



# Каталог

Оборудование



# Смарт-терминал АТОЛ Sigma 10

Настроен в интересах бизнеса

**АТОЛ**

**Оборудование производства**



10-ти дюймовый сенсорный экран с возможностью настройки угла наклона

Передача данных в налоговую службу по удобным каналам связи

Единственный смарт-терминал с печатью чека шириной 57 мм и автоотрезом

Подключение дополнительного оборудования для работы и автоотрезом

**АТОЛ. Выбираете Вы!**  
**19 990 Р\***



\*Цена действительна на 16.04.2020

## Автоматизация систем торговли

Подбор, подключение и настройка торгового оборудования. Постановка касс на учёт в налоговой, подключение онлайн-касс к ПК, подключение и настройка электронных весов.

## Проектирование и комплексное оснащение магазинов, гостиниц, столовых, кафе, ресторанов

Наши специалисты помогут подобрать оборудование, идеально подходящие под ваши потребности и возможности. Стоимость работ и набор документов, входящих в проект, подготавливаются индивидуально под каждого клиента.



### Нейтральное оборудование ..... 2-29

- Столы .....	2
- Ванны моечные .....	8
- Стеллажи кухонные .....	15
- Шкафы кухонные .....	21
- Полки .....	22
- Подставки .....	24
- Тележки .....	28

### Зонты вытяжные ..... 30-31

### Тепловое оборудование ..... 32-45

- Плиты электрические .....	32
- Плиты газовые .....	37
- Сковорода электрическая .....	40
- Шкафы жарочные .....	41
- Шкафы расстоечные .....	43
- Печи для пицц .....	44
- Гриль-мангалы .....	45

### Линия раздачи ..... 46-56

- Линия раздачи "Ли́ра-Профи" .....	46
- Линия раздачи "Шведский стол" .....	52

### Стол охлаждаемый ..... 57

### Оборудования фаст-фуд ..... 58-60

- Аппарат для жарки чебуреков .....	58
- Аппарат для жарки пончиков .....	58
- Шаурма-шашлычница .....	59

### Электромеханическое оборудование ..... 61

- Мукопросеиватель вибрационный .....	61
- Машина тестораскаточная .....	61

## Оборудование



### Тепловое оборудование ..... 62-66

- Гриль контактный .....	62
- Плита индукционная .....	62
- Поверхность жарочная .....	63
- Фритюрница настольная электрическая .....	63
- Печь для пиццы электрическая .....	64
- Печь микроволновая .....	64
- Витрина тепловая .....	65
- Аппарат «ПОП-КОРН» .....	65
- Аппарат «Сахарная вата» .....	65
- Пароварка для кукурузы .....	66
- Мармит-супница .....	66

### Барное оборудование ..... 67-68

- Смеситель для коктейлей .....	67
- Сокоохладитель .....	67
- Блендер .....	68
- Соковыжималка .....	68

### Электромеханическое оборудование ..... 69-73

- Мясорубка .....	69
- Слайсер .....	69
- Пила для резки мяса .....	70
- Хлебозрезка электрическая .....	70
- Овощерезка .....	70
- Картофелечистка .....	71
- Нож для шаурмы электрический .....	71
- Машина тестомесильная .....	72
- Машина взбивальная .....	72

### Водонагреватели, кипятильники ..... 74

- Кипятильник электрический наливной .....	74
--	----

<b>Санитарно-гигиеническое оборудование ..... 75</b>
- Рукоосушитель ..... 75
- Ловушка для насекомых ..... 75

## Оборудование

<b>Серия EXPLORA COLOMBO ..... 76-77</b>
- Пароконвектоматы ..... 76

<b>Серия GALILEI ..... 78-80</b>
- Пароконвектоматы ..... 78

<b>Серия MAGELLANO ..... 81</b>
- Пароконвектоматы ..... 81

<b>Серия газовых пароконвектоматов ..... 82</b>
- Газовые пароконвектоматы ..... 82

<b>Аксессуары к пароконвектоматам ..... 83-84</b>
- Аксессуары к пароконвектоматам ..... 83

<b>Серия САВОТО ..... 85-86</b>
- Конвекционные печи ..... 85

<b>Аксессуары к конвекционным печам ..... 87</b>
- Аксессуары к конвекционным печам ..... 87

## Оборудование

<b>Тепловое оборудование ..... 88-90</b>
- Печь для пиццы электрическая ..... 88

<b>Электромеханическое оборудование ..... 91-92</b>
- Машина тестомесильная ..... 91
- Машина тестораскаточная ..... 92

## Оборудование

<b>Посудомоечные машины ..... 93</b>
- Посудомоечные машины ..... 93

<b>Посудомоечное оборудование ..... 94</b>
- Столы для посудомоечных машин ..... 94

## Оборудование

<b>Холодильное оборудование ..... 95-96</b>
- Льдогенераторы ..... 95

## Оборудование

<b>Тепловое оборудование ..... 97</b>
- Гриль-печи на углях ..... 97

## Оборудование

<b>Тепловое оборудование ..... 98-99</b>
- Грили ..... 98
- Жарочные поверхности ..... 98
- Тостеры ..... 98
- Фритюрницы электрические ..... 99

<b>Электромеханическое / Лампы тепловые .... 100</b>
- Слайсер ..... 100
- Лампа тепловая ..... 100

<b>Барное оборудование ..... 101</b>
- Блендер ..... 101
- Миксер для молочных коктейлей ..... 101
- Соковыжималка для цитрусовых ..... 101

## Оборудование

<b>Тепловое оборудование ..... 102-103</b>
- Ротационная печь ..... 102

## Оборудование

<b>Электромеханическое оборудование ..... 104-112</b>
- Тестораскаточная машина ..... 104
- Ролики для резки ..... 108
- Формовочная машина для круасанов ..... 109
- Тестоделитель ручной ..... 110

## Оборудование

<b>Электромеханическое оборудование ..... 113-114</b>
- Планетарные миксеры ..... 113

## Оборудование

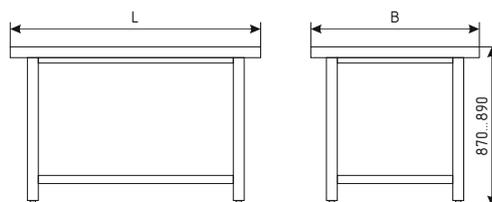
<b>Электромеханическое оборудование ..... 115</b>
- Планетарные миксеры ..... 115

## Столы разделочные

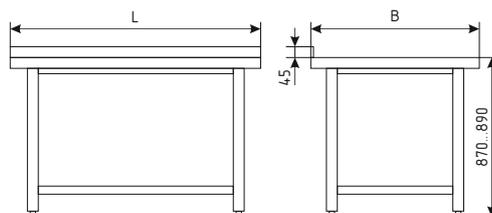
В зависимости от типа и толщины стали столешницы и материала каркаса производственные столы выпускаются в трех сериях: ЭКОНОМ, СТАНДАРТ, ПРОФИ. Столы всех серий выпускаются в двух исполнениях: островного типа (без борта) и пристенного типа (с бортом).

### Разделочные столы серии ЭКОНОМ

Стол разделочный СРО (без борта)



Стол разделочный СРОБ (с бортом)



#### Описание:

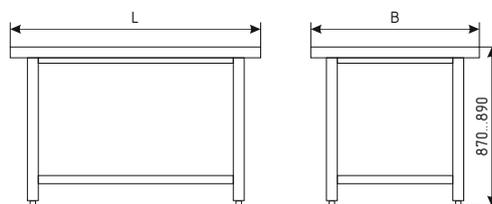
Столешница изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 мм и дополнительно усиливается ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты) толщиной не менее 16 мм. Каркас стола изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Столы оснащаются полками-решетками или опционально сплошными полками из оцинкованной или нержавеющей стали, которые устанавливаются поверх полки-решетки. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 870 до 890 мм. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка гофрокартон.

Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Столешница AISI 430 0,5мм			
			Каркас: уголок из оцинкованной стали		Каркас: уголок из нержавеющей стали	
			Полка решетка из нержавеющей стали			
			без борта	с бортом	без борта	с бортом
600	600	870-890	СРО-6/6ЭЦК	СРОБ-6/6ЭЦК	СРО-6/6ЭНК	СРОБ-6/6ЭНК
800			СРО-8/6ЭЦК	СРОБ-8/6ЭЦК	СРО-8/6ЭНК	СРОБ-8/6ЭНК
900			СРО-9/6ЭЦК	СРОБ-9/6ЭЦК	СРО-9/6ЭНК	СРОБ-9/6ЭНК
1 000			СРО-10/6ЭЦК	СРОБ-10/6ЭЦК	СРО-10/6ЭНК	СРОБ-10/6ЭНК
1 200			СРО-12/6ЭЦК	СРОБ-12/6ЭЦК	СРО-12/6ЭНК	СРОБ-12/6ЭНК
1 500			СРО-15/6ЭЦК	СРОБ-15/6ЭЦК	СРО-15/6ЭНК	СРОБ-15/6ЭНК
1 800			СРО-18/6ЭЦК	СРОБ-18/6ЭЦК	СРО-18/6ЭНК	СРОБ-18/6ЭНК
800			700	870-890	СРО-8/7ЭЦК	СРОБ-8/7ЭЦК
900	СРО-9/7ЭЦК	СРОБ-9/7ЭЦК			СРО-9/7ЭНК	СРОБ-9/7ЭНК
1 000	СРО-10/7ЭЦК	СРОБ-10/7ЭЦК			СРО-10/7ЭНК	СРОБ-10/7ЭНК
1 200	СРО-12/7ЭЦК	СРОБ-12/7ЭЦК			СРО-12/7ЭНК	СРОБ-12/7ЭНК
1 500	СРО-15/7ЭЦК	СРОБ-15/7ЭЦК			СРО-15/7ЭНК	СРОБ-15/7ЭНК
1 800	СРО-18/7ЭЦК	СРОБ-18/7ЭЦК			СРО-18/7ЭНК	СРОБ-18/7ЭНК

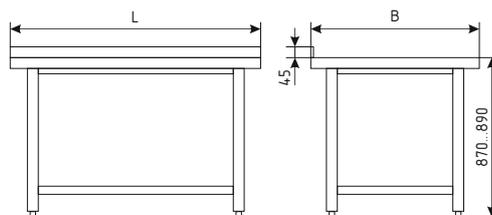


## Разделочные столы серии СТАНДАРТ

Стол разделочный СПО (без борта)



Стол разделочный СПОБ (с бортом)



### Описание:

Столешница изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,8 мм и дополнительно усиливается ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты), толщиной не менее 16 мм. Каркас стола изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Столы оснащаются полками-решетками или опционально сплошными полками из оцинкованной или нержавеющей стали, которые устанавливаются поверх полки-решетки. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 870 до 890 мм. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Столешница AISI 430 0,8мм				Столешница: AISI 304 0,8мм			
			Каркас: уголок из оцинкованной стали		Каркас: уголок из нержавеющей стали					
			Полка решетка из нержавеющей стали						без борта	с бортом
			без борта	с бортом	без борта	с бортом	без борта	с бортом		
600	600	870-890	СПО-6/6СЦК	СПОБ-6/6СЦК	СПО-6/6СНК	СПОБ-6/6СНК	СПО-6/6С304НК	СПОБ-6/6С304НК		
800			СПО-8/6СЦК	СПОБ-8/6СЦК	СПО-8/6СНК	СПОБ-8/6СНК	СПО-8/6С304НК	СПОБ-8/6С304НК		
900			СПО-9/6СЦК	СПОБ-9/6СЦК	СПО-9/6СНК	СПОБ-9/6СНК	СПО-9/6С304НК	СПОБ-9/6С304НК		
1 000			СПО-10/6СЦК	СПОБ-10/6СЦК	СПО-10/6СНК	СПОБ-10/6СНК	СПО-10/6С304НК	СПОБ-10/6С304НК		
1 200			СПО-12/6СЦК	СПОБ-12/6СЦК	СПО-12/6СНК	СПОБ-12/6СНК	СПО-12/6С304НК	СПОБ-12/6С304НК		
1 500			СПО-15/6СЦК	СПОБ-15/6СЦК	СПО-15/6СНК	СПОБ-15/6СНК	СПО-15/6С304НК	СПОБ-15/6С304НК		
1 800			СПО-18/6СЦК	СПОБ-18/6СЦК	СПО-18/6СНК	СПОБ-18/6СНК	СПО-18/6С304НК	СПОБ-18/6С304НК		
800			700	СПО-8/7СЦК	СПОБ-8/7СЦК	СПО-8/7СНК	СПОБ-8/7СНК	СПО-8/7С304НК	СПОБ-8/7С304НК	
900	СПО-9/7СЦК			СПОБ-9/7СЦК	СПО-9/7СНК	СПОБ-9/7СНК	СПО-9/7С304НК	СПОБ-9/7С304НК		
1 000	СПО-10/7СЦК			СПОБ-10/7СЦК	СПО-10/7СНК	СПОБ-10/7СНК	СПО-10/7С304НК	СПОБ-10/7С304НК		
1 200	СПО-12/7СЦК			СПОБ-12/7СЦК	СПО-12/7СНК	СПОБ-12/7СНК	СПО-12/7С304НК	СПОБ-12/7С304НК		
1 500	СПО-15/7СЦК			СПОБ-15/7СЦК	СПО-15/7СНК	СПОБ-15/7СНК	СПО-15/7С304НК	СПОБ-15/7С304НК		
1 800	СПО-18/7СЦК			СПОБ-18/7СЦК	СПО-18/7СНК	СПОБ-18/7СНК	СПО-18/7С304НК	СПОБ-18/7С304НК		



## Полка сплошная для столов серии ЭКОНОМ И СТАНДАРТ – ОПЦИЯ

Дополнительно можно приобрести для столов с полкой-решеткой сплошную полку, которая самостоятельно устанавливается поверх полки-решетки.



Полка сплошная

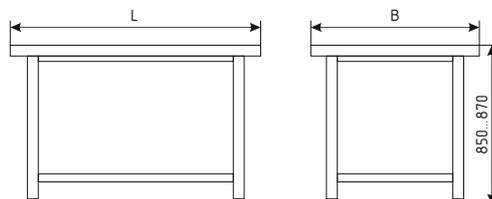


Габариты стола, мм		Оцинкованная сталь	Нержавеющая сталь AISI 430, 0.8 мм
Длина, L	Ширина, B		
600	600	ПЦ-6/6	ПН-6/6
800		ПЦ-8/6	ПН-8/6
900		ПЦ-9/6	ПН-9/6
1000		ПЦ-10/6	ПН-10/6
1200		ПЦ-12/6	ПН-12/6
1500		ПЦ-15/6	ПН-15/6
1800		ПЦ-18/6	ПН-18/6
800	700	ПЦ-8/7	ПН-8/7
900		ПЦ-9/7	ПН-9/7
1000		ПЦ-10/7	ПН-10/7
1200		ПЦ-12/7	ПН-12/7
1500		ПЦ-15/7	ПН-15/7
1800		ПЦ-18/7	ПН-18/7

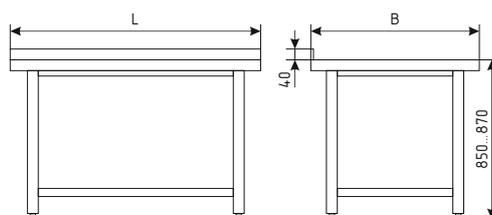


## Разделочные столы серии ПРОФИ

Стол разделочный СРО (без борта)



Стол разделочный СРОБ (с бортом)



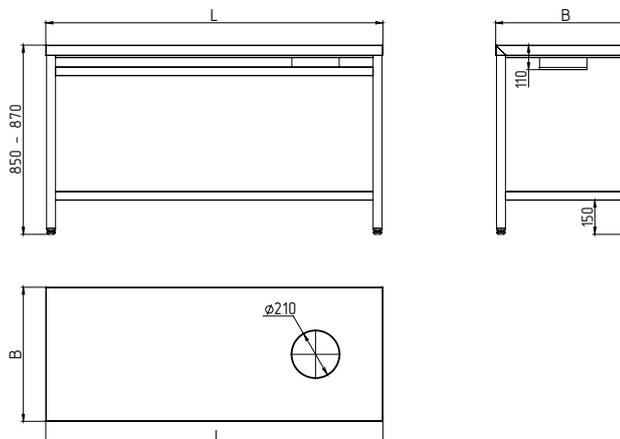
### Описание:

Столешница изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 или марки AISI 304 толщиной 0,8 мм и дополнительно усиливается ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты) толщиной не менее 16 мм. Каркас имеет усиленную конструкцию, изготавливается из нержавеющей трубы квадратного сечения 40x40 мм. Столы оснащаются сплошными полками из нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 850 до 870 мм. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Столешница: AISI 430 0,8мм		Столешница AISI 304 0,8мм	
			Каркас: труба 40x40 из нержавеющей стали AISI 430			
			Полка сплошная из нержавеющей стали			
			без борта	с бортом	без борта	с бортом
800	600	850-870	СРО-8/6ПНТ	СРОБ-8/6ПНТ	СРО-8/6П304НТ	СРОБ-8/6П304НТ
900			СРО-9/6ПНТ	СРОБ-9/6ПНТ	СРО-9/6П304НТ	СРОБ-9/6П304НТ
1 000			СРО-10/6ПНТ	СРОБ-10/6ПНТ	СРО-10/6П304НТ	СРОБ-10/6П304НТ
1 200			СРО-12/6ПНТ	СРОБ-12/6ПНТ	СРО-12/6П304НТ	СРОБ-12/6П304НТ
1 500			СРО-15/6ПНТ	СРОБ-15/6ПНТ	СРО-15/6П304НТ	СРОБ-15/6П304НТ
1 800			СРО-18/6ПНТ	СРОБ-18/6ПНТ	СРО-18/6П304НТ	СРОБ-18/6П304НТ
800	700		СРО-8/7ПНТ	СРОБ-8/7ПНТ	СРО-8/7П304НТ	СРОБ-8/7П304НТ
900			СРО-9/7ПНТ	СРОБ-9/7ПНТ	СРО-9/7П304НТ	СРОБ-9/7П304НТ
1 000			СРО-10/7ПНТ	СРОБ-10/7ПНТ	СРО-10/7П304НТ	СРОБ-10/7П304НТ
1 200			СРО-12/7ПНТ	СРОБ-12/7ПНТ	СРО-12/7П304НТ	СРОБ-12/7П304НТ
1 500			СРО-15/7ПНТ	СРОБ-15/7ПНТ	СРО-15/7П304НТ	СРОБ-15/7П304НТ
1 800			СРО-18/7ПНТ	СРОБ-18/7ПНТ	СРО-18/7П304НТ	СРОБ-18/7П304НТ

## Столы для сбора остатков пищи

### Стол для сбора остатков пищи ССОП



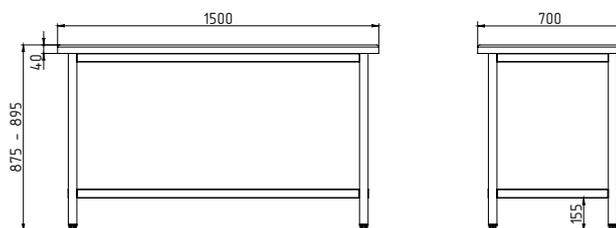
#### Описание:

Стол предназначен для сбора отходов в производственных помещениях предприятий общественного питания. Столешница - нержавеющая сталь AISI 430 0,5 мм. Столешницу можно установить как с левым, так и с правым расположением отверстия. Каркас - окрашенный, разборный, труба 40x40 мм. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 850 до 870 мм. Поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
ССОП-6/6ЭНП	600	600	850-870
ССОПл-10/6ЭНП	1000		
ССОПл-12/6ЭНП	1200		
ССОПл-15/6ЭНП	1500		

## Стол кондитерский

### Стол кондитерский СРОк



#### Описание:

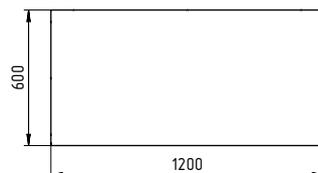
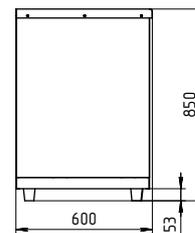
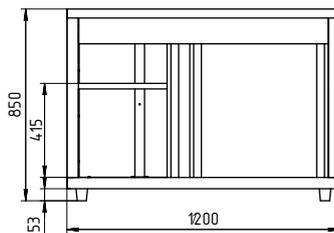
Стол **СРОк** предназначен для использования на предприятиях общественного питания для выполнения работ, связанных с приготовлением кулинарных и мучных изделий. Столешница из массива дерева (бук) толщиной 40 мм. Каркас - разборный, труба 40x40 мм, окрашенный. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 875 до 895 мм. Внизу полка сплошная. Поставляется в разобранном виде. Упаковка гофрокартон.

Стол кондитерский **СРОк-Г** - столешница выполнена из гранита. Каркас сварной, изготовлен из нержавеющей трубы 40x40.

Артикул	Столешница	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
СРОк-9/7	дерево - бук	900	700	875-895
СРОк-15/7		1500		
СРОк-Г	гранит	1200	600	850-870



## Стол-тумба купе СРО-К



### Описание:

Столы-тумбы купе НК СРО купе СНК, далее просто столы-тумбы, предназначены для разделки мясных, рыбных, овощных и других продуктов перед их кулинарной обработкой на предприятиях общественного питания. Столы-тумбы купе - имеют прямую столешницу и двери купе. Стол тумба имеет сварную конструкцию и состоит из столешницы, боковых панелей усиленных стойками, днища, полки и задней стенки. Столешница выполнена из нержавеющей стали, усиленная снизу листом ЛДСП. Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430. Боковые панели изготовлены из нержавеющей стали, которые крепятся к столешнице и днищу. Стойки изготовлены из нержавеющей стали и крепятся к столешнице, днищу и полке. Полка сплошная выполнена из нержавеющей стали и усиленная снизу профилем. Задняя стенка изготовлена из оцинкованной стали.

Размер стола			Допускаемая нагрузка на полку, кг/м <sup>2</sup>	Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430
длина, L, мм	ширина, мм	высота		
800	600	850-870	100	СРО-К-8/6СНК
1000				СРО-К-10/6СНК
1200				СРО-К-12/6СНК
1500				СРО-К-15/6СНК
800	700			СРО-К-8/7СНК
1000				СРО-К-10/7СНК
1200				СРО-К-12/7СНК
1500				СРО-К-15/7СНК



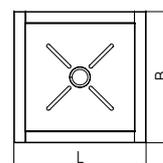
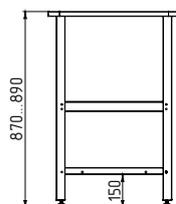
## Ванны моечные

Ванны моечные выпускаются с двумя типами моечных емкостей: емкость сварная и емкость цельнотянутая. Цельнотянутая емкость не имеет сварных швов, что значительно облегчает гигиеническую чистку ванны.

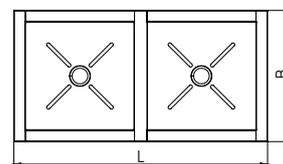
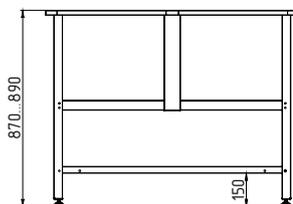
В зависимости от типа и толщины стали моечной емкости ванны моечные выпускаются в трех сериях: ЭКОНОМ, СТАНДАРТ и ПРОФИ. Ванны серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ выпускаются с моечной емкостью сварного типа, ванны серии ПРОФИ выпускаются только с цельнотянутой емкостью, могут оснащаться пристенным бортом, имеют усиленный каркас и штатное место для установки смесителя.

### Серия ЭКОНОМ

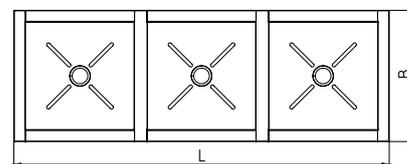
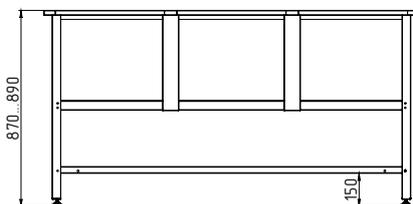
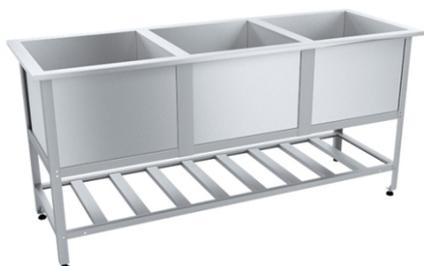
#### ВМ01 (1 секция)



#### ВМ02 (2 секции)



#### ВМ03 (3 секции)



#### Описание:

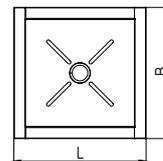
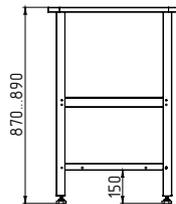
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,5 - 0,6 мм с отверстием диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Внизу полка-решетка. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка гофрокартон.

Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,5-0,6 мм	
							Каркас: уголок из оцинкованной стали	Каркас: уголок из нержавеющей стали
	длина, L	ширина, B	высота	длина	ширина	высота	полка решетка	
							без борта	
1 секция	530	530	870-890	430	430	300	ВМ01-430ЭЦК-М	ВМ01-430ЭНК-М
	580	580		480	480	400	ВМ01-480ЭЦК-М	ВМ01-480ЭНК-М
	630	630		530	530	400	ВМ01-530ЭЦК-М	ВМ01-530ЭНК-М
	730	730		630	630	400	ВМ01-630ЭЦК-М	ВМ01-630ЭНК-М
	800	800		700	700	400	ВМ01-700ЭЦК-М	ВМ01-700ЭНК-М
2 секции	1020	530	430	430	300	ВМ02-430ЭЦК-М	ВМ02-430ЭНК-М	
	1120	580	480	480	400	ВМ02-480ЭЦК-М	ВМ02-480ЭНК-М	
	1220	630	530	530	400	ВМ02-530ЭЦК-М	ВМ02-530ЭНК-М	
	1420	730	630	630	400	ВМ02-630ЭЦК-М	ВМ02-630ЭНК-М	
	1560	800	700	700	400	ВМ02-700ЭЦК-М	ВМ02-700ЭНК-М	
3 секции	1500	530	430	430	300	ВМ03-430ЭЦК-М	ВМ03-430ЭНК-М	
	1650	580	480	480	400	ВМ03-480ЭЦК-М	ВМ03-480ЭНК-М	
	1800	630	530	530	400	ВМ03-530ЭЦК-М	ВМ03-530ЭНК-М	
	2100	730	630	630	400	ВМ03-630ЭЦК-М	ВМ03-630ЭНК-М	
	2310	800	700	700	400	ВМ03-700ЭЦК-М	ВМ03-700ЭНК-М	

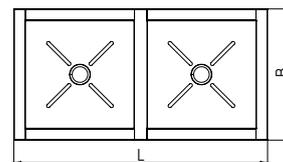
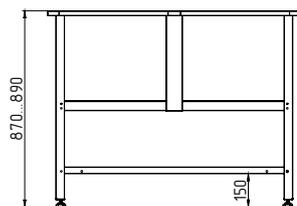


## Серия СТАНДАРТ

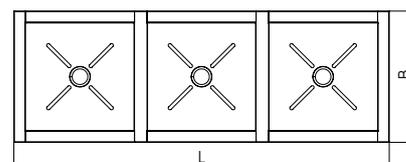
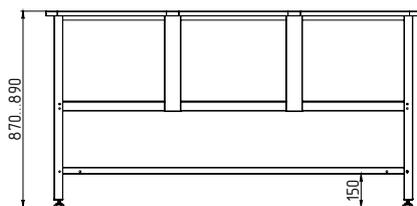
### ВМ01 (1 секция)



### ВМ02 (2 секции)



### ВМ03 (3 секции)



#### Описание:

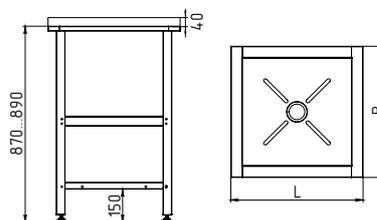
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,8 мм. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Внизу полка-решетка. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,8 мм		материал емкости AISI 304 0,8 мм
							Каркас: уголок из оцинкованной стали	Каркас: уголок из нержавеющей стали AISI 430	
	длина, L	ширина, B	высота	длина	ширина	высота	полка решетка		
							без борта		
1 секция	530	530	870-890	430	430	300	ВМ01-430СЦК-М	ВМ01-430ЧНК-М	ВМ01-430С304НК
	580	580		480	480	400	ВМ01-480СЦК-М	ВМ01-480ЧНК-М	ВМ01-480С304НК
	630	630		530	530	400	ВМ01-530СЦК-М	ВМ01-530ЧНК-М	ВМ01-530С304НК
	730	730		630	630	400	ВМ01-630СЦК-М	ВМ01-630ЧНК-М	ВМ01-630С304НК
	800	800		700	700	400	ВМ01-700СЦК-М	ВМ01-700ЧНК-М	ВМ01-700С304НК
2 секции	1020	530	430	430	300	ВМ02-430СЦК-М	ВМ02-430ЧНК-М	ВМ02-430С304НК	
	1120	580	480	480	400	ВМ02-480СЦК-М	ВМ02-480ЧНК-М	ВМ02-480С304НК	
	1220	630	530	530	400	ВМ02-530СЦК-М	ВМ02-530ЧНК-М	ВМ02-530С304НК	
	1420	730	630	630	400	ВМ02-630СЦК-М	ВМ02-630ЧНК-М	ВМ02-630С304НК	
	1560	800	700	700	400	ВМ02-700СЦК-М	ВМ02-700ЧНК-М	ВМ02-700С304НК	
3 секции	1500	530	430	430	300	ВМ03-430СЦК-М	ВМ03-430ЧНК-М	ВМ03-430С304НК	
	1650	580	480	480	400	ВМ03-480СЦК-М	ВМ03-480ЧНК-М	ВМ03-480С304НК	
	1800	630	530	530	400	ВМ03-530СЦК-М	ВМ03-530ЧНК-М	ВМ03-530С304НК	
	2100	730	630	630	400	ВМ03-630СЦК-М	ВМ03-630ЧНК-М	ВМ03-630С304НК	
	2310	800	700	700	400	ВМ03-700СЦК-М	ВМ03-700ЧНК-М	ВМ03-700С304НК	

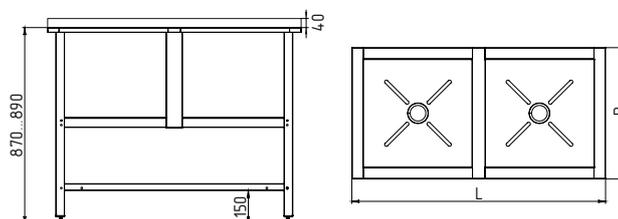


## Серия СТАНДАРТ с бортом

### ВМ01 (1 секция)



### ВМ02 (2 секции)



#### Описание:

Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Ванна оснащается полкой-решеткой. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

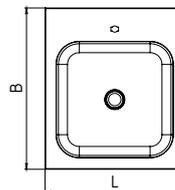
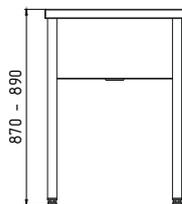
Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,8 мм
	длина, L	ширина, B	высота	длина	ширина	высота	Каркас: уголок из оцинкованной стали
							полка решетка с бортом
1	530	600	870-890	430	430	300	ВМ01-430ЦК-М6
	630	700		530	530	400	ВМ01-530ЦК-М6
2	1015	600	870-890	430	430	300	ВМ02-430ЦК-М6
	1215	700		530	530	400	ВМ02-530ЦК-М6



