



Каталог

Оборудование собственного
производства

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

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 "Лири-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

АТОЛ. Выбираете Вы!

19 990 Р*



*Цена действительна на 16.09.2019

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.

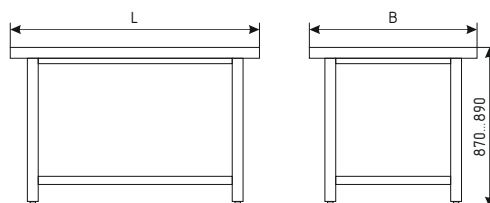


Столы разделочные

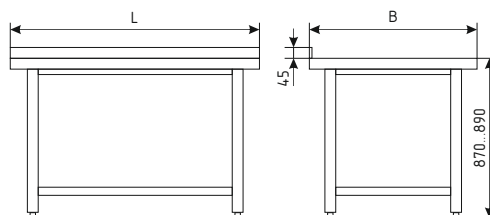
В зависимости от типа и толщины стали столешницы и материала каркаса производственные столы выпускаются в трех сериях: ЭКОНОМ, СТАНДАРТ, ПРОФИ. Столы всех серий выпускаются в двух исполнениях: островного типа (без борта) и пристенного типа (с бортом).

Разделочные столы серии ЭКОНОМ

Стол разделочный СРО (без борта)



Стол разделочный СРОБ (с бортом)



Описание:

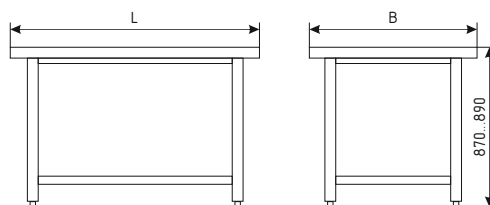
Столешница изготавливается из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 мм и дополнительно усиливается ЛДСП (ламинированным листом древесно-стружечной плиты) толщиной не менее 16 мм. Каркас стола изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Столы оснащаются полками-решетками или 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			СРО-8/7ЭЦК	СРОБ-8/7ЭЦК	СРО-8/7ЭНК	СРОБ-8/7ЭНК
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	

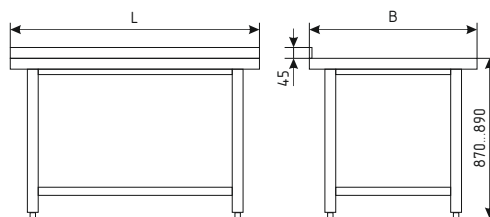


Разделочные столы серии СТАНДАРТ

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	870-890	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

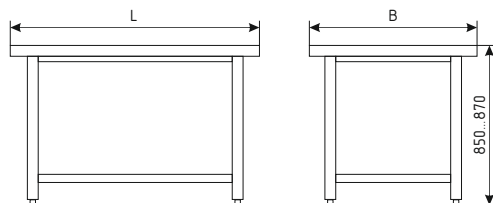


Габариты стола, мм		Оцинкованная сталь	Нержавеющая сталь AISI 430, 0.8 мм
Длина, L	Ширина, В		
600	600	ПЦ-6/6	ПН-6/6
800		ПЦ-8/6	ПН-8/6
900		ПЦ-9/6	ПН-9/6
1000		ПЦ-10/6	ПН-10/6
1200		ПЦ-12/6	ПН-12/6
1500		ПЦ-15/6	ПН-15/6
1800		ПЦ-18/6	ПН-18/6
800	700	ПЦ-8/7	ПН-8/7
900		ПЦ-9/7	ПН-9/7
1000		ПЦ-10/7	ПН-10/7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

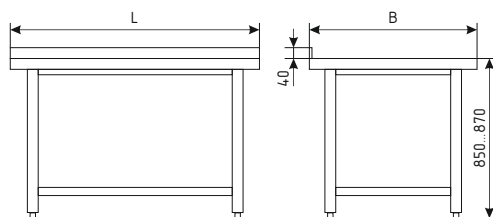


Разделочные столы серии ПРОФИ

Стол разделочный СРО (без борта)



