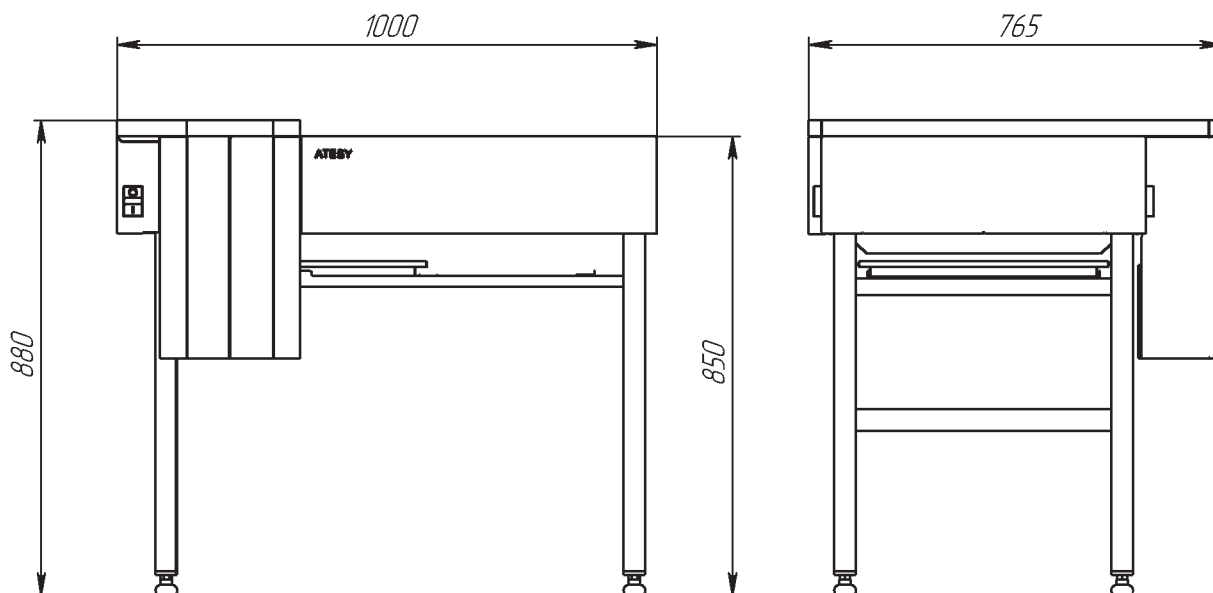
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ
 ТРАНСПОРТЕР ДЛЯ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ «КАЮР»-М
 ТРАНСПОРТЕР «КАЮР»-М - ВЕДУЩИЙ МОДУЛЬ (1 М)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

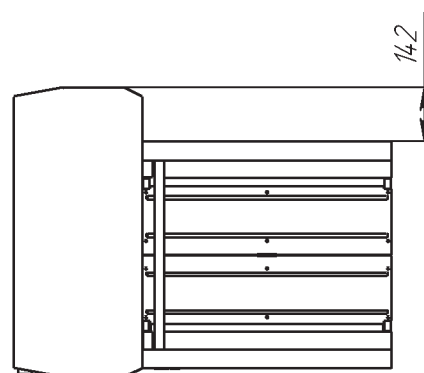
Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1000×765×880
Номинальное напряжение	В	380
Номинальная мощность	кВт	0,38
Род тока	-	трехфазный переменный (с нейтралью)
Скорость движения ленты	см/с	20
Максимальная нагрузка на ленту	кг/пог. м	15
Ширина ленты	мм	450
Масса	кг	93

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



Э 3/Н/РЕ ~380 В 50 Гц 0,38 кВт h=750

Вариант установки привода





НАЗНАЧЕНИЕ

Натяжной модуль представляет собой часть транспортера, предназначенную для натяжения ленты.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Оснащен кнопкой аварийного выключения транспортера
- Предусмотрен поддон для сбора остатков пищи

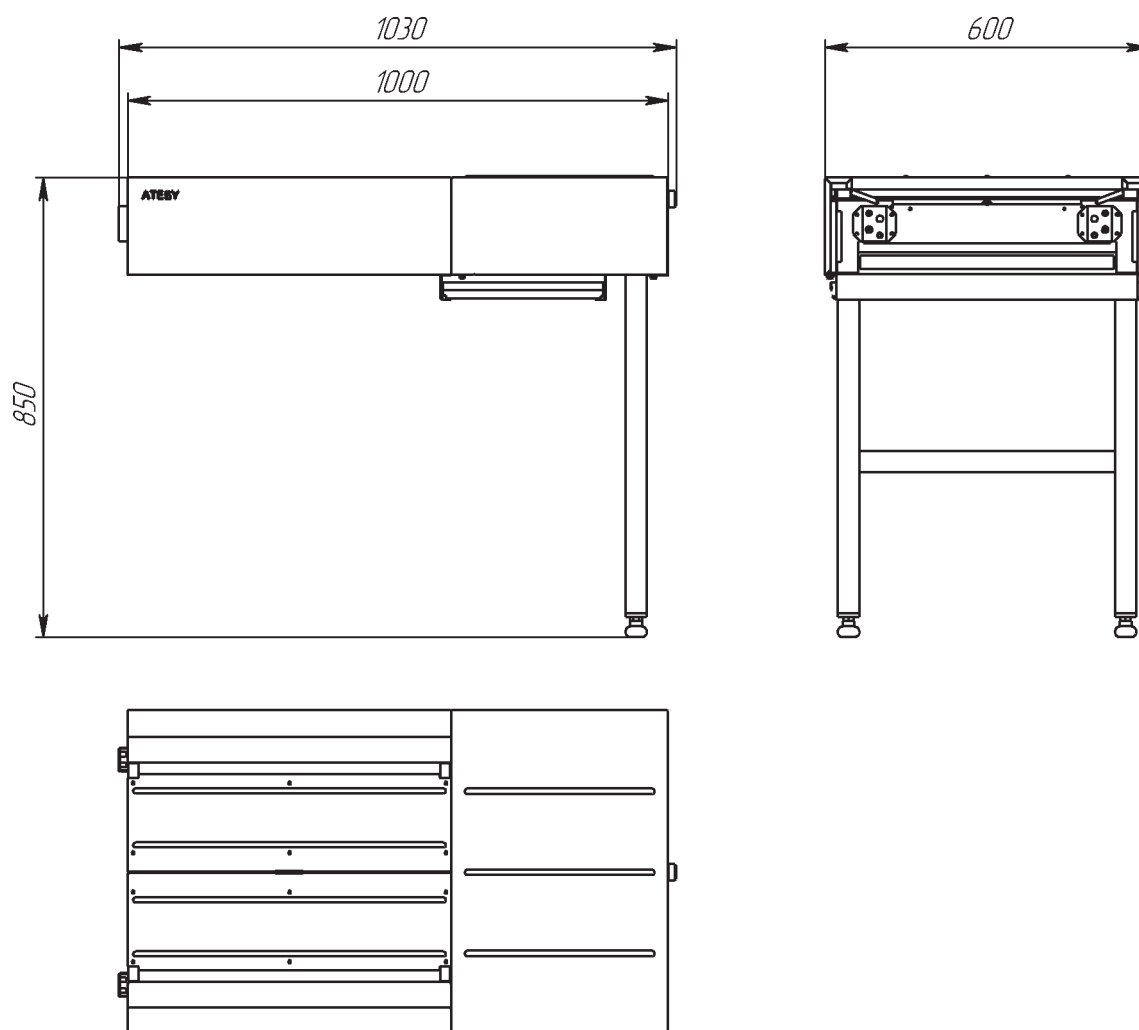
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Рабочая поверхность модуля выполнена из нержавеющей стали AISI430. Каркас выполнен из нержавеющей трубы сечением 40x40 мм (AISI304). Опорные ножки с пластиковой нижней частью регулируются по высоте в пределах ± 20 мм. Модуль оснащен поддоном для сбора остатков пищи и кнопкой аварийного выключения транспортера.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота)	мм	1030x600x850
Масса	кг	55

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ МОДУЛЬ 1М



ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ МОДУЛЬ 2М



НАЗНАЧЕНИЕ

Промежуточная секция представляет собой часть транспортера, предназначенную для увеличения его длины на 1 или 2 метра до максимально возможной длины транспортера – 20 метров.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус модулей выполнен из пищевой нержавеющей стали
- Регулируемые ножки каркаса позволяют компенсировать неровности пола при монтаже транспортера

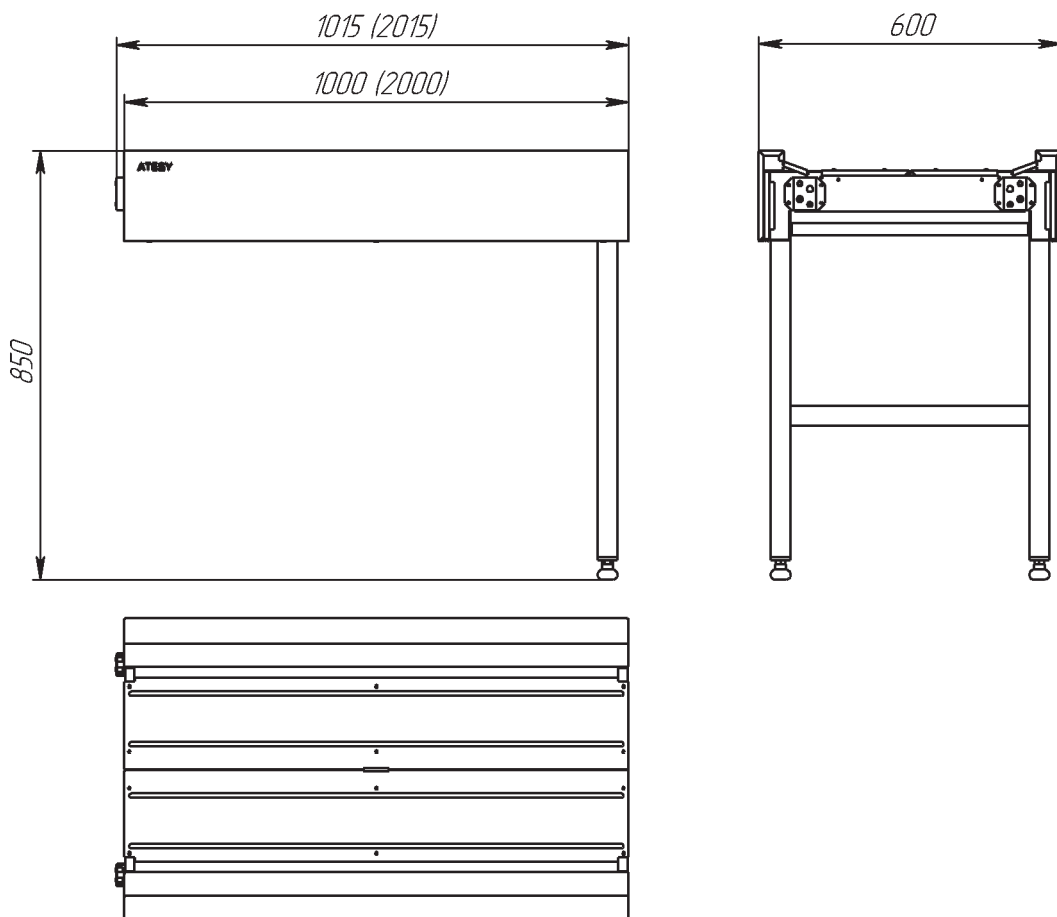
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Промежуточный модуль предназначен для увеличения длины транспортера на 1 или 2 метра. Рабочая поверхность модуля выполнена из нержавеющей стали AISI430. Каркас выполнен из нержавеющей трубы сечением 40x40 мм (AISI304). Опорные ножки с пластиковой нижней частью регулируются по высоте в пределах ± 20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Промежуточный модуль 1 м	Промежуточный модуль 2 м
Габаритные размеры, (длина×ширина×высота), мм	1015x600x850	2015x600x850
Масса, кг	44	70

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Стерилизатор СТУ предназначен для дезинфекции поварских ножей различных размеров и других инструментов на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Наличие замка обеспечивает сохранность ножей
- Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации ножей
- Специальное тонированное стекло обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетового излучения
- Съемная решетка-держатель ножей облегчает санитарную обработку стерилизатора
- Автоматическое отключение работы лампы при открывании двери исключает вредное воздействие ультрафиолетового излучения на зрение персонала

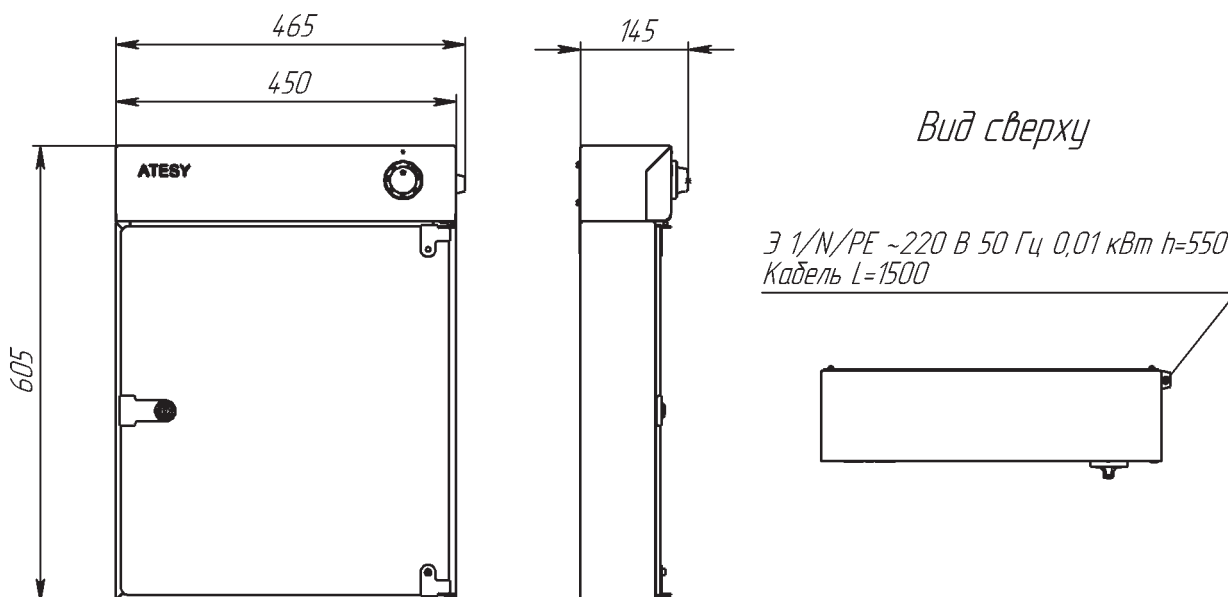
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Стерилизатор предназначен для крепления к стене. Дверь стерилизационной камеры изготовлена из тонированного стекла, которое обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетовых лучей. Дверь оснащена замком. Держатель для ножей выполнен из нержавеющей стали и рассчитан на 18 ножей. Держатель легкоъемный, что упрощает процесс санитарной обработки камеры. Обеззараживание происходит за счет воздействия ультрафиолетовых лучей. В приборе используется ртутная лампа с бактерицидным потоком 0,16 Вт. Стерилизатор оснащен таймером с диапазоном от 0 до 60 минут и устройством автоматического отключения работы лампы при открывании двери. Ограничения по размерам (для ножей): максимальная длина ручки - 14 см, лезвия - 28 см. Ширина каждой ячейки - 9 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	465×145×605
Номинальная мощность	Вт	8
Номинальное напряжение	В	220
Ртутная лампа низкого давления ДРБ 8-1	шт.	1
Бактерицидный поток лампы	Вт	0,16
Средний срок службы лампы	ч	5 000
Материал колбы	-	стекло увиолевое
Масса	кг	24