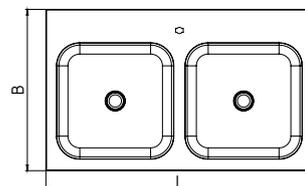
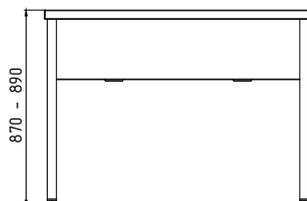
## Ванны моечные-емкости цельнотянутые

### Серия ПРОФИ

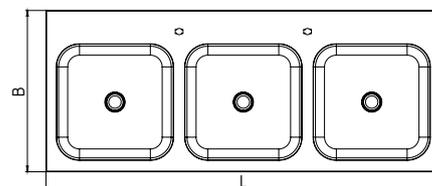
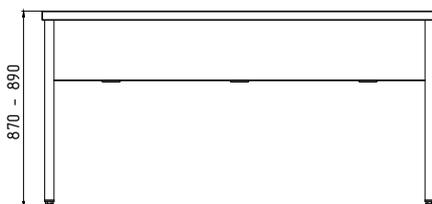
#### ВМОц1 (1 секция)



#### ВМОц2 (2 секции)



#### ВМОц3 (3 секции)



#### Описание:

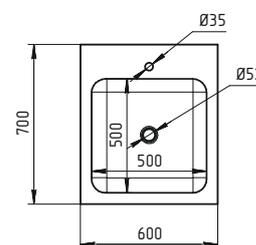
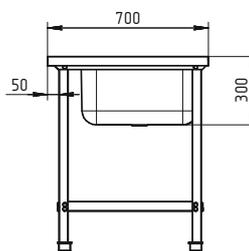
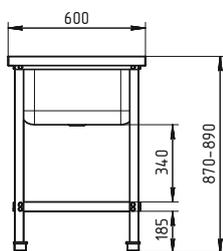
Моечная емкость цельнотянутая изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,0 мм, каркас из нержавеющей стали марки AISI 304. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Столешница оснащена штатным местом для установки смесителя. Ванны могут оснащаться пристенным бортиком. Каркас изготавливается из нержавеющей трубы квадратного сечения 40х40 мм. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			Материал емкости: нерж. сталь AISI 304 1,0 мм	
							Каркас: труба 40х40 нержавеющая сталь AISI 304	
	длина, L	ширина, B	высота	длина	ширина	высота	без полки	
без борта							с бортом	
1	600	700	870-890	500	500	300	ВМОц1-500ПНТ	ВМОц61-500ПНТ
	700	700		600	500	300	ВМОц1-600ПНТ	ВМОц61-600ПНТ
2	1150	700		500	500	300	ВМОц2-500ПНТ	ВМОц62-500ПНТ
	1350	700		600	500	300	ВМОц2-600ПНТ	ВМОц62-600ПНТ
3	1700	700		500	500	300	ВМОц3-500ПНТ	ВМОц63-500ПНТ
	2000	700		600	500	300	ВМОц3-600ПНТ	ВМОц63-600ПНТ

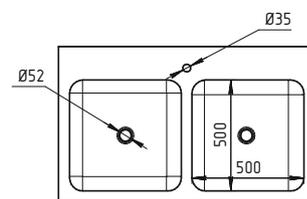
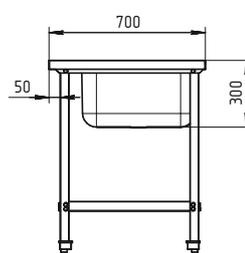
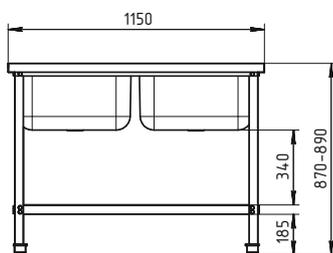


## Ванны моечные цельнотянутые ВМОц

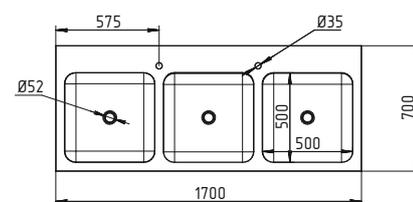
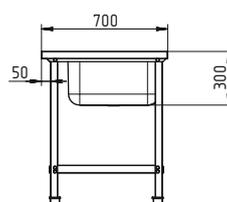
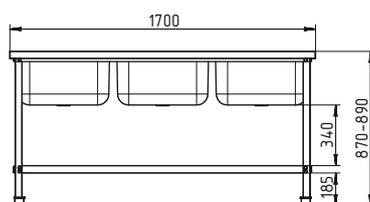
### ВМОц1 (1 секция)



### ВМОц2 (2 секции)



### ВМОц3 (3 секции)



#### Описание:

Ванны моечные ВМО применяются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, продуктов, инвентаря и т.п. Ванны могут быть односекционными (ВМОц-1), двухсекционными (ВМОц-2) и трехсекционными (ВМОц-3).

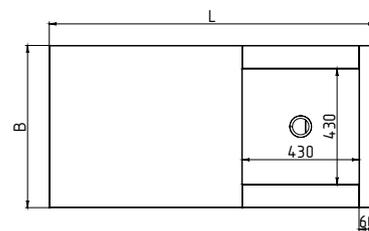
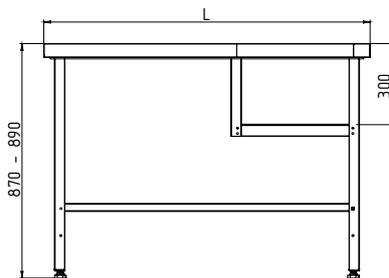
Ванна моечная цельнотянутая серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ имеет цельнотянутую емкость из нержавеющей стали марки AISI 304 (08X18H10) толщиной 0,8 мм и столешницу из нержавеющей стали марки AISI 304 (08X18H10) толщиной 1,0 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали.

Все ванны имеют отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Также оснащаются полками-решетками. Ножки ванн снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 304 0,8 мм	
	длина, L	ширина, В	высота	длина	ширина	высота	Каркас: уголок из оцинкованной или нержавеющей стали	
							полка решетка	
	без борта		с бортом					
1	600	700	870 (890)	500	500	300	ВМОц1	ВМОцб1
2	1150						ВМОц2	ВМОцб2
3	1700						ВМОц3	ВМОцб3



## Ванны моечные с рабочей поверхностью-емкость сварная

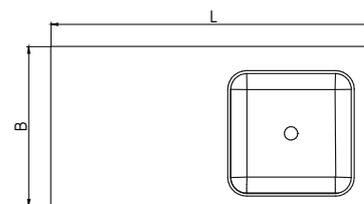
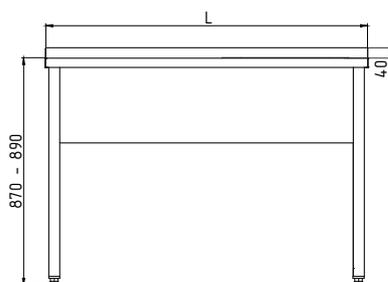


### Описание:

Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Столешница изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. и дополнительно усиливается ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты) толщиной не менее 16 мм. Каркас изготовлен из уголка оцинкованной стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту стола от 870 до 890 мм. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Кол-во секций	Размер стола			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,8 мм
							Каркас: уголок из оцинкованной стали
	полка решетка						
1 секция	1200	600	870-890	430	430	300	без борта
	1500						СРО12/6СЦК+ВМО1-430
							СРО15/6СЦК+ВМО1-430

## Ванна моечная цельнотянутая с рабочей поверхностью СРО+ВМОц



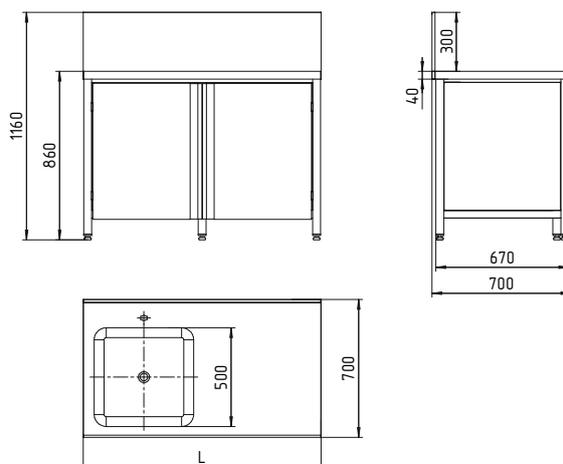
### Описание:

Столешница, передняя, задняя и боковая обвязка изготовлены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Моечная емкость изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1,0 мм. Столешница дополнительно усилена листом ЛДСП (ламинированная древесно-стружечная плита) толщиной 16 мм. Каркас выполнен из нержавеющей трубы 40x40 мм. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Изделия поставляются в разобранном виде, упаковка - гофрокартон

Кол-во секций	Размер стола			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 304 0,8 мм
							Каркас: труба нержавеющая 40x40 мм
	без полки						
1 секция	1200	700	870-890	500	500	300	с бортом
	1500						СРО12/7ПНТ+ВМОц1-500Л
							СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500Л
1 секция	1200	700	870-890	500	500	300	СРО12/7ПНТ+ВМОц1-500П
	1500						СРО15/7ПНТ+ВМОц1-500П



## Стол-тумба с цельнотянутой мойкой, высокий фартук СРО-Т+ВМОц1-500

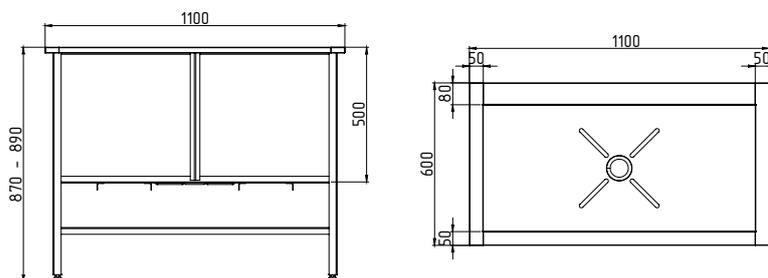


### Описание:

Стол тумба имеет сборную конструкцию и состоит из каркаса, столешницы с цельнотянутой мойкой, боковых панелей, полки и задней стенки, дверей распашных. Каркас-сварной, окрашенный, выполнен из стальной трубы 40x40. Столешница с цельнотянутой мойкой выполнена из нержавеющей стали, усиленная снизу листом ЛДСП. Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430. Боковые панели, полка, задняя стенка изготовлены из крашеного оцинкованного листа, которые крепятся к каркасу. Двери распашные изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430. Изделие поставляется в собранном виде. Упаковка гофрокартон.

Размер стола			Размеры емкости, мм			Масса, кг	материал емкости AISI 304
длина, L, мм	ширина, мм	высота	длина	ширина	глубина		с бортом
1200	700	860-880	500	500	300	62	СРО 12-7-Т+ВМОц1-500Л
1500						74	СРО 15-7-Т+ВМОц1-500Л
1200	700					62	СРО 12-7-Т+ВМОц1-500П
1500						74	СРО 15-7-Т+ВМОц1-500П

## Ванна моечная (котломойка) емкость сварная



### Описание:

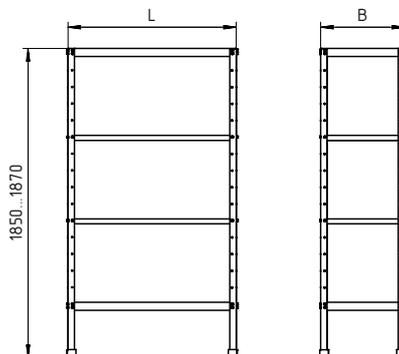
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. С отверстием диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка сталь окрашенная. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. Ванна оснащается полкой-решеткой. Изделие поставляется в собранном виде. Упаковка гофрокартон.

Кол-во секций	Размеры, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,8 мм
	длина	ширина	высота	длина	ширина	глубина	Каркас: уголок из окрашенной стали
1 секция	1100	600	870-890	1000	470	500	без борта ВМО-1



## Стеллажи кухонные

### Стеллаж кухонный серии эконом СКК и стандарт СКН



#### Описание:

Стеллажи типов СКК, СКН предназначены для размещения посуды, хозяйственного инвентаря и хранения продуктов в упаковке или функциональной таре. Стеллажи типов СКК, СКН имеют разборную конструкцию и состоят из четырёх стоек и четырёх полок. Стойки изготовлены из нержавеющей или оцинкованной стали толщиной 1 мм (плющеной). Полки сплошные изготовлены из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм. Стеллажи СКК-0,5 и СКН-0,5 имеют полку изготовленную из нержавеющей стали толщиной 0,5 мм, усиленную снизу. Полки могут крепиться на требуемой высоте с интервалом 100 мм. Упаковка - гофрокартон.

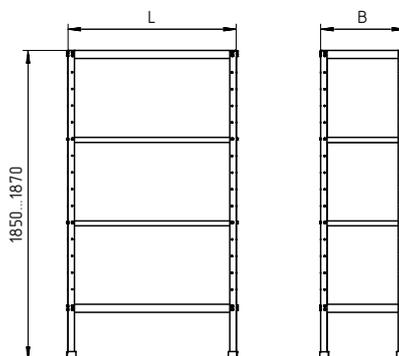
Ножки стеллажей снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

\* Горизонтальная несущая поверхность полок стеллажей выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади, но не более 50 кг на полку.

Наименование	Допускаемая нагрузка на полку, кг/м <sup>2</sup>	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
		Длина, L	Ширина, B	Высота	
СКК-7/4С4Э // СКН-7/4С4С	100*	700	400	1850 (1870)	17,5
СКК-7/4С4Э-0,5 // СКН-7/4С4С-0,5					16,5
СКК-8/4С4Э // СКН-8/4С4С		800			19,0
СКК-8/4С4Э-0,5 // СКН-8/4С4С-0,5					17,5
СКК-9/4С4Э // СКН-9/4С4С		900			20,5
СКК-9/4С4Э-0,5 // СКН-9/4С4С-0,5					18,5
СКК-10/4С4Э // СКН-10/4С4С		1000			21,5
СКК-10/4С4Э-0,5 // СКН-10/4С4С-0,5					19,5
СКК-12/4С4Э // СКН-12/4С4С		1200			24,0
СКК-12/4С4Э-0,5 // СКН-12/4С4С-0,5					21,5
СКК-14/4С4Э // СКН-14/4С4С		1400	27,0		
СКК-14/4С4Э-0,5 // СКН-14/4С4С-0,5			23,5		
СКК-7/5С4Э // СКН-7/5С4С		700	500		20,0
СКК-7/5С4Э-0,5 // СКН-7/5С4С-0,5					17,5
СКК-8/5С4Э // СКН-8/5С4С		800			21,0
СКК-8/5С4Э-0,5 // СКН-8/5С4С-0,5					19,0
СКК-9/5С4Э // СКН-9/5С4С		900			22,5
СКК-9/5С4Э-0,5 // СКН-9/5С4С-0,5					20,0
СКК-10/5С4Э // СКН-10/5С4С		1000			24,0
СКК-10/5С4Э-0,5 // СКН-10/5С4С-0,5					21,0
СКК-12/5С4Э // СКН-12/5С4С		1200			27,0
СКК-12/5С4Э-0,5 // СКН-12/5С4С-0,5					23,5
СКК-14/5С4Э // СКН-14/5С4С		1400	30,0		
СКК-14/5С4Э-0,5 // СКН-14/5С4С-0,5			26,0		
СКК-7/6С4Э // СКН-7/6С4С		700	600		21,0
СКК-7/6С4Э-0,5 // СКН-7/6С4С-0,5					19,0
СКК-8/6С4Э // СКН-8/6С4С		800			23,0
СКК-8/6С4Э-0,5 // СКН-8/6С4С-0,5					20,0
СКК-9/6С4Э // СКН-9/6С4С	900	25,0			
СКК-9/6С4Э-0,5 // СКН-9/6С4С-0,5		21,5			
СКК-10/6С4Э // СКН-10/6С4С	1000	26,5			
СКК-10/6С4Э-0,5 // СКН-10/6С4С-0,5		23,0			
СКК-12/6С4Э // СКН-12/6С4С	1200	30,0			
СКК-12/6С4Э-0,5 // СКН-12/6С4С-0,5		25,5			
СКК-14/6С4Э // СКН-14/6С4С	1400	34			
СКК-14/6С4Э-0,5 // СКН-14/6С4С-0,5		28,0			



### Стеллаж кухонный перфорированный СКК-П, СКН-П



#### Описание:

Стеллажи типов СКК-П, СКН-П предназначены для размещения посуды, хозяйственного инвентаря и хранения продуктов в упаковке или функциональной таре. Стеллажи типов СКК-П, СКН-П имеют разборную конструкцию и состоят из четырёх стоек и четырёх усиленных полок с перфорацией. Стойки изготовлены из нержавеющей или оцинкованной стали толщиной 1 мм (плющеной). Полки сплошные изготовлены из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм. и усилены снизу ребром жесткости. Полки могут крепиться на требуемой высоте с интервалом 100 мм. Упаковка - гофрокартон.

Ножки стеллажей снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

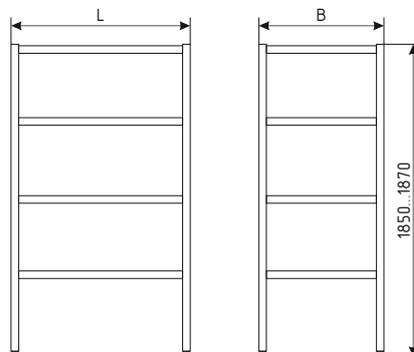
\* Горизонтальная несущая поверхность полок стеллажей выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади, но не более 50 кг на полку.

Наименование	Допускаемая нагрузка на полку, кг/м <sup>2</sup>	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
		Длина, L	Ширина, B	Высота	
СКК-П-7/4С4Э // СКН-П-7/4С4С	100*	700	400	1850 (1870)	17,5
СКК-П-8/4С4Э // СКН-П-8/4С4С		800			19,0
СКК-П-9/4С4Э // СКН-П-9/4С4С		900			20,5
СКК-П-10/4С4Э // СКН-П-10/4С4С		1000			21,5
СКК-П-12/4С4Э // СКН-П-12/4С4С		1200			24,0
СКК-П-14/4С4Э // СКН-П-14/4С4С		1400			27,0
СКК-П-7/5С4Э // СКН-П-7/5С4С		700	500		20,0
СКК-П-8/5С4Э // СКН-П-8/5С4С		800			21,0
СКК-П-9/5С4Э // СКН-П-9/5С4С		900			22,5
СКК-П-10/5С4Э // СКН-П-10/5С4С		1000			24,0
СКК-П-12/5С4Э // СКН-П-12/5С4С		1200			27,0
СКК-П-14/5С4Э // СКН-П-14/5С4С		1400			30,0
СКК-П-7/6С4Э // СКН-П-7/6С4С		700	600		21,0
СКК-П-8/6С4Э // СКН-П-8/6С4С		800			23,0
СКК-П-9/6С4Э // СКН-П-9/6С4С		900			25,0
СКК-П-10/6С4Э // СКН-П-10/6С4С		1000			26,5
СКК-П-12/6С4Э // СКН-П-12/6С4С	1200	30,0			
СКК-П-14/6С4Э // СКН-П-14/6С4С	1400	34			



## серия ПРОФИ

### Стеллаж кухонный СКН серия ПРОФИ



#### Описание:

Каркас усиленный из нержавеющей трубы квадратного сечения 40x40 мм. Полки сталь нержавеющая марки AISI 430 толщиной 0,8 мм - 4 шт. Стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

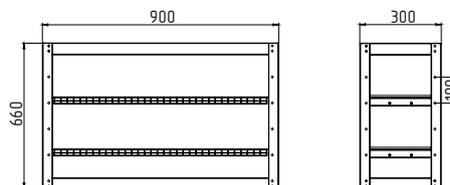
Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	серия ПРОФИ	
			Каркас: труба нержавеющая 40x40 мм	
1000	400	1850-1870	СКН-10/4С4П	
	500		СКН-10/5С4П	
	600		СКН-10/6С4П	
1200	400		СКН-12/4С4П	
	500		СКН-12/5С4П	
	600		СКН-12/6С4П	
1400	400		СКН-14/4С4П	
	500		СКН-14/5С4П	
	600		СКН-14/6С4П	



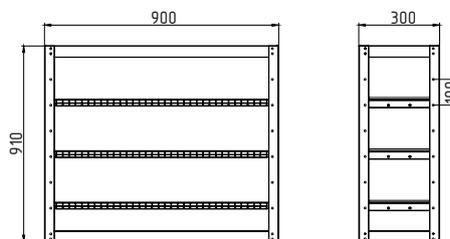
## Стеллаж для сушки стаканов

Стеллажи используются для сушки тарелок и стаканов. По типу установки делятся на два вида: напольные и настенные. В зависимости от типа каркаса выпускаются в двух сериях: ЭКОНОМ и СТАНДАРТ.

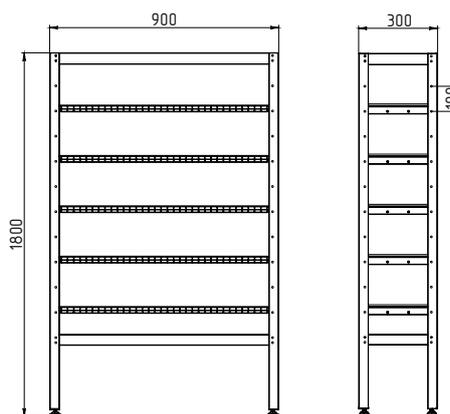
### Стеллаж для сушки стаканов настенный, 2 полки



### Стеллаж для сушки стаканов настенный, 3 полки



### Стеллаж для сушки стаканов напольный, 5 полок



#### Описание:

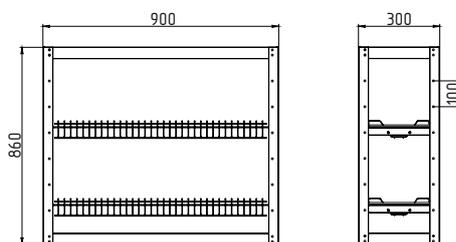
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки - сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Тип стеллажа	Кол-во полок	серия ЭКОНОМ	серия СТАНДАРТ	Габариты (ДхШхВ), мм
		Каркас: уголок из оцинкованной стали	Каркас: уголок из нержавеющей стали	
		Материал полок: хромированная сетка		
настенный	2	СКСК-2КЭ-2М	СКСН-2КС-2М	900x300x660
	3	СКСК-3КЭ-2М	СКСН-3КС-2М	900x300x910
напольный	5	СКСК-5КЭ-2М	СКСН-5КС-2М	900x300x1800

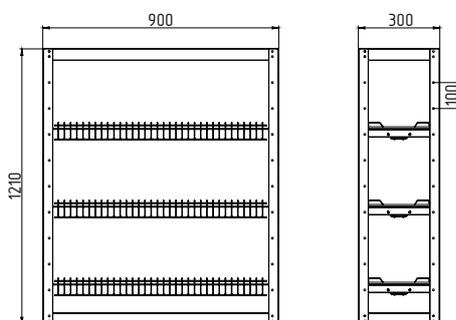


## Стеллаж для сушки тарелок

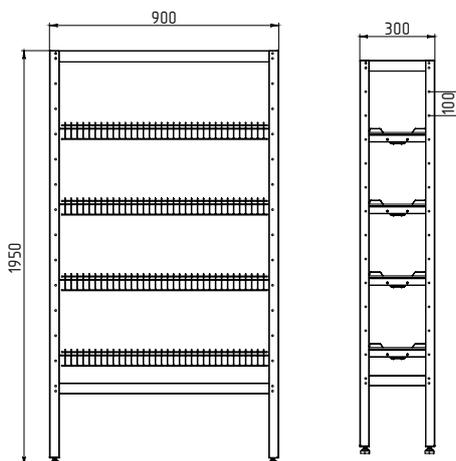
### Стеллаж для сушки тарелок настенный, 2 полки



### Стеллаж для сушки тарелок настенный, 3 полки



### Стеллаж для сушки тарелок напольный, 4 полки



#### Описание:

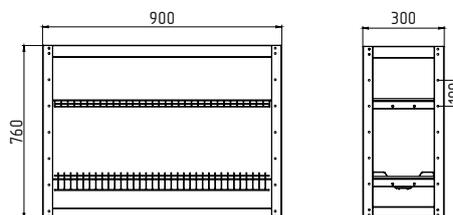
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки - сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Тип стеллажа	Кол-во полок	Кол-во тарелок	серия ЭКОНОМ	серия СТАНДАРТ	Габариты (ДхШхВ), мм
			Каркас: уголок из оцинкованной стали	Каркас: уголок из нержавеющей стали	
Материал полок: хромированная сетка					
настенный	2	68	СКТК-2КЭ-2М	СКТН-2КС-2М	900x300x860
	3	102	СКТК-3КЭ-2М	СКТН-3КС-2М	900x300x1210
напольный	4	136	СКТК-4КЭ-2М	СКТН-4КС-2М	900x300x1950

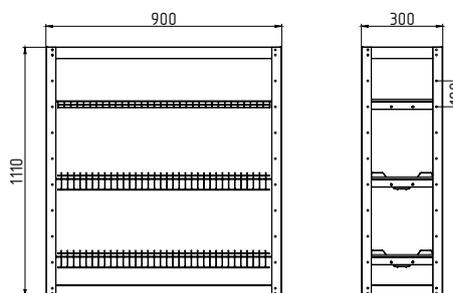


## Стеллаж для сушки тарелок и стаканов

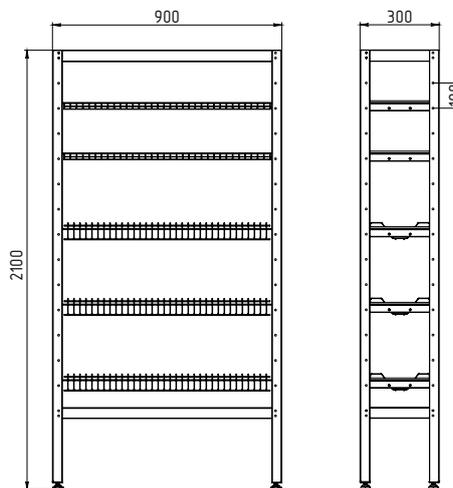
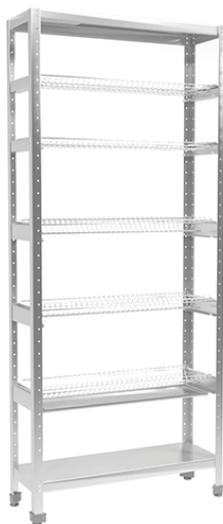
### Стеллаж для сушки тарелок и стаканов настенный, 2 полки



### Стеллаж для сушки тарелок и стаканов настенный, 3 полки



### Стеллаж для сушки тарелок и стаканов напольный, 5 полок



#### Описание:

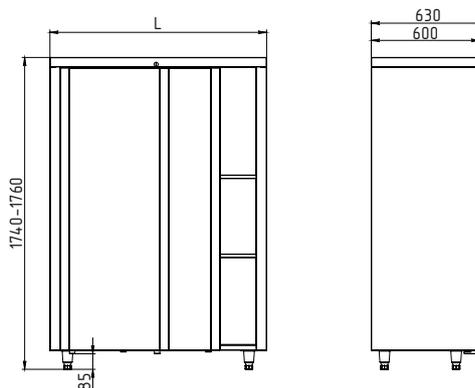
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие поставляется в разобранном виде. Упаковка гофрокартон.

Тип стеллажа	Вместимость		серия ЭКОНОМ	серия СТАНДАРТ	Габариты (ДхШхВ), мм
			Каркас: уголок из оцинкованной стали	Каркас: уголок из нержавеющей стали	
	тарелки	стаканы	Материал полок: хромированная сетка		
настенный	35	1 полка	СКТСК-11КЭ-2М	СКТСН-11КС-2М	900x300x760
	68		СКТСК-21КЭ-2М	СКТСН-21КС-2М	900x300x1110
напольный	102	2 полки	СКТСК-32КЭ-2М	СКТСН-32КС-2М	900x300x2100



## Шкафы кухонные

### Шкаф-купе кухонный (ШКН-К-Н)

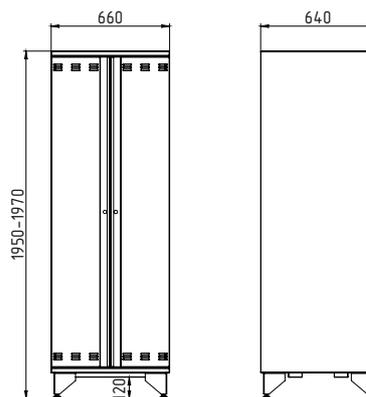


#### Описание:

Шкаф-купе кухонный предназначен для хранения кухонной посуды, инвентаря и продуктов. Шкаф оснащен двумя дверками – купе и сплошными полками. Шкаф изготовлен из нержавеющей стали, имеет регулируемые по высоте ножки. Поставляется в собранном виде.

Длина L, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Материал изготовления: нерж. сталь
1200	600	1740-1760	ШКН-К-Н-1200
1500			ШКН-К-Н-1500

### Шкаф распашной ШКХ-Р-О-660 полки

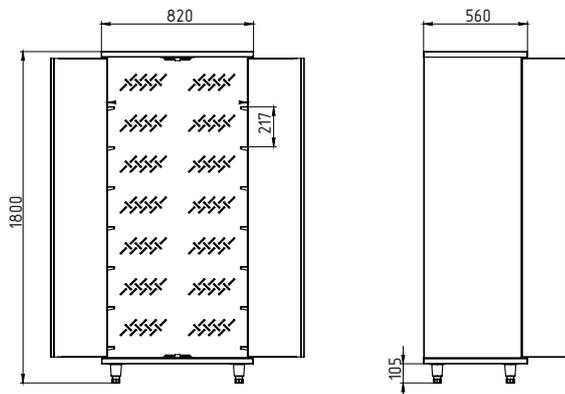


#### Описание:

Шкаф двухстворчатый с распашными дверями. Может использоваться для хранения хлеба, продуктов, инвентаря. В каждой секции по 5 полок из нержавеющей стали. Шкаф изготовлен из стали окрашенной порошковой краской серого цвета. Имеет регулируемые по высоте ножки. Поставляется в собранном виде. Упаковка стрейч пленка.

Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Материал изготовления: сталь окрашенная
660	640	1950-1970	ШКХ-Р-О-660 полки

### Шкаф распашной для хлеба (деревянные лотки) ШКХ-Р-Н-820 лотки



#### Описание:

Шкаф двухстворчатый с распашными дверями. Имеет 7 направляющих для установки хлебных лотков ХЛ (740x450x70 мм.) Лотки в комплект не входят и поставляются отдельно. Шкаф изготовлен из нержавеющей стали, имеет регулируемые по высоте ножки. Задняя стенка имеет вентиляционные отверстия. Поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

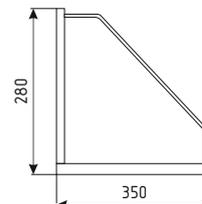
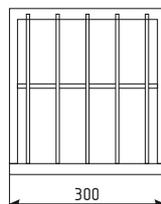
Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Материал изготовления: сталь окрашенная
820	560	1800-1820	ШКХ-Р-Н



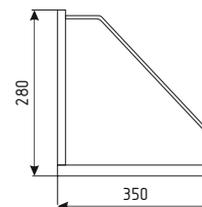
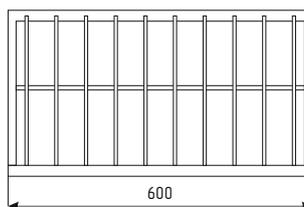
## Полки кухонные

### Полки для кухонных досок

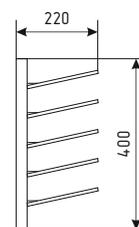
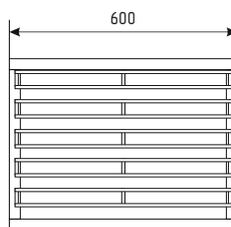
#### Полка для кухонных досок ПКНД-4-Н



#### Полка для кухонных досок ПКНД-9-Н



#### Полка для кухонных досок ПКНД-5-Н



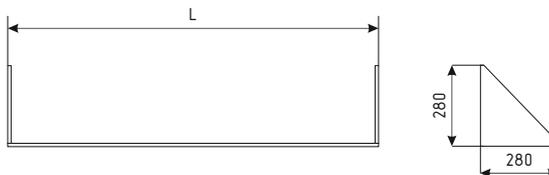
#### Описание:

Предназначена для хранения разделочных досок. Выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430. Полка устанавливается на стену. Поставляется в собранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

Кол-во досок	Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
4	ПКНД-4-Н	300	350	280
5	ПКНД-5-Н	600	220	400
9	ПКНД-9-Н	600	350	280



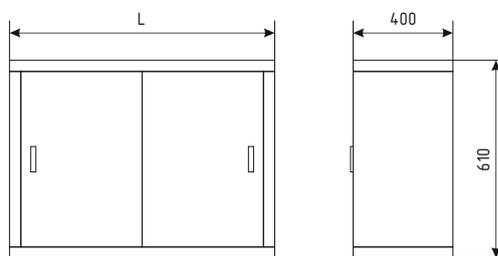
### Полка кухонная открытая ПКО



#### Описание:

Полки кухонные выполнены из нержавеющей стали марки AISI 430. Полка крепится к стене. Поставляется в разобранном виде. Упаковка гофрокартон.

### Полка кухонная закрытая ПКЗ-М



#### Описание:

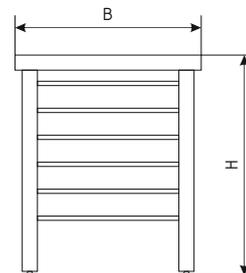
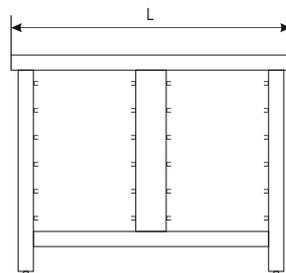
Полка кухонная закрытая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430. Полка оснащена дверцами-купе из пластика белого цвета. Полка устанавливается на стену. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

Тип полки	Артикул	Длина, L, мм	Ширина, мм	Высота, мм
Открытые (ПКО)	ПКО-800x280	800	280	280
	ПКО-900x280	900		
	ПКО-1000x280	1000		
	ПКО-1200x280	1200		
	ПКО-1500x280	1500		
Закрытые (ПКЗ)	ПКЗ-М-800	800	400	610
	ПКЗ-М-900	900		
	ПКЗ-М-1000	1000		
	ПКЗ-М-1200	1200		
	ПКЗ-М-1500	1500		



## Подставки под оборудование и инвентарь

### Подставка для пароконвектомата ПК

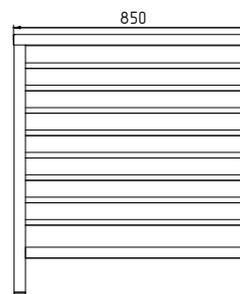
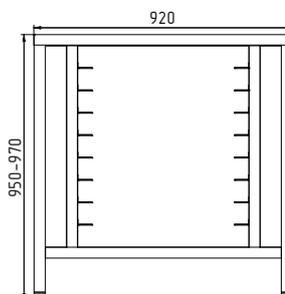
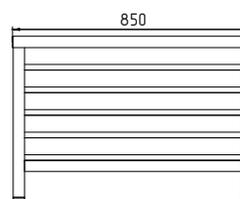
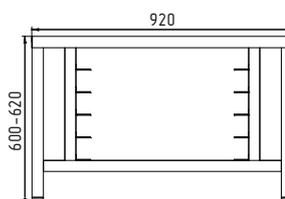
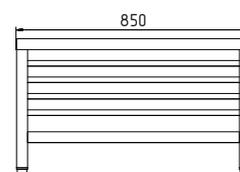
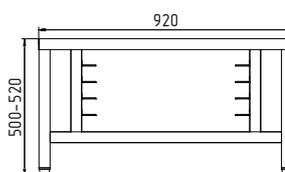


#### Описание:

Подставка предназначена для установки пароконвектоматов. Оснащается направляющими для установки gastronormов GN1/1. Изготавливается из нержавеющей стали AISI430, каркас сварной. Поставляется в собранном виде. Упаковка: стрейч-пленка.

Артикул	Кол-во уровней	Расстояние между уровнями	Длина L, мм	Ширина В, мм	Высота Н, мм
ПК-6В-М	6	85	840	700	910-930
ПК-12	12	65	845	724	716

### Подставка для пароконвектомата ПКМ

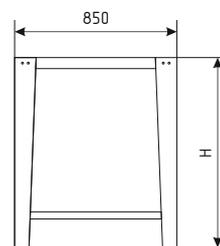
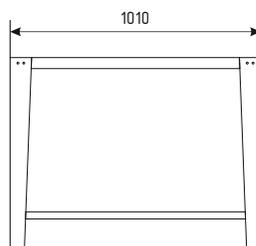


#### Описание:

Подставка предназначена для установки пароконвектоматов. Оснащается универсальными направляющими под пекарские листы размером 600 x 400 мм и gastronormы GN1/1. Изготавливается из нержавеющей стали AISI430, каркас сварной. Поставляется в собранном виде. Упаковка: стрейч-пленка.

Артикул	Кол-во уровней	Масса, кг	Длина L, мм	Ширина В, мм	Высота Н, мм
ПКМ-4	4	19,3	920	850	500(520)
ПКМ-5	5	21,3			600(620)
ПКМ-8	8	27,6			950(970)

### Подставка для печей для пиццы

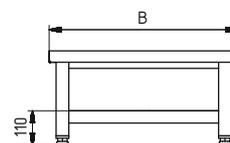
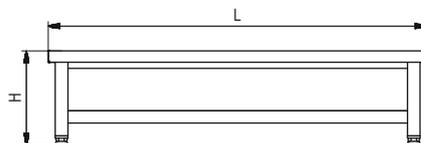


#### Описание:

Подставка предназначена для установки печей для пиццы. Выполнена из стали, окрашенной черной порошковой краской. Поставляется в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Тип	Артикул	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, Н, мм
для одинарной печи 4 пиццы	ПП 4	1010	850	980
для двойной печи 4x4 пиццы	ПП 44			850

### Подтоварник



#### Описание:

**ЭКОНОМ:** каркас (труба 40x40 мм) и столешница выполнены из стали, окрашенной порошковой краской серого цвета.

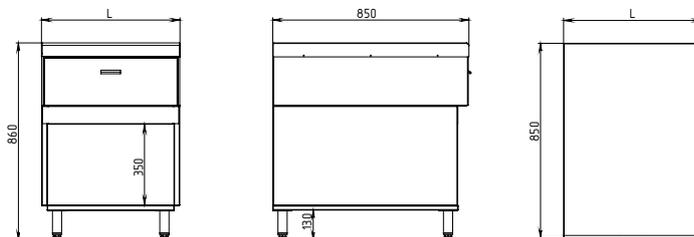
**СТАНДАРТ:** каркас (труба 40x40 мм) выполнены из стали, окрашенной порошковой краской серого цвета, столешница - из нержавеющей стали.

**ПРОФИ:** каркас (труба 40x40 мм) и столешница выполнены полностью из нержавеющей стали.

Все подтоварники оснащаются регулируемыми по высоте ножками. Поставляются в разобранном виде. Упаковка - гофрокартон.

Длина, L, мм	Ширина, В, мм	Высота, Н, мм	серия ЭКОНОМ	серия СТАНДАРТ	серия ПРОФИ
			Каркас: сталь окрашенная	Каркас: окрашенный, столешница из нерж. стали AISI 430	Каркас: полностью из нержавеющей стали AISI 430
400	400	420	ПМО 4/4	ПМК 4/4	ПМН 4/4
1000	600	300	ПМО 10/6	ПМК 10/6	ПМН 10/6
1200			ПМО 12/6	ПМК 12/6	ПМН 12/6
1500	800		ПМО 12/8	ПМК 12/8	ПМН 12/8
			ПМО 15/6	ПМК 15/6	ПМН 15/6

### Вставка для тепловой линии закрытая ВТ-3



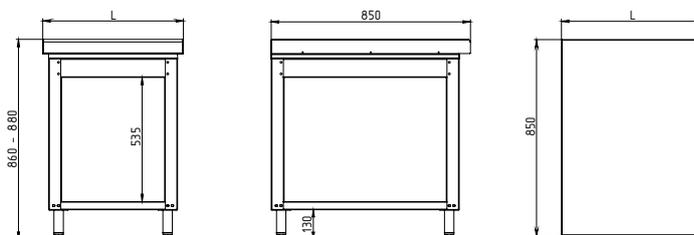
#### Описание:

Вставка для тепловой линии предназначена для совмещения с другим оборудованием линии как промежуточный или завершающий элемент в линии поприготовлению пищи на предприятиях общественного питания.

Верх столешницы изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1,0 мм, передняя часть дверцы ящика и емкость ящика выполнены из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм, остальные элементы корпуса выполнены из оцинкованной стали толщиной 0,8-1,0 мм. Столешница усилена подложкой из ЛДСП. Ящик выдвигается на роликовых направляющих.

\*Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади.

### Вставка для тепловой линии открытая ВТ-О



#### Описание:

Вставка для тепловой линии предназначена для совмещения с другим оборудованием линии как промежуточный или завершающий элемент в линии поприготовлению пищи на предприятиях общественного питания.

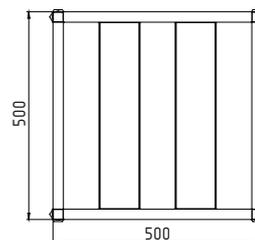
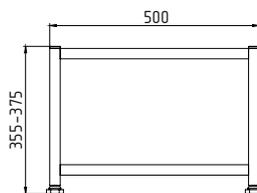
Верх столешницы изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1,0 мм, остальные элементы корпуса выполнены из оцинкованной стали толщиной 0,8-1,0 мм. Столешница усилена подложкой из ЛДСП.

\*Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м<sup>2</sup> площади.

Наименование	Длина, L, мм	Ширина	Высота	Допускаемая нагрузка на столеш., кг/м <sup>2</sup>
ВТ-3-9/4	400	850	860 (880)	100*
ВТ-3-9/5	500			
ВТ-3-9/6	600			
ВТ-3-9/8	800			
ВТ-О-9/4	400	850	860 (880)	100*
ВТ-О-9/5	500			
ВТ-О-9/6	600			
ВТ-О-9/8	800			



### Подставка под котёл

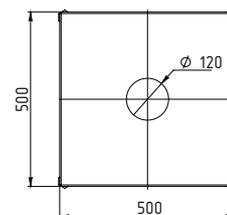
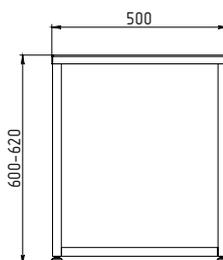


#### Описание:

Используется для установки различного оборудования. Выпускается в 2 вариантах: ПКО-Э (каркас из стальной трубы 25x25 мм, окрашенной порошковой краской серого цвета) и ПКО-С (каркас из нержавеющей стали). Поставляются в собранном виде. Упаковка: стрейч-пленка.

Артикул	Материал	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
ПКО-Э	окраш. сталь	500	500	355-375
ПКО-С	нерж. сталь			

### Подставка под кипятильник

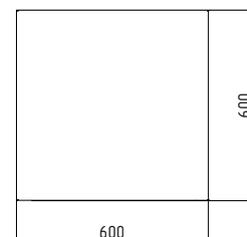
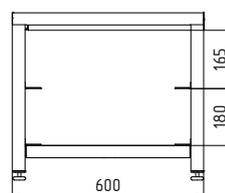
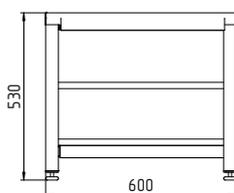


#### Описание:

Используется для установки кипятильника. По центру столешницы расположено отверстие для подключения кипятильника к водопроводу. Каркас выполнен из стальной трубы 25x25 мм, окрашенной порошковой краской серого цвета. Поставляются в собранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

Артикул	Материал	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
ПКИ-О	окраш. сталь	500	500	600-620
ПКИ-Н	нерж. сталь			

### Подставка под посудомоечную машину ППМ



#### Описание:

Подставка под посудомоечные машины предназначена для совместного использования с фронтальными посудомоечными машинами, на предприятиях общественного питания и торговли. Данная модель оснащена столешницей, ножками и направляющими для посудомоечных кассет. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Наименование	Габаритные размеры, мм			Масса, кг, не более
	длина	ширина	высота	
ППМ	600	600	530	15

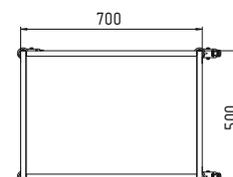
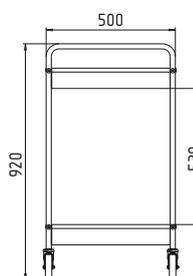
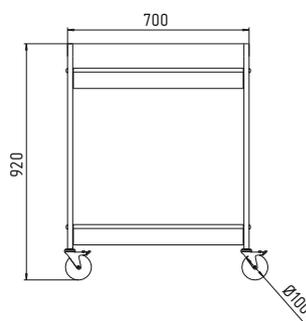
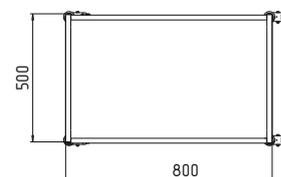
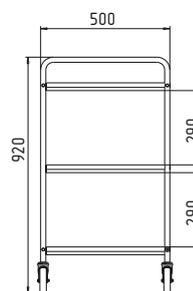
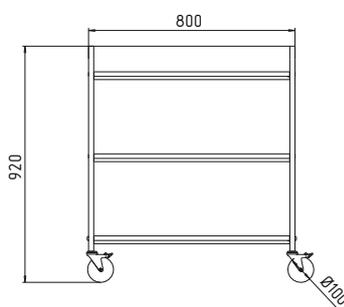
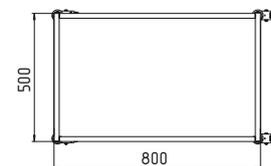
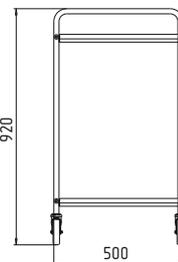
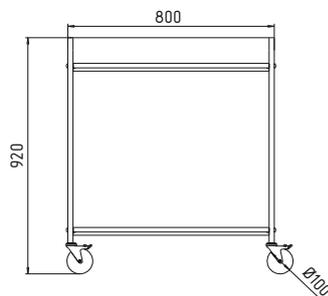


## Тележки

типа ТОО моделей ТОО-2-01, ТОО-3-01

типа ТОН моделей ТОН-2-01, ТОН-3-01

Типа ТОСПб модели ТОСПб-2-01



### Описание:

Тележки официантские типов ТОО и ТОН предназначены для транспортировки сервированных блюд, напитков, кухонного инвентаря, демонстрации различных блюд. Тележка официантская для сбора посуды типа ТОСПб предназначена для транспортировки посуды — чистой и использованной. Тележки официантские являются вспомогательным оборудованием для предприятия общественного питания.

Тележки официантские ТОО-2-01 и ТОО-3-01 имеют сборную конструкцию, изготовленную из стали Ст3 и окрашенную порошковой краской. Держатели выполнены из 2-х труб квадратного сечения 20x20 мм, соединенных между собой с помощью винтов М10x30 полками глубиной 30 мм. Тележка ТОО-2-01 имеет 2 полки. Тележка ТОО-3-01 имеет 3 полки.

Тележки официантские ТОН-2-01 и ТОН-3-01 имеют сборную конструкцию, изготовленную из нержавеющей стали. Держатели выполнены из 2-х труб квадратного сечения 20x20 мм, соединенных между собой с помощью винтов М10x30 полками глубиной 30 мм. Тележка ТОН-2-01 имеет 2 полки. Тележка ТОН-3-01 имеет 3 полки.

Тележка официантская для сбора посуды ТОСПб-2-01 имеет сборную конструкцию, изготовленную из нержавеющей стали. Держатели выполнены из 2-х труб квадратного сечения 20x20 мм, с помощью винтов М10x30 соединенных между собой двумя полками глубиной 80 мм.

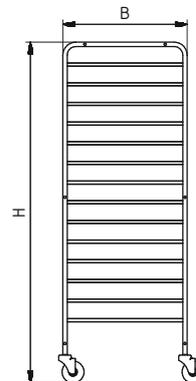
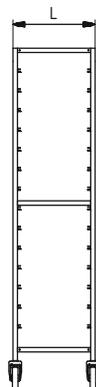
Передвижение тележек осуществляется при помощи четырех поворотных колес, одно из которых имеет тормозное устройство, предотвращающее нежелательное перемещение тележки.

Кол-во полок	Высота борта, мм	Каркас: сталь окрашенная. Полки: сталь окрашенная	Полностью из нерж. стали AISI 430	Габариты (ДхШхВ), мм	Грузоподъемность, кг
2 полки	30	ТОО-2-01	ТОН-2-01	800x500x925	100
3 полки		ТОО-3-01	ТОН-3-01	800x500x925	150
2 полки (для сбора посуды)	80	-	ТОСПб-2-01	700x500x925	100



### Тележки-шпильки

Тележки-шпильки используются для установки и транспортировки гастроемкостей размером GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2, пекарских листов или противней размером 600x400, а также подносов с грязной посудой.



#### Описание:

##### Тележка шпилька ТШ-11

Выполнена из нержавеющей стали, оснащена 4 колесами одно из которых имеет стопор. Имеет 14 уровней. Вмещает 14 гастроемкостей GN 1/1 или 28 гастроемкостей размером GN 1/2. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

##### Тележка шпилька ТШ-21

Выполнена из нержавеющей стали, оснащена 4 колесами одно из которых имеет стопор. Имеет 14 уровней. Вмещает 14 гастроемкостей GN 2/1 или 28 гастроемкостей размером GN 1/1. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

##### Тележка шпилька ТШ-П12

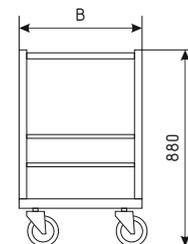
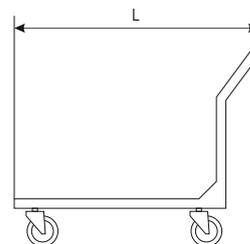
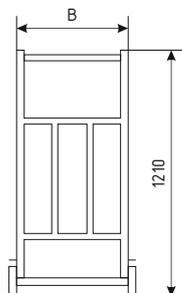
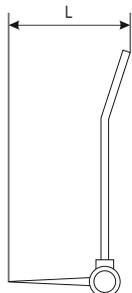
Выполнена из нержавеющей стали, оснащена 4 колесами одно из которых имеет стопор. Имеет 12 уровней, на которых можно разместить пекарские листы или противни размером 600x400 мм. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

##### Тележка шпилька ТШ

Выполнена из нержавеющей стали или стали окрашенной, оснащена 4 колесами одно из которых имеет стопор. Имеет 9 уровней, на которых можно разместить подносы с грязной посудой размером 400...410x310 мм. Конструкция сварная. Упаковка стрейч-пленка.

Артикул	Тип	Кол-во уровней	Расстояние между уровнями, мм	Материал	Длина L, мм	Ширина В, мм	Высота Н, мм
ТШ-11	Для гастроемкостей GN 1/1 и 1/2	14	90	Нержавеющая сталь AISI 430	373	565	1560
ТШ-21	Для гастроемкостей GN 2/1 и 1/1				575	685	
ТШ-П12	Для противней размером 600x400 мм.	12	110		650	430	
ТШ-Н	Для подносов разм. 400...410x310 мм.	9	140	Сталь окрашенная	470	365	1500
ТШ-О							

### Грузовая тележка ТТ-200, ТТ-300, ТТ-500



#### Описание:

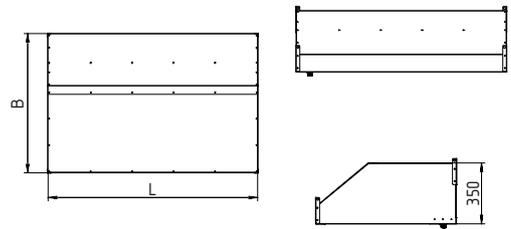
Тележки предназначены для перевозки крупногабаритных тяжелых грузов. В зависимости от грузоподъемности оснащаются двумя или четырьмя колесами. Четырехколесные модели оснащаются стопором на одном колесе. Изготавливаются из стали, окрашенной порошковой краской серого цвета. Поставляются в собранном виде. Упаковка: стрейч-пленка.

Артикул	Грузоподъемность, кг	Кол-во колес	Длина, L, мм	Ширина, В, мм	Высота, мм
ТТ-200	200	2 колеса	580	440	1210
ТТ-300	300	4 колеса	1100	630	880
ТТ-500	500	4 колеса	1530		

## Зонты вытяжные

Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430. Оборудованы фильтрами лабиринтного типа, жирулавливателем и сливным отверстием для санитарной очистки. Могут выпускаться в 3 сериях: зонты пристенные без вентилятора и подсветки (ЗВ-П), зонты пристенные с вентилятором и подсветкой (ЗВэ-П), зонты островные без вентилятора и подсветки (ЗВ-О). Зонты серий ЗВ-П и ЗВ-О могут оборудоваться подсветкой (опция). Поставляются в собранном виде. Упаковка: картонный короб.

### Зонты вытяжные пристенные ЗВ-П



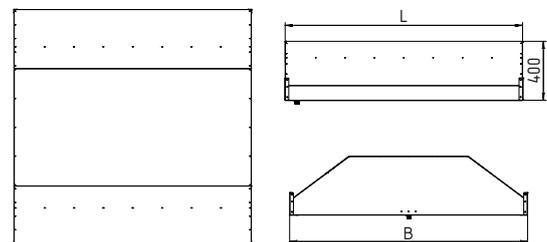
#### Зонты вытяжные пристенные без вентилятора и подсветки

Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
<b>Жирулавливающий лабиринтный фильтр, подсветка (опция)</b>			
ЗВ-П08/08	800	800	350
ЗВ-П09/08	900		
ЗВ-П10/08	1000		
ЗВ-П12/08	1200		
ЗВ-П14/08	1400	900	
ЗВ-П09/09	900		
ЗВ-П10/09	1000		
ЗВ-П12/09	1200		
ЗВ-П14/09	1400	1000	
ЗВ-П10/10	1000		
ЗВ-П12/10	1200		
ЗВ-П14/10	1400		
ЗВ-П16/10	1600	1200	
ЗВ-П12/12	1200		
ЗВ-П14/12	1400		
ЗВ-П16/12	1600		

#### Зонты вытяжные пристенные с вентилятором и подсветкой

Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
<b>Жирулавливающий лабиринтный фильтр</b>			
ЗВэ-П09/08	900	800	350
ЗВэ-П10/08	1000		
ЗВэ-П12/08	1200		
ЗВэ-П14/08	1400		
ЗВэ-П09/09	900	900	
ЗВэ-П10/09	1000		
ЗВэ-П12/09	1200		
ЗВэ-П14/09	1400		

### Островные зонты ЗВ-О



#### Зонты вытяжные островные без вентилятора и подсветки

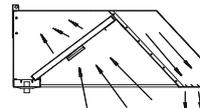
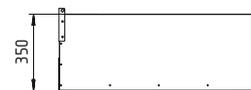
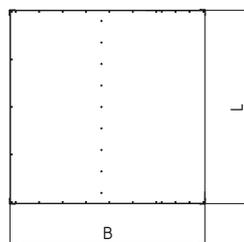
Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
<b>Жирулавливающий лабиринтный фильтр</b>			
ЗВ-О09/12	900	1200	400
ЗВ-О12/12	1200		
ЗВ-О14/12	1400		
ЗВ-О18/12	1800		
ЗВ-О16/16	1600	1600	
ЗВ-О18/16	1800		
ЗВ-О20/16	2000		
ЗВ-О20/20	2000		



## Зонты приточно-вытяжные

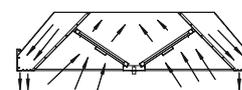
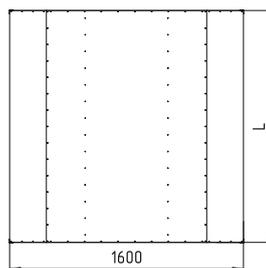
Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430. Предназначен для дополнительного подвода воздуха в помещение и эффективного удаления избыточного тепла, влаги, продуктов сгорания и улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов на предприятиях общественного питания. Оборудованы фильтрами лабиринтного типа, жиросушительным устройством и герметичным поддоном, куда стекает масло, жир, вода с фильтров. Поддон оснащен пластиковым отводом для слития масла, жира, воды с фильтра. Поставляются в собранном виде. Зонты должны подключаться к вентиляционной системе с выносным вентилятором. Упаковка: картонный короб.

### Зонт приточно-вытяжной пристенный ЗПВ-П



Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Масса, кг
<b>Жиросушительный лабиринтный фильтр</b>				
ЗПВ-П08/08	800	800	350	23
ЗПВ-П09/08	900			24
ЗПВ-П10/08	1000			26
ЗПВ-П12/08	1200			31
ЗПВ-П14/08	1400			35
ЗПВ-П09/09	900	900		24
ЗПВ-П10/09	1000			27
ЗПВ-П12/09	1200			33
ЗПВ-П14/09	1400	36		
ЗПВ-П10/10	1000	1000		31
ЗПВ-П12/10	1200			35
ЗПВ-П16/10	1600	1200		45
ЗПВ-П12/12	1200			39
ЗПВ-П16/12	1600			50

### Зонт приточно-вытяжной островной ЗПВ-О



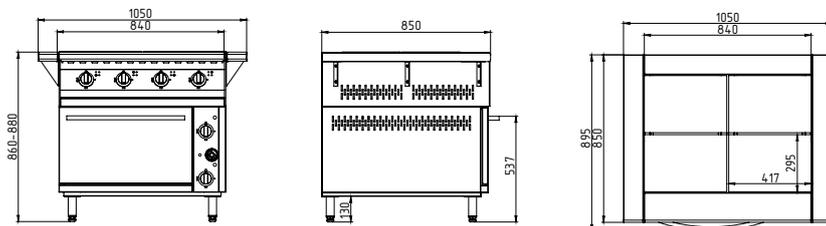
Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Масса, кг
<b>Жиросушительный лабиринтный фильтр</b>				
ЗПВ-О10/16	1000	1600	400	47
ЗПВ-О14/16	1400			59,5
ЗПВ-О16/16	1600			69
ЗПВ-О20/16	2000	80		
ЗПВ-О10/18	1000	1800		49
ЗПВ-О11/18	1100			54,2
ЗПВ-О14/18	1400			64
ЗПВ-О20/18	2000	86		
ЗПВ-О17/20	1700	2000		83
ЗПВ-О10/22	1000	2200		61,5
ЗПВ-О12/22	1200			67
ЗПВ-О14/22	1400			72,2
ЗПВ-О17/22	1700			83,5
ЗПВ-О20/22	2000			98,5



## Плиты электрические

Плита электрическая (ПЭП) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкочтучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

### Плиты электрические ПЭП-0,48-ДШ-01



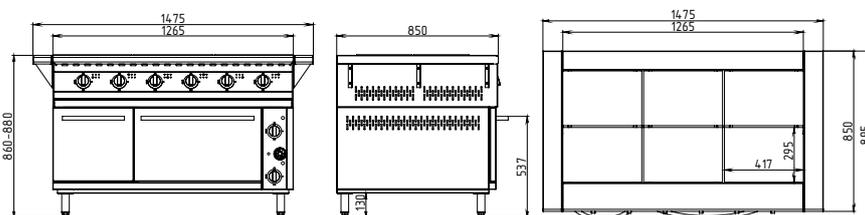
#### Описание:

Плита оснащена 4 чугунными конфорками общей площадью 0,48 м<sup>2</sup>. Мощность 3 кВт. Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 530x470 мм. В комплекте 2 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенев. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,48-ДШ-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,48-ДШ-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

### Плита электрическая ПЭП-0,72-ДШ-01



#### Описание:

Плита оснащена 6 чугунными конфорками общей площадью 0,72 м<sup>2</sup>. Мощность 3 кВт. Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 530x470 мм. Плита оборудована отсеком для хранения инвентаря, размером 460x720x470 мм. В комплекте 2 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенев. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

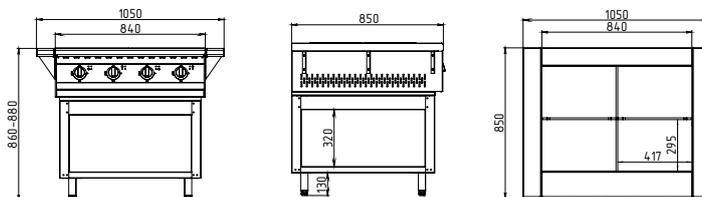
**ПЭП-0,72-ДШ-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,72-ДШ-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

Наименование параметра	ПЭП-0,48-ДШ-01	ПЭП-0,48-ДШ-Н-01	ПЭП-0,72-ДШ-01	ПЭП-0,72-ДШ-Н-01
Общая площадь конфорок, м2	0,48		0,72	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,8		22,8	
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт	4,8		4,8	
Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм	538x535x290		538x535x290	
Габариты (ДхШхВ), мм	840(1050)x850(895)x860-880		1265(1475)x850(895)x860-880	
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм	960x950x990		1300x950x990	
Масса, кг	131		178	



### Плиты электрические ПЭП-0,48-01



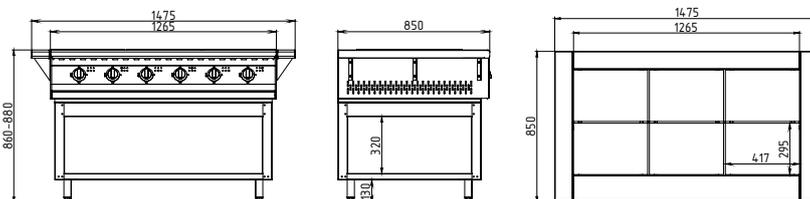
#### Описание:

Плита оснащена четырьмя чугунными конфорками общей площадью 0,48 м<sup>2</sup>. Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемым по высоте ножками. В комплекте с подставкой, подставка поставляется в разобранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,48-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,48-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

### Плита электрическая ПЭП-0,72-01



#### Описание:

Плита оснащена шестью чугунными конфорками общей площадью 0,72 м<sup>2</sup>. Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемым по высоте ножками. В комплекте с подставкой, подставка поставляется в разобранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

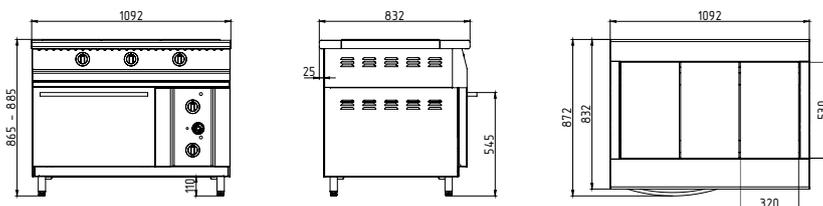
**ПЭП-0,72-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,72-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