Стол разделочный СРОБ (с бортом)



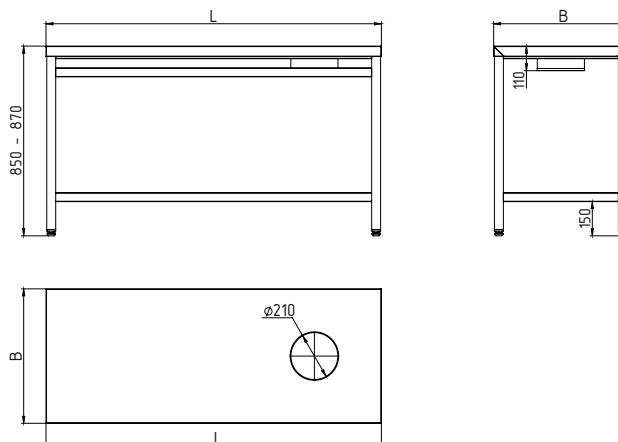
Описание:

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



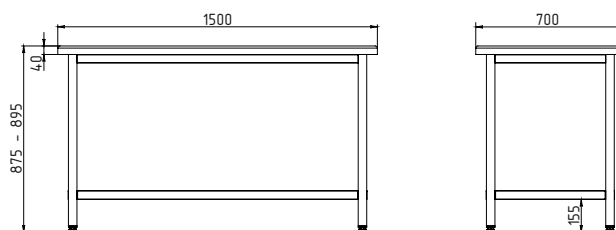
Описание:

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:

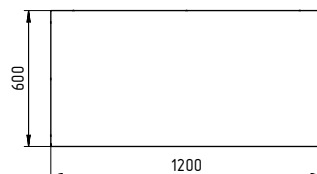
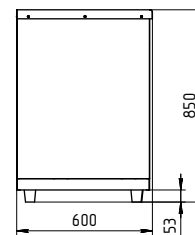
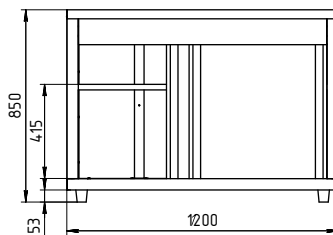
Стол **СРОк** предназначен для использования на предприятиях общественного питания для выполнения работ, связанных с приготовлением кулинарных и мучных изделий. Столешница из массива дерева (бук) толщиной 40 мм. Каркас - разборный, труба 40x40 мм, окрашенный. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими 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 ²	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



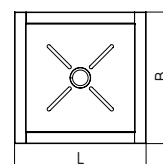
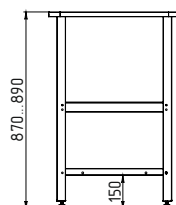
Ванны моечные

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.

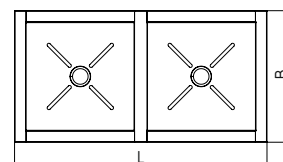
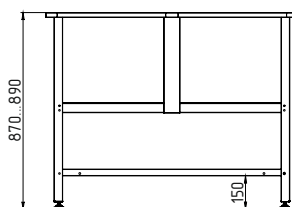
В зависимости от типа и толщины стали моечной емкости ванны моечные выпускаются в трех сериях: ЭКОНОМ, СТАНДАРТ и ПРОФИ. Ванны серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ выпускаются с моечной емкостью сварного типа, ванны серии ПРОФИ выпускаются только с цельнотянутой емкостью, могут оснащаться пристенным бортом, имеют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