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ





НАЗНАЧЕНИЕ

Стерилизатор СТУ предназначен для дезинфекции поварских ножей различных размеров и других инструментов на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Корпус изготовлен из пищевой нержавеющей стали
- Наличие замка обеспечивает сохранность ножей
- Таймер времени автоматизирует процесс стерилизации ножей
- Специальное тонированное стекло обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетового излучения
- Съемная решетка-держатель ножей облегчает санитарную обработку стерилизатора
- Автоматическое отключение работы лампы при открывании двери исключает вредное воздействие ультрафиолетового излучения на зрение персонала

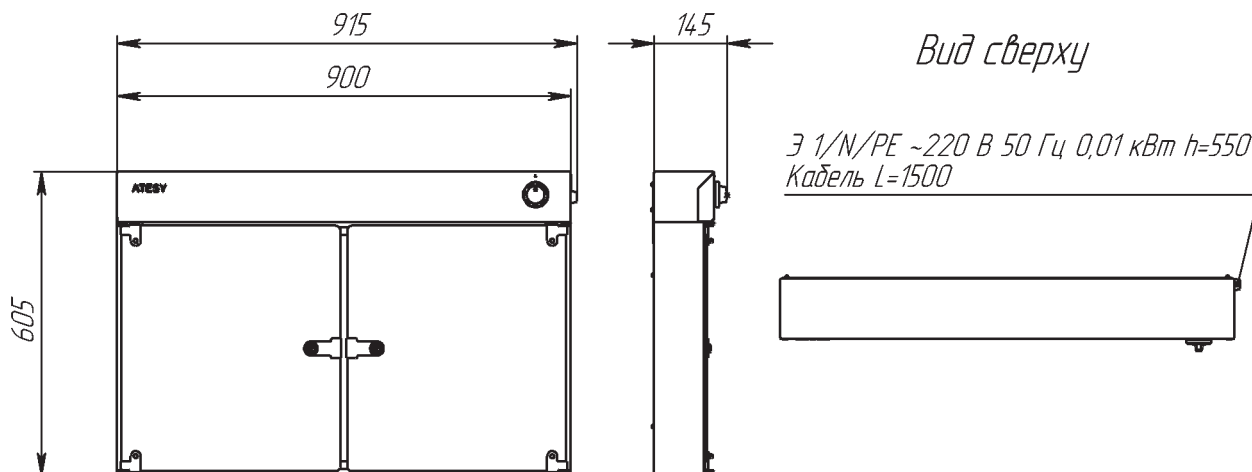
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали AISI430. Стерилизатор предназначен для крепления к стене. Две двери стерилизационной камеры изготовлены из тонированного стекла, которое обеспечивает защиту персонала от воздействия ультрафиолетовых лучей. Каждая дверь оснащена замком. Держатель для ножей выполнен из нержавеющей стали и рассчитан на 36 ножей. Держатель легко съемный, что упрощает процесс санитарной обработки камеры. Обеззараживание происходит за счет воздействия ультрафиолетовых лучей. В приборе используется ртутная лампа с бактерицидным потоком 0,16 Вт. Стерилизатор оснащен таймером с диапазоном от 0 до 60 минут и устройством автоматического отключения работы лампы при открывании двери. Ограничения по размерам (для ножей): максимальная длина ручки - 14 см, лезвия - 28 см. Ширина каждой ячейки - 9 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование параметра	Ед. измерения	Значение параметра
Габаритные размеры (длина×ширина×высота)	мм	900×145×605
Номинальная мощность	Вт	8
Номинальное напряжение	В	220
Ртутная лампа низкого давления ДРБ 8-1	шт.	1
Бактерицидный поток лампы	Вт	0,16
Средний срок службы лампы	ч	5 000
Материал колбы	-	стекло увиолевое
Масса	кг	32

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Вентиляционные зонты предназначены для установки системы вытяжной или приточно-вытяжной вентиляции на объектах общественного питания и служат для очистки воздуха от жира, масла и водяного пара. Зонты могут быть размещены над любым тепловыделяющим оборудованием (плитой, жарочным шкафом, фритюрницей, грилем и т.д.) и обязательно подключены к системе с выносным вентилятором.

НАЗНАЧЕНИЕ

Зонт настенный ЗВН предназначен для очистки воздуха на кухне от жира, масла, дыма и водяного пара.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция разборная
- Выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Легкосъемные лабиринтные фильтры

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная, бескаркасная. Все элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI430. Зонт состоит из двух основных частей: короба и группы лабиринтных фильтров. Лабиринтные фильтры, благодаря свойству «оптической непрозрачности», задерживают на своих поверхностях пары масляного и жирового конденсата, которые, стекают вниз, в сборник конденсата. Лабиринтные фильтры и жиросборники устанавливаются без использования инструмента, что облегчает санитарную обработку данных элементов зонта. В верхней части короба имеются патрубки с фиксаторами для подключения зонта к системе вентиляции. Элементы короба соединены между собой болтами.

ЗОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЗВН-1 РАЗБОРНЫЙ



ЗОНТ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ ЗВН-2 РАЗБОРНЫЙ



ЗОНТ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА ЗВН-400/600 ОЦ



ЗОНТ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ЗВН-900ПА

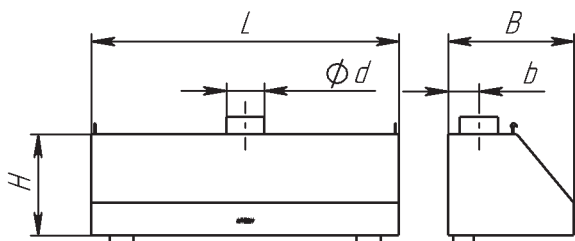


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

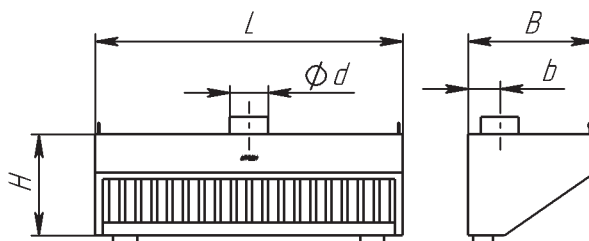
Наименование	Габаритные размеры, мм			Диаметр патрубка (d), мм	Кол-во патрубков, шт.
	Длина (L)	Ширина (B)	Высота (H)		
ЗВН-1/400/1200	1220	500	400	150	1
ЗВН-1/400/1600	1620	500	400	150	1
ЗВН-1/400/2000	2020	500	400	150	2
ЗВН-1/700/1200	1220	800	500	250	1
ЗВН-1/700/1600	1620	800	500	250	1
ЗВН-1/700/2000	2020	800	500	250	2
ЗВН-1/900/1200	1220	1000	500	250	1
ЗВН-1/900/1600	1620	1000	500	250	1
ЗВН-1/900/2000	2020	1000	500	250	2
ЗВН-2/1000/1600	1620	1100	500	250	1
ЗВН-2/1000/2200	2220	1100	500	250	2
ЗВН-2/400/1200	1220	500	400	150	1
ЗВН-2/400/1600	1620	500	400	150	1
ЗВН-2/400/2000	2020	500	400	150	2
ЗВН-2/700/1200	1220	800	500	250	1
ЗВН-2/700/1600	1620	800	500	250	1
ЗВН-2/700/2000	2020	800	500	250	2
ЗВН-2/900/1000	1220	1000	500	250	1
ЗВН-2/900/1200	1220	1000	500	250	1
ЗВН-2/900/1600	1220	1000	500	250	1
ЗВН-2/900/2000	2020	1000	500	250	2

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

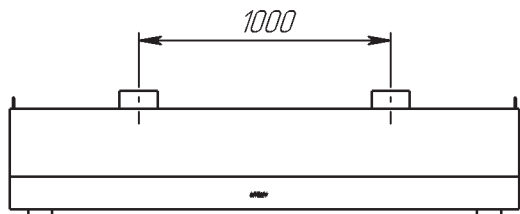
ЗВН-1/.../1200, 1600



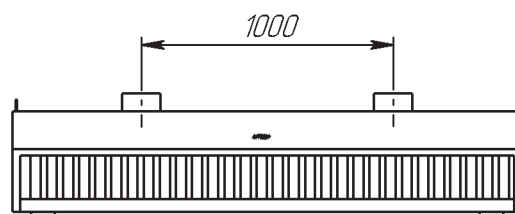
ЗВН-2/.../1200, 1600



*ЗВН-1/.../2000
остальное - см. ЗВН-1/.../1200, 1600*



*ЗВН-2/.../2000
остальное - см. ЗВН-2/.../1200, 1600*



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- ЗВН-1(2)/400 - Комплект вентилятора КВ-154
- ЗВН-1(2)/700, ЗВН - 1(2)/900 - Комплект вентилятора КВ-230
- Комплект светильников к зонту КС
- Поддержка для зонты ЗВН, МВО



НАЗНАЧЕНИЕ

Зонт островной ЗВО предназначен для очистки воздуха на кухне от жира, масла, дыма и водяного пара.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция разборная
- Выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Легкосъемные лабиринтные фильтры

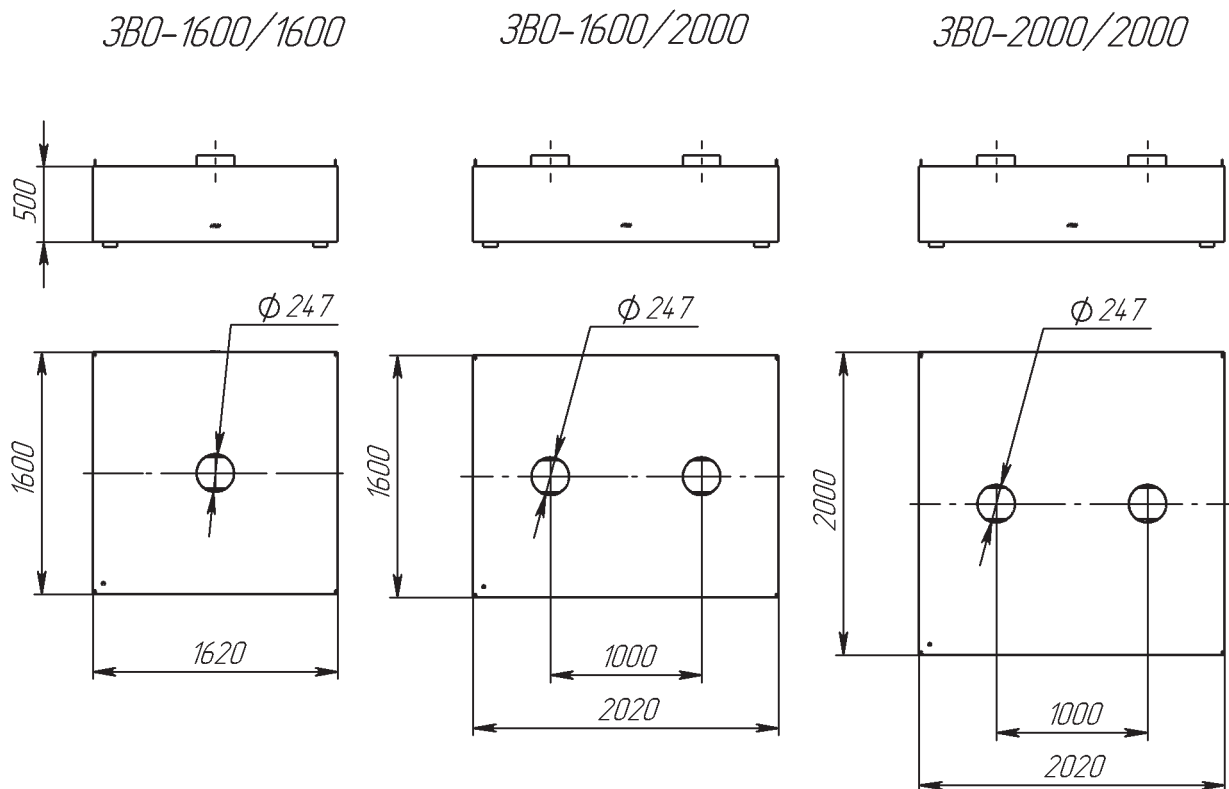
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция разборная, бескаркасная. Все элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI430. Зонт состоит из двух основных частей: короба и группы лабиринтных фильтров. Лабиринтные фильтры, благодаря свойству «оптической непрозрачности», задерживают на своих поверхностях пары масляного и жирового конденсата, которые стекают вниз, в сборник конденсата. Лабиринтные фильтры и жиросборники устанавливаются без использования инструмента, что облегчает санитарную обработку данных элементов зонта. В верхней части короба имеются патрубки с фиксаторами для подключения зонта к системе вентиляции. Элементы короба соединены между собой болтами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Габаритные размеры, мм			Диаметр патрубка (d), мм	Кол-во патрубков, шт.
	Длина (L)	Ширина (B)	Высота (H)		
ЗВО-1600/1600	1600	1600			1
ЗВО-1600/2000	1600	2000	500	250	2
ЗВО-2000/2000	2000	2000			2

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комплект вентилятора КВ-230
- Комплект светильников к зонту КС
- Поддержка для зонта ЗВН, МВО



НАЗНАЧЕНИЕ

Зонт МВО (местный вентотсос) предназначен для системы приточно-вытяжной вентиляции на объектах общественного питания и служит как для очистки воздуха от жира, масла, водяного пара, излишков тепла, так и для притока свежего воздуха в помещение, создавая комфортные условия для работы персонала.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Конструкция разборная
- Выполнена из пищевой нержавеющей стали
- Легкосъемные лабиринтные фильтры

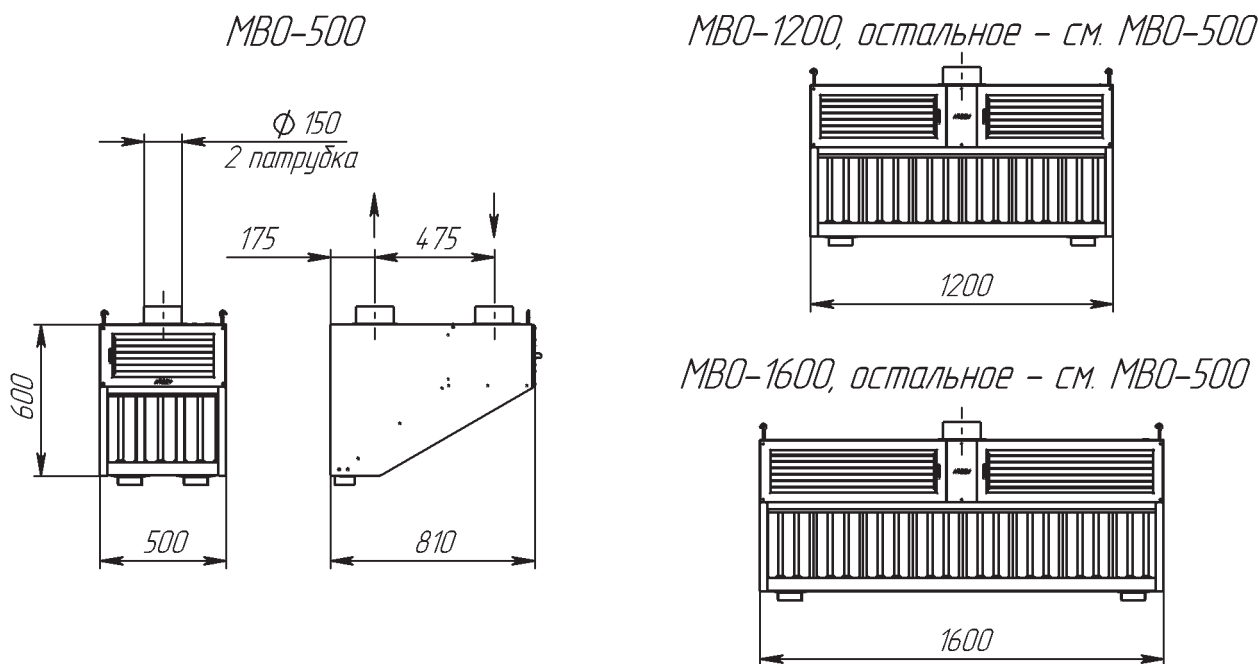
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Все элементы выполнены из пищевой нержавеющей стали AISI430. МВО состоит из двух независимых камер – приточной и вытяжной. Приток чистого воздуха осуществляется через верхние решетки МВО, которые могут изменять направление потока приточного воздуха (3 фиксированных направления). Вытяжка воздуха из помещения осуществляется сквозь лабиринтные фильтры. Благодаря свойству «оптической непрозрачности», фильтры задерживают на своих поверхностях пары масляного и жирового конденсата, которые стекают вниз, в сборник конденсата. Лабиринтные фильтры и жиросборники устанавливаются без использования инструмента, что облегчает санитарную обработку данных элементов зонта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Габаритные размеры, мм			Диаметр патрубка (d), мм	Кол-во патрубков, шт.
	Длина (L)	Ширина (B)	Высота (H)		
МВО-500	520				
МВО-1200	1220				
МВО-1600	1620	800	655	150	2
МВО-2/700/2000	2020				

ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ



ОТДЕЛЬНО КОМПЛЕКТУЕТСЯ

- Комплект вентилятора КВ-154
- Комплект светильников к зонту КС
- Поддержка для зонта ЗВН, МВО

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Ванны секционные моечные представлены четырьмя базовыми сериями, которые отличаются по своему конструктиву и применению материалов: «Бюджет», «Стандарт», «Престиж», «Люкс»

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна секционная моечная ВСМ предназначена для использования на предприятиях общественного питания для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

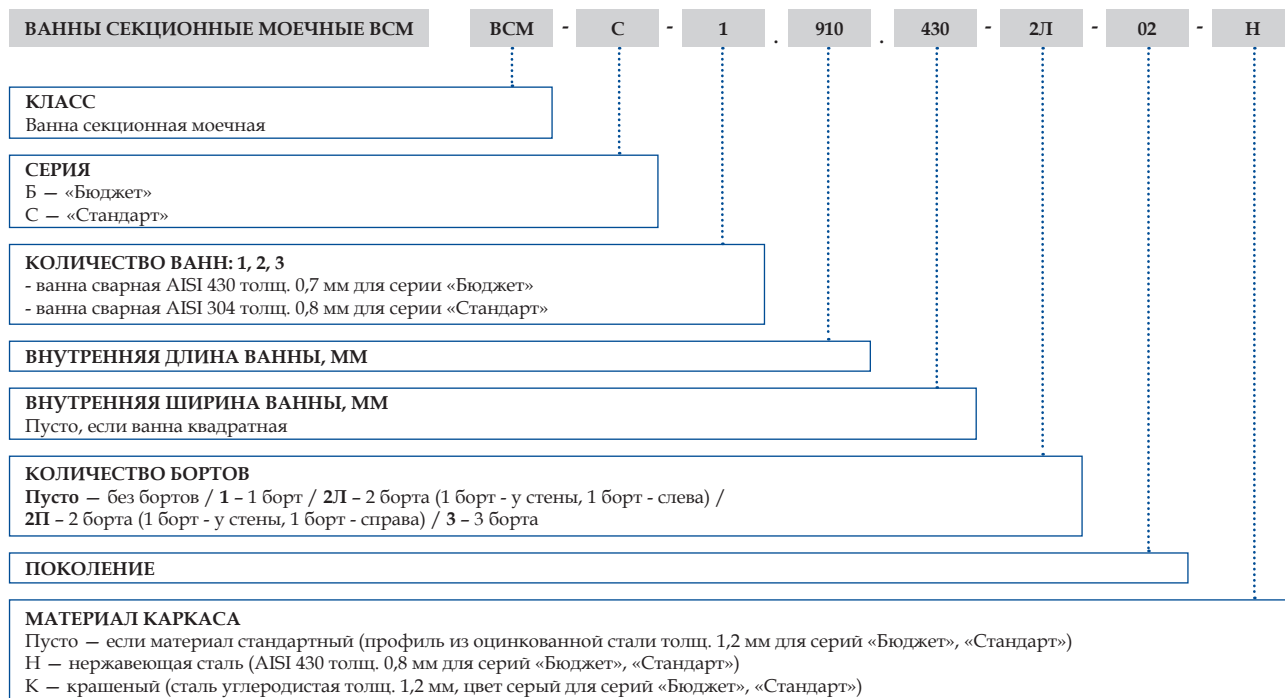
- Все кромки ванны и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травм персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванны.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ванна секционная моечная ВСМ сварная изготовлена из нержавеющей стали. Ванна установлена в разборный каркас, конструкция и материал которого могут быть различными.

ВАННЫ СЕКЦИОННЫЕ МОЕЧНЫЕ ВСМ			
Варианты конструкции			
Элементы		Серия	
		«Бюджет»	«Стандарт»
Ванна	материал, толщина материала	AISI 430, 0,7 мм	AISI 304, 0,8 мм
	количество ванн	1 2 3	
	количество бортов	1 2 3	
	углы	заварены	
	материал, толщина материала	оцинкованная сталь, 1,2 мм / крашеная сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	
Каркас	сечение стойки	уголок	
	конструкция	разборная	
	опорная ножка	нержавеющая, с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм	

МАРКИРОВКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ВСМ-Б-1.430-02



ВСМ-Б-1.910.430-02



ВСМ-Б-2.430-02



ВСМ-Б-3.430-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМ-Б

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна ВСМ-Б-1.430-02 (ВМ-1/430)	530x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	11,9
Ванна ВСМ-Б-1.530-02 (ВМ-1/530)	630x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	16,5
Ванна ВСМ-Б-1.600-02 (ВМ-1/600)	700x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	17,8
Ванна ВСМ-Б-1.700-02 (ВМ-1/700)	800x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	20,9
Ванна ВСМ-Б-2.430-02 (ВМ-2/430)	1010x530x870 мм, 2 секции 430x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	20,2
Ванна ВСМ-Б-2.530-02 (ВМ-2/530)	1210x630x870 мм, 2 секции 530x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	29,5
Ванна ВСМ-Б-2.600-02 (ВМ-2/600)	1350x700x870 мм, 2 секции 600x600x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	34,5
Ванна ВСМ-Б-2.700-02 (ВМ-2/700)	1550x800x870 мм, 2 секции 700x700x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	39,3
Ванна ВСМ-Б-3.430-02 (ВМ-3/430)	1490x530x870 мм, 3 секции 430x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	26,9
Ванна ВСМ-Б-3.530-02 (ВМ-3/530)	1790x630x870 мм, 3 секции 530x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	40,2
Ванна ВСМ-Б-3.600-02 (ВМ-3/600)	2000x700x870 мм, 3 секции 600x600x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	46,9
Ванна ВСМ-Б-3.700-02 (ВМ-3/700)	2300x800x870 мм, 3 секции 700x700x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	56,4
Ванна ВСМ-Б-1.910.430-02 (ВМ-1/430/1010)	1010x530x870 мм, 1 секция 910x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	19,1
Ванна ВСМ-Б-1.1110.530-02 (ВМ-1/530/1210)	1210x630x870 мм, 1 секция 1110x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	24,7
Ванна ВСМ-Б-1.1250.600-02 (ВМ-1/600/1350)	1350x700x870 мм, 1 секция 1250x600x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	28,6
Ванна ВСМ-Б-1.1450.700-02 (ВМ-1/700/1550)	1550x800x870 мм, 1 секция 1450x700x450 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	35,8



ВСМ-Б-1.430-02-К



ВСМ-Б-1.910.430-02-К



ВСМ-Б-2.430-02-К



ВСМ-Б-3.430-02-К

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМ-Б (КРАШЕНЫЙ КАРКАС)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна ВСМ-Б-1.430-02-К (ВМ-1/430 К)	530x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	11,9
Ванна ВСМ-Б-1.530-02-К (ВМ-1/530 К)	630x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	16,5
Ванна ВСМ-Б-1.600-02-К (ВМ-1/600 К)	700x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	17,8
Ванна ВСМ-Б-1.700-02-К (ВМ-1/700 К)	800x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	20,9
Ванна ВСМ-Б-2.430-02-К (ВМ-2/430 К)	1010x530x870 мм, 2 секции 430x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	20,2
Ванна ВСМ-Б-2.530-02-К (ВМ-2/530 К)	1210x630x870 мм, 2 секции 530x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	29,5
Ванна ВСМ-Б-2.600-02-К (ВМ-2/600 К)	1350x700x870 мм, 2 секции 600x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	34,5
Ванна ВСМ-Б-2.700-02-К (ВМ-2/700 К)	1550x800x870 мм, 2 секции 700x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	39,3
Ванна ВСМ-Б-3.430-02-К (ВМ-3/430 К)	1490x530x870 мм, 3 секции 430x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	26,9
Ванна ВСМ-Б-3.530-02-К (ВМ-3/530 К)	1790x630x870 мм, 3 секции 530x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	40,2
Ванна ВСМ-Б-3.600-02-К (ВМ-3/600 К)	2000x700x870 мм, 3 секции 600x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	46,9
Ванна ВСМ-Б-3.700-02-К (ВМ-3/700 К)	2300x800x870 мм, 3 секции 700x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	56,4
Ванна ВСМ-Б-1.910.430-02-К (ВМ-1/430/1010 К)	1010x530x870 мм, 1 секция 910x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	19,1
Ванна ВСМ-Б-1.1110.530-02-К (ВМ-1/530/1210 К)	1210x630x870 мм, 1 секция 1110x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	24,7
Ванна ВСМ-Б-1.1250.600-02-К (ВМ-1/600/1350 К)	1350x700x870 мм, 1 секция 1250x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	28,6
Ванна ВСМ-Б-1.1450.700-02-К (ВМ-1/700/1550 К)	1550x800x870 мм, 1 секция 1450x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	35,8



ВСМ-Б-1.430-1-02



ВСМ-Б-1.910.430-1-02



ВСМ-Б-2.430-1-02



ВСМ-Б-3.430-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМ-Б (С БОРТОМ)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна ВСМ-Б-1.430-1-02 (ВМ-1/430 с бортом)	530x580x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	12,3
Ванна ВСМ-Б-1.530-1-02 (ВМ-1/530 с бортом)	630x680x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	17,0
Ванна ВСМ-Б-1.600-1-02 (ВМ-1/600 с бортом)	700x750x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	18,4
Ванна ВСМ-Б-1.700-1-02 (ВМ-1/700 с бортом)	800x850x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	21,6
Ванна ВСМ-Б-2.430-1-02 (ВМ-2/430 с бортом)	1010x580x870 мм, 2 секции 430x430x300 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	21,1
Ванна ВСМ-Б-2.530-1-02 (ВМ-2/530 с бортом)	1210x680x870 мм, 2 секции 530x530x400 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	30,6
Ванна ВСМ-Б-2.600-1-02 (ВМ-2/600 с бортом)	1350x750x870 мм, 2 секции 600x600x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	35,8
Ванна ВСМ-Б-2.700-1-02 (ВМ-2/700 с бортом)	1550x850x870 мм, 2 секции 700x700x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	40,7
Ванна ВСМ-Б-3.430-1-02 (ВМ-3/430 с бортом)	1490x580x870 мм, 3 секции 430x430x300 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	28,3
Ванна ВСМ-Б-3.530-1-02 (ВМ-3/530 с бортом)	1790x680x870 мм, 3 секции 530x530x400 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	41,9
Ванна ВСМ-Б-3.600-1-02 (ВМ-3/600 с бортом)	2000x750x870 мм, 3 секции 600x600x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	48,8
Ванна ВСМ-Б-3.700-1-02 (ВМ-3/700 с бортом)	2300x850x870 мм, 3 секции 700x700x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	58,5
Ванна ВСМ-Б-1.910.430-1-02 (ВМ-1/430/1010 с бортом)	1010x580x870 мм, 1 ванна 910x430x300 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	20,0
Ванна ВСМ-Б-1.1110.530-1-02 (ВМ-1/530/1210 с бортом)	1210x680x870 мм, 1 секция 1110x530x400 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	25,8
Ванна ВСМ-Б-1.1250.600-1-02 (ВМ-1/600/1350 с бортом)	1350x750x870 мм, 1 секция 1250x600x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	29,9
Ванна ВСМ-Б-1.1450.700-1-02 (ВМ-1/700/1550 с бортом)	1550x850x870 мм, 1 секция 1450x700x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	37,2



ВСМ-С-1.430-02



ВСМ-С-1.910.430-02



ВСМ-С-2.430-02



ВСМ-С-3.430-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» ВСМ-С

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна ВСМ-С-1.430-02 (ВСМ-1/430)	530x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	11,9
Ванна ВСМ-С-1.530-02 (ВСМ-1/530)	630x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	16,5
Ванна ВСМ-С-1.600-02 (ВСМ-1/600)	700x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	17,8
Ванна ВСМ-С-1.700-02 (ВСМ-1/700)	800x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна - AISI 304, каркас - оц. сталь	20,9
Ванна ВСМ-С-2.430-02 (ВСМ-2/430)	1010x530x870 мм, 2 секции 430x430x300 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	20,2
Ванна ВСМ-С-2.530-02 (ВСМ-2/530)	1210x630x870 мм, 2 секции 530x530x400 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	29,5
Ванна ВСМ-С-2.600-02 (ВСМ-2/600)	1350x700x870 мм, 2 секции 600x600x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	34,5
Ванна ВСМ-С-2.700-02 (ВСМ-2/700)	1550x800x870 мм, 2 секции 700x700x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	39,3
Ванна ВСМ-С-3.430-02 (ВСМ-3/430)	1490x530x870 мм, 3 секции 430x430x300 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	26,9
Ванна ВСМ-С-3.530-02 (ВСМ-3/530)	1790x630x870 мм, 3 секции 530x530x400 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	40,2
Ванна ВСМ-С-3.600-02 (ВСМ-3/600)	2000x700x870 мм, 3 секции 600x600x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	46,9
Ванна ВСМ-С-3.700-02 (ВСМ-3/700)	2300x800x870 мм, 3 секции 700x700x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	56,4
Ванна ВСМ-С-1.910.430-02 (ВСМ-1/430/1010)	1010x530x870 мм, 1 секция 910x430x300 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	19,1
Ванна ВСМ-С-1.1110.530-02 (ВСМ-1/530/1210)	1210x630x870 мм, 1 секция 1110x530x400 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	24,7
Ванна ВСМ-С-1.1250.600-02 (ВСМ-1/600/1350)	1350x700x870 мм, 1 секция 1250x600x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	28,6
Ванна ВСМ-С-1.1450.700-02 (ВСМ-1/700/1550)	1550x800x870 мм, 1 секция 1450x700x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	35,8

ВАННА СЕКЦИОННАЯ МОЕЧНАЯ СО СТОЛОМ ВСМС

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна секционная моечная со столом ВСМС предназначена для использования на предприятиях общественного питания для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки ванны и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травм персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванны.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ванна секционная моечная со столом ВСМС сварная. Она изготовлена из нержавеющей стали. Ванна установлена в разборный каркас, конструкция и материал которого могут быть различными.