Наименование параметра	ПЭП-0,48-01	ПЭП-0,48-Н-01	ПЭП-0,72-01	ПЭП-0,72-Н-01
Общая площадь конфорок, м <sup>2</sup>	0,48		0,72	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12		18	
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт	-		-	
Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм	-		-	
Габариты (ДхШхВ), мм	840(1050)х850(895)х860-880		1265(1475)х850(895)х860-880	
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм	970х1000х1095		1390х1010х1100	
Масса, кг	90		129	



### Плиты электрические ПЭП-0,51М-ДШ



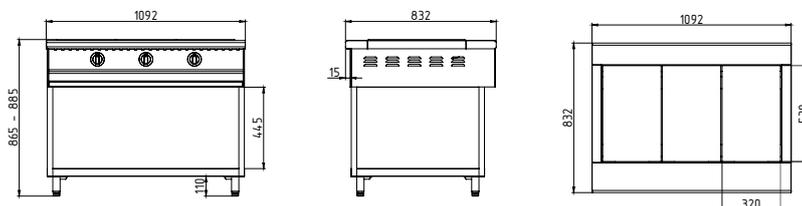
#### Описание:

Плита оснащена тремя чугунными конфорками общей площадью 0,51 м<sup>2</sup>. Жарочный шкаф имеет 4 уровня для противней размером 570x470 мм. В комплекте идут 2 противня из черного металла размером 570x470x40 мм. Жарочный шкаф имеет раздельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенев. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,51М-ДШ** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,51М-ДШ-Н** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

### Плита электрическая ПЭП-0,51М



#### Описание:

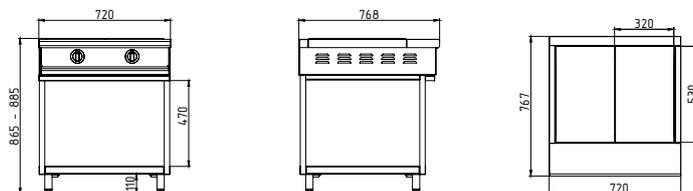
Плита оснащена тремя чугунными конфорками общей площадью 0,51 м<sup>2</sup>. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,51М** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

Наименование параметра	ПЭП-0,51М-ДШ	ПЭП-0,51М-ДШ-Н	ПЭП-0,51М
Общая площадь конфорок, м2	0,51		0,51
Номинальная потребляемая мощность, кВт	17		12
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт	5		-
Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм	508x340x645		-
Габариты (ДхШхВ), мм	1095x860x860-880		1095x830x865-885
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм	1100x880x850		1100x880x850
Масса, кг	196		108



### Плита электрическая ПЭП-0,34М

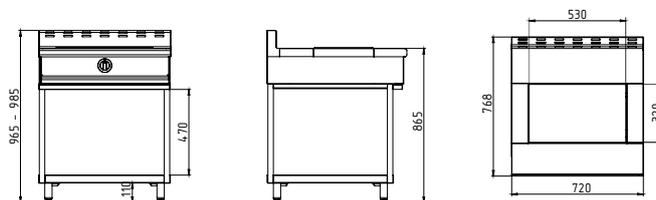


#### Описание:

Плита оснащена двумя чугунными конфорками общей площадью 0,34 м<sup>2</sup>. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,34М** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

### Плита электрическая ПЭП-0,17М



#### Описание:

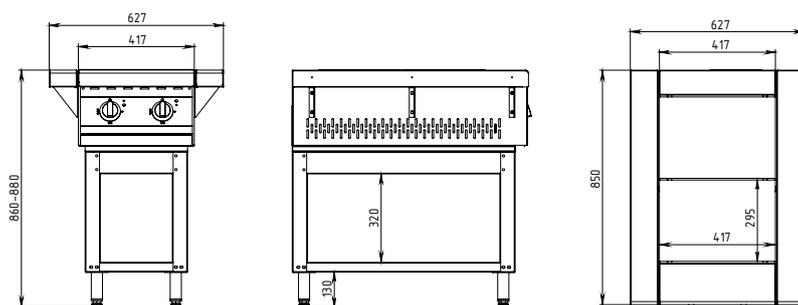
Плита оснащена одной чугунной конфоркой общей площадью 0,17 м<sup>2</sup>. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

**ПЭП-0,17М** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

Наименование параметра	ПЭП-0,34М	ПЭП-0,17М
Общая площадь конфорок, м <sup>2</sup>	0,34	0,17
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8	4
Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов жарочного шкафа, кВт	-	-
Внутренние размеры камеры, мм, не более (ДхШхВ), мм	-	-
Габариты (ДхШхВ), мм	725x770x840-860	720x770x950-970
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм	750x780x850	730x770x850
Масса, кг	81	56



### Плита электрическая ПЭП-0,24-01



#### Описание:

Плита оснащена двумя чугунными конфорками общей площадью 0,24 м<sup>2</sup>. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Плита поставляется в разобранном виде с подставкой на поддоне, упакованная в гофрокартон.

**ПЭП-0,24-01** лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

**ПЭП-0,24-Н-01** корпус плиты выполнен полностью из нержавеющей стали.

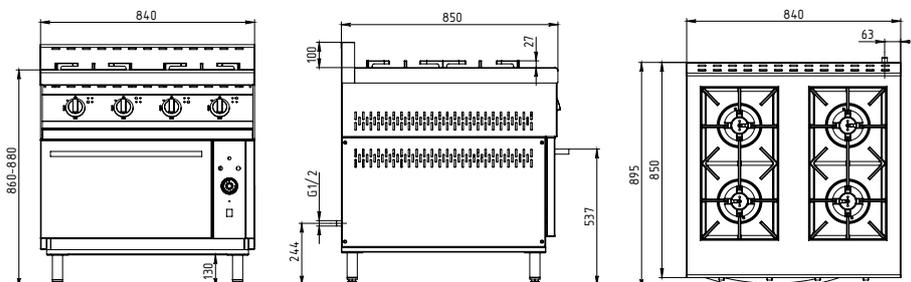
Наименование параметра	ПЭП-0,24-01	ПЭП-0,24-Н-01
Количество конфорок	2	
Номинальное напряжение, В	400	
Общая площадь конфорок, м <sup>2</sup>	0,24±0,02	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6	
Габариты (ДхШхВ), мм	417(627)х850х860-880	
Масса, кг	55	



## Плиты газовые

Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

### Плита газовая ПГ-4Д-01



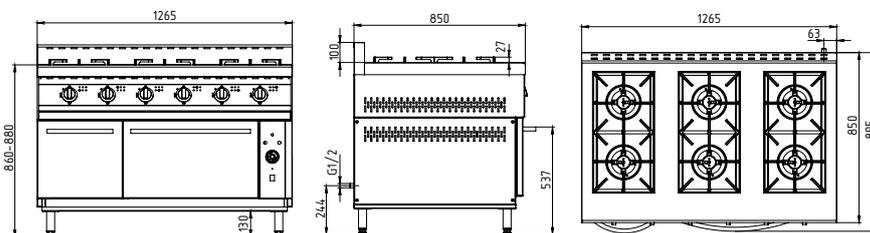
#### Описание:

Плита газовая 4-х конфорочная с жарочным шкафом ПГ-4Д-01 (840x850(895)x860(960) мм, 20 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.

Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

### Плита газовая ПГ-6Д-01



#### Описание:

Плита газовая 6-ти конфорочная с жарочным шкафом ПГ-6Д-01(1265x850(895)x860(960)мм, 27 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья и варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд в духовке на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

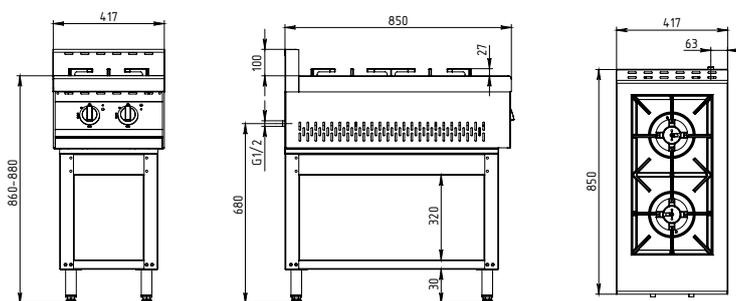
Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.

Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

Наименование параметра	ПГ-4Д-01	ПГ-6Д-01
Число горелок стола	4	6
Мощность горелок стола, кВт	4x3,5	6x3,5
Мощность духового шкафа, кВт	6	6
Время разогрева жарочной камеры до рабочей температуры 240, мин	30	30
Максимальная температура воздуха жарочной камере, °С не менее	280	280
Внутренние размеры камеры, мм	538 x 535 x 290	538 x 535 x 290
Номинальное напряжение, В	220	220
Номинальная частота тока, Гц	50	50
Габаритные размеры, мм	840 x 850 (895) x 860 (960)	1265 x 850 (895) x 860 (960)
Масса, кг не более	120	165



### Плита газовая ПГ-2-01

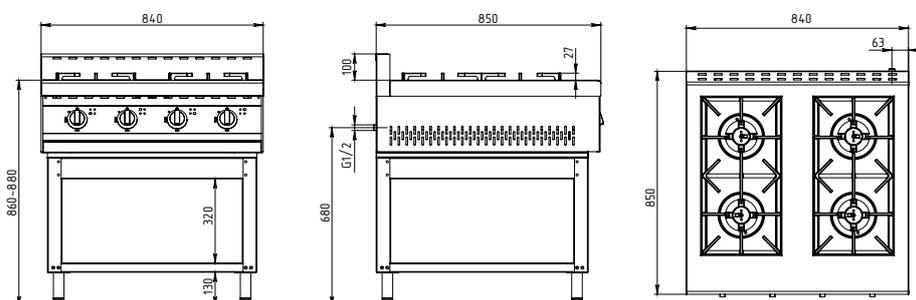


#### Описание:

Плита газовая 2-х конфорочная без жар. шкафа ПГ-2-01 (415x850x860x(960) мм) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий

Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе. Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

### Плита газовая ПГ-4-01



#### Описание:

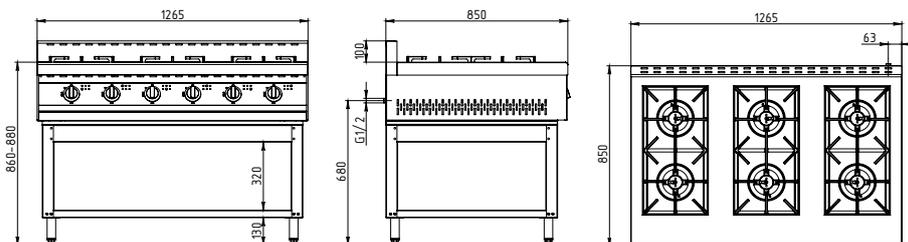
Плита газовая 4-х конфорочная без жар. шкафа ПГ-4-01 (840x850x860 (960)мм , 14 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе. Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

Наименование параметра	ПГ-4-01	ПГ-2-01
Число горелок стола	4	2
Мощность горелок стола, кВт	4x3,5	2x3,5
Расход газа общий, м <sup>3</sup> /ч (природный газ)	1,504	0,752
Расход газа общий, кг/ч (сжиженный газ)	1,104	0,552
Номинальное напряжение, В	220	220
Номинальная частота тока, Гц	50	50
Габаритные размеры, мм	840 x 850 x 860 (960)	415 x 850 x 860 (960)
Масса, кг не более	46	35



### Плита газовая ПГ-6-01



#### Описание:

Плита газовая 6-ти конфорочная без жар. шкафа ПГ-6-01 (1265x850x860 (960) мм, 21кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе. Соответственно комплектуется двумя комплектами жиклеров.

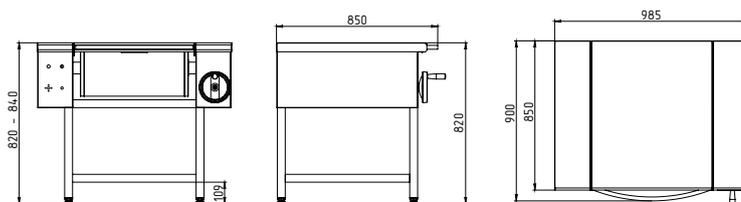
Наименование параметра	ПГ-6-01
Число горелок стола	6
Мощность горелок стола, кВт	6x3,5
Расход газа общий, м <sup>3</sup> /ч (природный газ)	2,256
Расход газа общий, кг/ч (сжиженный газ)	1,656
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм	1265 x 850 x 860 (960)
Масса, кг не более	74



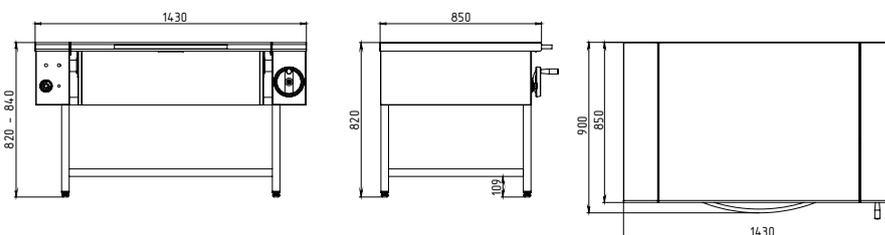
## Сковорода электрическая

Сковороды электрические СЭП предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов методом жарки, тушения и пассерования на предприятиях общественного питания.

### Сковорода электрическая СЭП-0,25-М



### Сковорода электрическая СЭП-0,45-М



#### Описание:

Передняя и верхняя часть сковороды выполнены из нержавеющей стали, остальные части и каркас из стали окрашенной порошковой краской серого цвета. Чаша выполнена из чугуна. Жарочная поверхность автоматически поддерживает заданную температуру от 20 до 275 С. Оснащена аварийным предохранителем от перегрева свыше 300 С. Оборудована механизмом подъема и опускания чаши с помощью вращающейся рукоятки. Сковорода оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	СЭП-0,25-М	СЭП-0,45-М
Объем чаши, л	35	65
Номинальная мощность, кВт	6	12
Номинальное напряжение, В	380В	380В
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	985x850(900)x820-840	1430x850(900)x820-840
Масса, кг	150	208



## Шафы жарочные

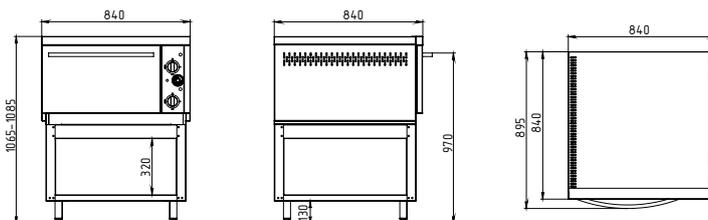
Шаф жарочный предназначен для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Шафы жарочные, в зависимости от используемых материалов, выпускаются в двух вариантах исполнения ШЭЖП и ШЭЖП-Н.

**ШЭЖП** - лицевая часть корпуса шкафа выполнена из нержавеющей стали, боковые и задняя стенки, а также подставка выполнены из оцинкованной стали. Внутренняя камера духового шкафа выполнена из черного металла.

**ШЭЖП-Н** - корпус шкафа, а также подставка выполнены полностью из нержавеющей стали. Внутренняя камера духового шкафа выполнена из черного металла.

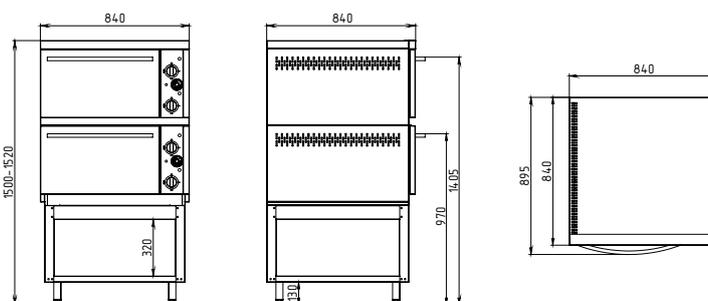
### Шаф жарочный ШЭЖП-1



#### Описание:

Жарочный шкаф ШЭЖП-1 имеет 4 уровня для противней размером 540x470 мм или габаритностей GN1/1. Расстояние между уровнями — 60 мм. В комплекте идут 2 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным терморегулятором от перегрева свыше 300 С. Шкаф установлен на подставку.

### Шаф жарочный ШЭЖП-2



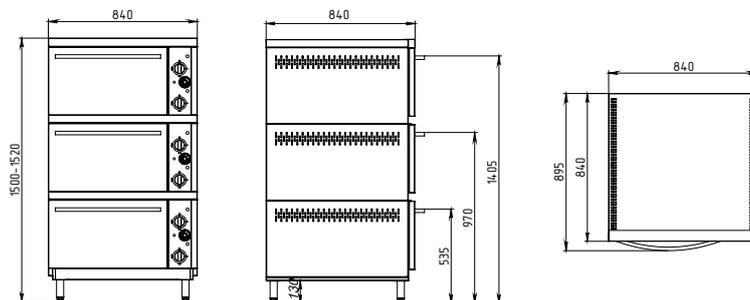
#### Описание:

Жарочный шкаф ШЭЖП-2 имеет 2 секции в каждой из которых по 4 уровня для противней размером 540x470 мм или габаритностей GN1/1. Расстояние между уровнями — 60 мм. В комплекте идут 4 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным терморегулятором от перегрева свыше 300 С. Шкаф установлен на подставку.

Наименование параметра	ШЭЖП-1	ШЭЖП-1-Н	ШЭЖП-2	ШЭЖП-2-Н
Кол-во функциональных емкостей, шт	2		4	
Номинальная мощность, кВт	4,8		9,6	
Номинальное напряжение, В	220В		380В	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	840x840(895)x1065-1085		840x840(895)x1500-1520	
Масса, кг	80		130	



### Шкаф жарочный ШЭЖП-3



#### Описание:

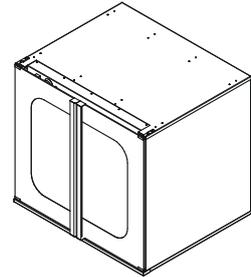
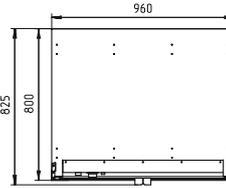
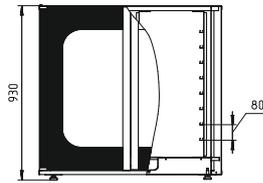
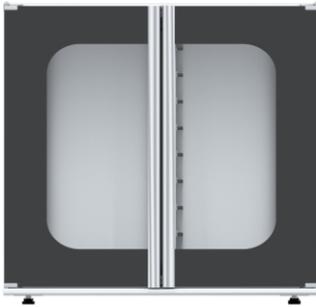
Жарочный шкаф ШЭЖП-3 имеет 3 секции в каждой из которых по 4 уровня для противней размером 540x470 мм или габаритных емкостей GN1/1. Расстояние между уровнями — 60 мм. В комплекте идут 6 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенов. Шкаф автоматически поддерживает заданную температуру от 50 до 300 С. Жарочный шкаф оснащен аварийным терморегулятором от перегрева свыше 300 С. Шкаф оснащается регулируемыми по высоте ножками.

Наименование параметра	ШЭЖП-3	ШЭЖП-3-Н
Кол-во функциональных емкостей, шт	6	
Номинальная мощность, кВт	14,4	
Номинальное напряжение, В	380В	
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	840x840(895)x1500-1520	
Масса, кг	168	

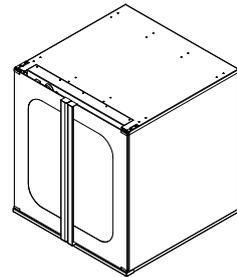
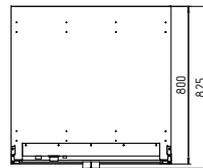
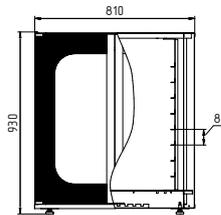
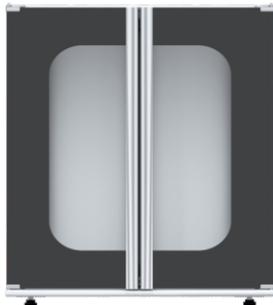


## Шкаф расстоечный

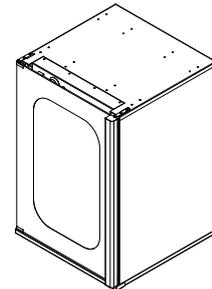
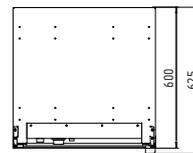
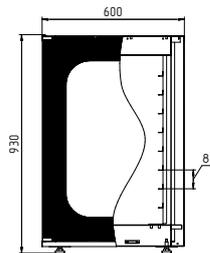
### Шкаф расстоечный ШР-930-16(2,0)



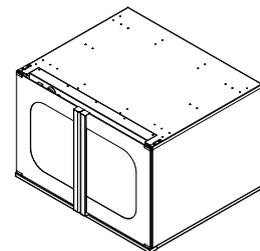
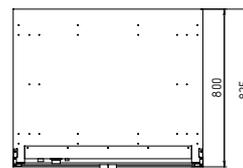
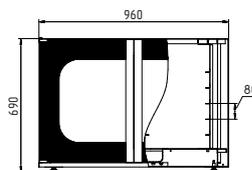
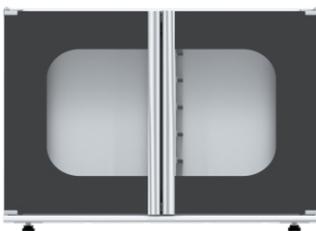
### Шкаф расстоечный ШР-930-8К (2,0)



### Шкаф расстоечный ШР-930-8 (2,0)



### Шкаф расстоечный ШР-690-10 (2,0)



#### Описание:

Расстоечный шкаф предназначен для расстойки тестовых заготовок перед выпечкой на предприятиях общественного питания, самостоятельно или в составе технологических линий. Корпус расстоечного шкафа изготовлен из нержавеющей стали, дверцы стеклянные. Комплектуется гастроёмкостью для воды GN 1/1(GN1/2) 65мм. Имеется возможность регулировки направляющих под противни 400x600 мм и под гастроёмкости GN 1/1 на узкой расстойке направляющие регулируются под противни 442x325 мм и под гастроёмкости GN 2/3.

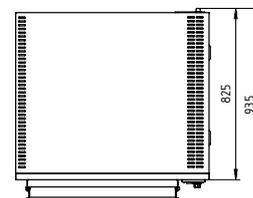
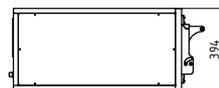
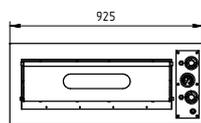
Расстоечный шкаф поставляется на деревянный поддон, обтянут стрейч-пленкой и упакован в картонный короб.

Наименование параметра	ШР-930-16 (2,0)	ШР-930-8К (2,0)	ШР-930-8 (2,0)	ШР-690-10 (2,0)
Номинальное напряжение, В	230			
Номинальная частота тока, Гц	50			
Номинальная мощность, кВт	2,0			
Время разогрева расстоечного шкафа до рабочей температуры 40 °С, мин, не более	30	27	20	20
Максимальная температура воздуха расстоечного шкафа, °С не менее	60			
Пределы регулирования температуры расстоечного шкафа, °С	(+30 - +60)±5			
Количество уровней, шт.	16	8	8	10
Расстояние между уровнями, мм	80			
Размер противня (гастр.)*	600x400 (GN 1/1)		442x325 (GN 2/3)	600x400 (GN 1/1)
Габаритные размеры, мм (ДхШхВ)	960x800x930	810x800x930	600x600x930	960x800x690
Масса шкафа, кг не более	65	55	39	57

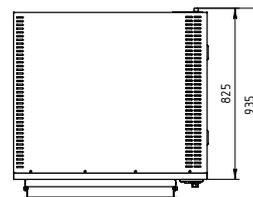
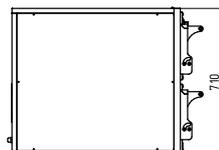
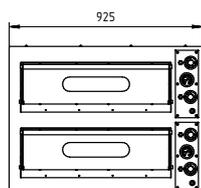


## Печь для пиццы

### Печь для пиццы ЭПП-4



### Печь для пиццы ЭПП-44



#### Описание:

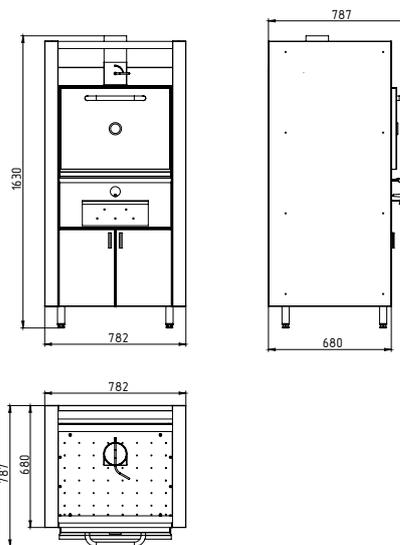
Печь электрическая для пиццы предназначена для выпечки пиццы (одновременно четырёх пицц диаметром по 33 см или одной пиццы диаметром 50 см, в 1 модуле) и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Печь изготовлена: лицевая часть - нержавеющая сталь, корпус - окрашенная оцинкованная сталь, камера - нержавеющая сталь. Комплектуется шамотным камнем в каждой камере. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	ЭПП-4	ЭПП-44
Номинальная потребляемая мощность печи, кВт	5	10
Номинальное напряжение, В	400	
Род тока	3N~	
Номинальная частота тока, Гц	50	
Количество секций печи	1	2
Внутренние размеры камеры, мм, (ДхШхВ)	660x660x130	
Диапазон регулирования температуры печи, °С	60-400±8%	
Количество ТЭНов, шт.	6	12
Размер шамотного камня, мм	660x330x25	
Габаритные размеры, мм (длина x ширина/ширина с ручкой x высота)	925x825/935x394	925x825/935x710

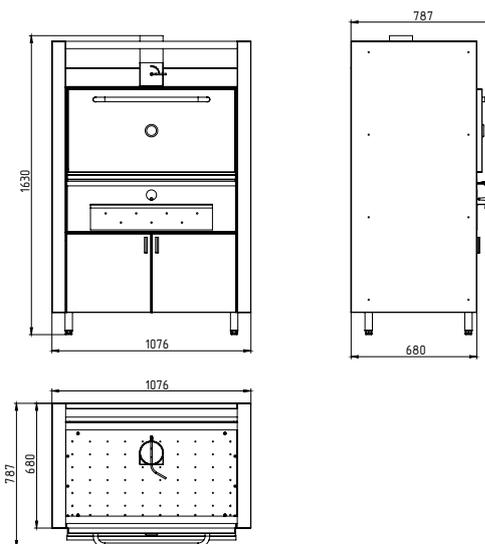


## Гриль-Мангал

### Гриль-мангал «ПМ-0,25»



### Гриль-мангал «ПМ-0,45»



#### Описание:

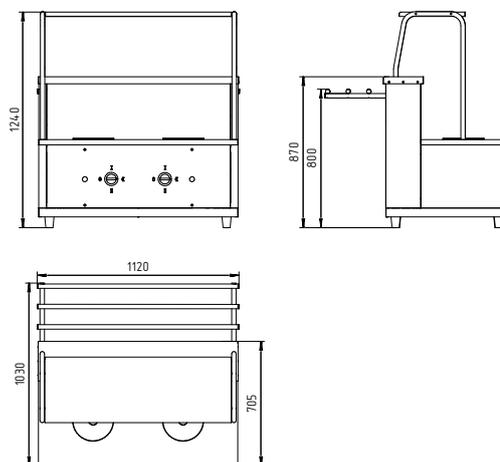
Гриль-мангал предназначен для жарки мяса, овощей, грибов и др. на углях. Он совмещает в себе преимущества закрытой печи и мангала. Работает только на древесном угле. Можно использовать в закрытых помещениях. Гриль-мангал имеет вид герметичной камеры. Камера изготовлена из жаростойкой стали толщиной 5 мм. Лицевая рамка сделана из жаростойкой нержавеющей стали толщиной 5 мм. Внутри камеры имеются направляющие для решетки и подставки под шампура (в комплект поставки не входит). В нижней части камеры установлен ящик для золы. Выше ящика есть дефлектор подачи воздуха, поворачивая ручку, можно добавлять или убавлять приток воздуха. Наверху на камере есть шибер с искрогасителем. Шибер применяется для регулировки воздуха. Искрогаситель имеет лабиринтную форму для задержания искр и копоти. Жарочная камера установлена на сварном каркасе и обшита нержавеющей панелями. На передней части двери имеется термометр, который показывает температуру в камере. Для транспортировки гриль-мангал установлен на деревянный поддон, обтянут пленкой-стрейч, упакован в картонный короб и оббит деревянным ящиком. Решетка, подставка под шампура, ограждение углей уложены во внутрь.

Наименование параметра	ПМ-0,25	ПМ-0,45
Размер решетки, мм	545x480	840x480
Часовая производительность, кг	60	90
Максимальная загрузка угля, кг	8	10
Время розжига, мин.	30	35
Температура в печи, °С	250-400	250-400
Внутренние размеры камеры, мм	550x505x420	845x505x420
Габаритные размеры, мм	782x787x1630(1650)	1076x787x1630(1650)
Масса, кг	140	175

## Линия раздачи

В зависимости от используемых материалов линия раздачи выпускается в двух сериях: Лира-Профи и Лира-Профи Эко. Серия Лира-Профи: все элементы корпуса выполнены из нержавеющей стали. Серия Лира-Профи Эко: боковые, а так же передняя и задняя части корпуса изготовлены из окрашенной оцинкованной стали, а верхняя часть столешницы, направляющие для подносов и полки со стойками - из нержавеющей стали. Направляющие для подносов входят в комплект поставки.