Серия ЭКОНОМ

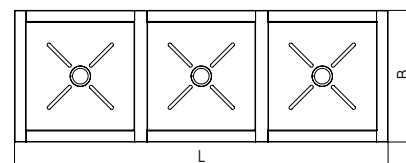
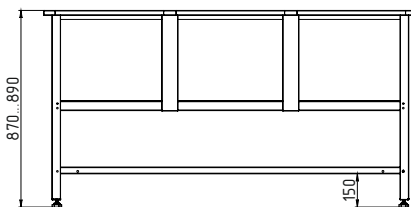
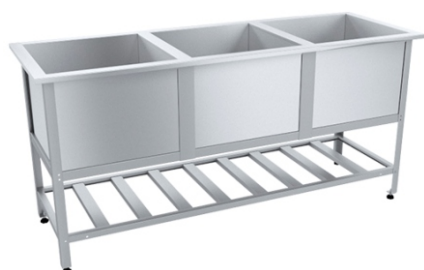
ВМ01 (1 секция)



ВМ02 (2 секции)



ВМ03 (3 секции)



Описание:

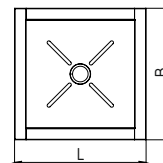
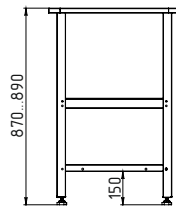
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,5 - 0,6 мм с отверстием диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать 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	

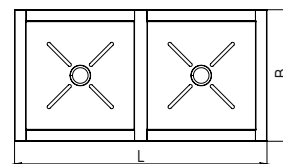
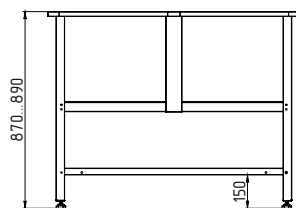


Серия СТАНДАРТ

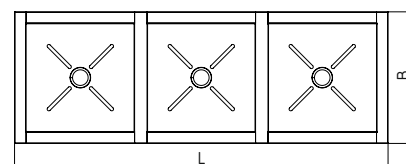
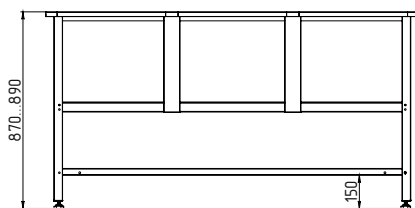
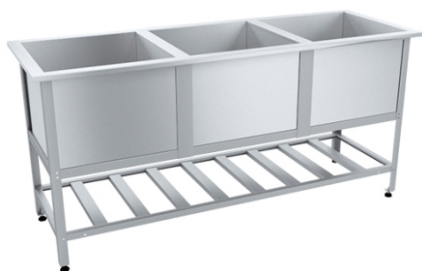
ВМ01 (1 секция)



ВМ02 (2 секции)



ВМ03 (3 секции)



Описание:

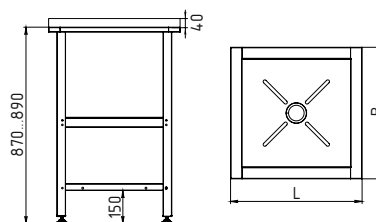
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или AISI 304 толщиной 0,8 мм. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать 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			
1 секция	530	530	870-890	430	430	300	ВМ01-430СЦК-М	ВМ01-430СНК-М	ВМ01-430С304НК
	580	580		480	480	400	ВМ01-480СЦК-М	ВМ01-480СНК-М	ВМ01-480С304НК
	630	630		530	530	400	ВМ01-530СЦК-М	ВМ01-530СНК-М	ВМ01-530С304НК
	730	730		630	630	400	ВМ01-630СЦК-М	ВМ01-630СНК-М	ВМ01-630С304НК
	800	800		700	700	400	ВМ01-700СЦК-М	ВМ01-700СНК-М	ВМ01-700С304НК
2 секции	1020	530	870-890	430	430	300	ВМ02-430СЦК-М	ВМ02-430СНК-М	ВМ02-430С304НК
	1120	580		480	480	400	ВМ02-480СЦК-М	ВМ02-480СНК-М	ВМ02-480С304НК
	1220	630		530	530	400	ВМ02-530СЦК-М	ВМ02-530СНК-М	ВМ02-530С304НК
	1420	730		630	630	400	ВМ02-630СЦК-М	ВМ02-630СНК-М	ВМ02-630С304НК
	1560	800		700	700	400	ВМ02-700СЦК-М	ВМ02-700СНК-М	ВМ02-700С304НК
3 секции	1500	530	870-890	430	430	300	ВМ03-430СЦК-М	ВМ03-430СНК-М	ВМ03-430С304НК
	1650	580		480	480	400	ВМ03-480СЦК-М	ВМ03-480СНК-М	ВМ03-480С304НК
	1800	630		530	530	400	ВМ03-530СЦК-М	ВМ03-530СНК-М	ВМ03-530С304НК
	2100	730		630	630	400	ВМ03-630СЦК-М	ВМ03-630СНК-М	ВМ03-630С304НК
	2310	800		700	700	400	ВМ03-700СЦК-М	ВМ03-700СНК-М	ВМ03-700С304НК