ВАННЫ СЕКЦИОННЫЕ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ ВСМС			
Варианты конструкции			
Элементы		Серия	
		«Бюджет»	«Стандарт»
Ванна	материал, толщина материала	AISI 430, 0,7 мм	AISI 304, 0,8 мм
	количество ванн	1	2
		3	
	количество бортов	1	2
		3	
	углы	заварены	
Каркас	материал, толщина материала	оцинкованная сталь, 1,2 мм / крашеная сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	
	сечение стойки	уголок	
	конструкция	разборная	
	опорная ножка	нержавеющая, с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм	

МАРКИРОВКА

ВАННА СЕКЦИОННАЯ МОЕЧНАЯ СО СТОЛОМ	ВСМС	-	С	-	1П	.	530	.	430	-	2Л	-	1110	.	530	-	02	-	Н
КЛАСС Ванна секционная моечная со столом																			
СЕРИЯ Б – «Бюджет» С – «Стандарт»																			
КОЛИЧЕСТВО ВАНН: 1, 2, 3 Л – ванна слева для ВСМС с бортом П – ванна справа для ВСМС с бортом - ванна сварная AISI 430 толщ. 0,7 мм для серии «Бюджет» - ванна сварная AISI 304 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт»																			
ВНУТРЕННЯЯ ДЛИНА ВАННЫ, ММ																			
ВНУТРЕННЯЯ ШИРИНА ВАННЫ, ММ Пусто, если ванна квадратная																			
КОЛИЧЕСТВО БОРТОВ Пусто – без борта / 1 – 1 борт / 2Л – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - слева) 2П – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - справа) / 3 – 3 борта																			
ДЛИНА ИЗДЕЛИЯ, ММ																			
ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ, ММ																			
ПОКОЛЕНИЕ																			
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный (профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серий «Бюджет», «Стандарт») Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серий «Бюджет», «Стандарт») К – крашеный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серий «Бюджет», «Стандарт»)																			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ВСМС-Б-1.430-1010.530-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМС-Б

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна со столом ВСМС-Б-1.430-1010.530-02 (ВМС-1/430)	1010x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	20,7
Ванна со столом ВСМС-Б-1.530-1210.630-02 (ВМС-1/530)	1210x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	25,1
Ванна со столом ВСМС-Б-1.600-1350.700-02 (ВМС-1/600)	1350x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	32,3
Ванна со столом ВСМС-Б-1.700-1550.800-02 (ВМС-1/700)	1550x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	43,0



ВСМС-Б-1.430-1010.530-02-К

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМС-Б (КРАШЕНЫЙ КАРКАС)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна со столом ВСМС-Б-1.430-1010.530-02-К (ВМС-1/430-К)	1010x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	20,7
Ванна со столом ВСМС-Б-1.530-1210.630-02-К (ВМС-1/530-К)	1210x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	25,1
Ванна со столом ВСМС-Б-1.600-1350.700-02-К (ВМС-1/600-К)	1350x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	32,3
Ванна со столом ВСМС-Б-1.700-1550.800-02-К (ВМС-1/700-К)	1550x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна – AISI 430, каркас - краш. сталь	43,0

ВАННА СЕКЦИОННАЯ МОЕЧНАЯ СО СТОЛОМ ВСМС

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ВСМС-Б-1.430-1010.580-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» ВСМС-Б (С БОРТОМ)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.430-1010.580-1-02 (ВМС-1/430 с бортом)	1010x580x870 мм, 1 секции 430x430x300 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	20,9
Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.530-1210.680-1-02 (ВМС-1/530 с бортом)	1210x680x870 мм, 1 секции 530x530x400 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	25,4
Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.600-1350.750-1-02 (ВМС-1/600 с бортом)	1350x750x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	32,7
Ванна со столом ВСМС-Б-1Л.700-1550.850-1-02 (ВМС-1/700 с бортом)	1550x850x850 мм, 1 секция 700x700x450 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 430, каркас - оц. сталь	43,5



ВСМС-С-1.430-1010.530-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» ВСМС-С

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна со столом ВСМС-С-1.430-1010.530-02 (ВСМС-1/430)	1010x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	20,7
Ванна со столом ВСМС-С-1.530-1210.630-02 (ВСМС-1/530)	1210x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	25,1
Ванна со столом ВСМС-С-1.600-1350.700-02 (ВСМС-1/600)	1350x700x870 мм, 1 секция 600x600x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	32,3
Ванна со столом ВСМС-С-1.700-1550.800-02 (ВСМС-1/700)	1550x800x870 мм, 1 секция 700x700x450 мм, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	43,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна секционная моечная цельнотянутая ВСМЦ предназначена для использования на предприятиях общественного питания для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванны.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ванна секционная моечная цельнотянутая ВСМЦ изготовлена из нержавеющей стали. Ванна установлена в разборный каркас, конструкция и материал которого могут быть различными.

ВАННЫ СЕКЦИОННЫЕ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ ВСМЦ				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Бюджет»	«Престиж»	«Люкс»
Ванна	материал, толщина материала	AISI 304, 0,8 мм		
	количество ванн	1		
		2		
	количество бортов	3		
1				
углы	2			
	3			
Каркас	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI I430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая, с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		

МАРКИРОВКА

ВАННА СЕКЦИОННАЯ МОЕЧНАЯ ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ	ВСМЦ	-	С	-	1	.	500	.	400	-	2Л	-	02	-	Н
КЛАСС Ванна секционная моечная															
СЕРИЯ С – «Стандарт» П – «Престиж» Л – «Люкс»															
КОЛИЧЕСТВО ВАНН: 1, 2, 3															
ВНУТРЕННЯЯ ДЛИНА ВАННЫ, ММ															
ВНУТРЕННЯЯ ШИРИНА ВАННЫ, ММ Пусто, если ванна квадратная															
КОЛИЧЕСТВО БОРТОВ Пусто – без бортов / 1 – 1 борт / 2 – 2 борта (ванна квадратная) 2Л – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - слева) 2П – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - справа) 3 – 3 борта															
ПОКОЛЕНИЕ															
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серии «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашеный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)															

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ВСМЦ-С-1.500.400-1-02



ВСМЦ-С-2.500.400-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» ВСМЦ-С

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна цельнотянутая ВСМЦ-С-1.500.400-1-02 (ВСМЦ-1/600)	600х600х870 мм, 1 секция 500х400х250 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	15,9
Ванна цельнотянутая ВСМЦ-С-2.500.400-1-02 (ВСМЦ-2/1200)	1200х600х870 мм, 2 секции 500х400х250 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 304, каркас - оц. сталь	22,6



ВСМЦ-П-1.500.400-1-02



ВСМЦ-П-2.500.400-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИЯ «ПРЕСТИЖ» ВСМЦ-П

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна цельнотянутая ВСМЦ-П-1.500.400-1-02 (ВСМЦ-1/600Н)	600х600х870 мм, 1 секция 500х400х250 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 304, каркас - круг. труба AISI 201	16,2
Ванна цельнотянутая ВСМЦ-П-2.500.400-1-02 (ВСМЦ-2/1200Н)	1200х600х870 мм, 2 секции 500х400х250 мм, 1 пристенный борт, ванна – AISI 304, каркас - круг. труба AISI 201	24,7

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна секционная моечная цельнотянутая со столом ВСМЦС предназначена для использования на предприятиях общественного питания для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и пр.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке ванны.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Ванна секционная моечная цельнотянутая со столом ВСМЦС изготовлена из нержавеющей стали. Ванна установлена в разборный каркас, конструкция и материал которого могут быть различными.

ВАННЫ СЕКЦИОННЫЕ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ ВСМЦС				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Бюджет»	«Престиж»	«Люкс»
Ванна	материал, толщина материала	AISI 304, 0,8 мм		
	количество ванн	1		
		2		
		3		
количество бортов	1			
	2			
	3			
углы	заварены			
Каркас	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		

МАРКИРОВКА

ВАННА СЕКЦИОННАЯ МОЕЧНАЯ ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ СО СТОЛОМ	ВСМЦС	-	С	-	1П	.	530	.	400	-	2Л	.	1200	.	600	-	02	-	Н
КЛАСС Ванна секционная моечная цельнотянутая со столом																			
СЕРИЯ С – «Стандарт» / П – «Престиж» / Л – «Люкс»																			
КОЛИЧЕСТВО ВАНН: 1, 2, 3 Л – ванна слева для ВСМЦС с бортом П – ванна справа для ВСМЦС с бортом																			
ВНУТРЕННЯЯ ДЛИНА ВАННЫ, ММ																			
ВНУТРЕННЯЯ ШИРИНА ВАННЫ, ММ Пусто - если ванна квадратная																			
КОЛИЧЕСТВО БОРТОВ Пусто – без борта / 1 – 1 борт / 2 – 2 борта (ванна квадратная) / 2Л – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - слева) 2П – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - справа) / 3 – 3 борта																			
ДЛИНА ИЗДЕЛИЯ, ММ																			
ШИРИНА ИЗДЕЛИЯ, ММ																			
ПОКОЛЕНИЕ																			
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серии «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашенный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)																			

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



ВСМЦС-С-1Л-500.400-1200.600-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» ВСМЦС-С

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна цельнотянутая со столом ВСМЦС-С-1Л.500.400-1200.600-1-02 (ВСМЦ-1/1200 с правым столом)	1210x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	19,2
Ванна цельнотянутая со столом ВСМЦС-С-1П.500.400-1200.600-1-02 (ВСМЦ-1/1200 с левым столом)	1010x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - оц. сталь	19,2



ВСМЦС-П-1Л-500.400-1200.600-1-02

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИЯ «ПРЕСТИЖ» ВСМЦС-П

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна цельнотянутая со столом ВСМЦС-П-1Л.500.400-1200.600-1-02 (ВСМЦ-1/1200 с правым столом)	1210x630x870 мм, 1 секция 530x530x400 мм, ванна - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201	21,3
Ванна цельнотянутая со столом ВСМЦС-П-1П.500.400-1200.600-1-02 (ВСМЦ-1/1200 с левым столом)	1010x530x870 мм, 1 секция 430x430x300 мм, ванна - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201	21,3



ВР-600



ВРН-600 (Б/П)



ВРН-600 (С/П)

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна-рукомойник ВР(ВРН) предназначена для мытья рук персонала на объекте общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ВР

Ванна цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм, имеет борт с пристенной стороны и отверстие под смеситель. Каркас разборный, выполнен из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Стойки каркаса представляют собой уголок 40x40 мм с подгибом (фальцовкой) кромок для увеличения жесткости конструкции и исключения травмоопасности. Снизу каркас усилен четырьмя перемычками из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Опорные ножки регулируются по высоте в пределах 20 мм и изготовлены из нержавеющей стали с пластиковой подложкой внизу для предотвращения повреждения пола. Ванна укомплектована сливным сифоном с гидрозатвором.

ВРН

Ванна цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм, имеет бортом с пристенной стороны и отверстие под смеситель. Ванна установлена на тумбу, боковые стенки и передняя распашная дверца которой выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430. Задняя стенка выполнена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм и имеет два отверстия для подвода водопроводных шлангов.

Ванна ВРН-600 б/п предназначена для установки стандартного смесителя. Смеситель в комплект поставки не входит.

Ванна ВРН-600 с/п имеет педаль, при нажатии на которую из установленного на ванну носика поступает вода. Регулировка температуры воды осуществляется с помощью кранов, расположенных внутри тумбы.

Опорные ножки выполнены из нержавеющей трубы диаметром 50 мм, они регулируются по высоте в пределах 20 мм.

Ванна укомплектована сливным сифоном с гидрозатвором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Ванна-рукомойник ВР-600	500x600x870 мм, ванна - AISI 304, каркас - оц. сталь	13,3
Ванна-рукомойник ВРН-600 (б/п)	500x600x870 мм, AISI 304, без педали	21,6
Ванна-рукомойник ВРН-600 (с/п)	500x600x870 мм, AISI 304, с педалью	26,0



ВРК-400



ВРК-330



ВРНК-500



ВРК-500



ВРК-500 С ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЕМ "УСПЕХ+"

НАЗНАЧЕНИЕ

Ванна-рукомойник консольный ВРК (ВРНК) предназначена для мытья рук персонала на объекте общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ВРК-400, ВРК-330

Ванна цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм, имеет борт с пристенной стороны и отверстие под смеситель. Рукомойник крепится к стене. В комплект поставки входит крепеж для стены. Ванна укомплектована сливным сифоном с гидрозатвором. Смеситель в комплект не входит.

ВРК-500

Ванна цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм, имеет бортом с пристенной стороны и отверстие под смеситель. Под ванной расположена тумба, изготовленная из оцинкованной стали. Рукомойник крепится к стене и может использоваться как со смесителем, так и с электронагревательным устройством для воды (поставляется отдельно). В комплект поставки входит крепеж для стены. Ванна укомплектована сливным сифоном с гидрозатвором. Смеситель в комплект не входит.

ВРНК-500

Ванна цельнотянутая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм, имеет бортом с пристенной стороны и отверстие под смеситель. Рукомойник крепится к стене и имеет рычаг, при нажатии на который ребром (ладони), из установленного на ванну носика поступает вода. Регулировка температуры воды осуществляется с помощью кранов, расположенных под ванной. В комплект поставки входит крепеж для стены. Ванна укомплектована сливным сифоном с гидрозатвором.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Рукомойник консольный ВРНК-500	500x500x600 мм, ванна 400x330x100 мм, AISI 304	10,2
Рукомойник консольный ВРК-330	332x337x152 мм, ванна 325x265x152 мм, AISI 304, без смесителя и сифона	2,3
Рукомойник консольный ВРК-400	500x400x360 мм, ванна 400x330x100 мм, AISI 304	3,7
Рукомойник консольный ВРК-500	500x400x600 мм, мойка глубиной 120 мм, может быть укомплектован Электронагревателем «Успех+»	11,5



КР-500/800



КР-500/700



КРН-400

КОЛОДА РАЗРУБОЧНАЯ КР

НАЗНАЧЕНИЕ

Колода разрубочная КР предназначена для заготовки мясной кулинарии – нарезки антрекотов, шницелей и др. полуфабрикатов, а также обработки мяса птицы и рыбы. Колода может быть использована для разделывания мяса в цехах предприятий общественного питания, в залах специализированных магазинов, супермаркетах.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

КР-500/800

Колода изготовлена из натурального бука путем склейки калиброванных деревянных брусков, что предотвращает ее коробление. Поверхность колоды промаслено растительным маслом для исключения ее рассыхания. В тело колоды вмонтированы восемь штифтов, которые придают колоде дополнительную устойчивость к растрескиванию. Каркас колоды сварной. Изготовлен из нержавеющей трубы AISI 304 диаметром 50 мм. Опорные ножки каркаса пластиковые.

КР-500/700

Колода изготовлена из натурального бука путем склейки калиброванных деревянных брусков, что предотвращает ее коробление. Поверхность колоды промаслено растительным маслом для исключения ее рассыхания. Каркас колоды разборный. Изготовлен из оцинкованной стали.

КРН-400

Колода настольная. Она изготовлена из натурального бука путем склейки калиброванных деревянных брусков, что предотвращает ее коробление. Поверхность колоды промаслено растительным маслом для исключения ее рассыхания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Колода разрубочная КР-500/700	514x514x700 мм, колода 500x500x150 мм - клееный бук, каркас разборный - оцинк. сталь	23,1
Колода разрубочная КР-500/800	650x650x800 мм, колода 500x500x150 мм - клееный бук, каркас сварной - AISI 304	2,3
Колода настольная КРН-400	400x400x100 мм, клееный бук	8,7

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ

НАЗНАЧЕНИЕ

Доска разделочная предназначена для нарезания и разделки продуктов.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

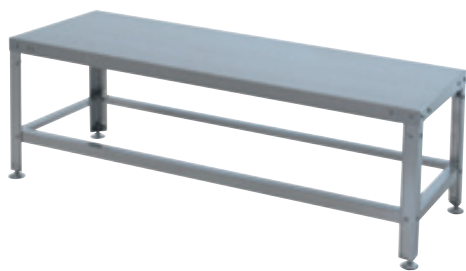
Доска разделочная изготовлена из натурального бука путем склейки калиброванных деревянных брусков, что предотвращает ее коробление. Поверхность доски промаслено растительным маслом для исключения ее рассыхания.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Доска разделочная 400x300x20 бук	400x300x20 мм, клееный бук	2,4
Доска разделочная 500x300x30 бук	500x300x30 мм, клееный бук	3,0
Доска разделочная 600x300x30 бук	600x300x30 мм, клееный бук	3,3

ПОДСТАВКА ДЛЯ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ ПКИ



ПКИ

НАЗНАЧЕНИЕ

Подставка для кухонного инвентаря ПКИ предназначена для использования на предприятиях общественного питания, а также на продуктовых складах и магазинах, для временного складирования кухонной посуды и упаковки с продуктами питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ПКИ

Подставка разборная. Материал столешницы и каркаса – оцинкованная сталь толщиной 1,2 мм. Края столешницы имеют подгиб для предотвращения травматизма персонала. Стойки каркаса представляют собой уголок с подгибом (фальцовкой) кромок для увеличения жесткости конструкции и исключения травмоопасности. Опорные ножки регулируются по высоте в пределах 20 мм и изготовлены из нержавеющей стали с пластиковой подложкой снизу для предотвращения повреждения пола.