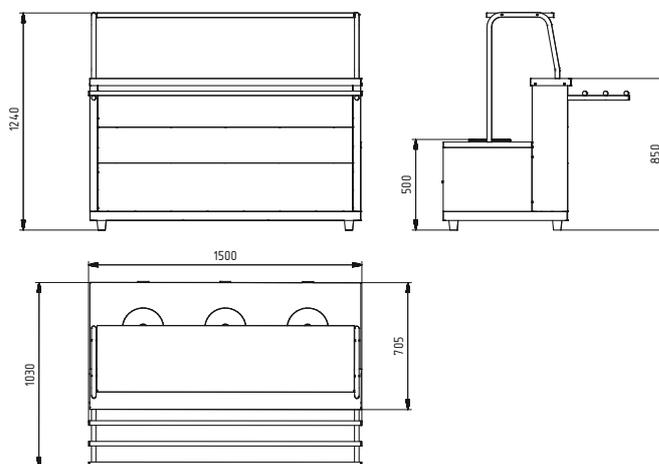
### Мармит первых блюд МЭП-1Б/ЛП



#### Описание:

Оснащен 2 электрическими конфорками. Каждая конфорка имеет 3 уровня нагрева. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Используется для разогрева 1-х блюд. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

### Мармит первых блюд МЭП-1Б/ЛП-1500

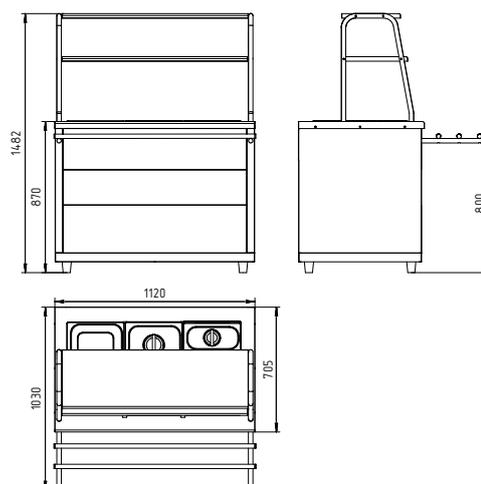


#### Описание:

Оснащен 3 электрическими конфорками. Каждая конфорка имеет 3 уровня нагрева. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Используется для разогрева 1-х блюд. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	МЭП-1Б/ЛП		МЭП-1Б/ЛП-1500	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Тип	1 блюдо			
Кол-во конфорок/емкостей	2		3	
Тип обогрева	Электрическая конфорка			
Потребляемая мощность, кВт	2,12		3,18	
Подключение	400/230В			
Размеры (ДхШхВ)	1120x705(1030)x870(1240)		1500x705(1030)x870(1240)	
Вес, кг	60		86	

### Мармит вторых блюд МЭП-2Б/ЛП



#### Описание:

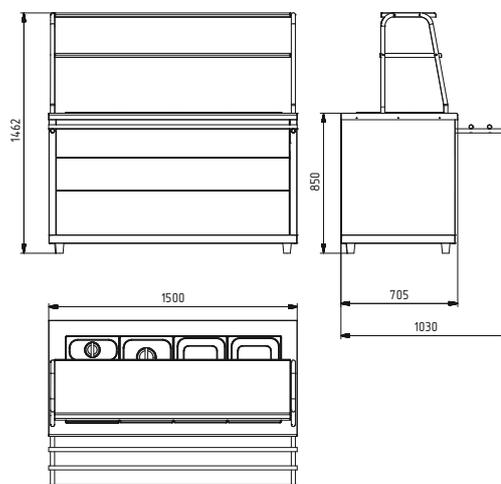
##### Мармит 2 блюд

Оснащен 6 гастроемкостями с крышками глубиной 150 мм. Гастроемкости входят в комплект. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 85 С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

##### Мармит 2 блюд паровой

Оснащен 6 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Способ обогрева – горячий пар. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 85 С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

### Мармит вторых блюд МЭП-2Б/ЛП



#### Описание:

##### Мармит 2 блюд

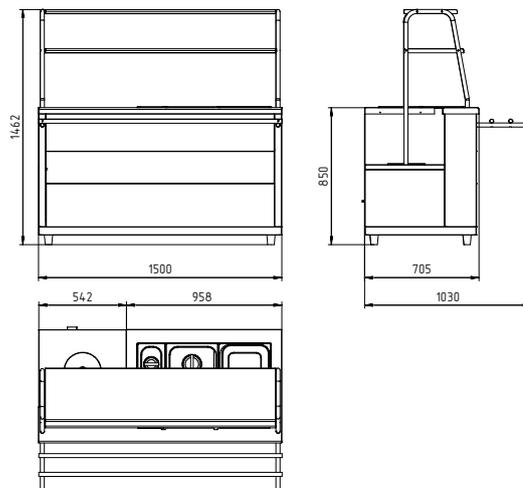
Оснащен 7 гастроемкостями с крышками глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 85 С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

##### Мармит 2 блюд паровой

Оснащен 7 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Способ обогрева – горячий пар. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 85 С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	МЭП-2Б/ЛП		МЭП-2БП/ЛП		МЭП-2Б/ЛП-1500		МЭП-2БП/ЛП-1500	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко	Лира-Профи	Лира-Профи Эко	Лира-Профи	Лира-Профи Эко	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Тип	2 блюд				2 блюд			
Кол-во конфорок/емкостей	6 гастроемкостей				7 гастроемкостей			
Тип обогрева	Сухой		Паровой		Сухой		Паровой	
Потребляемая мощность, кВт	1,2				1,6			
Подключение	230В				230В			
Размеры (ДхШхВ)	1120x705(1030)x870(1482)				1500x705(1030)x1462(1482)			
Вес, кг	62				65			

### Мармит 1-х и 2-х блюд МЭП-1-2Б/ЛП

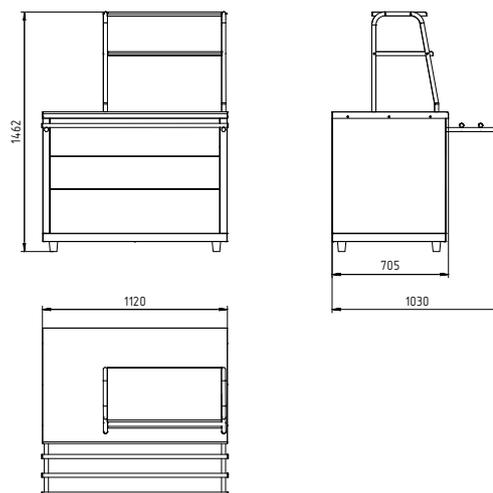


#### Описание:

Время разогрева до рабочей температуры (не более): 25 мин. Имеет одну конфорку для налитной посуды и паровую ванну с набором из 5 гасстроемкостей (с крышками): 1х(GN1/1х150), 2х(GN1/2х150), 2х(GN1/4х150). В основании корпуса установлена полка для инвентаря. Мармит оснащается двумя полками для тарелок, направляющими для подносов, регулируемые по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон и деревянная обрешетка.

Наименование параметра	МЭП-1-2Б/ЛП	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Тип	1 блюдо и 2 блюда	
Кол-во конфорок/емкостей	1 конф., 5 гасстр.	
Потребляемая мощность, кВт	3,06	
Подключение	230/400В	
Размеры (ДхШхВ)	1500х705(1030)х1462	
Вес, кг	85	

### Стол нейтральный для горячих напитков СН-ГН/ЛП



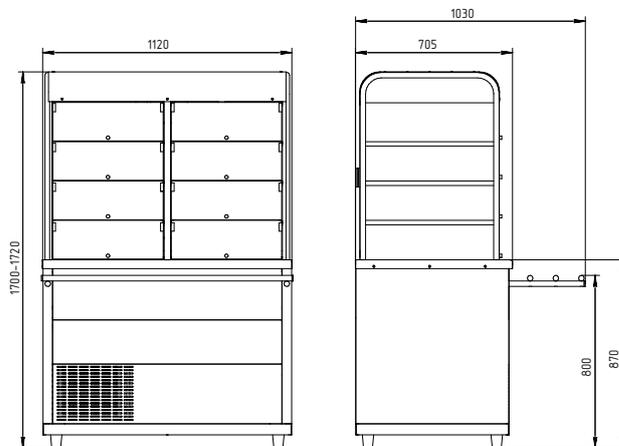
#### Описание:

Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Со стороны персонала закреплена розетка (16А) для подключения оборудования суммарной мощностью не более 3 кВт. Двойная полка над столом имеет площадь выкладки 0,46 м<sup>2</sup>. Оснащается двумя полками для тарелок, направляющими для подносов и регулируемые по высоте ножками.

Наименование параметра	СН-ГН/ЛП	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Подключение	230В	
Размеры (ДхШхВ)	1120х705(1030)х1462	
Вес, кг	54	

Стол охлаждаемый предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и раздачи потребителю холодных закусок, салатов, охлажденных напитков, кисломолочных продуктов и других блюд, требующих хранения в охлажденном состоянии.

### Стол охлаждаемый со стеклянной витриной СОЭП-В/ЛП

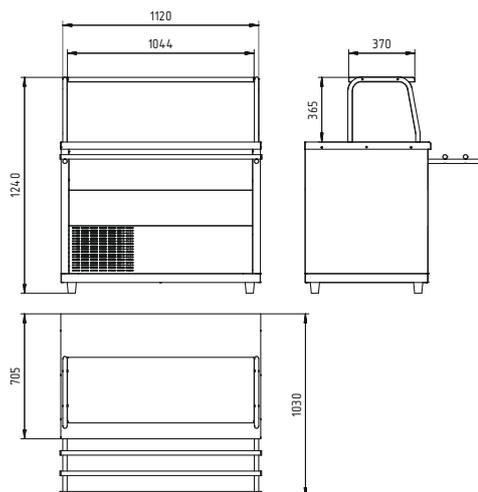


#### Описание:

Оснащается перфорированными полками. Витрина изготовлена из оргстекла и оснащается подсветкой. Плавная регулировка температуры от 1 до 10 °С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Комплектуется регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	СОЭП-В/ЛП		СОЭП-В/ЛП-1500	
	ЛП	ЛПЭ	ЛП	ЛПЭ
Тип	Закрытый (витрина)		Закрытый (витрина)	
Поддерживаемая температура, С	от +1 до +15		от +1 до +15	
Потребляемая мощность, кВт	не более 7		не более 7	
Подключение	230В		230В	
Размеры (ДхШхВ)	1120x705(1030)x1720		1500x705(1030)x1720	
Вес, кг	140		180	

### Стол охлаждаемый СОЭП/ЛП

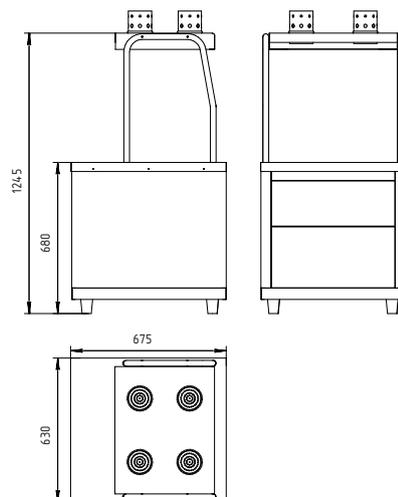


#### Описание:

Корпус и столешница изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Со стороны персонала расположена панель управления и два отсека: основной и агрегатный. Основной отсек не охлаждается и может использоваться для хранения инвентаря. Плавная регулировка температуры стола от 1 до 10 °С. Оснащается съемной полкой и направляющими и комплектуется регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка: гофрокартон.

Наименование параметра	СОЭП/ЛП	
	ЛП	ЛПЭ
Тип	Стол охлаждаемый	
Поддерживаемая температура, С	от +1 до +10	
Потребляемая мощность, кВт	не более 5,4	
Подключение	230В	
Размеры (ДхШхВ)	1120x705(1030)x1240	
Вес, кг	85	

### Стойка для приборов СП/ЛП

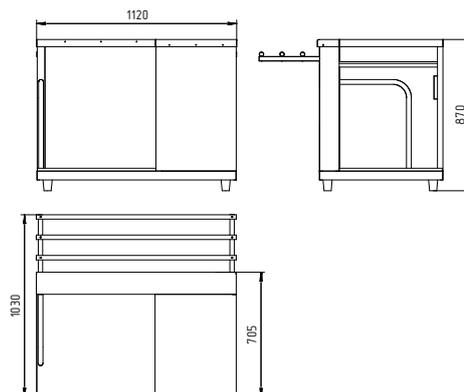


#### Описание:

Предназначена для раздачи столовых приборов и подносов. Под столешницей ниша для хранения подносов и инвентаря. Комплектуется регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	СП/ЛП	
	Ли́ра-Профи	Ли́ра-Профи Эко
Размеры (ДхШхВ)	630x680x1245	
Вес, кг	24	

### Стол кассовый СК/ЛП

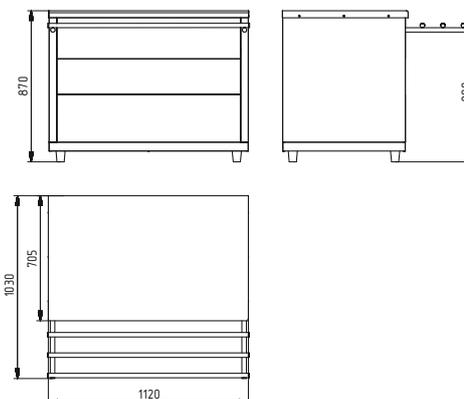


#### Описание:

Предназначен для установки кассового аппарата и расчета с потребителем. Внизу имеется розетка на 220В для подключения кассового аппарата. Оснащается регулируемыми по высоте ножками. Стол имеет стандартное расположение справа, но возможно самостоятельно переделать влево. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	СК/ЛП	
	Ли́ра-Профи	Ли́ра-Профи Эко
Размеры (ДхШхВ)	1120x705(1030)x870	
Вес, кг	50	

### Стол нейтральный СН

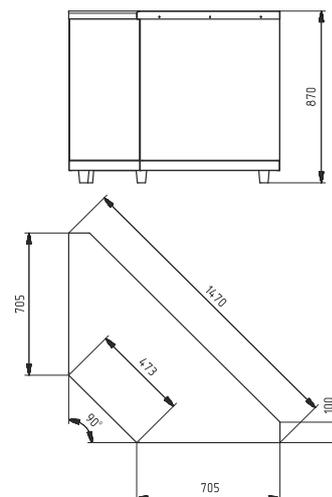


#### Описание:

Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Имеется розетка (16А) для подключения оборудования. Оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	СН/ЛП-70		СН/ЛП		СН/ЛП-1500	
	ЛП	ЛПЭ	ЛП	ЛПЭ	ЛП	ЛПЭ
Размеры (ДхШхВ)	630x705(1030)x870		1120x705(1030)x870		1500x705(1030)x870	
Вес, кг	21		40		54	

### Стол нейтральный поворотный внутренний СН90-В/ЛП

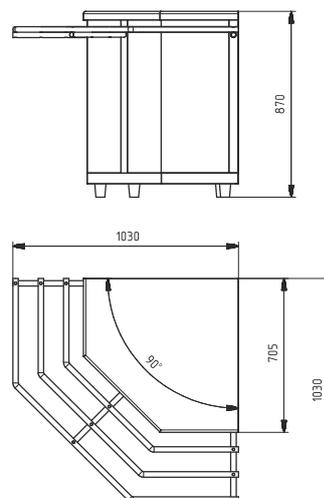


#### Описание:

Стол поворотный внутренний служит в качестве нейтрального стола, имеет угол поворота 90° и предназначен для формирования изгиба в структуре линии раздачи. Корпус стола изготовлен из нержавеющей стали, высота регулируется опорами.

Наименование параметра	СН90-В/ЛП	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Размеры (ДхШхВ)	1468x705x870	
Вес, кг	25	

### Стол нейтральный поворотный внешний СН90/ЛП



#### Описание:

Стол поворотный внешний служит в качестве нейтрального стола, имеет угол поворота 90° и позволяет поворачивать технологические линии раздачи, не разрывая линию направляющих для подносов. Корпус стола изготовлен из нержавеющей стали, высота регулируется опорами.

Наименование параметра	СН90/ЛП	
	Лира-Профи	Лира-Профи Эко
Размеры (ДхШхВ)	997x705(1030)x870	
Вес, кг	27	



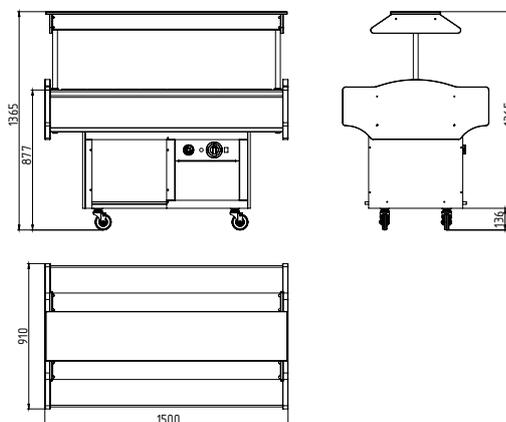
**Комплект дооснащения защитным стеклом  
 для линии раздачи Лира-Профи КДС-ЛП-1200**

**Комплект дооснащения защитным стеклом  
 для линии раздачи Лира-Профи 1500 КДС-ЛП-1500**

## Линия раздачи для шведского стола передвижная

Столешница может изготавливаться из нержавеющей стали или гранита (расцветка - Bella White/ Белла Вайт), декоративные элементы выполнены из ЛДСП. Цвета: итальянский орех, дуб венге темный, дуб молочный.

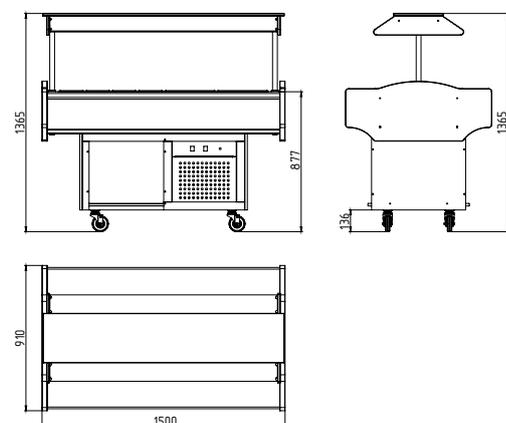
### Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогреваемый МЭП-2Б-ШС



#### Описание:

Предназначен для кратковременного хранения и демонстрации в горячем состоянии вторых блюд, соусов и гарниров, а также для раздачи их потребителю. Оснащен 12 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 90 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

### Стол охлаждаемый для "Шведского стола" СОЭП-ШС

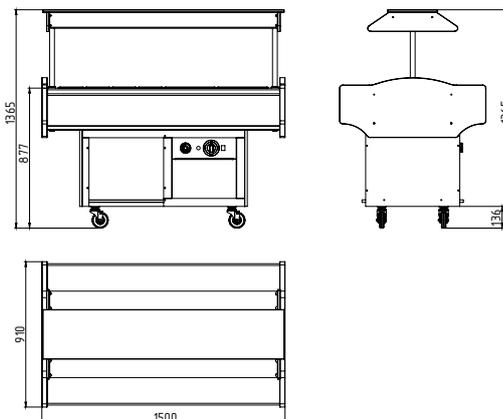


#### Описание:

Предназначен для кратковременного хранения и демонстрации холодных закусок, а также для раздачи их потребителю. Оснащен 12 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры от -1 до +5 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	МЭП-2Б-ШС	СОЭП-ШС
Тип	Подогреваемый для 2 блюд, 12 гастроемкостей	Охлаждаемый, 12 гастроемкостей
Материал	ЛДСП+нержавеющая сталь	
Поддерживаемая температура, С	от 0 до +90	от -1 до +5 (температура поверхности)
Потребляемая мощность, кВт	2	0,37
Подключение	220В	
Размеры (ДхШхВ)	1500х910х1365	
Вес, кг	110	142

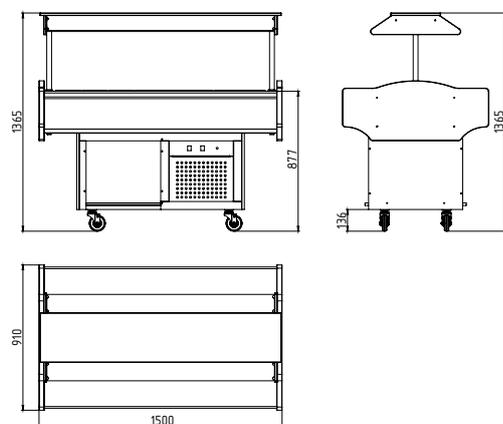
### Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогреваемые серия Гранит МЭП-2Б-ШС-Г



**Описание:**

Оснащен 12 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 90 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

### Стол охлаждаемый для "Шведского стола" серия Гранит СОЭП-ШС-Г

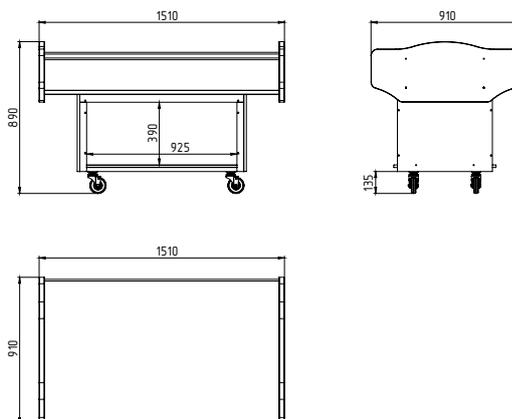


**Описание:**

Оснащен 12 гастроемкостями глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры от -1 до +5 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	МЭП-2Б-ШС-Г	СОЭП-ШС-Г
Тип	Подогреваемый для 2 блюд, 12 гастроемкостей	Охлаждаемый, 12 гастроемкостей
Материал	ЛДСП+нержавеющая сталь+гранитная столешница	
Поддерживаемая температура, С	от 0 до +90	от -1 до +5 (темп. поверхности)
Потребляемая мощность, кВт	2	0,37
Подключение	220В	
Размеры (ДхШхВ)	1500х910х1365	
Вес, кг	144	181

### Стол нейтральный для "Шведского стола" СН-ШС

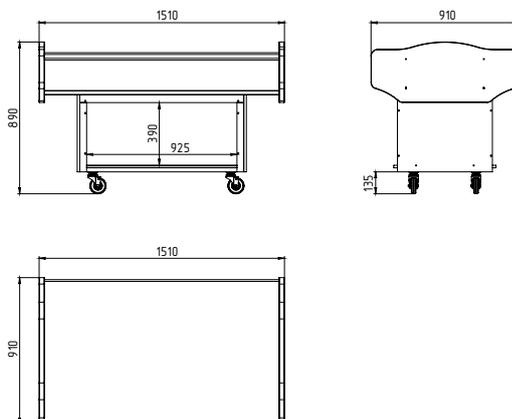


#### Описание:

Столешница изготовлена из нержавеющей стали, корпус ЛДСП в расцветке итальянский орех, молочный дуб, венге. Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	СН-ШС
Объем	1,936 м <sup>3</sup>
Материал	ЛДСП+нержавеющая сталь
Размеры (ДхШхВ)	1510х910х890
Вес, кг	83

### Стол нейтральный для "Шведского стола" серия Гранит СН-ШС-Г

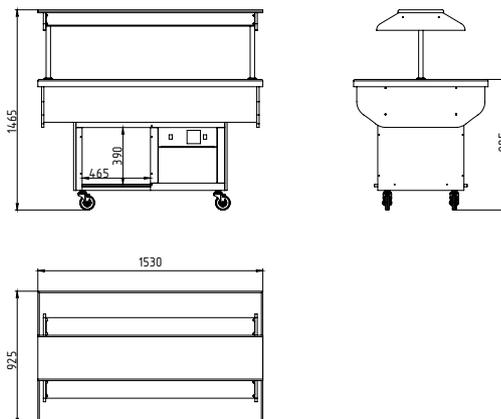


#### Описание:

Столешница изготовлена из натурального гранита, корпус ЛДСП в расцветке итальянский орех, молочный дуб, венге. Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	СН-ШС-Г
Объем	1,936 м <sup>3</sup>
Материал	ЛДСП+нержавеющая сталь+гранитная столешница
Размеры (ДхШхВ)	1510х910х890
Вес, кг	146

### Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогрев. серия Гранит+шпон МЭП-2Б-ШС-ШГ



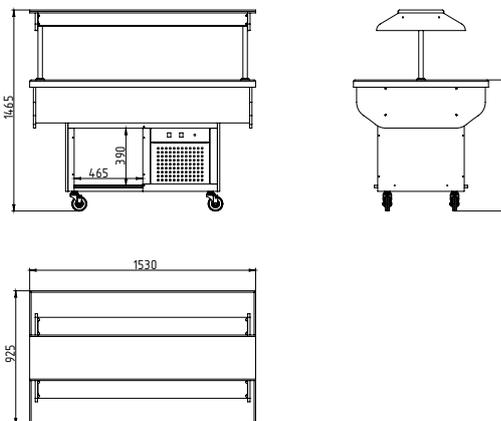
Варианты цветов:



#### Описание:

Столешница и полка выполнены из натурального гранита, обшивка выполнена из МДФ фанированного шпоном. Оснащен 12 гостроемкостями глубиной 150 мм. Гостроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 90 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

### Стол охлаждаемый для "Шведского стола" на 12 г/ёмк серия Гранит+шпон СОЭП-ШС-ШГ



Варианты цветов:

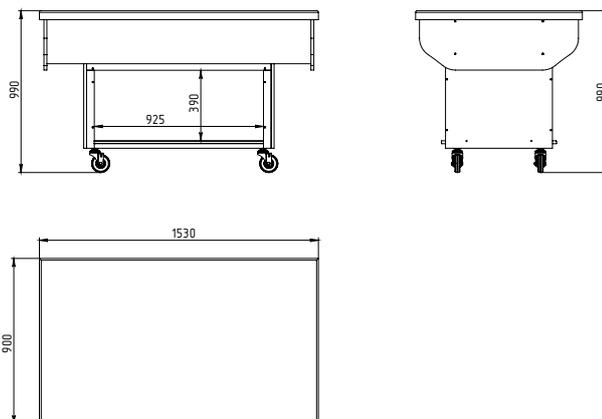


#### Описание:

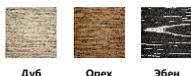
Столешница и полка выполнены из натурального гранита, обшивка выполнена из МДФ фанированного шпоном. Оснащен 12 гостроемкостями глубиной 150 мм. Гостроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры от -1 до +5 С. Внизу открытая ниша для хранения кухонного инвентаря. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	МЭП-2Б-ШС-ШГ	СОЭП-ШС-ШГ
Тип	Подогреваемый для 2 блюд, 12 гостроемкостей	Охлаждаемый, 12 гостроемкостей
Материал	МДФ фанированный шпоном+нержавеющая сталь+гранитная столешница	
Поддерживаемая температура, С	от 0 до +90	от -1 до +5 (тем. поверхности)
Потребляемая мощность, кВт	2	0,37
Подключение	220В	
Размеры (ДхШхВ)	1530х925х1465	
Вес, кг	168	205

Стол нейтрал. для "Шведского стола" серия Гранит+шпон СН-ШС-ШГ



Варианты цветов:



**Описание:**

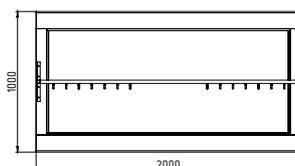
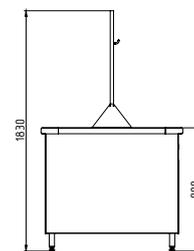
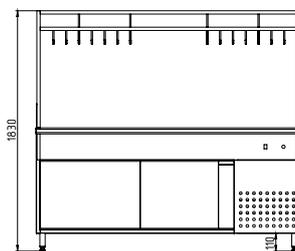
Обшивка нейтрального стола выполнена из МДФ фанированного шпоном, верхняя столешница выполнена полностью из натурального гранита. Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка - гофрокартон.

Наименование параметра	СН-ШС-ШГ
Материал	МДФ фанерованный шпоном+нержавеющая сталь +гранитная столешница
Размеры (ДхШхВ)	1530x900x990
Вес, кг	185



## Стол охлаждаемый

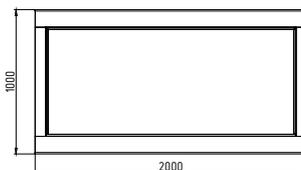
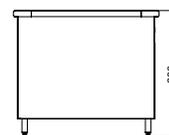
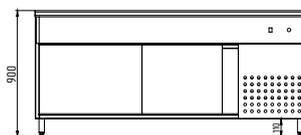
### Стол охлаждаемый для мяса СОЭП-М



#### Описание:

Охлаждаемый отсек имеет плавную регулировку температуры от -1 до +5 С. Внизу закрытая ниша для хранения инвентаря. Оснащается регулируемыми по высоте ножками. Охлаждаемый стол можно укомплектовать оргстеклом в качестве доп. опции. Поставляется в разобранном виде, вешало уложено на стол. Упаковка гофрокартон.

### Стол охлаждаемый для рыбы СОЭП-Р



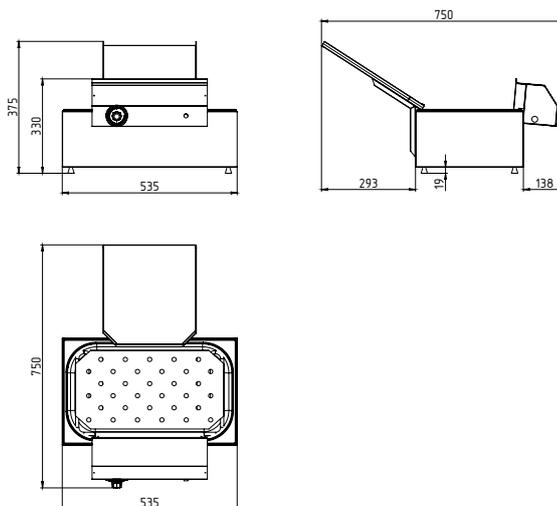
#### Описание:

Охлаждаемый отсек имеет плавную регулировку температуры от -1 до +5 С. Внизу закрытая ниша для хранения инвентаря. Оснащается регулируемыми по высоте ножками. Охлаждаемый стол можно укомплектовать оргстеклом в качестве доп. опции. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	Параметры	
	СОЭП-М	СОЭП-Р
Тип	Для мяса	Для рыбы
Материал	Нержавеющая сталь+сталь окрашенная	
Поддерживаемая температура, С	от -1 до +5 (темп. поверхности)	
Потребляемая мощность, кВт	0,57	
Подключение	220В	
Размеры (ДхШхВ)	2000x1000x1830	2000x1000x900
Вес, кг	180	

## Фаст-фуд

### Аппарат для жарки чебурексов АЖЧП-1

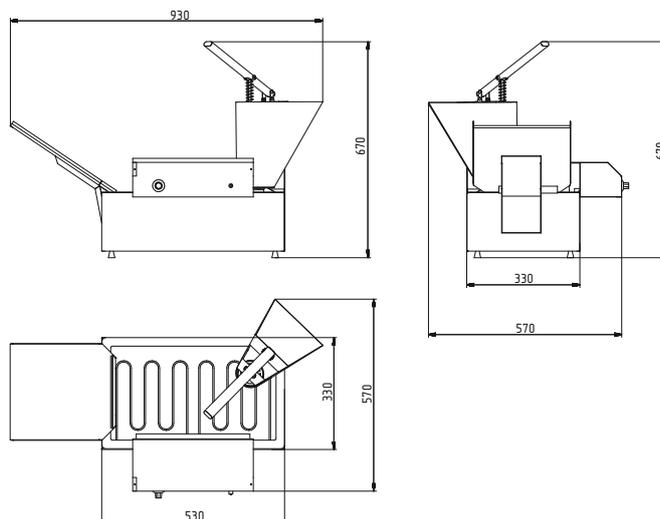


#### Описание:

Аппарат выполнен из нержавеющей стали. Предназначен для приготовления во фритюре различных продуктов: пирожков, чебурексов, мяса, рыбы, овощей и т.д. Трубчатый нагреватель защищен сеткой. Регулировка температуры нагрева от 0 до 300 С. Готовые продукты выкладываются на специальный лоток для стекания избыточного масла. Масло заливается в съемную гостроемкость. Упаковка стрейч-пленка.

Наименование параметра	АЖЧП-1
Температура масла в рабочем состоянии, С°	200±10
Время разогрева масла до рабочего состояния (мин.)	20
Время жарки изделия, мин	3
Заправочный объем масла, л	7
Номинальная мощность (кВт)	3
Номинальное напряжение, В	220В
Габариты (ДхШхВ), мм	830x470x300
Масса, кг	12

### Аппарат для жарки пончиков АПЖП-2

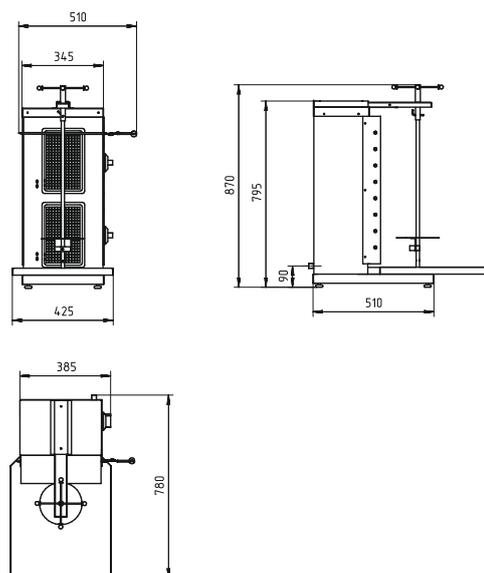


#### Описание:

Аппарат выполнен из нержавеющей стали. Масло заливается в съемную гостроемкость. Оснащен поддоном для стекания масла с готовых продуктов и дозатором теста. Регулировка температуры нагрева от 0 до 300 С. Упаковка стрейч-пленка.