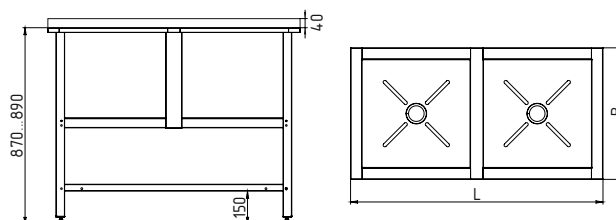


Серия СТАНДАРТ с бортом

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.

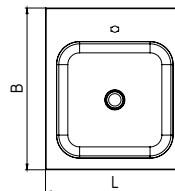
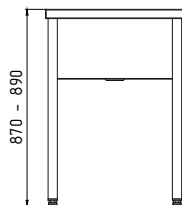
Кол-во секций	Габариты, мм			Размеры емкости, мм			материал емкости AISI 430 0,8 мм
	длина, L	ширина, B	высота	длина	ширина	высота	Каркас: уголок из оцинкованной стали
							полка решетка с бортом
1	530	600	870-890	430	430	300	ВМ01-430ЦК-М6
	630	700		530	530	400	ВМ01-530ЦК-М6
2	1015	600		430	430	300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



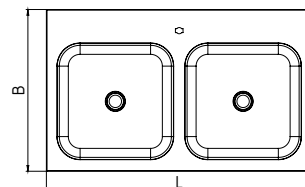
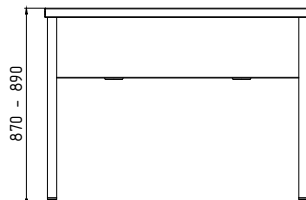
Ванны моечные-емкости цельнотянутые

Серия ПРОФИ

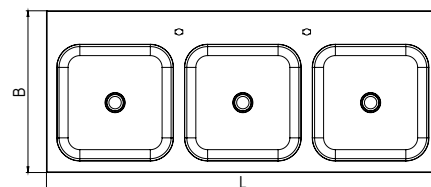
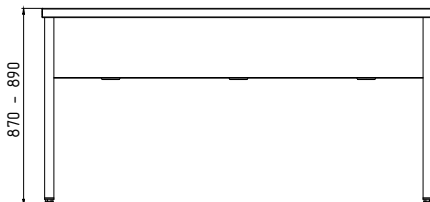
ВМОц1 (1 секция)



ВМОц2 (2 секции)



ВМОц3 (3 секции)



Описание:

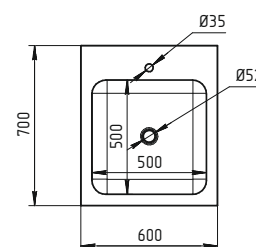
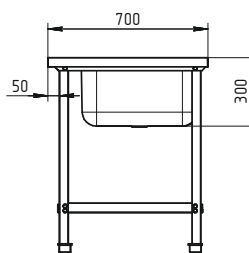
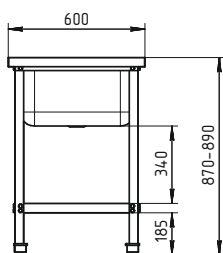
Моечная емкость цельнотянутая изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1,0 мм, каркас из нержавеющей стали марки AISI 304. Имеется отверстие диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Столешница оснащена штатным местом для установки смесителя. Ванны могут оснащаться пристенным бортиком. 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	ВМОцб1-500ПНТ
	700	700		600	500	300	ВМОц1-600ПНТ	ВМОцб1-600ПНТ
2	1150	700		500	500	300	ВМОц2-500ПНТ	ВМОцб2-500ПНТ
	1350	700		600	500	300	ВМОц2-600ПНТ	ВМОцб2-600ПНТ
3	1700	700		500	500	300	ВМОц3-500ПНТ	ВМОцб3-500ПНТ
	2000	700		600	500	300	ВМОц3-600ПНТ	ВМОцб3-600ПНТ

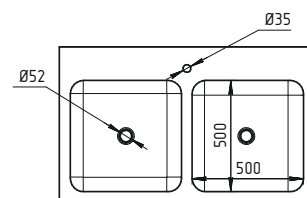
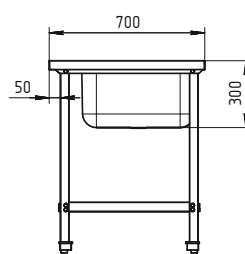
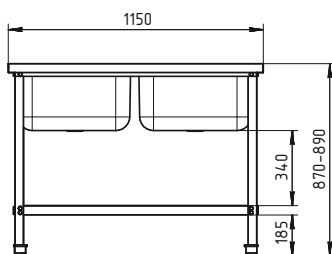


Ванны моечные цельнотянутые ВМОц

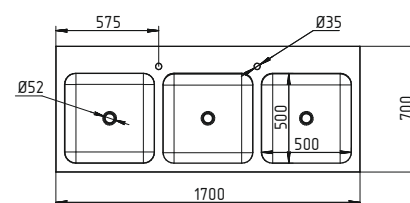
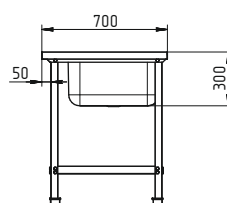
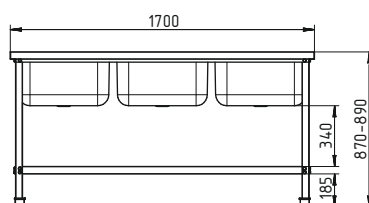
ВМОц1 (1 секция)



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).

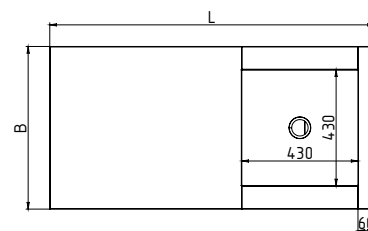
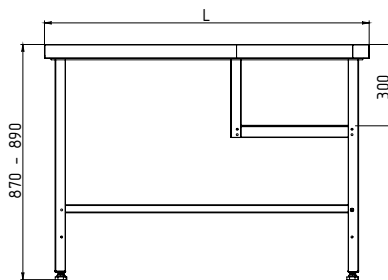
Ванна моечная цельнотянутая серии ЭКОНОМ и СТАНДАРТ имеет цельнотянутую емкость из нержавеющей стали марки AISI 304 (08X18H10) толщиной 0,8 мм и столешницу из нержавеющей стали марки AISI 304 (08X18H10) толщиной 1,0 мм. Каркас ванны изготавливается из уголка оцинкованной или нержавеющей стали.