ПКИ-3

ПКИ-3

Подставка разборная. Материал столешницы – нержавеющая сталь AISI 430. Края столешницы подогнуты для предотвращения травматизма персонала. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы Ø40 мм из стали AISI 201. В стойки запрессованы пластиковые ножки, позволяющие изменять высоту стола в пределах 20 мм.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 600/600	600x600x420 мм, оц. сталь	9,2
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 950/600	950x600x420 мм, оц. сталь	11,2
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1200/600	1200x600x420 мм, оц. сталь	13,3
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1500/600	1500x600x420 мм, оц. сталь	16,0
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 600/500	600x500x420 мм, оц. сталь	7,6
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 950/500	950x500x420 мм, оц. сталь	9,8
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1200/500	1200x500x420 мм, оц. сталь	11,7
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1500/500	1500x500x420 мм, оц. сталь	15,2
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-400	400x400x420 мм, оц. сталь	5,7
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 600	600x400x420 мм, оц. сталь	6,7
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ- 950	950x400x420 мм, оц. сталь	8,7
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1200	1200x400x420 мм, оц. сталь	10,7
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1500	1500x400x420 мм, оц. сталь	12,3

ПКИ-3

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Подставка для кух. инвентаря ПКИ-3/ 400	400x400x400 мм, разборная, столешница – AISI 430, ножки – AISI 201 труба Ø40 мм	6,9
Подставка для кух. инвентаря ПКИ-3/1200	1200x400x400 мм, разборная, столешница – AISI 430, ножки – AISI 201 труба Ø40 мм	14,0
Подставка для кух. инвентаря ПКИ-3/ 800/600/280	800x600x280 мм, разборная, столешница – AISI 430, ножки – AISI 201 труба Ø40 мм	12,0
Подставка для кух. инвентаря ПКИ-3/1000/600/280	1000x600x280 мм, разборная, столешница – AISI 430, ножки – AISI 201 труба Ø40 мм	14,0
Подставка для кух. инвентаря ПКИ-3/1200/600/280	1200x600x280 мм, разборная, столешница – AISI 430, ножки – AISI 201 труба Ø40 мм	16,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Подставка для электромеханики ПДЭ предназначена для установки электромеханического оборудования (мясорубки, овощерезки и т.д.) на профессиональной кухне.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция подставки разборная. Подставка имеет выдвижную полку, что значительно сокращает (экономит) рабочее пространство на кухне. Габариты полки - 400x400 мм, что позволяет устанавливать на нее гастроемкости GN-1/1 или кастрюли объемом 30-40 л. Нагрузка на столешницу - не более 150 кг, на полку - не более 70 кг. Материал столешницы и полки - нержавеющая сталь AISI 430. Края столешницы имеют подгиб для предотвращения травматизма персонала. Стойки каркаса выполнены из нержавеющей трубы Ø40 мм из стали AISI 201 с приваренными уголками для крепления столешницы и полки. В стойки запрессованы пластиковые ножки, позволяющие изменять высоту подставки в пределах 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Подставка для эл.-мех. оборудования ПДЭ-01	500x500x500 мм, столешница - AISI 430, ножки - AISI 201 труба ø40 мм	11,1

ПОЛКА ДЛЯ КРЫШЕК ПКК И ДЛЯ ДОСОК ПКД

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПОЛКА ДЛЯ КРЫШЕК ПКК

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка кухонная для крышек ПКК предназначена для сушки и хранения крышек кастрюль, баков в моечных отделениях, горячих цехах.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгиб для предотвращения травматизма персонала. Полка имеет 15 отделений, выполненных из нержавеющей прутка (сталь AISI 304), для размещения крышек диаметром от 160 до 500 мм. Внизу предусмотрен съемный поддон для сбора остатков воды. Нагрузка на полку – не более 25 кг. Полка может размещаться на стене или на столе. В комплект поставки входит крепеж для стены.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка для крышек ПКК-600	600x350x290 мм, AISI304, на 15 крышек	6,0



ПКД-600

ПОЛКА ДЛЯ ДОСОК ПКД

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка кухонная для досок ПКД предназначена для сушки и хранения разделочных досок в разделочных цехах предприятий общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгиб для предотвращения травматизма персонала. Полка имеет отделения, выполненные из нержавеющей прутка (сталь AISI 304), для размещения разделочных досок. В полках серии ПКД доски размещаются вертикально, в ПКД-К – горизонтально. Внизу полки ПКД предусмотрен съемный поддон для сбора остатков воды. Нагрузка на полку – не более 25 кг. Полка может размещаться на стене или на столе. В комплект поставки входит крепеж для стены.



ПКД-600К

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка для разделочных досок ПКД-300	300x350x290 мм, AISI 304, на 4 доски	3,1
Полка для разделочных досок ПКД-600	600x350x290 мм, AISI 304, на 9 досок	5,4
Полка для разделочных досок ПКД-600К	600x236x446 мм, AISI 304, на 5 досок	6,0



ПОЛКА ЗАКРЫТАЯ ДЛЯ ТАРЕЛОК ПЗК

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка закрытая для тарелок ПЗТ предназначена для хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров и стаканов. Они используются на предприятиях общественного питания: в моечных отделениях, холодных, горячих цехах и в других производственных помещениях.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгибы для предотвращения травматизма персонала. Задняя стенка полки выполнена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Оснащена внутренней полкой из нержавеющей стали, которая содержит кассету для тарелок. Кассета изготовлена из нержавеющей стали (AISI 304) прутка. Под кассетой расположено перфорированное дно для сушки и хранения стаканов. Под днищем расположен поддон для сбора стекающей воды. Две двери-купе выполнены из нержавеющей стали и имеют фиксатор, предотвращающий ее закрывание в открытом состоянии. В комплект поставки входит крепежная планка и метизы для крепления полки к стене.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка закрытая для тарелок ПЗТ-950	950x417x670 мм, AISI 304, на 30 тарелок	28,7
Полка закрытая для тарелок ПЗТ-1200	1200x417x670 мм, AISI 304, на 40 тарелок	36,0
Полка закрытая для тарелок ПЗТ-1500	1500x417x670 мм, AISI 304, на 52 тарелки	41,3

ПОЛКА ОТКРЫТАЯ ДЛЯ ТАРЕЛОК ПКТ

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка для тарелок ПКТ предназначена для хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ПКТ-Э

Каркас полки ПКТ-Э изготовлен из оцинкованной стали. В каркас установлена кассета для тарелок, изготовленная из крашеной стали. Кассеты съемные, что облегчает их санитарную обработку. Под кассетой размещен пластиковый поддон с отверстием, который имеет небольшой уклон в сторону отверстия для стока воды.

ПКТ

Каркас полки ПКТ изготовлен из пищевой нержавеющей стали AISI 430. В каркас установлена кассета для тарелок, изготовленная из нержавеющей прутка (AISI 304). Кассеты съемные, что облегчает их санитарную обработку. Под кассетой размещен нержавеющий поддон с отверстием, который имеет небольшой уклон в сторону отверстия для стока воды.



ПКТ



ПКТ-Э

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПКТ-Э

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка кухонная для тарелок ПКТ-650-Э	650x322x215 мм, на 19 тарелок	4,2
Полка кухонная для тарелок ПКТ-900-Э	920x322x215 мм, на 26 тарелок	5,9
Полка кухонная для тарелок ПКТ-1200-Э	1220x322x215 мм, на 38 тарелок	6,8

ПКТ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка кухонная для тарелок ПКТ-600	600x350x320 мм, AISI 304, на 22 тарелки	4,2
Полка кухонная для тарелок ПКТ-950	950x350x320 мм, AISI 304, на 35 тарелок	5,8
Полка кухонная для тарелок ПКТ-1200	1200x350x320 мм, AISI 304, на 45 тарелок	7,2
Полка кухонная для тарелок ПКТ-1500	1500x350x320 мм, AISI 304, на 56 тарелок	8,6

ПОЛКА ЗАКРЫТАЯ ПЗК И ПОЛУОТКРЫТАЯ ППК



ПОЛКА ЗАКРЫТАЯ ПЗК

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка закрытая кухонная ПЗК предназначена для длительного хранения продуктов, инвентаря и посуды в закрытом объеме.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгибы для предотвращения травматизма персонала. Задняя стенка полки выполнена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Полка оснащена внутренней полкой из нержавеющей стали. Две двери-куле выполнены из нержавеющей стали и имеют фиксатор, предотвращающий ее закрывание в открытом состоянии. В комплект поставки входит крепежная планка и метизы для крепления полки к стене.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка закрытая ПЗК-950	950x400x600 мм, AISI 430	27,4
Полка закрытая ПЗК-1200	1200x400x600 мм, AISI 430	32,9
Полка закрытая ПЗК-1500	1500x400x600 мм, AISI 430	40,4



ПОЛКА ПОЛУОТКРЫТАЯ ППК

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка полуоткрытая кухонная ППК предназначена для длительного хранения продуктов, инвентаря и посуды.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгибы для предотвращения травматизма персонала. Задняя стенка полки выполнена из оцинкованной стали толщиной 1,2 мм. Полка оснащена внутренней полкой из нержавеющей стали. В комплект поставки входит крепежная планка и метизы для крепления полки к стене.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка полуоткрытая ППК-600	600x400x600 мм, AISI 430	16,9
Полка полуоткрытая ППК-950	950x400x600 мм, AISI 430	22,7
Полка полуоткрытая ППК-1200	1200x400x600 мм, AISI 430	25,9
Полка полуоткрытая ППК-1500	1500x400x600 мм, AISI 430	32,3

НАЗНАЧЕНИЕ

Полка настенная кухонная ПНК (ПНК-М, ПНК-Р) предназначена для хранения и временной расстановки посуды, кухонного инвентаря, размещения различных видов нескорпортящихся продуктов, полуфабрикатов и специй.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Материал полки – нержавеющая сталь AISI 430. Края полки имеют подгибы для предотвращения травматизма персонала. С пристенной стороны полка имеет бортик высотой 30 мм. Конструкция полки позволяет установить боковые кронштейны как сверху, так и снизу.

Полка ПНК-Р имеет перфорацию по всей плоскости.

Полка ПНК-М имеет усиленные кронштейны, что позволяет использовать ее в качестве полки под микроволновую печь или прочее оборудование.

В комплект поставки входит крепеж полки к стене.



ПНК



ПНК-Р

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Полка настенная ПНК-600	600x300 мм, AISI 430	2,9
Полка настенная ПНК-800	800x300 мм, AISI 430	3,5
Полка настенная ПНК-950	950x300 мм, AISI 430	4,3
Полка настенная ПНК-1000	1000x300 мм, AISI 430	4,6
Полка настенная ПНК-1200	1200x300 мм, AISI 430	5,2
Полка настенная ПНК-1500	1500x300 мм, AISI 430	6,3
Полка настенная решетчатая ПНК-600Р	600x300 мм, AISI 430	2,5
Полка настенная решетчатая ПНК-950Р	950x300 мм, AISI 430	3,8
Полка настенная решетчатая ПНК-1200Р	1200x300 мм, AISI 430	4,5
Полка настенная решетчатая ПНК-1500Р	1500x300 мм, AISI 430	5,8
Полка под СВЧ-печи ПНК-600М	600x400 мм, AISI 430	4,3
Полка под СВЧ-печи ПНК-950М	950x400 мм, AISI 430	5,7

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Стеллажи представлены четырьмя базовыми сериями, которые отличаются по своему конструктиву и применению материалов: «Стандарт», «Престиж», «Люкс».

НАЗНАЧЕНИЕ

Стеллаж кухонный СТК предназначен для использования на предприятиях общественного питания в моечных отделениях, складских помещениях и в холодильных камерах для хранения посуды, кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки полок и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травм персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стеллажа.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стеллаж кухонный СТК разборный. Каркас и полка стеллажа имеют различные варианты конструкции и материалов.

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ СТК				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Полки	материал, толщина материала	AISI 430, 0,8 мм		
	конструкция	сплошная перфорированная		
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		

МАРКИРОВКА

СТЕЛЛАЖ КУХОННЫЙ	СТК	-	С	-	1500	.	400	.	1600	-	02	-	Н	-	ПП
КЛАСС Стеллаж кухонный															
СЕРИЯ С – «Стандарт» / П – «Престиж» / Л – «Люкс»															
ДЛИНА, ММ: 600, 950, 1200, 1500															
ШИРИНА, ММ: 400, 500, 600															
ВЫСОТА, ММ: 1600, 1800															
ПОКОЛЕНИЕ															
МАТЕРИАЛ СТОЕК Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серий «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашеный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)															
ПОЛКА Пусто – если полки сплошные ПП – полка перфорированная															

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СТК-С

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» СТК-С

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стеллаж СТК-С-600.400.1600-02 (СТК-600/400)	600x400x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	25,0
Стеллаж СТК-С-600.500.1600-02 (СТК-600/500)	600x500x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	26,5
Стеллаж СТК-С-600.600.1600-02 (СТК-600/600)	600x600x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	29,0
Стеллаж СТК-С-950.400.1600-02 (СТК-950/400)	950x400x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	31,1
Стеллаж СТК-С-950.500.1600-02 (СТК-950/500)	950x500x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	34,3
Стеллаж СТК-С-950.600.1600-02 (СТК-950/600)	950x600x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	36,7
Стеллаж СТК-С-1200.400.1600-02 (СТК-1200/400)	1200x400x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	36,1
Стеллаж СТК-С-1200.500.1600-02 (СТК-1200/500)	1200x500x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	39,6
Стеллаж СТК-С-1200.600.1600-02 (СТК-1200/600)	1200x600x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	42,0
Стеллаж СТК-С-1500.400.1600-02 (СТК-1500/400)	1500x400x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	43,8
Стеллаж СТК-С-1500.500.1600-02 (СТК-1500/500)	1500x500x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	46,4
Стеллаж СТК-С-1500.600.1600-02 (СТК-1500/600)	1500x600x1600 мм, полки - AISI 430, стойки - оцинк. сталь	49,0
Стеллаж СТК-С-600.400.1600-02-Н (СТКН-600/400)	600x400x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	21,0
Стеллаж СТК-С-600.500.1600-02-Н (СТКН-600/500)	600x500x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	22,5
Стеллаж СТК-С-600.600.1600-02-Н (СТКН-600/600)	600x600x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	25,0
Стеллаж СТК-С-950.400.1600-02-Н (СТКН-950/400)	950x400x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	27,1
Стеллаж СТК-С-950.500.1600-02-Н (СТКН-950/500)	950x500x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	30,3
Стеллаж СТК-С-950.600.1600-02-Н (СТКН-950/600)	950x600x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	32,7
Стеллаж СТК-С-1200.400.1600-02-Н (СТКН-1200/400)	1200x400x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	32,1
Стеллаж СТК-С-1200.500.1600-02-Н (СТКН-1200/500)	1200x500x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	35,6
Стеллаж СТК-С-1200.600.1600-02-Н (СТКН-1200/600)	1200x600x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	38,0
Стеллаж СТК-С-1500.400.1600-02-Н (СТКН-1500/400)	1500x400x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	39,8
Стеллаж СТК-С-1500.500.1600-02-Н (СТКН-1500/500)	1500x500x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	42,4
Стеллаж СТК-С-1500.600.1600-02-Н (СТКН-1500/600)	1500x600x1600 мм, полки и стойки - AISI 430	45,0
Стеллаж СТК-С-950.650.1600-02-Н-ПП (СТКН-950/650Р)	950x650x1600 мм, перфорированные полки и стойки - AISI 430	34,4
Стеллаж СТК-С-1200.650.1600-02-Н-ПП (СТКН-1200/650Р)	1200x650x1600 мм, перфорированные полки и стойки - AISI 430	41,4
Стеллаж СТК-С-1500.650.1600-02-Н-ПП (СТКН-1500/650Р)	1500x650x1600 мм, перфорированные полки и стойки - AISI 430	49,8