Наименование параметра	АПЖП-2
Температура масла в рабочем состоянии, С°	200
Время разогрева масла до рабочего состояния, мин.	20
Время жарки изделия, мин.	3
Общий объем фритюрной ванны, л	20
Заправочный объем масла, л	7
Номинальная мощность, кВт	3
Номинальное напряжение, В	220
Габариты (ДхШхВ), мм	930x570x670
Масса, кг	не более 12

### Шаурма-шашлычница газовая ШШГ-2-2 и ШШГ-2-2-М

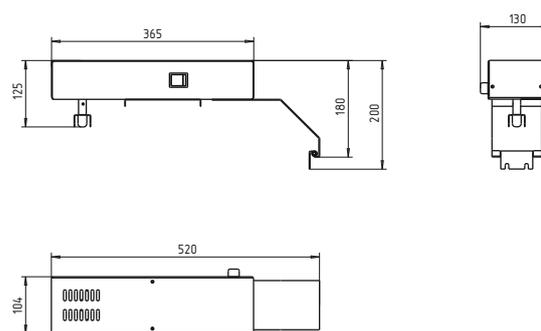


#### Описание:

Предназначена для приготовления шаурмы и шашлыка. Материал - нержавеющая сталь. Имеется 1 вертикальный вертел для шаурмы и 8 шампуров для шашлыка. У ШШГ-2-2-М вращение вертела осуществляется электроприводом, у ШШГ-2-2 - вручную. По желанию клиента возможно последующее комплектование шаурмы-шашлычницы ШШГ-2-2 электроприводом ЭПШШ-2,5. Работает на сжиженном газе. Упаковка — стрейч-пленка.

Наименование параметра	ШШГ-2-2	ШШГ-2-2-М
Количество горелок (шт.)	2	
Расход газа (сжиженный), м <sup>3</sup> /ч	0,138±15%	
Номинальное напряжение, В	220В	
Электропривод	нет	да
Производ. за одну загрузку, кг	20	15
Габариты (ДхШхВ), мм	515x770x875-895	515x770x970-990
Масса, кг	21	23

### Электропривод для шаурмы-шашлычницы ЭПШШ-2,5

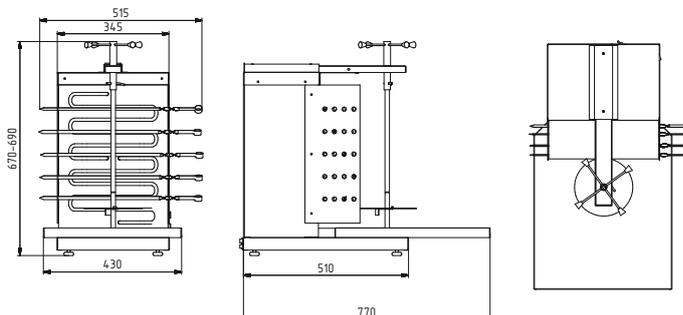


#### Описание:

Предназначен для установки на шаурму-шашлычницы (ШШГ-2-2 или ШШЭ-2-2) для автоматического вращения вертела шаурмы при готовке.

Наименование параметра	ЭПШШ-2,5
Номинальное напряжение, В	220В
Номинальная частота тока, Гц	50Гц
Род тока	Однофазный, переменный
Потребляемая мощность, Вт	4
Вес приготавливаемого мяса, кг	15
Габариты (ДхШхВ), мм	520x100x190
Масса, кг	2

### Шаурма-шашлычница электрическая ШШЭ-2 и ШШЭ-2-М (с электромотором)

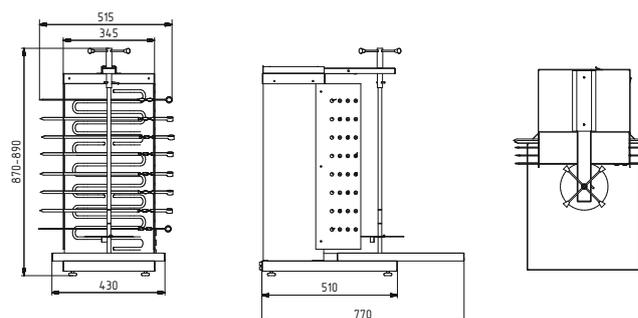


#### Описание:

Аппарат выполнен из нержавеющей стали. Предназначена для приготовления мясной начинки для шавермы и шашлыка. Один вертикальный вертел и 5 горизонтальных шампуров, 2 ТЭНа. Интенсивность жарки шашлыка можно регулировать путем изменения расстояния от шампура до тэна, для этого предусмотрены пазы на держателях шампуров. Производительность за одну загрузку: 15 кг. Установка ШШЭ-2 оборудована ручным приводом. ШШЭ-2-М оборудована электроприводом. Внизу на корпусе установлен герметичный поддон, для стекания жира и сбора отрезанных кусочков мяса. Изделие установлено на регулируемые опоры. Упаковка стрейч-пленка и картонный короб.

Наименование параметра	ШШЭ-2	ШШЭ-2-М
Количество ТЭНов (шт.)		2
Номинальная частота тока, Гц		50
Номинальное напряжение, В		220
Кол-во шампуров		5
Номинальная мощность, Вт	4000	4004
Электропривод	нет	да
Производ. за одну загрузку, кг	15	15
Частота вращения вала электродвигателя, об/мин	-	2,5
Габариты (ДхШхВ), мм	515x770x670-690	515x780x770-790
Масса без упаковки, кг	17	19

### Шаурма-шашлычница электрическая ШШЭ-3 и ШШЭ-3-М (с электромотором)



#### Описание:

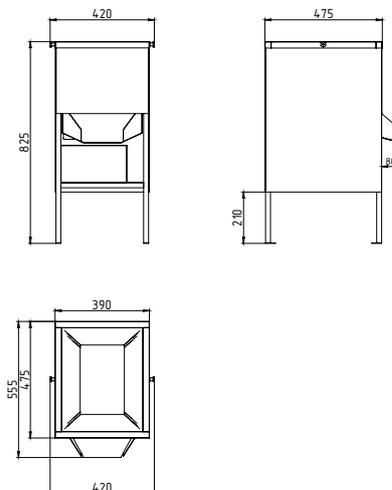
Аппарат выполнен из нержавеющей стали. Предназначена для приготовления мясной начинки для шавермы и шашлыка. Один вертикальный вертел и 8 горизонтальных шампуров, 3 ТЭНа. Интенсивность жарки шашлыка можно регулировать путем изменения расстояния от шампура до тэна, для этого предусмотрены пазы на держателях шампуров. Производительность за одну загрузку: 20 кг (ШШЭ-3) и 15 кг (ШШЭ-3-М). Установка ШШЭ-3 оборудована ручным приводом. ШШЭ-3-М оборудована электроприводом. Внизу на корпусе установлен герметичный поддон, для стекания жира и сбора отрезанных кусочков мяса. Изделие установлено на регулируемые опоры. Упаковка стрейч-пленка и картонный короб.

Наименование параметра	ШШЭ-3	ШШЭ-3-М
Количество ТЭНов (шт.)		3
Номинальная частота тока, Гц		50
Номинальное напряжение, В		220
Кол-во шампуров		8
Номинальная мощность, Вт	6000	6004
Электропривод	нет	да
Производ. за одну загрузку, кг	20	15
Частота вращения вала электродвигателя, об/мин	-	2,5
Габариты (ДхШхВ), мм	515x770x870-890	515x780x970-990
Масса без упаковки, кг	20	22



## Электромеханическое оборудование

### Мукопросеиватель вибрационный МПВ-150

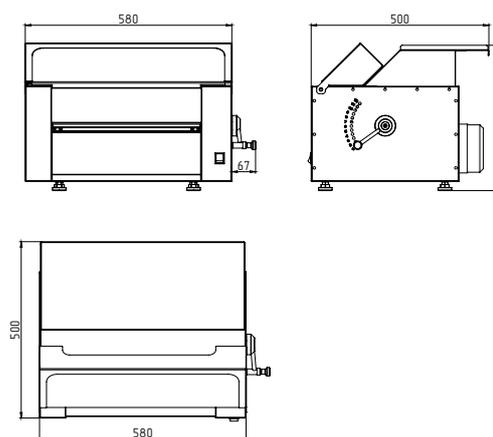


#### Описание:

Машина для просеивания муки предназначена для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для рыхления и аэрации муки (оснащена металлоуловителем). Оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

Наименование параметра	МПВ-150
Производительность, кг/ч, не менее	150
Номинальное напряжение питания, В	380В
Номинальная мощность, кВт, не более	0,55
Емкость приемного бункера, кг, не менее	20
Уровень шума в рабочем режиме, ДБ, не более	80
Габариты (ДхШхВ), мм	390x570x825
Масса, кг	35

### Машина тестораскаточная «МРТ-2»



#### Описание:

Машина тестораскаточная МРТ-2 предназначена для механизации процессов раскатки различных видов теста влажностью не менее 35% при производстве кондитерских и кулинарных изделий. В тестораскаточной машине тесто проходит через два вала, неподвижный и подвижный. Рабочая поверхность валов изготовлена из пищевого пластика полипропилен. Расстояние между валами изменяется при помощи эксцентрикового толкателя. Машина имеет регулируемые по высоте опоры. Упаковка - установлена на деревянный поддон и упакована в картонный короб.

Наименование параметра	МРТ-2
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная частота тока, Гц	50
Род тока	Однофазный, переменный
Номинальная потребляемая мощность, кВт	0,25
Производительность, кг/ч	35
Максимальная ширина полосы раскатываемого теста, мм	400
Толщина раскатываемого слоя, мм	1-10
Габаритные размеры, мм	645x500x420(440)
Масса, кг не более	45



## Тепловое оборудование

### Гриль контактный

#### Гриль контактный EG-811, EG-813 (двойной)

Верхняя и нижняя конфорки - эмалированные. Корпус гриля и жироборник выполнены из нержавеющей стали. Раздельное управление температурой конфорок. Диапазон регулировки температуры гриля - 50~200°C



Наименование параметра:	EG-811	EG-813
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	1,8	3,6
Габариты (ДхШхВ), мм:	365x320x210	580x355x210
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	440x375x280	660x455x290
Энергоноситель:	электричество	электричество
Масса без упаковки, кг:	12,3	23
Масса в упаковке, кг:	16	27

### Плита индукционная ROAL HW-3.5KW-E



Плита индукционная ROAL HW-3.5KW-E используется как тепловое оборудование на предприятиях общественного питания, кафе, пекарен, супермаркетов. Электронный таймер. Материал корпуса: нержавеющая сталь.

Наименование параметра:	HW-3.5KW-E
Температурный диапазон, °С:	от 60 до 240
Габариты (ДхШхВ), мм:	355x430x115
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	3.5

### Плита индукционная HL-C22XA



Электронная панель управления, регулировка температуры и мощности, таймер, блокировка. Корпус из качественного пластика, стеклокерамическая поверхность. Подходит для посуды предназначенной для использования индукционной плитой.

Наименование параметра:	HL-C22XA
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	1,8
Габариты (ДхШхВ), мм:	340x405
Цвет:	черный

## Поверхность жарочная

### Поверхность жарочная WY-818, WY-821

Плавная регулировка температуры с помощью термостата. Рифленая нержавеющая жарочная поверхность. В комплект поставки не входит электрическая вилка.

### Поверхность жарочная WY-822

Плавная регулировка температуры с помощью термостата. Независимая регулировка температуры левой и правой части изделия. Комбинированная нержавеющая жарочная поверхность (2/3 - гладкая, 1/3 - рифленая). В комплект поставки не входит электрическая вилка.



Наименование параметра:	WY - 818	WY - 821	WY - 822
Входное напряжение, В:	220	220	220
Номинальная мощность, кВт:	3	3	4,4
Габариты (ДхШхВ), мм:	560x460x242	550x510x243	730x470x245
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	600x510x260	610x515x260	780x580x320
Масса без упаковки, кг:	19,9	18,5	27,8
Масса в упаковке, кг:	21	19,7	29,3

## Фритюрница настольная электрическая

Настольная электрическая фритюрница. Оборудована контроллером и индикатором мощности нагрева. Нагрев с помощью ТЭНа. В комплекте крышка(и).



Наименование параметра:	HEF-6L	HEF-11L	HEF-6L-2	HEF-11L-2
Входное напряжение, В:	220	220	220	220
Номинальная мощность, кВт:	2,5	3,5	5	7
Габариты (ДхШхВ), мм:	435x275x290	375x440x360	540x430x290	650x455x330
Объем, л:	6	11	2 x 6	2 x 11
Масса без упаковки, кг:	3,8	7,3	7	13,4
Масса в упаковке, кг:	4,6	8,3	8,4	15,6



## Печь для пиццы электрическая

### Печь для пиццы НЕР-1

Быстрый нагрев. Печь оснащена камнем для выпечки и таймером. Рабочая поверхность из шамотного камня. Температура печи может регулироваться от 0~350°C.

### Печь для пиццы электрическая EP2PT

2 камеры. Независимое раздельное управление температурой для каждой камеры. Быстрый нагрев. Печь оснащена камнем для выпечки и таймером. Рабочая поверхность из шамотного камня.



Наименование параметра:	НЕР-1	EP2PT
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	2	3
Габариты (ДхШхВ), мм:	480x450x235	560x520x435
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	510x510x260	640x610x535
Размеры камеры (ДхШхВ), мм:	415x400x120	415x400x122
Количество пицц:	1	2
Температура макс, С:	350	350
Энергоноситель:	электричество	электричество
Масса без упаковки, кг:	14	28,7
Масса в упаковке, кг:	15	31

## Печь микроволновая P90025L-T2

Печь микроволновая предназначена для размораживания пищевых продуктов, приготовления пищи и разогрева готовых блюд. Данная модель микроволновой печи оборудована грилем, который может использоваться как самостоятельно, так и в комбинации с СВЧ-излучением трех различных уровней мощности.



Наименование параметра:	P90025L-T2
Корпус выполнен и рабочая камера:	нержавеющая сталь
Входное напряжение, В:	220
Номинальная СВЧ мощность, кВт:	1,4
Объем, л:	25
Габариты (ДхШхВ), мм:	483x430x281
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	547x456x337
Масса без упаковки, кг:	14,2
Масса в упаковке, кг:	15,5

## Витрина тепловая

### Витрина тепловая HW-2P, DH-828

Диапазон регулировки температур: +20...+80 °С. Внутренние полки выполнены из нержавеющей стали. Гнущее фасадное стекло. Декоративная лампа освещения. В комплекте 2(3) лотка.



Наименование параметра:	HW-2P	DH-828
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,8	1,2
Температура мин, С:	30	20
Температура макс, С:	100	80
Габариты (ДхШхВ), мм:	660x460x595	945x465x610
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	720x555x670	1100x530x670
Масса без упаковки, кг:	21	37
Масса в упаковке, кг:	24	40

### Аппарат для приготовления кукурузы "ПОП-КОРН" HP-6B



Прозрачные боковые панели служат для демонстрации продукта и выполнены из закаленного стекла, корпус - из нержавеющей стали. Производительность - каждый противень / 3-5 мин. Плавно регулируемая температура 220-270 С. Может использоваться как в закрытых помещениях, так и на улице.

Наименование параметра:	HP-6B
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	1,44
Габариты (ДхШхВ), мм:	560x480x745
Масса без упаковки, кг:	18
Масса в упаковке, кг:	19,4

### Аппарат "Сахарная вата" HES-03



Производительность 1 порция / 30 секунд. Расход сахара на одну порцию около 10-15 гр. Для сбора сахарной ваты используйте маленькую палочку.

Наименование параметра:	HES-03
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,9
Габариты (ДхШхВ), мм:	520x520x495
Масса без упаковки, кг:	11
Масса в упаковке, кг:	13



## Пароварка для кукурузы DP-300D, DP-400D



Время приготовления 30-40 мин. Объем чаши 30 л.(40 л.). Одновременная загрузка: до 20 шт.(30 шт.). Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Наименование параметра:	DP-300D	DP-400D
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	2,0-2,5	2,5
Объем, л:	30	40
Габариты (ДхШхВ), мм:	480х430х520	500х470х580
Габариты в упаковке, мм:	490х440х450	510х480х580
Масса без упаковки, кг:	6.88	8.1
Масса в упаковке, кг:	8.15	10.1
Одновременная загрузка, шт	до 20	до 30
Время приготовления, мин	30-40	30-40

## Мармит-супница WP-03



Предназначен для поддержания в горячем состоянии готовых первых блюд. Внешний контейнер выполнен из нержавеющей стали, внутренний контейнер - из алюминия.

Наименование параметра:	WP-03
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,4
Габариты (ДхШхВ), мм:	360х340х360
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	350х350х400
Объем, л:	10
Масса без упаковки, кг:	4,6
Масса в упаковке, кг:	5,6



## Барное оборудование Смеситель для коктейлей

### Смеситель для коктейлей HBL-015, HBL-018

Смеситель для коктейлей со стаканом(ами) 700мл. Для получения наилучших результатов рекомендуется сначала залить в стакан жидкие ингредиенты, а затем добавить твердые.



Наименование параметра:	HBL-015	HBL-018
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,18	0,36
Температура мин, С:	0,7	2x0,7
Температура макс, С:	180x180x525	230x185x525
Габариты (ДхШхВ), мм:	230x230x575	260x295x585
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	2,9	6,1
Масса без упаковки, кг:	3,3	6,7

## Сокоохладитель

### Сокоохладитель LSJ9X2, LSJ9X3

Диспенсер для холодных жидких продуктов изготовлен из нержавеющей стали и пищевого пластика. В оборудовании встроен автоматический датчик температуры, устройство для размешивания напитков для равномерного нагрева или охлаждения. Температура охлаждения напитков 7-12°C. Возможность смешивания двух видов напитков.



Наименование параметра:	LSJ9X2	LSJ9X3
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,28	0,38
Габариты (ДхШхВ), мм:	330x420x670	400x410x685
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	375x460x720	500x470x710
Объем, л:	2x9	3x9
Масса без упаковки, кг:	22	26



## Блендер BY-768A



Предназначен для измельчения фруктов, овощей, льда, приготовления коктейлей и т.п. Двойная система защиты (защита от перегрева и перегрузки по току). Чаша блендера выполнена из прочного пластика.

Наименование параметра:	BY-768A
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	1,5
Габариты (ДхШхВ), мм:	175x215x510
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	435x300x320
Объем, л:	2
Масса без упаковки, кг:	4

## Соковыжималка YTZ-001



Соковыжималка предназначена для приготовления натурального сока из различных видов фруктов и овощей на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали, крышка и стакан из прочного пластика. Плавная регулировка скорости. В комплект входит щётка, контейнер для сока объемом 1,5 литра, контейнер для отходов объемом 2,2 л, Скорость вращения составляет 17 000 оборотов в минуту.

Наименование параметра:	YZT-001
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,80
Скорость вращения, оборотов в мин.:	17 000
Контейнер для сока, л:	1,5
Габариты (ДхШхВ), мм:	295x195x405
Масса без упаковки, кг:	4
Масса в упаковке, кг:	5,8

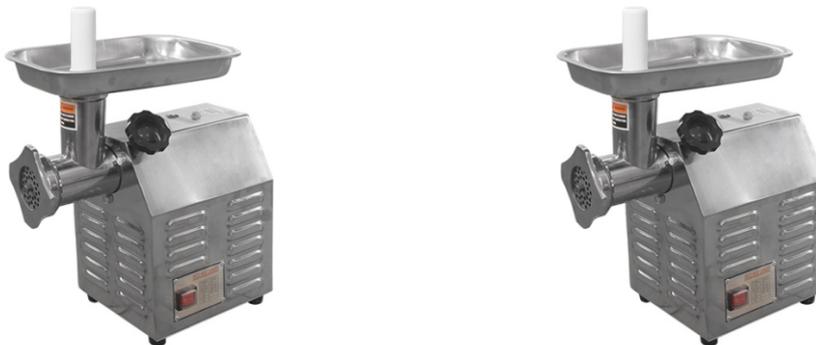
## Электромеханическое оборудование

### Мясорубка

#### Мясорубка SXC-12, SXC-22

Мясорубка SXC-12, SXC-22 используется в профессиональной кухне для приготовления фарша из мяса, птицы и рыбы. Корпус мясорубки, загрузочный лоток и горловина выполнены из нержавеющей стали. В состав комплекта оборудования входят загрузочный лоток, толкатель, 2 решетки в комплекте. Скорость шнека - 210 об/мин.

Производительность: SXC-12 - 120 кг/час, SXC-22 - 150 кг/час.



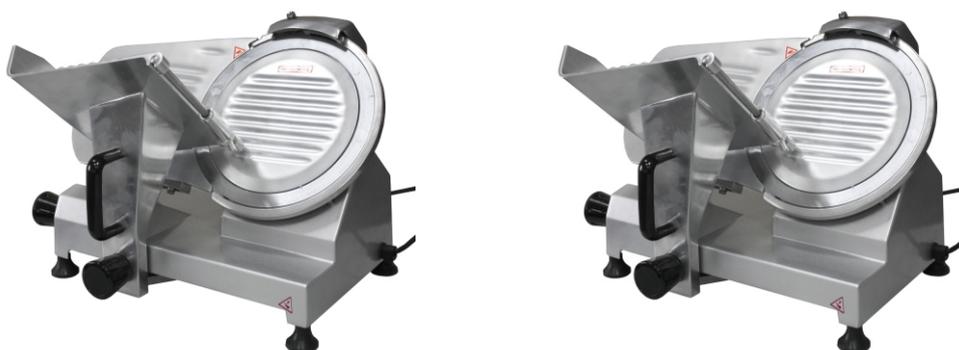
Наименование параметра:	SXC-12	SXC-22
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,65	1,1
Производительность, кг/час:	120	150
Габариты (ДхШхВ), мм:	385x220x430	440x220x450
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	420x325x435	471x285x470
Масса без упаковки, кг:	21	25,5
Масса в упаковке, кг:	23	27,7

### Слайсер

#### Слайсер JK-220A, JK-250A

В модели JK-220A имеется точильный аппарат, подвижная перегородка, ограничитель ножа и ручка со шкалой.

Диаметр ножа JK-220A - 220мм, JK-250A - 250мм. Толщина ломтика 0,2-15 мм. Максимальная ширина реза JK-220A - 160 мм, JK-250A - 180 мм. Выполнен из нержавеющей стали.



Наименование параметра:	HBS-220A	HBS-250A
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,12	0,15
Габариты (ДхШхВ), мм:	460x370x360	500x370x360
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	570x470x420	570x470x420
Масса без упаковки, кг:	18	20
Масса в упаковке, кг:	20	22



## Пила для резки мяса ЖКВ-1650

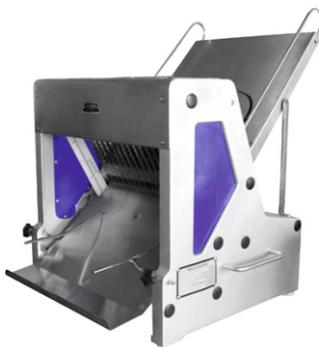


Аппарат представляет собой стационарный агрегат, оборудованный ленточной пилой; подходит для мясных магазинов, столовых и малых мясоперерабатывающих предприятий. Предназначена для резки и разделывания замороженного мяса, мяса с костями, замороженных мясных и рыбных продуктов.

Ленточная пила установлена в корпус аппарата, в котором также имеются верхний и нижний шкивы, собственно полотно пилы и верхняя и нижняя направляющие. Размер раб.стола 437х465мм. Производительность 200 кг/час.

Наименование параметра:	ЖКВ-1650
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,75
Производительность, кг/час:	200
Габариты (ДхШхВ), мм:	500х465х860
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	530х530х990
Размеры рабочего стола, мм (ДхШ):	437х465
Масса без упаковки, кг:	32,6
Масса в упаковке, кг:	48,6

## Хлеборезка электрическая BS-31



Хлеборезка электрическая нарезает хлеб ломтиками, толщиной 12 мм. Производительность: 240 бул/час. Регулируется по высоте хлеба. Алюминиев. сплав + нержавеющая сталь.

Наименование параметра:	BS-31
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,37
Габариты (ДхШхВ), мм:	630х630х755
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	700х700х700
Масса без упаковки, кг:	66,6
Масса в упаковке, кг:	84

## Овощерезка MFS-300



Установка: настольная. Тип загрузки: ручная. Режим работы: повторно-кратковременный. Максимальная длительность рабочего цикла 10 мин. Скорость вращения 270 об/мин. Производительность 300 кг/час. Материал овощерезки: алюминий и магниевый сплав. В комплект входит набор из 5 дисковых ножей: ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм. Ножи выполнены из нержавеющей стали. Диаметр каждого ножа: 205 мм. Материал крепежной пластины/диска: пластик.

Наименование параметра:	НЛС-300
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,55
Производительность, кг/час:	300
Габариты (ДхШхВ), мм:	240х570х505
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	310х540х550
Масса без упаковки, кг:	22,5
Масса в упаковке, кг:	27

## Картофелечистка SY-8



Длительность цикла очистки - 2 мин. Вместимость - 8 кг. Картофелечистка оснащена регулируемыми по высоте ножками. Производительность 240 кг/ч частота вращения рабочего Вала 1400 об/ мин.

Наименование параметра:	SY-8
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,37
Производительность, кг/час:	240
Габариты (ДхШхВ), мм:	495x460x825
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	575x575x865
Масса без упаковки, кг:	53,5
Масса в упаковке, кг:	61
Продолж. цикла очистки, мин:	2
Емкость, кг:	8

## Нож для шаурмы электрический Roal KS100E



Нож для шаурмы применяется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена регулировочным винтом для регулировки толщины резки, ножевым предохранителем и шнуром питания с защитным кожухом. Корпус выполнен из пластмассы. В комплект поставки входит дополнительное лезвие.

Наименование параметра:	KS100E Roal
Входное напряжение, В:	220
Номинальная мощность, кВт:	0,8
Габариты (ДхШхВ), мм:	190x110x165
Производительность, кг/ч:	60
Масса без упаковки, кг:	1,4
Масса в упаковке, кг:	1,5

## Машина тестомесильная

### Машина тестомесильная HS20, HS30, HS40, HS50

Тестомесильная машина HS предназначена для замешивания теста с различной консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Спиральные тестомесильные машины, оснащены защитной крышкой, являются достаточно простым в управлении и при этом, безопасным в работе.

Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали. Две скорости вала - 150/200 об/мин. HS50 имеет четыре скорости вала - 80/160/185/370 об/мин Насадка - крюк.



Наименование параметра:	HS20	HS30	HS40	HS50
Входное напряжение, В:	220	220	220	220
Номинальная мощность, кВт:	1,5	1,5	3	3
Съемная дежа:	Нет	Нет	Нет	Нет
Подъемная голова:	Нет	Нет	Нет	Нет
Производительность, кг/час:	60	90	120	150
Габариты (ДхШхВ), мм:	680x385x870	730x425x775	800x475x960	880x525x950
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	720x460x980	765x475x990	945x575x1060	940x580x1065
Объем дежи, л:	20	30	40	50
Масса без упаковки, кг:	82	83,4	138	150
Масса в упаковке, кг:	93,5	97	155	165

## Машина взбивальная

### Машина взбивальная B5, B7

Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали.

**Комплектация B5:** Крючкообразная взбивалка, шишкообразная взбивалка, почкообразная взбивалка.

**B5:** 3 скорости вала миксера 636/388/218 об/мин.

**Комплектация B7:** Крючкообразная мешалка, мешалка-венчик, мешалка-лопатка.

**B7:** 2 скорости взбивания 80/680 об/мин.



Наименование параметра:	B5	B7
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,3	0,25
Габариты (ДхШхВ), мм:	380x215x425	410x235x430
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	420x305x480	460x270x490
Объем съемной дежи, л:	5	7
Масса без упаковки, кг:	18,6	17
Масса в упаковке, кг:	19,8	18

## Машина взбивальная

### Машина взбивальная В10, В20, В30

Все детали, имеющие контакт с пищей, выполнены из нержавеющей стали.

**Комплектация:** крюк, венчик, лопатка.

**В10:** 2 скорости взбивания 170/340 об/мин.

**В20:** 3 скорости взбивания 105/180/425 об/мин.

**В30:** 3 скорости взбивания 142/234/429 об/мин.



Наименование параметра:	В10	В20	В30
Входное напряжение, В:	220	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,37	1,1	1,5
Габариты (ДхШхВ), мм:	460х360х635	470х425х775	500х425х905
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	570х470х770	615х500х910	650х500х1010
Объем съемной дежи, л:	10	20	30
Масса без упаковки, кг:	45	58	70,5
Масса в упаковке, кг:	52	68	80



## Водонагреватели, кипятильники

### Кипятильник электрический наливной

#### Кипятильник электрический наливной DTL-15, DTL-20, DTL-30, DTL-40

Выполнен из нержавеющей стали. Автоматический контроль температуры. Способен поддерживать температуру воды от 80 до 95 °С.



Наименование параметра:	DTL-15	DTL-20	DTL-30	DTL-40
Входное напряжение, В:	220	220	220	220
Номинальная мощность, кВт:	2	2	2	2,5
Габариты (ДхШхВ), мм:	335х315х460	335х315х520	400х395х515	400х395х580
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	300х300х460	300х290х530	340х335х490	345х325х575
Объем, л:	15	19	26	32
Масса без упаковки, кг:	2,6	2,8	3,4	3,7
Масса в упаковке, кг:	3,2	3,4	4	4,5

## Санитарно-гигиеническое оборудование

### Рукоосушитель

#### Рукоосушитель FB-503, FB-504

Корпус рукоосушителя серии FB-503/504 изготовлен из АВС пластика. Расстояние для запуска: 150-200 мм. Скорость воздуха 10,5 м/с. Скорость ветра рукоосушителя FB-503 - 30 м/сек., FB-504 - 16 м/сек.



Наименование параметра:	FB-503	FB-504
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	1,8	2
Габариты (ДхШхВ), мм:	250x245x240	265x155x205
Габариты в упаковке (ДхШхВ), мм:	275x265x260	300x190x245
Масса без упаковки, кг:	2	2
Масса в упаковке, кг:	2,4	2,3

### Ловушка для насекомых

#### Ловушка для насекомых ТМН-м430, ТМН-г440

Площадь действия ТМН-м430 - 60 м<sup>2</sup>, ТМН-г440 - 100 м<sup>2</sup>. Комплектация: две инсектицидные лампы по 10Вт(ТМН-м430), 20Вт(ТМН-г440), цепь для подвешивания, электромагнит, трансформатор, поддон для удаления насекомых. Материал корпуса: окрашенная сталь.



Наименование параметра:	ТМН-м430	ТМН-г440
Входное напряжение, В:	220	220
Номинальная мощность, кВт:	0,03	0,04
Зона действия, м <sup>2</sup> :	60	100
Габариты (ДхШхВ), мм:	503x64x278	664x64x278
Масса без упаковки, кг:	1,8	2
Масса в упаковке, кг:	2	2,2

**Пароконвектомат** — вид профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи. Данный вид кухонного оборудования позволяет производить до 70 % всех вероятных операций тепловой обработки продуктов. Таким образом, пароконвектоматы заменяют несколько видов теплового оборудования, такие как: пароварка, жарочный шкаф, конвекционная печь, электроварка, плита, сковорода.

**Пароконвектомат PIRON** - это универсальная машина, которая спроектирована как для выпекания, так и для гастрономии. Она снабжена универсальными направляющими на которые можно устанавливать как gastronormы GN1/1, так и пекарские листы 600x400 мм. Вы покупаете машину 2 в 1 для выпекания и гастрономии, тем самым экономите денежные средства при покупке, место в на кухне, на расходах электричества.