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

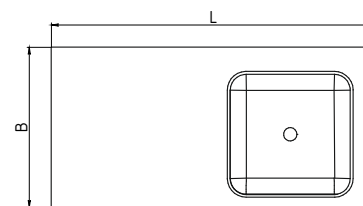
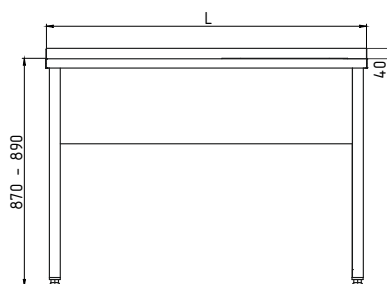


Описание:

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
	длина, L, мм	ширина, B, мм	высота	длина	ширина	глубина	полка решетка без борта
1 секция	1200	600	870-890	430	430	300	СРО12/6СЦК+ВМО1-430
	1500						СРО15/6СЦК+ВМО1-430

Ванна моечная цельнотянутая с рабочей поверхностью СРО+ВМОц



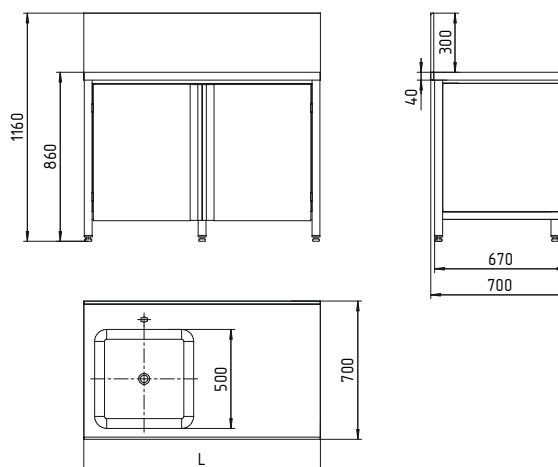
Описание:

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 поставляется 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
	длина, L, мм	ширина, B, мм	высота	длина	ширина	глубина	без полки с бортом
1 секция	1200	700	870-890	500	500	300	СРО12/7ПНТ+ВМОц1-500Л
	1500						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

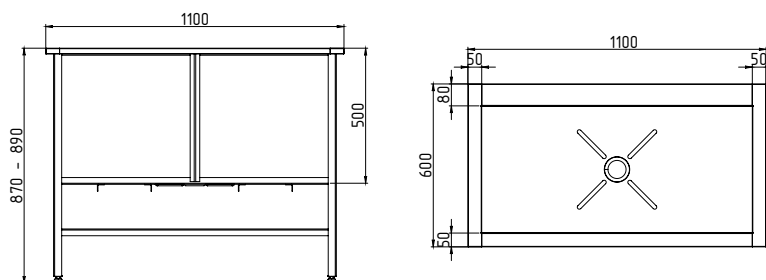


Описание:

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:

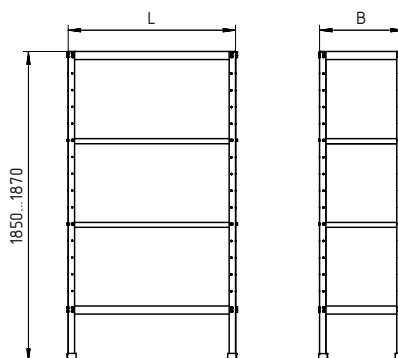
Моечная емкость сварная изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. С отверстием диаметром 52 мм для установки выпускного сифона. Каркас ванны изготавливается из уголка сталь окрашенная. Ножки оснащаются винтовыми опорами, позволяющими регулировать высоту ванны от 870 до 890 мм. 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.

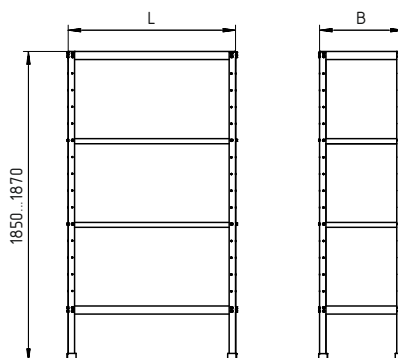
Ножки стеллажей снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола и дополнительные конструктивные элементы, предназначенные для предотвращения его раскачивания во время работы, и придающие большую устойчивость.