СТК-П

СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ СЕРИЯ «ПРЕСТИЖ» СТК-П

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стеллаж СТК-П-600.400.1600-02 (СТКН-600/400-П)	600x400x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	26,0
Стеллаж СТК-П-600.500.1600-02 (СТКН-600/500-П)	600x500x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	27,5
Стеллаж СТК-П-600.600.1600-02 (СТКН-600/600-П)	600x600x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	30,0
Стеллаж СТК-П-950.400.1600-02 (СТКН-950/400-П)	950x400x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	32,1
Стеллаж СТК-П-950.500.1600-02 (СТКН-950/500-П)	950x500x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	35,3
Стеллаж СТК-П-950.600.1600-02 (СТКН-950/600-П)	950x600x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	37,7
Стеллаж СТК-П-1200.400.1600-02 (СТКН-1200/400-П)	1200x400x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	37,1
Стеллаж СТК-П-1200.500.1600-02 (СТКН-1200/500-П)	1200x500x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	40,6
Стеллаж СТК-П-1200.600.1600-02 (СТКН-1200/600-П)	1200x600x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	43,0
Стеллаж СТК-П-1500.400.1600-02 (СТКН-1500/400-П)	1500x400x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	44,8
Стеллаж СТК-П-1500.500.1600-02 (СТКН-1500/500-П)	1500x500x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	47,4
Стеллаж СТК-П-1500.600.1600-02 (СТКН-1500/600-П)	1500x600x1600 мм, полки – AISI 430, стойки - круг. труба AISI 201	50,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Стеллаж кухонный для тарелок СКТ и для тарелок и стаканов СКТС предназначен для хранения и сушки в естественных условиях стандартных суповых и десертных тарелок различных диаметров и стаканов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

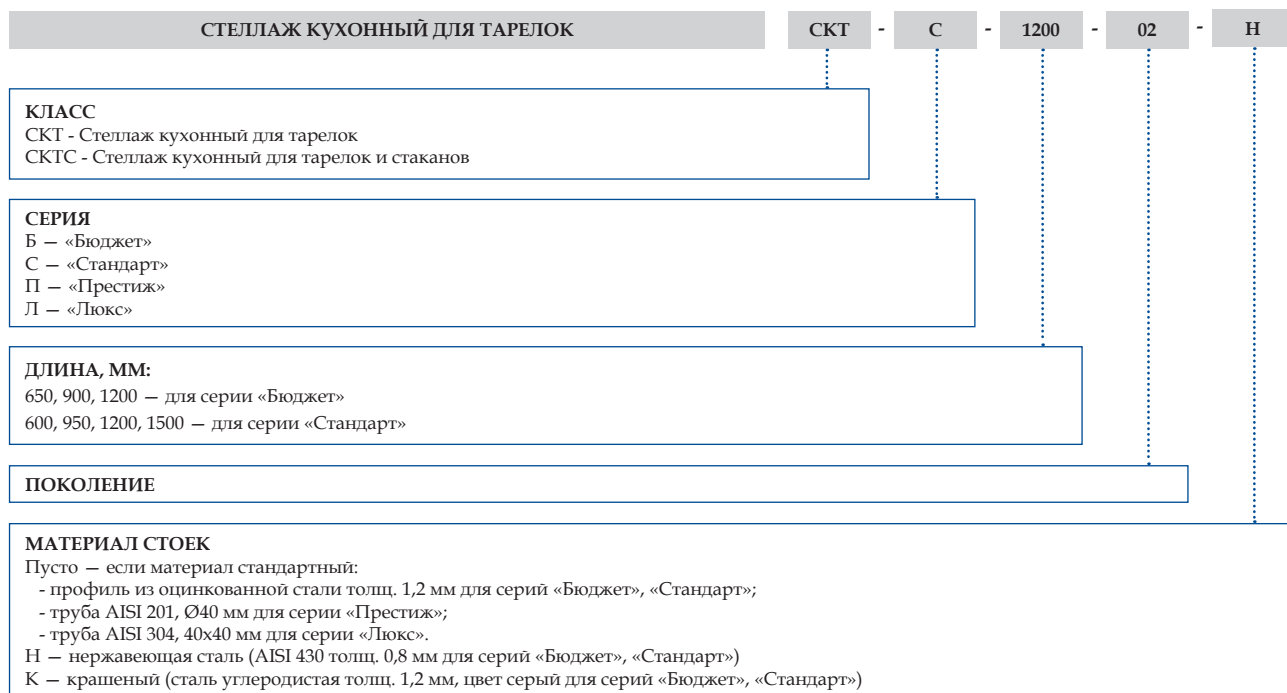
- Все кромки полок и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травм персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стеллажа.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стеллаж СКТ (СКТС) разборный. Каркас, основание полок, кассеты для тарелок и стаканов имеют различные варианты конструкции и материалов.

СТЕЛЛАЖИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СКТ, СКТС (ДЛЯ ТАРЕЛОК, ДЛЯ ТАРЕЛОК И СТАКАНОВ)					
Варианты конструкции					
Элементы		Серия			
		«Бюджет»	«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Полки	материал основания, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм		AISI 430, 0,8 мм	
	материал сетки для тарелок (стаканов)	пруток, краш. сталь		сплошная перфорированная	
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм		AISI 201	AISI 304
	сечение	уголок		труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная			
	опорная ножка	нержавеющая, с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм			

МАРКИРОВКА



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СКТС-Б



СКТ-Б

СТЕЛЛАЖИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ»

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б-650-02 (СКТС-650-Э)	650x325x1640 мм, 3 полки на 57 тарелок, 1 полка для стаканов, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	24,5
Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б-900-02 (СКТС-900-Э)	900x325x1640 мм, 3 полки на 78 тарелок, 1 полка для стаканов, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	31,2
Стеллаж для тарелок и стаканов СКТС-Б-1200-02 (СКТС-1200-Э)	650x325x1640 мм, 3 полки на 114 тарелок, 1 полка для стаканов, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	35,2
Стеллаж для тарелок СКТ-Б-650-02 (СКТ-650-Э)	650x325x1640 мм, на 76 тарелок, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	24,5
Стеллаж для тарелок СКТ-Б-900-02 (СКТ-900-Э)	900x325x1640 мм, на 104 тарелки, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	31,2
Стеллаж для тарелок СКТ-Б-1200-02 (СКТ-1200-Э)	1200x325x1640 мм, на 152 тарелки, полки - краш. сталь, каркас - оцинк. сталь	35,2



СКТ-С

СТЕЛЛАЖИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ»

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стеллаж для тарелок СКТ-С-600-02-Н (СКТ-1/600)	600x300x1670 мм, полка – AISI 304, каркас – AISI 430, на 88 тарелок	20,0
Стеллаж для тарелок СКТ-С-950-02-Н (СКТ-1/950)	950x300x1670 мм, полка – AISI 304, каркас – AISI 430, на 140 тарелок	27,8
Стеллаж для тарелок СКТ-С-1200-02-Н (СКТ-1/1200)	1200x300x1670 мм, полка – AISI 304, каркас – AISI 430, на 180 тарелок	33,0
Стеллаж для тарелок СКТ-С-1500-02-Н (СКТ-1/1500)	1500x300x1670 мм, полка – AISI 304, каркас – AISI 430, на 228 тарелок	39,5

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Столы разделочные представлены четырьмя базовыми сериями, которые отличаются по своему конструктиву и применению материалов: «Бюджет», «Стандарт», «Престиж», «Люкс»

НАЗНАЧЕНИЕ

Стол разделочный СР широко применяется в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

ПРЕИМУЩЕСТВА

"БЮДЖЕТ"

- Столешницы можно соединять друг с другом с помощью болтового соединения, образуя единую неподвижную рабочую плоскость.
- Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.

"СТАНДАРТ", "ПРЕСТИЖ", "ЛЮКС"

- Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.
- Углы столешницы заварены и зашлифованы, что обеспечивает гигиеническую безопасность и облегчает санитарную обработку столешницы.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стеллаж СКТ (СКТС) разборный. Каркас, основание полок, кассеты для тарелок и стаканов имеют различные варианты конструкции и материалов.

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СР				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Бюджет»	«Стандарт»	«Престиж»
Полки	материал, толщина материала	AISI 430, 0,8 мм		AISI 304, 0,8 мм
	кол-во бортов	1 2 3		
	подложка	ДСП 16 мм		ЛДСП 16 мм
	углы	«конверт»		заварены
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		
Полка	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 430 0,8 мм	AISI 304 0,8 мм
	конструкция	решетка сплошная перфорированная	сплошная перфорированная	

МАРКИРОВКА

СТОЛ РАЗДЕЛОЧНЫЙ	СР	-	С	-	2Л	-	1200	.	600	-	02	-	Н	-	ПС	Н
КЛАСС Стол разделочный																
СЕРИЯ Б – «Бюджет» С – «Стандарт» П – «Престиж» Л – «Люкс»																
КОЛИЧЕСТВО БОРТОВ Пусто – без бортов 1 – 1 борт 2 – 2 борта (столешница квадратная, кроме СР-Б) 2Л – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - слева) 2П – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - справа) 3 – 3 борта																
ДЛИНА, ММ: 600...1500 (с шагом 100), 950, 1800																
ШИРИНА, ММ: 600, 700, 800																
ПОКОЛЕНИЕ																
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серий «Бюджет», «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серии «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серий «Бюджет», «Стандарт») К – крашенный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серий «Бюджет», «Стандарт»)																
ПОЛКА Пусто – если полка стандартная: - полка-решетка из оцинк. стали толщ. 1,2 мм для серий «Бюджет», «Стандарт»; - полка сплошная для серий «Престиж» (сталь AISI 430), «Люкс» (сталь AISI 304). ПС – полка сплошная ПП – полка перфорированная																
МАТЕРИАЛ ПОЛКИ (ЕСЛИ ПОЛКА НЕСТАНДАРТНАЯ) Н – нержавеющая сталь: - AISI 430 толщ. 0,8 мм для серий «Бюджет», «Стандарт» и «Престиж» - AISI 304 толщ. 0,8 мм для серии «Люкс». К – крашенная (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый) Оц. – оцинкованная сталь толщ. 1,2 мм																

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ



СР-Б-1200.600-02

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» СР-Б		
Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол СР-Б-600.600-02 (СР-2/600/600-Э)	600x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	11,3
Стол СР-Б-800.600-02 (СР-2/800/600-Э)	800x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	14,5
Стол СР-Б-900.600-02 (СР-2/900/600-Э)	900x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	16,2
Стол СР-Б-950.600-02 (СР-2/950/600-Э)	950x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	17,0
Стол СР-Б-950.700-02 (СР-2/950/700-Э)	950x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	19,1
Стол СР-Б-950.800-02 (СР-2/950/800-Э)	950x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	21,6
Стол СР-Б-1000.600-02 (СР-2/1000/600-Э)	1000x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	17,8
Стол СР-Б-1000.700-02 (СР-2/1000/700-Э)	1000x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	20,0
Стол СР-Б-1000.800-02 (СР-2/1000/800-Э)	1000x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	22,6
Стол СР-Б-1200.600-02 (СР-2/1200/600-Э)	1200x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	21,0
Стол СР-Б-1200.700-02 (СР-2/1200/700-Э)	1200x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	23,7
Стол СР-Б-1200.800-02 (СР-2/1200/800-Э)	1200x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	26,9
Стол СР-Б-1400.600-02 (СР-2/1400/600-Э)	1400x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	24,3
Стол СР-Б-1400.700-02 (СР-2/1400/700-Э)	1400x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	27,4
Стол СР-Б-1400.800-02 (СР-2/1400/800-Э)	1400x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	31,1
Стол СР-Б-1500.600-02 (СР-2/1500/600-Э)	1500x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	25,9
Стол СР-Б-1500.700-02 (СР-2/1500/700-Э)	1500x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	29,3
Стол СР-Б-1500.800-02 (СР-2/1500/800-Э)	1500x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	33,2
Стол СР-Б-1800.600-02 (СР-2/1800/600-Э)	1800x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	30,8
Стол СР-Б-1800.700-02 (СР-2/1800/700-Э)	1800x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	34,8
Стол СР-Б-1800.800-02 (СР-2/1800/800-Э)	1800x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, без борта, углы столешницы – «конверт»	39,6



СР-Б-1-1200.600-02

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИЯ «БЮДЖЕТ» СР-Б		
Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол СР-Б-1-600.600-02 (СР-3/600/600-Э)	600x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	11,5
Стол СР-Б-1-800.600-02 (СР-3/800/600-Э)	800x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	14,7
Стол СР-Б-1-900.600-02 (СР-3/900/600-Э)	900x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	16,4
Стол СР-Б-1-950.600-02 (СР-3/950/600-Э)	950x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	17,3
Стол СР-Б-1-950.700-02 (СР-3/950/700-Э)	950x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	19,4
Стол СР-Б-1-950.800-02 (СР-3/950/800-Э)	950x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	21,9
Стол СР-Б-1-1000.600-02 (СР-3/1000/600-Э)	1000x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	18,1
Стол СР-Б-1-1000.700-02 (СР-3/1000/700-Э)	1000x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	20,3
Стол СР-Б-1-1000.800-02 (СР-3/1000/800-Э)	1000x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	23,0
Стол СР-Б-1-1200.600-02 (СР-3/1200/600-Э)	1200x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	21,3
Стол СР-Б-1-1200.700-02 (СР-3/1200/700-Э)	1200x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	24,1
Стол СР-Б-1-1200.800-02 (СР-3/1200/800-Э)	1200x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	27,3
Стол СР-Б-1-1400.600-02 (СР-3/1400/600-Э)	1400x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	24,7
Стол СР-Б-1-1400.700-02 (СР-3/1400/700-Э)	1400x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	27,8
Стол СР-Б-1-1400.800-02 (СР-3/1400/800-Э)	1400x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	31,6
Стол СР-Б-1-1500.600-02 (СР-3/1500/600-Э)	1500x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	26,3
Стол СР-Б-1-1500.700-02 (СР-3/1500/700-Э)	1500x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	29,8
Стол СР-Б-1-1500.800-02 (СР-3/1500/800-Э)	1500x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	33,7
Стол СР-Б-1-1800.600-02 (СР-3/1800/600-Э)	1800x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	31,3
Стол СР-Б-1-1800.700-02 (СР-3/1800/700-Э)	1800x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	35,4
Стол СР-Б-1-1800.800-02 (СР-3/1800/800-Э)	1800x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы – «конверт»	40,2