Увеличенное расстояние между уровнями 80мм, обеспечивает идеальное пропекание и колеровку продукта, позволяет загружать наиболее используемые gastronormы GN1/1 глубиной 65 мм.. (для амлетов, запеканок, тефтелей, фаршированных перцев, рыба под маринадом и других соусных блюд) на каждый уровень, тем самым увеличивается производительность за один цикл приготовления.

#### Основные режимы работы:

1. Приготовление на пару (режим пара 100 % влажности и температуры от +80°C до +120°C),
2. Конвекция (циркуляция горячего воздуха) (режим преимущественно жарки или выпечки при отсутствии (0 %) пара и температуре от +30(80)°C до +250 °C),
3. Комбинированный вариант приготовления (одновременно используется пар (в интервале от 0 до 100 % влажности) и горячий воздух при температуре от +30°C до +250 °C).
4. Низкотемпературный пар - эти режимы позволяют в одном устройстве применять различные способы приготовления продуктов: обжарка, припускание, низкотемпературный пар, запекание, разогрев, расстойка, выпечка, варка на пару, тушение, регенерация.

## Серия EXPLORA COLOMBO

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/6/4 противней



	PF7910	PF7906	PF7904
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость	10 [12]	6 [7]	4 [5]
Внешние размеры	780x850x1180	780x850x810	780x850x620
Расстояние между противнями	80 [67] mm	80 [67] mm	75 [67] mm
Мощность - Питание	15,8 KW - 400V 3N~	10,5 KW - 400V 3N~ / 230V 1N~	7,8 KW - 400V 3N~ / 230V 1N~
Вес	125 Kg	110 Kg	90 Kg

#### Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Полустатический режим	•
Температура	30 - 260 °C	Скорость вентилятора	8
Механическое боковое открывание	серийное справа налево	Sator Пар	•
Пароувлажнение	•	Регулирование влажности (Optimal Climatic)	•
Реверс двигателя	•	Мультитаймер	•
Термозонд	с одной точкой	Системы водяного нагревания	-
Управление	7" сенсорный экран	Оптимальный климат	•
Этапы приготовления	40	Дельта-Т Приготовление	•
Вводимые рецепты	1000	Автоматическая система мойки	•
Предварительный нагрев	•	Программируемая мойка	•



# Серия EXPLORA COLOMBO

EN 600x400 или GN 1/1 - 20/16 противней



**PF7920**

**PF7916**

Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400
Вместимость	20	16
Внешние размеры	870x1000x1930	870x1000x1930
Расстояние между противнями	67 mm	80 mm
Мощность - Питание	36 KW - 400V 3N~	36 KW - 400V 3N~
Вес	250 Kg	250 Kg

## Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Полустатический режим	•
Температура	30 - 260 °C	Обратный поток воздуха	•
Механическое боковое открывание	серийное справа налево	Sator Пар	•
Пароувлажнение	•	Регулирование влажности (Optimal Climatic)	•
Реверс двигателя	•	Мультитаймер	•
Термозонд	с одной точкой	Системы водяного нагревания	-
Управление	7" сенсорный экран	Оптимальный климат	•
Этапы приготовления	40	Дельта-Т Приготовление	•
Вводимые рецепты	1000	Автоматическая система мойки	•
Предварительный нагрев	•	Программируемая мойка	•

# Серия GALILEI

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/6/4 противней



	PF7404	PF8406	PF8410
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость	4 [5]	6 [7]	10 [12]
Внешние размеры	750x720x540	760x850x810	760x850x1118
Расстояние между противнями	75 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]	80 mm [67 mm]
Мощность - Питание	6,5 KW - 220/380V	9,2 KW - 380V	13,8 KW - 380V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	55 Kg	110 Kg	125 Kg
Боковая дверь	Ручной	Ручной	Ручной
Пароувлажнение	•	•	•
Скорость двигателя	3	3	3
Термошуп	-	-	-
Реверс двигателя	•	•	•
Регулирование влажности	•	•	•



# Серия GALILEI plus

EN 600x400 или GN 1/1 - 20/16 противней



	PF7710	PF7706	PF7704
Количество противней	10	6	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	780x850x1180	780x850x810	780x850x640
Расстояние между противнями	80 mm	80 mm	75 mm
Мощность (кВт)	15,7	10,5	7,8
Питание	400V 3N~	400V 3N~ / 230V 1N~	400V 3N~ / 230V 1N~
Вес (Кг)	125	110	90

## Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Предварительно загруженные рецепты	-
Температура	30 - 260 °C	Предварительный нагрев	-
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Обратный поток воздуха	•
Гидравлическое соединение	•	Sator Пар	•
Скорость вентилятора	3	Регулирование влажности (Optimal Climatic)	•
Термозонд	с одной точкой	Инжекция влажности	-
Управление	ручное	Оптимальный климат	•
Этапы приготовления	-	Автоматическая система мойки	-
Вводимые рецепты	-		

# Серия GALILEI PLUS

EN 600x400 или GN 1/1 - 20/16 противней



	PF7720	PF7716
Совместимые противни	GN 1/1	EN 600x400
Вместимость	20	16
Внешние размеры	940x1000x1930	940x1000x1930
Расстояние между противнями	67 mm	80 mm
Мощность - Питание	36 KW - 400V 3N~	36 KW - 400V 3N~
Вес	250 Kg	250 Kg
Реверс двигателя	•	•

## Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Предварительно загруженные рецепты	-
Температура	30 - 260 °C	Предварительный нагрев	-
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Обратный поток воздуха	•
Гидравлическое соединение	•	Sator Пар	•
Скорость вентилятора	3	Регулирование влажности (Optimal Climatic)	•
Термозонд	с одной точкой	Инжекция влажности	-
Управление	ручное	Оптимальный климат	•
Этапы приготовления	-	Автоматическая система мойки	-
Вводимые рецепты	-		



# Серия MAGELLANO digital

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/6/4 противней



	PF9110D	PF9106D	PF9104D
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость	10 [12]	6 [7]	4 [5]
Внешние размеры	920x900x1230	920x900x860	920x900x660
Расстояние между противнями	80 [67] mm	80 [67] mm	75 [67] mm
Мощность - Питание	15,8 KW - 400V 3N~	10,5 KW - 400V 3N~ / 230V 1N~	7,8 KW - 400V 3N~ / 230V 1N~
Вес	130 Kg	116 Kg	96 Kg
Реверс двигателя	•	•	•

## Общие технические характеристики

Частота	50/60 Hz	Предварительно загруженные рецепты	16
Температура	30 - 260 °C	Предварительный нагрев	нагрев до 260 °C
Механическое боковое открывание	серийно справа налево	Реверс двигателя	•
Гидравлическое соединение	•	Sator Пар	•
Скорость вентилятора	6	Регулирование влажности (Optimal Climatic)	•
Термозонд	с одной точкой	Инжекция влажности	•
Управление	цифровое	Delta T Приготовление	-
Этапы приготовления	4	Автоматическая система мойки	опция
Вводимые рецепты	99		

# Линия газовых пароконвектоматов

EN 600x400 или GN 1/1 - 10/7/5 противней



	10/7/5 противней	DG940	DG937	DG935
Совместимые противни	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1	EN 600x400 или GN 1/1
Вместимость	10	7	5	
Внешние размеры	900x770x1080 (WxDxH)	900x770x880 (WxDxH)	900x770x700 (WxDxH)	
Расстояние между противнями	70 mm	70 mm	70 mm	
Включенные противни	нет	нет	нет	
<b>kW</b> Мощность - Питание	0,8 + 19 Kw	0,8 + 16,5 Kw	0,4 + 9,5 Kw	
Температура	0 - 280 °C	0 - 280 °C	0 - 280 °C	
Вес	160 Kg	130 Kg	120 Kg	
Стадии приготовления	9	9	9	
Программы	99	99	99	
Предварительный нагрев	●	●	●	
Пред. загруженные рецепты	-	-	-	
Боковая дверь	Ручной	Ручной	Ручной	
Пароувлажнение	●	●	●	
Скорость вентилятора	3	3	3	
Термощуп	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	не входит в стандартный комплект поставки	
<b>Технологии</b>				
Реверс двигателя	●	●	●	
Пароувлажнение	●	●	●	
Регулирование влажности	●	●	●	
Дельта T	-	-	-	
<b>EasyControl</b>				
Touch	●	●	●	



**KLV00004**



Система автоматической мойки

**Совместим с серией Magellano**  
PF9110D - PF9106D - PF9104D

**KDC0020**



Душ  
Душирующее устройство

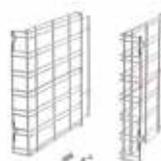
**KGI00001**



Комплект боковой опоры противней  
Система, предотвращающая опрокидывание  
Увеличивает емкость с 10 до 12 противней GN 1/1

**Совместим с**  
PF9110D - PF1410

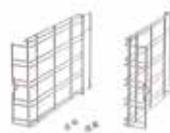
**KGI00002**



Комплект боковой опоры противней  
Система, предотвращающая опрокидывание  
Увеличивает емкость с 6 до 7 противней GN 1/1

**Совместим с**  
PF9106D - PF1406

**KGI00003**



Комплект боковой опоры противней  
Система, предотвращающая опрокидывание  
Увеличивает емкость с 4 до 5 противней GN 1/1

**Совместим с**  
PF9104D - PF1404

**КОНВОДЕТ М и КОНВОДЕТ ОП**



КОНВОДЕТ М для пароконвектомам, канистра 5,2 кг



КОНВОДЕТ ОП  
Ополаскиватель для пароконвектомам, 5 кг

**ПКМ-4**



Подставка под пароконвектомат ПКМ-4  
Размеры мм 920x850x500

**ПКМ-5**



Подставка под пароконвектомат ПКМ-5  
Размеры мм 920x850x600

**ПКМ-8**



Подставка под пароконвектомат ПКМ-8  
Размеры мм 920x850x950

**DVA 12**



Смягчитель воды DVA 12  
Объем л 12  
Размеры мм 190x255x500



**LEC30010**



Перфорированный  
алюминиевый противень  
Размеры мм 600x400x20h

**LEC30012**



Алюминиевый и тефлоновый  
противень  
Размеры мм 600x400x20h

**LEC30025**



Противень для гриля  
GN1/1  
Размеры мм 530x325x20h

**E-8011020**



Гastroемкость без крышки  
GN1/1 из нержавеющей стали  
Размеры мм 530x325x20h

**E-8011100**



Гastroемкость без крышки  
GN-1/1 из нержавеющей стали  
Размеры мм 530x325x100h

**LEC30004**



Перфорированный  
алюминиевый противень на 5  
каналов с опорой  
Размеры мм 600x400

**LEC30029**



Противень для яиц  
Размеры мм 600x400x20h

**GRI30088**



Решетка-гриль из  
нержавеющей стали  
Размеры мм 600x400

**E-8011065**



Гastroемкость без крышки  
GN-1/1 из нержавеющей стали  
Размеры мм 530x325x65h

**GN 1/1-20-Ш**



Гastroемкость для шашлычков  
из нержавеющей стали  
Размеры мм 525x325x70h



# Серия САВОТО

Basic - EN 600x400 или GN 1/1 - 4 противней



4 противней	PF7504	PF7604
Управление	механическое	механическое
Совместимые противни	EN 600x400 или GN1/1	EN 600x400 или GN1/1
Вместимость	4	4
Внешние размеры	750x715x535 (WxDxH)	750x715x535 (WxDxH)
Расстояние между противнями	75 mm	75 mm
Включенные противни	нет	нет
Мощность - Питание	6,3 KW - 230/400V	6,5 KW - 230/400V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	52 Kg	55 Kg
Реверс двигателя	-	●
Стадии приготовления	-	-
Боковая дверь	-	-
Пароувлажнение	●	●
Скорость вентилятора	1	1
Токоподводящий кабель	-	-



	PF8004D
Управление	Цифровое
Количество противней	4
Совместимые противни	EN 600x400 / GN 1/1
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	800x760x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	6,5
Питание	230V 1N~ / 400V 3N~
Вес (Кг)	55
Реверс двигателя	●
Пароувлажнение	●
Решетка-гриль	-
Токоподводящий кабель	-



# Серия САВОТО

## Basic-480x345 - 4 противней



4 противней	PF5004F	PF5004P
Совместимые противни	480x345	480x345
Вместимость	4	4
Внешние размеры	600x600x540 (WxDxH)	600x600x540 (WxDxH)
Пространство противни	75 mm	75 mm
Включенные противни	Да	Да
Мощность - Питание	3,3 KW - 230V	3,3 KW - 230V
Температура	30 - 260 °C	30 - 260 °C
Вес	37 Kg	37 Kg
Предварительный нагрев	-	-
Пароувлажнение	-	●
Скорость вентилятора	1	1
токоподводящий кабель	●	●
Реверс двигателя	-	-



	PF5804
Управление	Ручное
Количество противней	4
Совместимые противни	442x325
Внешние размеры (ШxГxВ)(мм)	550x600x540
Расстояние между противнями (мм)	75
Мощность (кВт)	2,8
Питание	230V 1N~
Вес (Kg)	27
Реверс двигателя	-
Пароувлажнение	-
Токоподводящий кабель	●



**LEC30010**



Перфорированный  
алюминиевый противень  
Размеры мм 600x400x20h

**LEC30012**



Алюминиевый и тефлоновый  
противень  
Размеры мм 600x400x20h

**LEC30003**



Лист для пекарного шкафа  
алюминиевый  
Размеры мм 442x325

**DVA 12**



Смягчитель воды DVA 12  
Объем л 12  
Размеры мм 190x255x500

**LEC30004**



Перфорированный  
алюминиевый противень на 5  
каналов с опорой  
Размеры мм 600x400

**ЛП-600/400**



Лист для пекарного шкафа  
алюминиевый  
Размеры мм 600x400x20h

**LEC30037**



Противень алюминиевый  
Размеры мм 480x345x8h



## Печи для пиццы электрические

### Печь для пиццы электрическая Resto Italia SMALL/G



Корпус	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	1
Диаметр пиццы	33 см
Подсветка камеры	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	550x450x255 мм
Номинальная мощность, кВт:	1,6
Рабочая поверхность	шамотный камень

### Печь для пиццы электрическая Resto Italia SMALL/G2



Корпус	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	2
Диаметр пиццы	33 см
Подсветка камеры	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	550x450x435 мм
Номинальная мощность, кВт:	3,2
Рабочая поверхность	шамотный камень

### Печь для пиццы электрическая Resto Italia START 4



Корпус	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	4
Диаметр пиццы	33 см
Подсветка камеры	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	940x920x400 мм
Номинальная мощность, кВт:	4,7
Рабочая поверхность	шамотный камень

### Печь для пиццы электрическая Resto Italia START 44



Корпус	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	8
Диаметр пиццы	33 см
Подсветка камеры	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	940x920x710 мм
Номинальная мощность, кВт:	9,4
Рабочая поверхность	шамотный камень



## Печь для пиццы электрическая Resto Italia TL 4 BIG, TL 6 BIG, TL 9 BIG



Наименование	Resto Italia TL 4 BIG	Resto Italia TL 6 BIG	Resto Italia TL 9 BIG
Корпус	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	4	6	9
Диаметр пиццы	36 см	36 см	36 см
Подсветка камеры	есть	есть	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть	есть	есть
Система отвода запаха	есть	есть	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	960x980x400 мм	960x1340x400 мм	1320x1340x400 мм
Номинальная мощность, кВт:	6	9	13
Рабочая поверхность	шамотный камень	шамотный камень	шамотный камень

## Печь для пиццы электрическая Resto Italia TL 44 BIG, TL 66 BIG, TL 99 BIG



Наименование	Resto Italia TL 44 BIG	Resto Italia TL 66 BIG	Resto Italia TL 99 BIG
Корпус	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	8	12	18
Диаметр пиццы	36 см	36 см	36 см
Подсветка камеры	есть	есть	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть	есть	есть
Система отвода запаха	есть	есть	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	960x980x710 мм	960x1340x400 мм	1320x1340x750 мм
Номинальная мощность, кВт:	12	18	26,4
Рабочая поверхность	шамотный камень	шамотный камень	шамотный камень

## Печь для пиццы электрическая Resto Italia TECPRO-D 4



Корпус	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Вместимость пицц	4
Диаметр пиццы	36 см
Подсветка камеры	есть
Система отвода запаха с клапаном регулировки на передней панели	есть
Цифровая регулировка температуры в камере	есть
Цифровой термометр	есть
Двойное теплозащитное стекло	есть
Улучшенная теплоизоляция камеры	есть
Габариты (ДхШхВ), мм:	960x980x400 мм
Номинальная мощность, кВт:	6
Рабочая поверхность	шамотный камень



### Зонт вытяжной Resto Italia 4-44 ST



Корпус	нержавеющая сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Электродвигатель	нет
Габариты (ДхШхВ), мм:	1140x1130x115 мм
Масса без упаковки, кг:	13

### Печь подовая электрическая Resto Italia TR 4H



Корпус	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Вместимость хлебных форм	до 6-ти (тройных) хлебных форм №7
Вместимость пицц	4
Диаметр пиццы	40 см
Подсветка камеры	есть
Раздельная регулировка температуры верхнего и нижнего тэна	есть
Система отвода запаха с клапаном регулировки на передней панели	есть
Пароувлажнение	есть
Вместимость пекарских листов 600x400	2
Температурный режим, С°	50/500
Размер камеры (ДхШхВ), мм:	830x840x270 мм
Габариты (ДхШхВ), мм:	1140x1130x500 мм
Номинальная мощность, кВт:	6,9
Входное напряжение, В:	380
Рабочая поверхность	шамотный камень

### Шкаф расстоечный Resto Italia TR4 низкий



Корпус	окрашенная сталь
Лицевая панель	нержавеющая сталь
Вместимость пекарских листов 600x400	8
Расстояние между уровнями	80 мм
Подсветка камеры	есть
Температурный режим, С°	0/70
Габариты (ДхШхВ), мм:	1130x1020x500 мм
Номинальная мощность, кВт:	1,6
Масса без упаковки, кг:	69
Входное напряжение, В:	220



### Варианты установки электрической подовой печи:

Resto Italia 4-44 ST  
Resto Italia TR 4H (возможно установить 1-3 печи)  
Resto Italia TR4 низкий



## Машины тестомесильные

### Машина тестомесильная Resto Italia SK 20 2V, SK 30 2V, SK 40 2V, SK 50 2V



Наименование	SK 20 2V	SK 30 2V	SK 40 2V	SK 50 2V
Скорости	2	2	2	2
Загрузка ингредиентов для теста	не более: 17 кг	не более: 25 кг	не более: 35 кг	не более: 45 кг
Мощность электродвигателя	0,75 кВт	1,1 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Месильные инструменты	стержень, дежа выполнены из нержавеющей стали			
Габариты (ДхШхВ), мм:	400х630х700	440х680х780	495х800х798	495х800х798
Входное напряжение, В	380	380	380	380

### Машина тестомесильная Resto Italia SK 10 MO, SK 20 MO, SK 30 MO, SK 40 MO, SK 50 MO



Наименование	SK 10 MO	SK 20 MO	SK 30 MO	SK 40 MO	SK 50 MO
Скорости	1	1	1	1	1
Загрузка сухого ингредиента (муки)	2,5	7	10	13	17
Объём дежи, л:	7	21	32	41	48
Мощность электродвигателя	0,5 кВт	0,75 кВт	1,1 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Месильные инструменты	стержень, дежа выполнены из нержавеющей стали				
Габариты (ДхШхВ), мм:	290х600х610	400х630х700	440х680х780	495х800х798	495х800х798
Входное напряжение, В	220	220	220	220	220

### Машина тестомесильная Resto Italia RTS20-2V, RTS30-2V, RTS40-2V, RTS50-2V



Наименование	RTS20-2V	RTS30-2V	RTS40-2V	RTS50-2V
Скорости	2	2	2	2
Подъемная голова	да	да	да	да
Загрузка ингредиентов для теста	не более: 17 кг	не более: 25 кг	не более: 30 кг	не более: 40 кг
Мощность электродвигателя	0,75 кВт	1,1 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Месильные инструменты	стержень, дежа выполнены из нержавеющей стали			
Габариты (ДхШхВ), мм:	400х630х700	440х680х780	480х810х830	480х850х830
Входное напряжение, В	380	380	380	380
Съемная дежа	да	да	да	да
Объем дежи, л	21	32	41	48



## Машины тестораскаточные

Машина предназначена для раскатывания и растягивания холодных тестовых заготовок для пиццы, лепешек, роллов и прочего теста до круглой формы.

### Машина тестораскаточная Resto Italia SPR30



Вес теста	80/210 гр.
Диаметр пиццы	140/300 мм
Дуговая резка	есть
Регулировка толщины раскатывания с помощью рычага	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	440x365x640 мм
Номинальная мощность, кВт:	0,24
Входное напряжение, В	220

### Машина тестораскаточная Resto Italia SPR40



Вес теста	80/400 гр.
Диаметр пиццы	260/400 мм
Дуговая резка	есть
Регулировка толщины раскатывания с помощью рычага	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	550x365x750 мм
Номинальная мощность, кВт:	0,37
Входное напряжение, В	220

### Машина тестораскаточная Resto Italia SPR50 ONE



Вес теста	80/500 гр.
Диаметр пиццы	260/500 мм
Дуговая резка	есть
Регулировка толщины раскатывания с помощью рычага	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	650x355x355 мм
Номинальная мощность, кВт:	0,37
Входное напряжение, В	220

### Машина тестораскаточная Resto Italia SPR50 PA



Вес теста	100/800 гр.
Диаметр пиццы	600/500 мм
Дуговая резка	есть
Регулировка толщины раскатывания с помощью рычага	есть
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	650x500x750 мм
Номинальная мощность, кВт:	0,37
Входное напряжение, В	220



## Посудомоечные машины

### Машина посудомоечная MACH EASY 50



Корпус и основные компоненты:	нержавеющая сталь
Производительность, кассет/час:	30/20
Цикл мойки, сек:	120/180
Размер кассет, мм:	500x500
Высота загрузочного отсека, мм:	330
Габариты (ДxШxВ), мм:	560x600x800
Номинальная мощность, кВт:	3,37
Входное напряжение, В:	220

### Машина посудомоечная купольная MACH EASY 90



Корпус:	нержавеющая сталь
Производительность, кассет/час:	20/48
Цикл мойки, сек:	75/180
Высота подъема купола, мм:	400
Размер кассет, мм:	500x500
Габариты (ДxШxВ), мм:	635x735x1466
Номинальная мощность, кВт:	8,5
Входное напряжение, В:	380

### Машина посудомоечная (котломоечная) MACH MLP/950



Корпус:	нержавеющая сталь
Размеры кассеты, мм:	500x500
Максимальная высота котла, мм:	350-370
Номинальная мощность, кВт:	5,25
Входное напряжение, В:	380В
Количество циклов:	2
Габариты (ДxШxВ), мм:	600x690x860

### Машина посудомоечная (котломоечная) MACH MLP/60E



Корпус:	нержавеющая сталь
Размеры кассеты, мм:	550x690
Максимальная высота котла, мм:	800
Объем моечного бака, л:	42
Объем бойлера, л:	20
Максимальная температура подаваемой воды, °C:	50
Номинальная мощность, кВт:	8
Входное напряжение, В:	380В
Количество циклов:	2
Габариты (ДxШxВ), мм:	600x810x1900
Вес, кг:	170



### Стол для грязной посуды МАСН, правосторонний (50х40) с раковиной



Стол с раковиной для грязной посуды. Выполнен полностью из нержавеющей стали, расположение правое. Позволяет экономить время обработки грязной посуды.

Корпус	нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	1300x700x1050

### Стол для чистой посуды МАСН



Стол для приема чистой посуды из посудомойки. Полностью из нержавеющей стали, левое расположение. Позволяет оперативно разгружать машину после цикла мойки.

Корпус	нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	680x560x870

## Льдогенераторы

### Льдогенератор ICE TECH SS25A, SS25W



Наименование:	SS25A	SS25W
Охлаждение:	воздушное	водяное
Подключаемый к водопроводу:	●	●
Производительность, кг/сутки:	22	25
Вместимость бункера, кг:	6	6
Тип льда:	кубик 14 грамм	кубик 14 грамм
Материал корпуса:	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	350x475x590	350x475x590
Потребляемая мощность, Вт:	325	210
Входное напряжение, В:	220	220

### Льдогенератор ICE TECH SK35A, SK35W



Наименование:	SK35A	SK35W
Охлаждение:	воздушное	водяное
Подключаемый к водопроводу:	●	●
Производительность, кг/сутки:	32	35
Вместимость бункера, кг:	15	15
Тип льда:	кубик 22 грамма	кубик 22 грамма
Материал корпуса:	гальванизированная сталь с полимерным покрытием	
Габариты (ДхШхВ), мм:	435x605x695	435x605x695
Потребляемая мощность, Вт:	400	400
Входное напряжение, В:	220	220

### Льдогенератор ICE TECH SK45W



Наименование:	SK45W
Охлаждение:	водяное
Подключаемый к водопроводу:	●
Производительность, кг/сутки:	44
Вместимость бункера, кг:	15
Тип льда:	кубик 22 грамма
Материал корпуса:	гальванизированная сталь с полимерным покрытием
Габариты (ДхШхВ), мм:	435x605x695
Потребляемая мощность, Вт:	450
Входное напряжение, В:	220

### Льдогенератор ICE TECH SK60W



Наименование:	SK60W
Охлаждение:	водяное
Подключаемый к водопроводу:	●
Производительность, кг/сутки:	57
Вместимость бункера, кг:	30
Тип льда:	кубик 22 грамма
Материал корпуса:	гальванизированная сталь с полимерным покрытием
Габариты (ДхШхВ), мм:	515x645x840
Потребляемая мощность, Вт:	460
Входное напряжение, В:	220



### Льдогенератор ICE TECH CD 55 Air, CD 90 Air



Наименование:	CD 55 Air	CD 90 Air
Охлаждение:	воздушное	воздушное
Подключаемый к водопроводу:	●	●
Производительность, кг/сутки:	48	85
Вместимость бункера, кг:	20	20
Тип льда:	даймонд - гранулы (форма бриллиант)	
Материал корпуса:	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	465x595x790	465x595x790
Потребляемая мощность, Вт:	505	533
Входное напряжение, В:	220	220

### Льдогенератор ICE TECH SK 80 Air, SK 135 Air



Наименование:	SK 80 Air	SK 135 Air
Охлаждение:	воздушное	воздушное
Подключаемый к водопроводу:	●	●
Производительность, кг/сутки:	75	135
Вместимость бункера, кг:	40	
Тип льда:	кубик 22 грамма	
Материал корпуса:	сталь с полимерным покрытием	
Габариты (ДхШхВ), мм:	645x645x870	930x565x915
Потребляемая мощность, Вт:	720	1150
Входное напряжение, В:	220	220

### Льдогенератор ICE TECH GR 140 Air



Наименование:	GR 140 Air
Охлаждение:	воздушное
Подключаемый к водопроводу:	●
Производительность, кг/сутки:	135
Вместимость бункера, кг:	60
Тип льда:	гранулы
Материал корпуса:	сталь с полимерным покрытием
Габариты (ДхШхВ), мм:	515x550x1355
Потребляемая мощность, Вт:	640
Входное напряжение, В:	220

### Льдогенератор ICE TECH PS 22 PLUS Air



Наименование:	PS 22 PLUS Air
Охлаждение:	воздушное
Подключаемый к водопроводу:	●
Производительность, кг/сутки:	31
Вместимость бункера, кг:	12
Тип льда:	пальчик 20 грамм
Материал корпуса:	нержавеющая сталь
Габариты (ДхШхВ), мм:	401x506x698
Потребляемая мощность, Вт:	287
Входное напряжение, В:	220



## Гриль-печи на углях

### Гриль-печь на углях КОРА 300



Производительность, порций/час:	50
Максимальная температура °С:	600
Эмалированная передняя панель:	красная или черная
Термостойкая ручка:	●
Искрогаситель и колпак:	в комплекте
Механический термометр:	●
Габариты (ДхШхВ), мм:	712х548х890
Расход угля, кг/день:	3-6
Вес, кг:	110

### Гриль-печь на углях КОРА 400



Наименование	КОРА 400	КОРА 400OC
Производительность, порций/час:	90	90
Максимальная температура °С:	600	600
Эмалированная передняя панель:	красная/черная	красная
Термостойкая ручка:	●	●
Искрогаситель и колпак:	в комплекте	в комплекте
Механический термометр:	●	●
Дополнительная полка для предварительного нагрева и хранения продуктов:	-	●
Габариты (ДхШхВ), мм:	712х697х1104	712х697х1392
Расход угля, кг/день:	5-8	5-8
Вес, кг:	160	180

### Гриль-печь на углях КОРА 500



Производительность, порций/час:	60
Максимальная температура °С:	600
Эмалированная передняя панель:	красная или черная
Термостойкая ручка:	●
Искрогаситель и колпак:	в комплекте
Механический термометр:	●
Габариты (ДхШхВ), мм:	700х912х1062
Расход угля, кг/день:	8-12
Вес, кг:	110

### Стол-стенд открытый Т400 для гриль-печи Кора 400



Стенд для установки печи КОРА 400, цвет красный. Предусмотрена полка для посуды и инвентаря, а также удобная ручка для подвешивания прихваток и кухонных полотенец. При необходимости ручка служит для транспортировки оборудования.

Цвет:	красный
Габариты (ДхШхВ), мм:	712х697х825



## Грили

### Гриль саламандра SA40, SA60M



Наименование:	SA40	SA60M
Размер, мм:	560x360x390	600x480x500
Напряжение, В:	230	230
Частота, Гц:	50-60	50-60
Полезная высота, мм:	90 - 170	100 - 260
Потребляемая мощность, Ватт:	2200	4000

## Жарочные поверхности

### Жарочная поверхность FT1L, FT1R, FT2R, FT2M



Наименование:	FT1L, FT1R	FT2R, FT2M
Размер, мм:	400x500x200	600x500x200
Напряжение, В:	230	400
Частота, Гц:	50-60	50-60
Размеры рабочей панели, мм:	395 x 400	595 x 400
Потребляемая мощность, Ватт:	3000	6000

## Тостеры

### Тостер TS3, TS6, TS42



Наименование:	TS3
Размер, мм:	440x240x250
Напряжение, В:	230
Частота, Гц:	50-60
Размер рабочей зоны, мм:	320x235x80
Потребляемая мощность, Ватт:	2000
Вес, кг:	6,50



## Фритюрницы электрические

### FE4, FE44, FE8, FE88



Наименование:	FE4	FE44	FE8	FE88
Мощность, Вт:	2000	2000+2000	3250	3250+3250
Напряжение:	220	220	220	220
Объем, л:	3	3+3	6	6+6
Размеры, мм:	185x430x210	370x430x210	280x430x210	560x430x210
Размеры корзины, мм:	140x250x100	140x250x100	220x240x100	220x240x100
Вес, кг:	4,80	8,50	6	10,50

## Фритюрница электрическая FC12



Наименование:	FC12
Мощность, Вт:	9000
Напряжение:	400/3N/50-60
Объем, л:	12
Размеры, мм:	400x700x320
Размеры корзины, мм:	230x280x120
Вес, кг:	18,40



## Вертикальные, гравитационные слайсеры SG 220 X, SG 250 X, SG 300 X



Наименование:	SG 220 X	SG 250 X	SG 300 X
Двигатель, Вт:	185	220	260
Лезвие Ø, мм	220	250	300
Обороты в минуту:	300	300	300
Толщина резки, мм:	0/16	0/16	0/16
Сечение продукта для нарезки L x H, мм:	190x160	190x160	190x160
Вес, кг:	14	14	14

## Лампа тепловая LA25W



Наименование:	LA25W
Материал:	Алюминий
Цвет лампы:	Белая
Размеры, Ø, мм:	225
Мощность, Вт:	250
Напряжение:	230V/1N/50-60Hz

## Блендеры Блендер ВР1



Наименование:	ВР1
Размер, мм:	175x230x460
Напряжение, В:	220-240
Количество скоростей:	2
Обороты холостого хода:	13000 (1-я скорость) 16000 (2-я скорость)
Потребляемая мощность, Ватт:	600

## Миксеры для молочных коктейлей Миксер для молочных коктейлей MS1, MS2



Наименование:	MS1	MS2
Размер, мм:	170x190x490	300x190x490
Напряжение, В:	220-240	220-240
Частота, Гц:	50	50
Потребляемая мощность, Ватт:	150	150+150

## Соковыжималки для цитрусовых Соковыжималка для цитрусовых SPM, SPL



Наименование:	SPM
Размер, мм:	220x180x320
Напряжение, В:	220-240
Частота, Гц:	50
Потребляемая мощность, Ватт:	250



## Ротационная печь

### Описание:

Ротационная конвекционная печь разработанная с использованием инновационных технологий. Подходит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. В стандартном исполнении предусмотрена верхняя фиксация тележки на крюк, что позволяет осуществлять тщательную очистку пола. Как опция предлагается нижняя фиксация тележки на платформе. Внутренняя конструкция печи выполнена полностью из нержавеющей стали, теплообменник располагается позади обширной выпечной камеры, что обеспечивает большую термическую инерцию и повышает теплопроизводительность на начальных этапах выпечки.