CP-C-1-1200.600-02_H



CP-C-1200.600-02-H

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» CP-C_-H (НЕРЖ. КАРКАС)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол CP-C-600.600-02-H (CP-2-600/600-H)	600x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	9,9
Стол CP-C-950.600-02-H (CP-2-950/600-H)	950x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	14,5
Стол CP-C-950.700-02-H (CP-2-950/700-H)	950x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	16,5
Стол CP-C-950.800-02-H (CP-2-950/800-H)	950x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	18,5
Стол CP-C-1200.600-02-H (CP-2-1200/600-H)	1200x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	17,0
Стол CP-C-1200.700-02-H (CP-2-1200/700-H)	1200x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	19,4
Стол CP-C-1200.800-02-H (CP-2-1200/800-H)	1200x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	21,7
Стол CP-C-1500.600-02-H (CP-2-1500/600-H)	1500x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	20,6
Стол CP-C-1500.700-02-H (CP-2-1500/700-H)	1500x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	23,6
Стол CP-C-1500.800-02-H (CP-2-1500/800-H)	1500x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	26,6
Стол CP-C-1800.600-02-H (CP-2-1800/600-H)	1800x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	25,1
Стол CP-C-1800.700-02-H (CP-2-1800/700-H)	1800x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	28,8
Стол CP-C-1800.800-02-H (CP-2-1800/800-H)	1800x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, без борта, углы столешницы заварены	32,5
Стол CP-C-1-600.600-02-H (CP-3-600/600-H)	600x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	10,0
Стол CP-C-1-950.600-02-H (CP-3-950/600-H)	950x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	14,7
Стол CP-C-1-950.700-02-H (CP-3-950/700-H)	950x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	16,8
Стол CP-C-1-950.800-02-H (CP-3-950/800-H)	950x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	18,7
Стол CP-C-1-1200.600-02-H (CP-3-1200/600-H)	1200x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	17,3
Стол CP-C-1-1200.700-02-H (CP-3-1200/700-H)	1200x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	19,6
Стол CP-C-1-1200.800-02-H (CP-3-1200/800-H)	1200x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	22,1
Стол CP-C-1-1500.600-02-H (CP-3-1500/600-H)	1500x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	20,9
Стол CP-C-1-1500.700-02-H (CP-3-1500/700-H)	1500x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	24,0
Стол CP-C-1-1500.800-02-H (CP-3-1500/800-H)	1500x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	26,9
Стол CP-C-1-1800.600-02-H (CP-3-1800/600-H)	1800x600x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	25,5
Стол CP-C-1-1800.700-02-H (CP-3-1800/700-H)	1800x700x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	29,3
Стол CP-C-1-1800.800-02-H (CP-3-1800/800-H)	1800x800x870 мм, столешница и каркас – AISI 430, полка-решетка, 1 борт 50 мм, углы столешницы заварены	33,0



СР-С-2-600.600-02 (УГЛОВОЙ)

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» СР-С-2 (УГЛОВЫЕ)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол СР-С-2- 600.600-02 (СР-3/600/600-У)	600x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 2 борта 50 мм, углы столешницы заварены	12,3
Стол СР-С-2- 700.700-02 (СР-3/700/700-У)	700x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 2 борта 50 мм, углы столешницы заварены	15,3
Стол СР-С-2- 800.800-02 (СР-3/800/800-У)	800x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 2 борта 50 мм, углы столешницы заварены	18,7



СР-С-3-1200.600-02 (ОБВАЛОЧНЫЙ)

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИЯ «СТАНДАРТ» СР-С-3 (ОБВАЛОЧНЫЕ)

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол СР-С-3-600.600-02 (СР-4/600/600)	600x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	12,7
Стол СР-С-3-950.600-02 (СР-4/950/600)	950x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	17,5
Стол СР-С-3-950.700-02 (СР-4/950/700)	950x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	19,8
Стол СР-С-3-950.800-02 (СР-4/950/800)	950x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	22,1
Стол СР-С-3-1200.600-02 (СР-4/1200/600)	1200x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	20,3
Стол СР-С-3-1200.700-02 (СР-4/1200/700)	1200x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	23,0
Стол СР-С-3-1200.800-02 (СР-4/1200/800)	1200x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	25,7
Стол СР-С-3-1500.600-02 (СР-4/1500/600)	1500x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	24,3
Стол СР-С-3-1500.700-02 (СР-4/1500/700)	1500x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	27,7
Стол СР-С-3-1500.800-02 (СР-4/1500/800)	1500x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	31,1
Стол СР-С-3-1800.600-02 (СР-4/1800/600)	1800x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	29,3
Стол СР-С-3-1800.700-02 (СР-4/1800/700)	1800x700x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	33,5
Стол СР-С-3-1800.800-02 (СР-4/1800/800)	1800x800x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, 3 борта 50 мм, углы столешницы заварены	37,7



НАЗНАЧЕНИЕ

Стол мясной СМ предназначен для разделки и последующей обработки мяса и полуфабрикатов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стол мясной СМ разборный. Каркас стола имеет различные варианты конструкции и материалов.

СТОЛЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СМ (МЯСНЫЕ)				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Столешница	материал, толщина материала	AISI 304, 0,8 мм		
	подложка	ЛДСП 16 мм		
	углы	заварены		
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		
Полка	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 430, 0,8 мм	AISI 304 0,8 мм
	конструкция	решетка	сплошная	

МАРКИРОВКА

СТОЛ МЯСНОЙ	СМ	-	С	-	1200	.	800	-	02	-	Н
-------------	----	---	---	---	------	---	-----	---	----	---	---

КЛАСС
Стол мясной

СЕРИЯ
С – «Стандарт»
П – «Престиж»
Л – «Люкс»

ДЛИНА, ММ: 1200

ШИРИНА, ММ: 600, 800

ПОКОЛЕНИЕ

МАТЕРИАЛ КАРКАСА
Пусто – если материал стандартный:
- профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»;
- труба нержавеющая Ø40 мм для серии «Престиж»;
- труба нержавеющая 40x40 мм для серии «Люкс».
Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт»)
К – крашенный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол мясной СМ-С-1200.600-02 (СМ-3/1200/600)	1200x600x870 мм, столешница – AISI 304, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, углы столешницы заварены	26,0
Стол мясной СМ-С-1200.800-02 (СМ-3/1200/800)	1200x800x870 мм, столешница – AISI 304, каркас - оцинк. сталь, полка-решетка, углы столешницы заварены	32,4



СО-С-1-1200.800-02

НАЗНАЧЕНИЕ

Стол СРО предназначен для сбора пищевых отходов.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стол для сбора отходов СРО разборный. Каркас стола имеет различные варианты конструкции и материалов.

СТОЛЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СРО (ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ)				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Столешница	материал, толщина материала	AISI 430, 0,8 мм		
	подложка	ЛДСП 16 мм		
	углы	заварены		
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		
Полка	отсутствует			

МАРКИРОВКА

СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ	СРО	-	С	-	1П	-	1200	.	600	-	02	-	Н
КЛАСС Стол для сбора отходов													
СЕРИЯ С – «Стандарт» / П – «Престиж» / Л – «Люкс»													
КОЛИЧЕСТВО ОТВЕРСТИЙ 1 - 1 отверстие (столешница квадратная) / 1П - 1 отверстие слева 1П - 1 отверстие справа / 2 - 2 отверстия													
ДЛИНА, ММ: 600, 950, 1200, 1500													
ШИРИНА, ММ: 600													
ПОКОЛЕНИЕ													
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба нержавеющая Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба нержавеющая 40x40 мм для серии «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашенный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)													

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол для отходов СРО-С-1-600.600-02 (СРО-3/ 600)	600x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, 1 борт 50 мм, 1 отверстие диаметром 225 мм, углы столешницы заварены	14,3
Стол для отходов СРО-С-1П-950.600-02 (СРО-3/ 950)	950x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, 1 борт 50 мм, 1 отверстие диаметром 225 мм справа, углы столешницы заварены	20,4
Стол для отходов СРО-С-1П-1200.600-02 (СРО-3/1200)	1200x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, 1 борт 50 мм, 1 отверстие диаметром 225 мм справа, углы столешницы заварены	24,6
Стол для отходов СРО-С-1П-1500.600-02 (СРО-3/1500)	1500x600x870 мм, столешница – AISI 430, каркас - оцинк. сталь, 1 борт 50 мм, 1 отверстие диаметром 225 мм справа, углы столешницы заварены	29,8

НАЗНАЧЕНИЕ

Стол овощной СО предназначены для доочистки корнеплодов и овощей.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки столешницы и элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стол овощной СО разборный. Каркас стола имеет различные варианты конструкции и материалов.

СТОЛЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СО (ОВОЩНЫЕ)				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Столешница	материал, толщина материала	AISI 304, 0,8 мм		
	подложка	ЛДСП 16 мм		
	углы	заварены		
Стойки	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		
Полка	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 430, 08 мм	AISI 304, 0,8 мм
	конструкция	решетка	сплошная	

МАРКИРОВКА

СТОЛ ОВОЩНОЙ	СО	-	С	-	1	-	1200	.	800	-	02	-	Н
КЛАСС Стол овощной													
СЕРИЯ: С – «Стандарт» П – «Престиж» Л – «Люкс»													
КОЛИЧЕСТВО ВАНН 1 – 1 ванна 2 – 2 ванны													
ДЛИНА, ММ: 1200, 1500													
ШИРИНА, ММ: 800													
ПОКОЛЕНИЕ													
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серий «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашеный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)													
Полка стандартная - полка-решетка из оцинк. стали толщ. 1,2 мм для серий «Бюджет», «Стандарт»; - полка сплошная для серий «Престиж» (сталь AISI 430), «Люкс» (сталь AISI 304).													



CO-C-1-1200.800-02



CO-C-2-1500.800-02

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол овощной СО-С-1-1200.800-02 (СО-1/1200/800)	1200x800x870 мм, столешница – AISI 304, каркас - оцинк. сталь, 1 отверстие диаметром 225 мм справа, 1 ванна 1000x250x200мм, углы столешницы заварены	28,1
Стол овощной СО-С-2-1500.800-02 (СО-2/1500/800)	1500x800x870 мм, столешница – AISI 304, каркас - оцинк. сталь, 2 отверстия диаметром 225 мм, 2 ванны 650x250x200мм, углы столешницы заварены	36,5

НАЗНАЧЕНИЕ

Стол кондитерский СК применяется в различных кондитерских и мучных цехах для работы с мучными и кондитерскими изделиями.

ПРЕИМУЩЕСТВА

- Все кромки элементов каркаса имеют подгиб (фальцовку), что полностью исключает получение травмы персоналом при сборке, эксплуатации и санитарной обработке стола.
- Клееная из калиброванных брусков столешница не подвержена короблению, что обеспечивает долговечность и высокие эксплуатационные свойства

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Стол кондитерский СК разборный. Каркас стола имеет различные варианты конструкции и материалов.

СТОЛЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ СК (КОНДИТЕРСКИЕ)				
Варианты конструкции				
Элементы		Серия		
		«Стандарт»	«Престиж»	«Люкс»
Столешница	материал, толщина материала	клееный бук толщиной 40 мм		
	количество бортов		1 2 3	
Каркас	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 201	AISI 304
	сечение стойки	уголок	труба Ø40 мм	труба 40x40 мм
	конструкция	разборная		
	опорная ножка	нержавеющая с пластиковой опорной частью, регулируемая по высоте в пределах 20 мм		
Полка	материал, толщина материала	оцинк. сталь, 1,2 мм краш. сталь, 1,2 мм AISI 430, 0,8 мм	AISI 430, 0,8 мм	AISI 304, 0,8 мм
	конструкция	решетка сплошная перфорированная	сплошная перфорированная	



СК-П-02



СК-П-1-02

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Стол кондитерский СК-П-1500.800-02 (СК-2/1500/800Д)	1500x800x870 мм, столешница - бук, сплошная полка - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201, без борта	57,2
Стол кондитерский СК-П-1500.700-02 (СК-3/1500/700Д)	1500x700x870 мм, столешница - бук, сплошная полка - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201, 1 борт	51,4
Стол кондитерский СК-П-1500.800-02 (СК-3/1500/800Д)	1500x800x870 мм, столешница - бук, сплошная полка - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201, 1 борт	58,0
Стол кондитерский СК-П-1800.700-02 (СК-3/1800/700Д)	1800x700x870 мм, столешница - бук, сплошная полка - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201, 1 борт	60,9
Стол кондитерский СК-П-1800.800-02 (СК-3/1800/800Д)	1800x800x870 мм, столешница - бук, сплошная полка - AISI 430, каркас - круг. труба AISI 201, 1 борт	68,7

МАРКИРОВКА

СТОЛ КОНДИТЕРСКИЙ	СК	-	С	-	2П	-	1500	.	800	-	02	-	Н	-	ПС	Н
КЛАСС Стол кондитерский																
СЕРИЯ С – «Стандарт» П – «Престиж» Л – «Люкс»																
КОЛИЧЕСТВО БОРТОВ Пусто – без бортов 1 – 1 борт 2 – 2 борта (столешница квадратная) 2Л – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - слева) 2П – 2 борта (1 борт - у стены, 1 борт - справа) 3 – 3 борта																
ДЛИНА, ММ: 1500, 1800																
ШИРИНА, ММ: 700, 800																
ПОКОЛЕНИЕ																
МАТЕРИАЛ КАРКАСА Пусто – если материал стандартный: - профиль из оцинкованной стали толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»; - труба AISI 201, Ø40 мм для серии «Престиж»; - труба AISI 304, 40x40 мм для серии «Люкс». Н – нержавеющая сталь (AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт») К – крашенный (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый для серии «Стандарт»)																
ПОЛКА Пусто – если полка стандартная: - полка-решетка из оцинк. стали 1,2 мм для серии «Стандарт»; - полка сплошная для серий «Престиж» (сталь AISI 430), «Люкс» (сталь AISI 304). ПС – полка сплошная для серии «Стандарт» ПП – полка перфорированная для серии «Стандарт»																
МАТЕРИАЛ ПОЛКИ (ЕСЛИ ПОЛКА НЕСТАНДАРТНАЯ) Н – нержавеющая сталь: - AISI 430 толщ. 0,8 мм для серии «Стандарт» К – крашенная для серии «Стандарт» (сталь углеродистая толщ. 1,2 мм, цвет серый) Оц. – оцинкованная сталь толщ. 1,2 мм для серии «Стандарт»																

НАЗНАЧЕНИЕ

Стол технологический СТ (СТМ) предназначен для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности. Столы предназначены для обработки различных пищевых продуктов, а также могут использоваться в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

СТ

Стол технологический СТ имеет столешницу, изготовленную из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм и усиленную подложкой из ЛДСП толщиной 16 мм. Борт у пристенной части высотой 50 мм является прямым продолжением столешницы. Все элементы стола, кроме дна и задней стенки, изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Дно и задняя стенка выполнены из оцинкованной стали. В комплект стола входит одна полка, усиленная ребром жесткости. Ножки стола изготовлены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и регулируют высоту стола в пределах 20 мм.

У стола СТ (с ящиками) с левой стороны стола расположены три gastronormированных (GN1/1x100 мм) выдвижных ящика. В правой части - две распашные двери. Стол СТ (купе) имеет две двери-купе с замком.

СТМ

Стол технологический с мойкой СТМ имеет столешницу, изготовленную из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 0,8 мм. В столешницу вварены одна или две цельнотянутые ванны размером 500x400x250 мм. Борт у пристенной части высотой 100 мм является прямым продолжением столешницы. Все элементы стола, кроме дна и задней стенки, изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Дно и задняя стенка выполнены из оцинкованной стали. В комплект стола входит одна полка, усиленная ребром жесткости. Ножки стола изготовлены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и диапазон регулировки ± 20 мм.



СТМ-1_1200_600 КУПЕ ВАННА СЛЕВА



СТМ-2_1200_600 КУПЕ



СТ-2 (КУПЕ)



СТ-2 (С ЯЩИКАМИ)



СТ-3 (КУПЕ)



СТ-3 (С ЯЩИКАМИ)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
СТМ-1/1200/600 купе ванна слева	1200x600x870 мм, каркас – AISI 430, 1 ванна слева – AISI 304 размером 500x400x250мм, двери-купе	55,1
СТМ-1/1200/600 купе ванна справа	1200x600x870 мм, каркас – AISI 430, 1 ванна справа – AISI 304 размером 500x400x250мм, двери-купе	55,1
СТМ-2/1200/600 купе	1200x600x870 мм, каркас – AISI 430, 2 ванны – AISI 304 размером 500x400x250мм, двери-купе	56,1
СТ-2/1200/600 (с ящиками)	1200x600x870 мм, 3 гастронормированных выдвижных ящика GN-1/1x100 мм, 2 распашные двери, AISI 430	80,7
СТ-3/1200/600 (с ящиками)	1200x600x870 мм, с бортом, 3 гастронормированных выдвижных ящика GN-1/1x100 мм, 2 распашные двери, AISI 430	82,3
СТ-3/1500/600 (с ящиками)	1500x600x870 мм, с бортом, 3 гастронормированных выдвижных ящика GN-1/1x100 мм, 2 распашные двери, AISI 430	94,7
СТ-2/ 950/600 купе	950x600x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	54,6
СТ-2/ 950/700 купе	950x700x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	62,8
СТ-2/1200/600 купе	1200x600x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	58,2
СТ-2/1200/700 купе	1200x700x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	69,7
СТ-2/1500/600 купе	1500x600x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	65,5
СТ-2/1500/700 купе	1500x700x870 мм, без борта, двери-купе с замком, AISI 430	75,3
СТ-3/ 950/600 купе	950x600x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	55,6
СТ-3/ 950/700 купе	950x700x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	63,9
СТ-3/1200/600 купе	1200x600x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	59,4
СТ-3/1200/700 купе	1200x700x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	68,5
СТ-3/1500/600 купе	1500x600x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	64,4
СТ-3/1500/700 купе	1500x700x870 мм, с бортом, двери-купе с замком, AISI 430	74,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка для гастроемкостей ТГ предназначена для транспортирования стандартных гастроемкостей GN-1/1, GN-1/2 из кухонного отделения к линиям раздачи питания - и обратно.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка для гастроемкостей ТГ имеет сварную конструкцию. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. Рамы приварены друг к другу посредством перемычек из профильной нержавеющей трубы. К рамам приварены направляющие для размещения гастроемкостей GN-1/1. Тележка имеет две секции, в каждой из которых расположены 7 уровней направляющих. Направляющие имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию гастроемкостей и предотвращающие их выпадение при движении тележки. Расстояние между направляющими по высоте – 100 мм. Сверху для повышения жесткости конструкции установлена полка 700x600 мм с бортиком 15 мм. Кромки направляющих имеют подгиб (фальцовку) для исключения травматизма персонала. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 150 кг. Нагрузка на каждый уровень направляющих не должна превышать 20 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, одно из которых оснащено тормозом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка для гастроемкостей ТГ-1	750x600x1050 мм, AISI 304	19,6

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МУКИ ТМ И ДЛЯ ОВОЩЕЙ ТО

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МУКИ ТМ

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка для муки ТМ предназначена для накопления просеянной в Мукопросеивателе «Каскад» муки и транспортировки ее к месту использования.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка для муки ТМ имеет сварную конструкцию. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. К рамам приварен герметичный бункер из нержавеющей стали AISI 304 объемом 140 литров. Сверху бункер накрыт нержавеющей крышкой. Грузоподъемность тележки составляет 100 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, одно из которых оснащено тормозом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка для муки ТМ-100	AISI 304, сварная, 800x500x840 мм, размеры бункера - 725x450x450мм	25,0



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ ТО

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка для овощей ТО предназначена для накопления полностью очищенных на Столах овощных СО овощей и транспортировки их к месту использования.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка для овощей ТО имеет сварную конструкцию. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. К рамам приварен герметичный бункер из нержавеющей стали AISI 304 объемом 140 литров. В днище бункера имеется отверстие для слива остатков воды. Отверстие герметизируется легкоъемной пробкой. Сверху бункер накрыт нержавеющей крышкой. Грузоподъемность тележки составляет 100 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, одно из которых оснащено тормозом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка для овощей ТО-100	AISI 304, сварная, 800x500x850 мм, размеры бункера - 725x450x450мм	25,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка для сбора посуды ТСП предназначена для сбора грязной посуды (и ее транспортировке) из зала приема пищи - в моечное отделение.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка для сбора посуды ТСП имеет сварную конструкцию. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. К рамам приварены две полки из нержавеющей стали AISI 304. Высота просвета между полками составляет 350 мм. Полки по периметру имеют герметичный бортик высотой 100 мм. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 100 кг. Нагрузка на каждую полку не должна превышать 50 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, одно из которых оснащено тормозом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка для сбора посуды ТСП	800x500x850 мм, AISI 304, 2 полки с бортом 100мм	15,3

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ТАРЕЛОК ТТ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка для тарелок ТТ предназначена для транспортирования и хранения тарелок, а также их сушки в естественных условиях.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Тележка для тарелок ТТ имеет сварную конструкцию. Рама тележки изготовлена из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25х25 мм. К рамам приварены перемычки, на которые установлены полки для сушки тарелок. Полки снабжены кассетами для тарелок, которые изготовлены из нержавеющей прутки AISI 304. Кассеты съемные, что облегчает их санитарную обработку. Они имеют элементы жесткой фиксации, предотвращающие выпадение кассет во время передвижения тележки. Под кассетой размещен нержавеющий поддон с отверстием для стока воды и небольшим уклоном в сторону этого отверстия. Вода стекает на специальный нержавеющий поддон, приваренный в нижней части тележки. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 120 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 100 мм, два из которых оснащены тормозом.



ТТ-2



ТТ-3

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка для транспортировки тарелок ТТ-2	1170х600х1030 мм, AISI 304, 2 яруса, на 164 тарелки	28,9
Тележка для транспортировки тарелок ТТ-3	1170х600х1430 мм, AISI 304, 3 яруса, на 246 тарелок	36,6

НАЗНАЧЕНИЕ

Тележка сервировочная ТС предназначена для перемещения в зал приема пищи готовых блюд, напитков и посуды, а также для подачи грязной посуды из зала - в моечное отделение.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

ТС

Тележка сервировочная ТС имеет сварную конструкцию. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. К рамам приварены полки размером 750x500 мм, изготовленные из нержавеющей стали AISI 304. Полки по периметру имеют герметичный бортик высотой 20 мм. Высота просвета между полками в ТС-2 - 440 мм, ТС-3 - 210 мм. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 150 кг. Нагрузка на каждую полку не должна превышать 50 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, одно из которых оснащено тормозом.

ТС разборная

Конструкция разборная. Рамы тележки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 201 диаметром 25 мм. Полки изготовлены из нержавеющей стали AISI 430. Они фиксируются к рамам с помощью болтового соединения. Высота просвета между полками в ТС-2 - 440 мм, ТС-3 - 210 мм, ТС-2Э - 550 мм, ТС-3-Э - 260 мм. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 75 мм, два из которых оснащены тормозом.



ТС-2



ТС-2 РАЗБОРНАЯ



ТС-3



ТС-3 РАЗБОРНАЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Тележка сервировочная ТС-2	800x500x850 мм, AISI 304, 2 полки, сварная	12,5
Тележка сервировочная ТС-2 разборная	795x500x840 мм, 2 полки, полки - AISI 430, каркас - AISI 201, разборная	12,5
Тележка сервировочная ТС-2-Э разборная	850x530x900 мм, 2 полки, разборная, полки - AISI 430, каркас - AISI 201	13,0
Тележка сервировочная ТС-3	800x500x850 мм, AISI 304, 3 полки, сварная	16,2
Тележка сервировочная ТС-3 разборная	795x500x840 мм, 3 полки, полки - AISI 430, каркас - AISI 201, разборная	16,2
Тележка сервировочная ТС-3-Э разборная	850x530x900 мм, 3 полки, разборная, полки - AISI 430, каркас - AISI 201	17,5

НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф для одежды ШО предназначен для хранения в нем одежды и обуви, а также других личных вещей работников общепита.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Конструкция шкафа для одежды ШО сборно-разборная. Шкаф может быть изготовлен как из нержавеющей стали AISI 430, так и из оцинкованной стали. В стенках и дверцах шкафа предусмотрены вентиляционные отверстия, обеспечивающие циркуляцию воздуха. Внутри шкафа установлены: полка для головных уборов, перекладина для вешалок и полка, отгораживающая в нижней части отсек для обуви. Верхняя крышка выполнена под наклоном для исключения захламления и обеспечения удобства уборки. Двери могут быть установлены как в левом, так и в правом исполнении.



ШО-1

ШО-2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шкаф для одежды ШО-01	300x500x2000 мм, AISI 430, односекционный	27,6
Шкаф для одежды ШО-01 оцинк.	300x500x2000 мм, оцинкованная сталь, односекционный	41,4
Шкаф для одежды ШО-02	600x500x2000 мм, AISI 430, двухсекционный	50,1
Шкаф для одежды ШО-02 оцинк.	600x500x2000 мм, оцинкованная сталь, двухсекционный	75,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф закрытый для хлеба ШЗХ предназначен для хранения хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф закрытый для хлеба ШЗХ имеет сборную бескаркасную конструкцию. Все элементы шкафа, кроме дна и задней стенки, изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Дно и задняя стенка изготовлены из оцинкованной стали. Внутри шкафа расположены двенадцать полок из древесины лиственных пород. Максимальная нагрузка на полку – 10 кг. Шкаф оснащен двумя дверями-купе с замком. Для обеспечения естественной вентиляции внутри шкафа боковые стенки, задняя стенка и двери имеют отверстия. Ножки шкафа изготовлены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и диапазон регулировки ± 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шкаф для хлеба ШЗХ-1200	1200x600x1730 мм, AISI 430, двери-купе с замком, с перфорацией, 6 деревянных полок	96,90

НАЗНАЧЕНИЕ

Шкаф закрытый кухонный ШЗК предназначен для хранения продуктов питания, столовой и кухонной посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шкаф закрытый кухонный ШЗК имеет сборную бескаркасную конструкцию. Все элементы шкафа, кроме дна и задней стенки, изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Дно и задняя стенка изготовлены из оцинкованной стали. Внутри шкафа расположены две полки. Конструкция шкафа позволяет изменять высоту полок с шагом 100 мм. Максимальная нагрузка на полку – 30 кг. Шкаф оснащен двумя дверями-купе с замком. Ножки шкафа изготовлены из нержавеющей стали, имеют пластиковую опорную часть и диапазон регулировки ± 20 мм.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шкаф кухонный ШЗК- 950 (купе)	950x600x1730 мм, AISI 430, двери-купе с замком	76,8
Шкаф кухонный ШЗК-1200 (купе)	1200x600x1730 мм, AISI 430, двери-купе с замком	86,8
Шкаф кухонный ШЗК-1500 (купе)	1500x600x1730 мм, AISI 430, двери-купе с замком	99,1

НАЗНАЧЕНИЕ

Шпилька для противней КШ-1 предназначена для складирования, транспортировки и хранения противней стандартных размеров 470x580 мм, применяемых в жарочных шкафах ЭШВ.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шпилька для противней КШ-1 имеет сварную конструкцию. Рамы шпильки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. Рамы приварены друг к другу посредством перемычек из профильной нержавеющей трубы. К рамам приварены 12 пар направляющих для размещения противней размером 470x580 мм. Направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Они имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию противней и предотвращение их выпадения при движении шпильки. Расстояние между направляющими по высоте – 100 мм. Кромки направляющих имеют подгиб (фальцовку) для исключения травматизма персонала. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 160 кг. Нагрузка на каждый уровень направляющих не должна превышать 15 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 100 мм, два из которых оснащены тормозом.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шпилька КШ-1 (для противней плиты)	600x530x1570 мм, AISI 304, на 12 противней 470x580	26,0

ШПИЛЬКА КШ-2 (ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ)

НАЗНАЧЕНИЕ

Шпилька для гастроемкостей КШ-2 предназначена для складирования, транспортировки и хранения гастроемкостей GN-2/1 (GN1/1).

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шпилька для гастроемкостей КШ-2 имеет сварную конструкцию. Рамы шпильки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. Рамы приварены друг к другу посредством перемычек из профильной нержавеющей трубы. К рамам приварены 12 пар направляющих для размещения гастроемкостей GN-2/1 (GN1/1). Направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Они имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию противней и предотвращающие их выпадение при движении шпильки. Расстояние между направляющими по высоте – 100 мм. Кромки направляющих имеют подгиб (фальцовку) для исключения травматизма персонала. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 160 кг. Нагрузка на каждый уровень направляющих не должна превышать 15 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 100 мм, два из которых оснащены тормозом.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

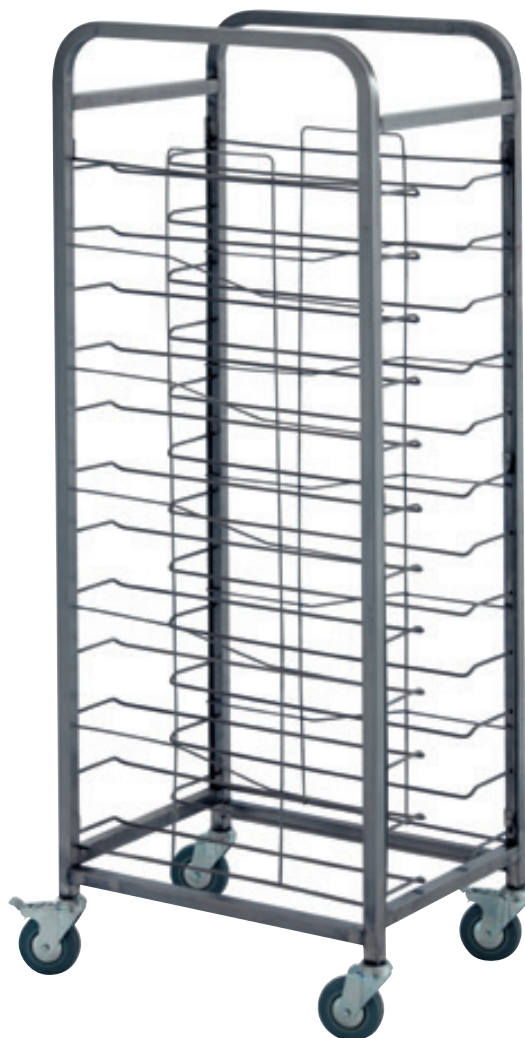
Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шпилька КШ-2 (для гастроемкостей)	660x590x1570 мм, AISI 304, на 12 гастроемкостей GN-2/1 (GN-1/1 - 24шт.)	26,0

НАЗНАЧЕНИЕ

Шпилька для подносов КШ-3 предназначена для перемещения подносов с грязной посудой из зала приема пищи - в моечное отделение.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шпилька для столовых подносов КШ-3 имеет сварную конструкцию. Рамы шпильки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. Рамы приварены друг к другу посредством перемычек из профильной нержавеющей трубы. На рамах установлены две секции из нержавеющей прутка AISI 304, которые формируют 12 пар направляющих для подносов шириной от 300 до 370 мм и длиной до 600 мм. Конструкция направляющих обеспечивает фиксацию подносов и предотвращает их выпадение при движении шпильки. Расстояние между направляющими по высоте – 80 мм. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 160 кг. Нагрузка на каждый уровень направляющих не должна превышать 15 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 100 мм, два из которых оснащены тормозом.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шпилька КШ-3 (для столовых подносов)	440x600x1570 мм, AISI 304, на 12 подносов	29,0

ШПИЛЬКА КШ-4 (ДЛЯ ПЕКАРСКИХ ЛИСТОВ 600X400)

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ

Шпилька для пекарских листов КШ-4 предназначена для складирования, транспортировки и хранения пекарских листов размером 600x400 мм.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

Шпилька для пекарских листов КШ-4 имеет сварную конструкцию. Рамы шпильки изготовлены из нержавеющей трубы AISI 304 сечением 25x25 мм. Рамы приварены друг к другу посредством перемычек из профильной нержавеющей трубы. К рамам приварены 12 пар направляющих для размещения хранения пекарских листов размером 600x400 мм. Направляющие изготовлены из нержавеющей стали AISI 304. Они имеют концевые отгибы, обеспечивающие фиксацию противней и предотвращение их выпадение при движении шпильки. Расстояние между направляющими по высоте – 100 мм. Кромки направляющих имеют подгиб (фальцовку) для исключения травматизма персонала. Суммарная грузоподъемность тележки составляет 160 кг. Нагрузка на каждый уровень направляющих не должна превышать 15 кг. Тележка снабжена четырьмя колесами диаметром 100 мм, два из которых оснащены тормозом.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Наименование	Характеристики	Масса, кг
Шпилька КШ-4 (для пекарских листов 600x400)	670x450x1570 мм, AISI 304, на 12 листов 400x600 мм	26,0

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