Компактные размеры печи и наличие опции реверса конструкции позволяют размещать печи бок о бок, экономя площадь помещения.

Мощный парогенератор с подводом воды в трех точках установлен непосредственно между теплообменником и выпечной камерой. Его значительная масса гарантирует обильное производство пара. Все элементы парогенератора легко разбираются изнутри для простоты обслуживания: чистки, оперативной замены.

Лицевая часть печи сделана из стали AISI 304, что обеспечивает длительность срока службы. Изоляция из минеральной стекловаты, периметральные панели выполнены из нержавеющей стали.

Большая дверная ручка с системой закрытия на две позиции, ручной клапан отвода паров и дверь с двойным остеклением для наилучшей изоляции и безопасности.

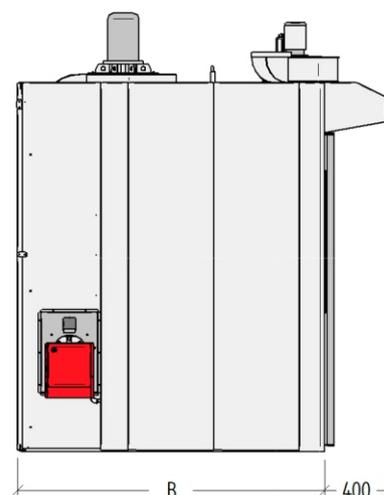
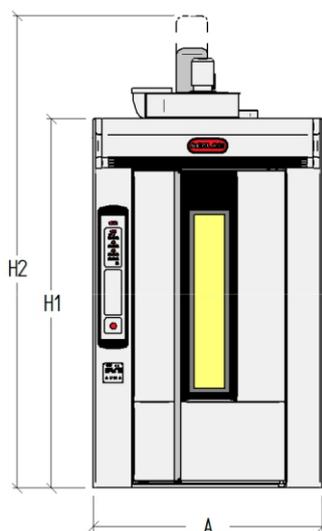
Печь снабжена мощным вытяжным козырьком, который м.б. доукомплектован дополнительной решеткой для более тщательного подсушивания продукта, если того требует технология выпечки (типа печенье и т.д.).

Как опция предусмотрена "LCD" панель управления с графическим дисплеем с возможностью программирования рецептов и автоматического включения печи, кроме того имеется возможность контроля и регулировки скорости вентилятора посредством инвертера.

### Ротационная печь с боковым расположением горелки

- Тип топлива: газ, дизель, пеллет или электро
- Быстрая и равномерная выпечка
- Прочная и надежная конструкция
- Обильное пароувлажнение
- Эргономичный современный дизайн

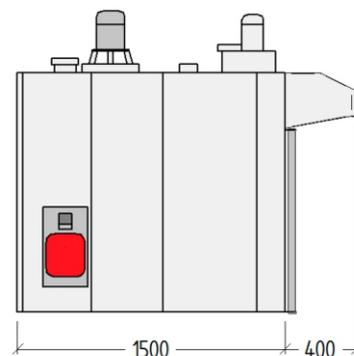
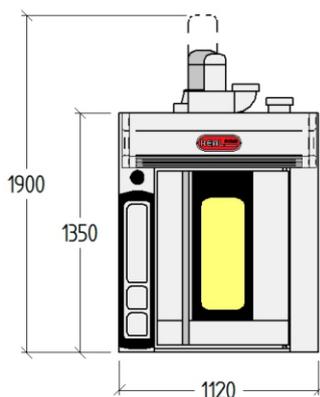
### RotoReal SP



Code	Model	A	B	H1	H2	Kcal/h (KW)	KW
PRSPNGS00000	SP Mini	1120	1600	2100	2700	40.000 (46)	1,5
PRSPNES00000	SP Mini E	1120	1600	2100	2700	-	22,5
PRSPPGS00000	SP Plus	1220	1700	2300	2900	50.000 (58)	1,5
PRSPPEs00000	SP Plus E	1220	1700	2300	2900	-	33,0
PRSPMGS00000	SP Medio	1420	1900	2300	3050	65.000 (76)	3,0
PRSPMES00000	SP Medio E	1420	1900	2300	3050	-	43,5
PRSPSGS00000	SP Super	1620	2100	2300	3050	75.000 (87)	3,0
PRSPSES00000	SP Super E	1620	2100	2300	3050	-	57,0
PRSPXGS00000	SP Maxi	1920	2400	2300	3200	110.000 (128)	4,0
PRSPXES00000	SP Maxi E	1920	2400	2300	3200	-	76,0



## SP Nove

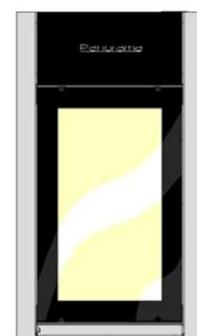
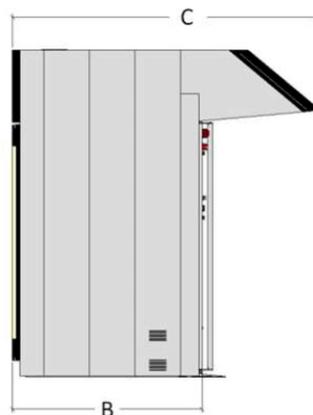
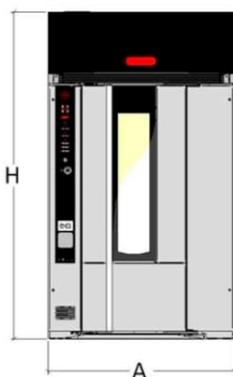


Code	Model		n.		m <sup>2</sup>	Kcal/h (KW)	KW
forno - oven - four - печь							
PRSP9GS00000	<b>SP Nove</b>	40 x 60 45 x 65	9	8,9	2,1 2,6	20.000 (23)	1,2
PRSP9ES00000	<b>SP Nove E</b>	40 x 60 45 x 65	9	8,9	2,1 2,6	-	17

## Panorama

### Описание:

Рапогата – Это идеальный вариант для пекарен, лабораторий, торговых точек. Позволяет демонстрировать клиентам процесс выпечки с эстетической ее стороны ограничивая сами пекарню от нескромных взглядов.



Code	Model	A	B	C	H	Kcal/h (KW)	KW
PRPANO5070GS	<b>Panorama 50.70</b>	1310	1340	2270	2260	32.000 (37)	1,6
RPANO5070ES	<b>Panorama 50.70 E</b>	1310	1340	2270	2260	-	27,9/33,1*
PRPANO6080GR	<b>Panorama 60.80 R</b>	1440	1480	2390	2340	45.000 (52)	2,4
PRPANO6080ER	<b>Panorama 60.80 R E</b>	1440	1480	2390	2340	-	36,2/42,9*
PRPANO6080GS	<b>Panorama 60.80</b>	1440	1480	2390	2540	50.000 (58)	2,4
PRPANO6080ES	<b>Panorama 60.80 E</b>	1440	1480	2390	2540	-	42,9/49,7*
PRPANO6010GS	<b>Panorama 60.100</b>	1600	1650	2530	2540	63.000 (73)	2,4
PRPANO6010ES	<b>Panorama 60.100 E</b>	1600	1650	2530	2540	-	49,2/57,0*
PRPANO8010GS	<b>Panorama 80.100</b>	1725	1790	2700	2590	80.000 (93)	2,4
PRPANO8010ES	<b>Panorama 80.100 E</b>	1725	1790	2700	2590	-	56,4/65,4*



## Тестораскаточная машина

### SF500BD

Тестораскаточные машины идеальны для небольших кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

#### Описание:

- ширина транспортера - 500 мм
- длина одного транспортера 850 или 1000 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент фиксированная (SF500BD) или регулируемая при помощи вариатора (SF500BVD)
- транспортеры поднимаются во время простоев
- реверс конвейерных лент при помощи джойстика
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)

#### Опции:

- моющиеся резиновые конвейерные ленты



Наименование		SF500BD x 850	SF500BD x 1000
Ширина конвейерной ленты	mm	500	500
Длина стола	mm	850	1000
Скорость разгрузки конвейерной ленты	mt./min.	28	28
Скорость подачи конвейерной ленты	mt./min.	16	16
Диаметр ламинирующих роликов	mm	60	60
Зазор между роликов	mm	0,2 - 35	0,2 - 35
Мощность двигателя	kW	0,50	0,50
Стандартное напряжение	V / PH / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Вес машины	Kg	126	128



## SF500D

Тестораскаточные машины идеальны для кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

### Описание:

- ширина транспортера - 500 мм
- длина одного транспортера 850, 1000, 1200 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент фиксированная (SF500D) или регулируемая при помощи вариатора (SF500VD)
- транспортеры поднимаются во время простоев
- реверс конвейерных лент при помощи джойстика и педали
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)

### Опции:

- мощищиеся резиновые конвейерные ленты



Именованиe		SF500D x 1000	SF500D x 1200
Ширина конвейерной ленты	mm	500	500
Длина стола	mm	1000	1200
Скорость разгрузки конвейерной ленты	mt./min.	28	128
Скорость подачи конвейерной ленты	mt./min.	16	16
Диаметр ламинирующих роликов	mm	60	60
Зазор между роликов	mm	0,2 - 35	0,2 - 35
Мощность двигателя	kW	0,50	0,50
Стандартное напряжение	V / PH / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Вес машины	Kg	178	184



## SF600D

Тестораскаточные машины идеальны для кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

### ОПИСАНИЕ:

- ширина транспортера - 600 мм
- длина одного транспортера 850, 1000, 1200, 1400, 1600 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент фиксированная (SF600D) или регулируемая при помощи вариатора (SF600VD)
- транспортеры поднимаются во время простоев за исключением SF600Dx1600 и SF600VDx1600
- реверс конвейерных лент при помощи рычага и педали
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)

### Опции:

- автоматическая подсыпка мукой
- моющиеся резиновые конвейерные ленты



Наименование		SF600Dx1000	SF600Dx1200	SF600Dx1400
Ширина конвейерной ленты	mm	600	600	600
Длина стола	mm	1000	1200	1400
Скорость разгрузки конвейерной ленты	mt./min.	36	36	36
Скорость подачи конвейерной ленты	mt./min.	21	21	21
Диаметр ламинирующих роликов	mm	70	70	70
Зазор между роликов	mm	0,2 - 37	0,2 - 37	0,2 - 37
Мощность двигателя	kW	0,75	0,75	0,75
Стандартное напряжение	V / PH / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Вес машины	Kg	234	244	252



## SF600VD

Тестораскаточные машины идеальны для кондитерских, пекарен, ресторанов, кулинарий, пиццерий.

### Описание:

- ширина транспортера - 600 мм
- длина одного транспортера 1400, 1600 мм
- электромеханическая панель управления
- две скалки входят в стандартную комплектацию
- уменьшение зазора раскатывающих цилиндров вручную
- точная регулировка толщины
- скорость конвейерных лент регулируемая при помощи вариатора
- транспортеры поднимаются во время простоев за исключением SF600Dx1600 и SF600VDx1600
- реверс конвейерных лент при помощи рычага и педали
- корпус из окрашенной стали (по запросу из нержавеющей стали)
- скребки, которые легко обслуживать (вынимаются при помощи фронтального рычага)
- усиление транспортера для станции нарезки (PST600)
- станция нарезки без ножей (ST600)
- ножи различных форм и размеров: треугольники для круассанов, квадраты, прямоугольники, круги, овалы, др.

### Опции:

- автоматическая подсыпка мукой
- моющиеся резиновые конвейерные ленты



Наименование		SF600VDx1400 + ST600	SF600VDx1600 + ST600
Ширина конвейерной ленты	mm	600	600
Длина стола	mm	1400	1600
Скорость разгрузки конвейерной ленты	mt./min.	3,5 / 43	3,5 / 436
Скорость подачи конвейерной ленты	mt./min.	2 / 25	2 / 25
Диаметр ламинирующих роликов	mm	70	70
Зазор между роликов	mm	0,2 - 37	0,2 - 37
Мощность двигателя	kW	0,75	0,75
Стандартное напряжение	V / PH / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Вес машины	Kg	252	281



**Ролики для резки**  
**F600V + ST600 \_ FAST700P + ST700 \_ FAST700 + ST700 \_ BT650**



ролики для резки круассана



ролики для резки круассана



ролик для поперечной резки  
+ продольный



ролик для круглой резки



ролик для круглой резки



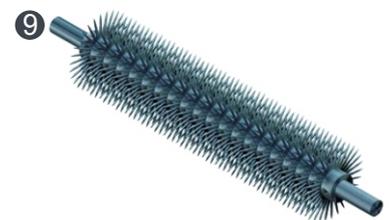
ролик для кольцевой резки



ролик для звезды резки



ролик для овальной резки

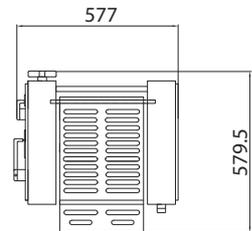
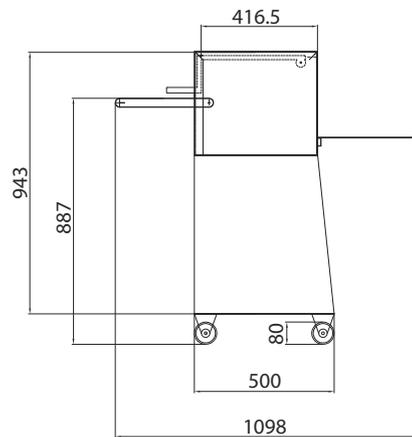


шипованный ролик



## Формовочная машина для круасанов FC23

Машина идеально подойдет для небольших производственных цехов благодаря своим компактным размерам и высокой производительности.



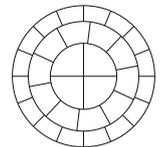
Наименование		FC23
Длина подающего конвейера	mm	300 - 800
Ширина подающего конвейера	mm	250
Часовая производственная мощность	psc.	2000 - 3000
Мощность двигателя	kW	0,75
Стандартное напряжение	V / PH / Hz	400 / 3 / 50
Вес машины	Kg	125
Ø роликов	mm	50 - 120



## Тестоделитель-округлитель ручной



Кол-во делений	Вес тестовой заготовки минимальный	Вес тестовой заготовки максимальный	Общий объем загрузки	Ø "головы"	Производительность
	гр	гр		кг	
11	180	500	5,5	400	1300
15	150	360	5,5	400	1800
18	120	280	5	400	2100
22	60	220	5	400	2600
30	40	135	4	400	3600
36	34	110	4	400	4300
30s	25	90	2,7	340	3600
52	12	40	2	340	6200

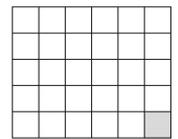


## Тестоделитель ручной



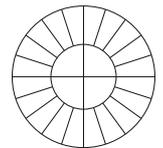
### Прямоугольная форма емкости для теста (H=70 мм)

Кол-во делений	Вес тестовой заготовки минимальный	Вес тестовой заготовки максимальный	Общий объем загрузки	Габариты одной тестовой заготовки	Производительность
	гр	гр			
20	150	550	11	80x120	1200



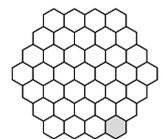
### Круглая форма емкости для теста (H=70 мм)

Кол-во делений	Вес тестовой заготовки минимальный	Вес тестовой заготовки максимальный	Общий объем загрузки	Габариты одной тестовой заготовки	Производительность
	гр	гр			
20	150	550	11	-	1200



### Шестигранная форма емкости для теста (H=70 мм)

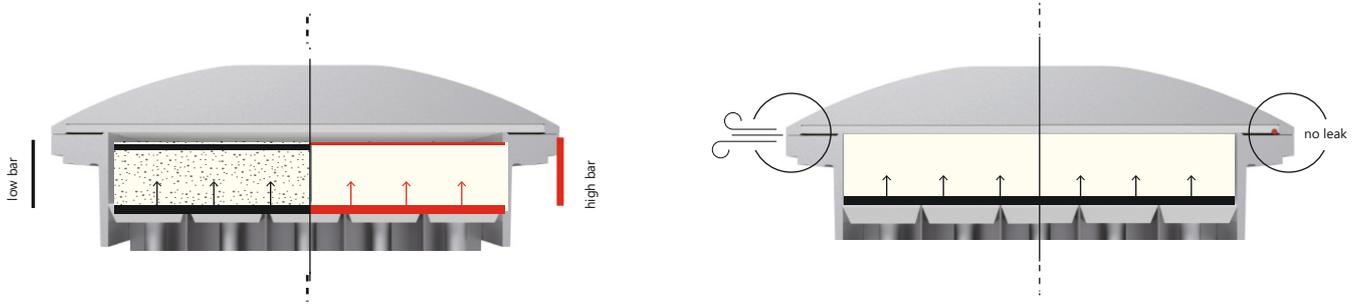
Кол-во делений	Вес тестовой заготовки минимальный	Вес тестовой заготовки максимальный	Общий объем загрузки	Габариты одной тестовой заготовки	Производительность
	гр	гр			
19	90	300	6	85	1200
37	30	130	5	57	2200



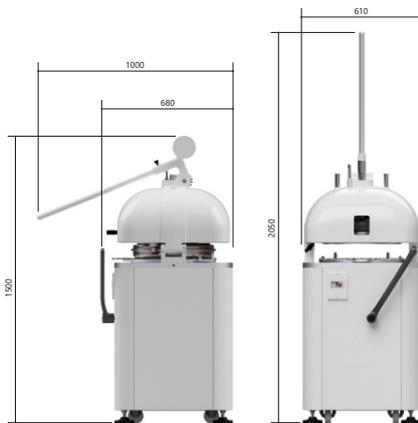
## Регулировка давления и уплотнение крышки

**Регулировка давления** позволяет оператору использовать два уровня давления во время прессования. Преимущество заключается в том, что в тесте с большим содержанием влаги при уменьшении давления не нарушаются характеристики тестовых заготовок.

**Уплотнение крышки** позволяет на протяжении всего рабочего цикла машины препятствовать распылу муки вокруг оборудования, сохраняя воздух чистым (без мучной пыли).

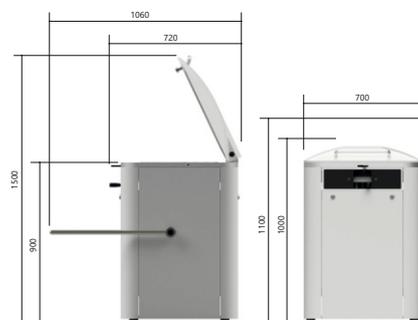


## Габариты и вес



**Ручные делители-округлители**  
Вес 180 кг

**Упаковочные габариты** 760x1670x730 мм



**Ручные делители**  
Вес 180 кг

**Упаковочные габариты** 760x1360x730 мм

## Планетарные миксеры



PL20CN



PL30N



PL40N



PL60N



PL80N



PL80SN



PL100N



PL120N



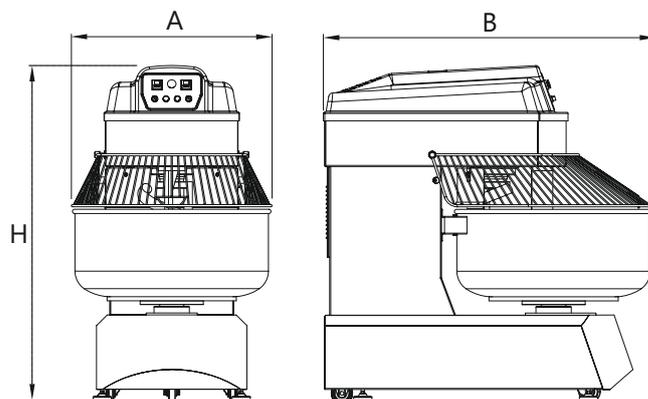
PL140N

- Электромеханическая панель управления
- Фиксированная пластиковая защита "F"
- Корпус из окрашенной или нержавеющей стали (по запросу)

Наименование	Подъем дежи	Размеры, мм	Масса, кг	Мощность, кВт	Скорости, Rpm	Напряжение В/ф/Гц	
<b>PL20CN2F</b>	20	ручной	728x564x1317	100	0,42/0,8	1° 61 (155) 2° 122 (311)	400 / 3 / 50
<b>PL20CNVF</b>	20	ручной	728x564x1317	100	1.1	Min. 47 (120) Max. 164 (418)	230 / 1 / 50-60
<b>PL30N3F</b>	30	ручной	836x627x1343	180	0,45 / 0,8 / 1,2	1° 41 (90) 2° 82 (198) 3° 164 (362)	400 / 3 / 50
<b>PL30NVF</b>	30	ручной	836x627x1343	180	1.5	Min. 38 (83) Max. 150 (333)	230 / 1 / 50-60
<b>PL40N3F</b>	40	ручной или автоматический	926x685x1477	210	0,59 / 1,1 / 1,5	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 145 (320)	400 / 3 / 50
<b>PL40NVF</b>	40	ручной или автоматический	926x685x1477	210	2.2	Min. 36 (80) Max. 160 (353)	400 / 3 / 50 230 / 1 / 50    60
<b>PL60N3F</b>	60	ручной или автоматический	950x685x1562	230	0,9 / 1,8 / 2,2	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 145 (320)	400 / 3 / 50
<b>PL60NVF</b>	60	ручной или автоматический	950x685x1562	230	3	Min. 36 (80) Max. 160 (353)	400 / 3 / 50 230 / 1 / 50    60
<b>PL80N3AF</b>	80	автоматический	1022x855x1440	360	1,2 / 2,5 / 3,1 + 0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 143 (317)	400 / 3 / 50
<b>PL80NVAF</b>	80	автоматический	1022x855x1440	360	4,0 + 0,75	Min. 33 (73) Max. 150 (333)	400 / 3 / 50
<b>PL80SN3AF</b>	80	автоматический	1022x855x1680	380	1,2 / 2,5 / 3,1 + 0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 143 (317)	400 / 3 / 50
<b>PL80SNVAF</b>	80	автоматический	1022x855x1680	380	4,0 + 0,75	Min. 33 (73) Max. 150 (333)	400 / 3 / 50
<b>PL100N3AF</b>	100	автоматический	1057x855x1796	390	1,2 / 2,5 / 3,1 + 0,75	1° 36 (80) 2° 73 (162) 3° 143 (317)	400 / 3 / 50
<b>PL100NVAF</b>	100	автоматический	1057x855x1796	390	4,0 + 0,75	Min. 33 (73) Max. 150 (333)	400 / 3 / 50
<b>PL120NVAF</b>	120	автоматический	1167x974x1957	575	5,5 + 0,75	Min. 28 (62) Max. 120 (265)	400 / 3 / 50
<b>PL140NVAF</b>	140	автоматический	1167x974x1957	595	5,5 + 0,75	Min. 28 (62) Max. 120 (265)	400 / 3 / 50


**СПИКРАЛЬНЫЙ МИКСЕР С ФИКСИРОВАННОЙ ЧАШЕЙ**

- Новая двойная ременная передача шкива.
- Толстая стальная рама с колесами.
- Цифровая или электромеханическая панель управления.
- Защитный кожух чаши из ABS, закрытого типа или с решеткой из нержавеющей стали



IRIS											
Модель	Тесто		Мука	Чаша	Размеры			Вес	Мощность		
	Kg min	Kg max	Kg	Lt.	A cm	B cm	H cm	Kg	Kw		
IRIS-030	2	30	20	54	57	89	119	200	1.9		
IRIS-040	4	40	27	63	57	89	119	200	1.9		
IRIS-060	5	60	36	95	64	101	139	330	4.6		
IRIS-080	IRIS-080-D	6	80	50	127	75	119	145	410	4.6	5.7
IRIS-100	IRIS-100-D	8	100	65	145	75	119	145	410	5.7	6.9
IRIS-130	IRIS-130-D	12	130	80	193	85	140	150	580	6.9	10.2
IRIS-160	IRIS-160-D	15	160	100	250	95	156	160	740	8.5	12.5
IRIS-200	IRIS-200-D	17	200	125	275	95	156	160	740	8.5	12.5
IRIS-250	IRIS-250-D	22	250	150	320	105	163	160	790	9.7	17.2
IRIS-300	IRIS-300-D	27	300	180	420	113	173	166	840	12.5	17.2



LCD панель управления

Торговый дом «Пищевые технологии» предлагает большой ассортимент комплектующих, запасных частей и расходных материалов для технологического, торгового и холодильного оборудования. Являясь крупной торговой компанией, за долгие годы работы на рынке оборудования для общепита, мы наладили тесные партнерские связи с ведущими отечественными и зарубежными поставщиками.

**У нас всегда в наличии большой выбор оригинальных комплектующих для оборудования торговых марок:**

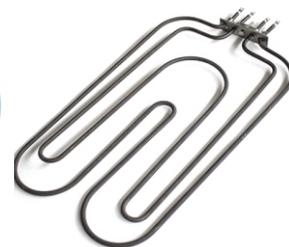
- Пищевые технологии
- Торгмаш-Барановичи
- Чувашторгтехника (Абат)
- Восход
- Вязьма
- Позис
- Robot Coupe
- и многих других



Вы можете быть абсолютно уверены, что заказывая запасные части в «Пищевых технологиях», вы получите необходимые комплектующие в кратчайший срок и по минимальным ценам.

**Мы предлагаем:**

- двигатели
- нагревательные элементы
- платы управления
- шнеки
- переключатели
- индикаторы
- конденсаторы
- испарители
- боковины витрин
- фронтальные и боковые стекла
- полотна для пил
- диски для овощерезок
- ножи для мясорубок
- венчики
- а также различные расходные материалы для пуско-наладочных работ и многое другое.



К вашим услугам опытные специалисты, которые помогут подобрать все необходимое и проконсультируют в случае затруднений. Кроме того, служба сервиса торгового дома «Пищевые технологии» оказывает услуги по монтажу, наладке, установке, гарантийному и постгарантийному обслуживанию приобретенного оборудования.

По всем вопросам обращайтесь к менеджерам по сервису по телефону: **+7 (861) 241-17-00 (доб. 155)** или отправляйте заявки на электронный адрес: **service@zavod-pt.ru**.

# Комплексное оснащение



**Мы проектируем и оснащаем объекты любого уровня**



**Блинные**



**Пиццерии**



**Пекарни**



**Рестораны**



**Кафе**



**Столовые**



**Фастфуд**



**Магазины  
и супермаркеты**



**Пончиковые**



**Производство  
пищевых  
полуфабрикатов**

- Проектирование и дизайн ресторанов, кафе, столовых и магазинов.
- Продажа кассовых аппаратов.
- Автоматизация торговли, ресторанов, кафе.
- Видеонаблюдение.
- Кондиционирование и вентиляция.
- Ремонт и отделка помещений.
- Разработка и изготовление рекламных конструкций.



**МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

г. Люберцы, ул. Электрификации, 26В  
тел. +7 (495) 22-77-350  
moscow@zavod-pt.ru

**г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

ул. Софийская, д. 14 литера А  
тел. +7 (812) 921-31-17  
spb@zavod-pt.ru

**г. ВОЛГОГРАД**

ул. Чистоозерная, д. 6  
тел. +7 (8442) 98-73-13  
volg@zavod-pt.ru

**г. ВОРОНЕЖ**

ул. Электросигнальная, 24  
тел. +7 (473) 232-36-06  
vobs@zavod-pt.ru

**г. ЕКАТЕРИНБУРГ**

ул. Машиностроителей, 30  
тел. +7 (343) 272-82-12  
ekt@zavod-pt.ru

**г. КАЗАНЬ**

ул. Сибирский тракт, д.34, корп.13-13а  
тел. +7 (843) 226-87-84  
kazan@zavod-pt.ru

**г. КРАСНОДАР**

ул. Уральская, 126/4  
тел. +7 (861) 242-33-30  
zakaz@zavod-pt.ru

**г. КРАСНОЯРСК**

ул. Партизана Железняка 16а  
тел. +7 (391) 231-65-00  
kry@zavod-pt.ru

**г. Н. НОВГОРОД**

ул. Бекетова, д.13П  
тел. +7 (831) 424-20-15  
nn@zavod-pt.ru

**г. НОВОСИБИРСК**

Комбинатский переулоч, д.3, корп.4  
тел. +7 (383) 23-95-087  
nsk@zavod-pt.ru

**г. ОМСК**

Карла Маркса пр-кт, 31, лит. А  
тел. +7 (3812) 20-90-77  
omsk@zavod-pt.ru

**г. ОРЕНБУРГ**

ул. Монтажников, 21  
тел. +7 (3532) 45-74-74  
orenburg@zavod-pt.ru

**г. ПЯТИГОРСК**

ул. Ермолова, 16, стр. 1  
тел. +7 (918) 768-37-49  
ptg@zavod-pt.ru

**г. РОСТОВ-НА-ДОНУ**

ул. Вавилова, 68  
тел. +7 (863) 311-59-25  
rnd@zavod-pt.ru

**г. САМАРА**

Заводское ш., 111  
тел. +7 (846) 922-52-17  
samara@zavod-pt.ru

**г. САРАТОВ**

ул. Астраханская, д. 43, корп. 5  
тел. +7 (8452) 44-81-94  
saratov@zavod-pt.ru

**г. СОЧИ**

ул. Донская, д. 9  
тел. +7 (862) 235-11-25  
sochi@zavod-pt.ru

**г. СТАВРОПОЛЬ**

ул. Октябрьская, 184,  
Бизнес-центр "Восход", 5 корпус  
тел. +7 (918) 869-79-79  
stv@zavod-pt.ru

**г. УФА**

ул. Ростовская, 18  
тел. +7 (347) 257-32-98  
ufa@zavod-pt.ru

**КАЗАХСТАН, г. АЛМАТЫ**

проспект Райымбека, д. 169  
тел. +7 (727) 233-08-63  
kz@zavod-pt.ru

**КИРГИЗИЯ, г. БИШКЕК**

ул. Лермонтова, д. 12  
тел. +996 (500) 44-99-77;  
kg@zavod-pt.ru

**Центральный офис:**

г. Краснодар, ул. Ростовское шоссе, 68/1

Тел.: (861) 241-17-00 (доб. 128, 129, 151); E-mail: tz@zavod-pt.ru, info@zavod-pt.ru

[www.zavod-pt.ru](http://www.zavod-pt.ru)