* Горизонтальная несущая поверхность полок стеллажей выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади, но не более 50 кг на полку.

Наименование	Допускаемая нагрузка на полку, кг/м ²	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.

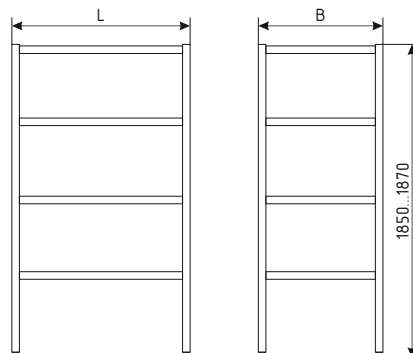
* Горизонтальная несущая поверхность полок стеллажей выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади, но не более 50 кг на полку.

Наименование	Допускаемая нагрузка на полку, кг/м ²	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		1850 (1870)	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			1850 (1870)	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.

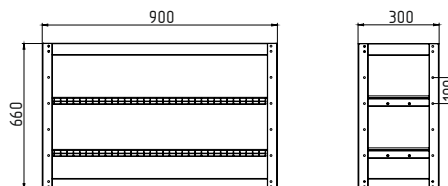
Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	серия ПРОФИ	
			Каркас: труба нержавеющая 40x40 мм	
1000	400	1850-1870	СКН-10/4С4П	
	500		СКН-10/5С4П	
	600		СКН-10/6С4П	
1200	400		СКН-12/4С4П	
	500		СКН-12/5С4П	
	600		СКН-12/6С4П	
1400	400		СКН-14/4С4П	
	500		СКН-14/5С4П	
	600		СКН-14/6С4П	



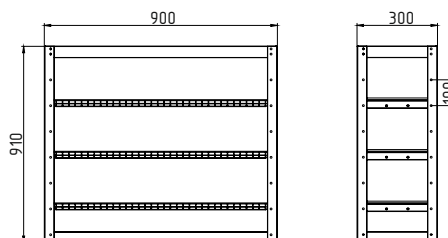
Стеллаж для сушки стаканов

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.

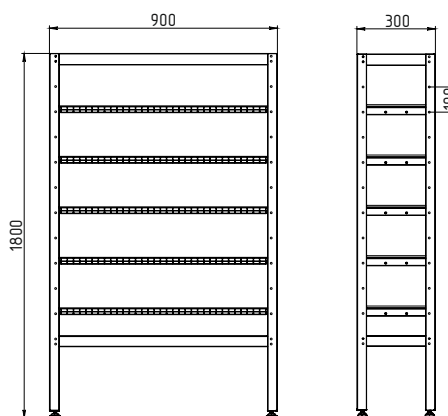
Стеллаж для сушки стаканов настенный, 2 полки



Стеллаж для сушки стаканов настенный, 3 полки



Стеллаж для сушки стаканов напольный, 5 полок



Описание:

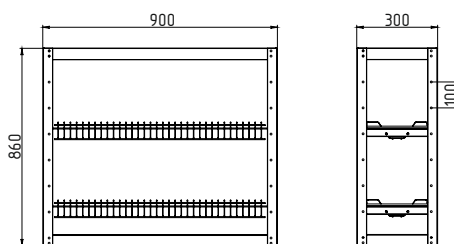
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки - сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие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

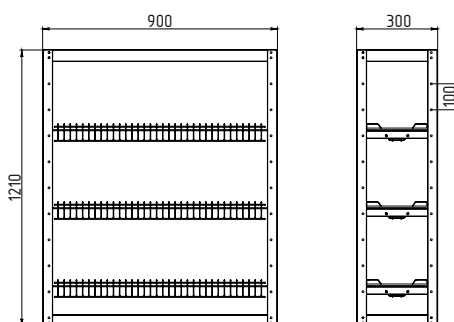


Стеллаж для сушки тарелок

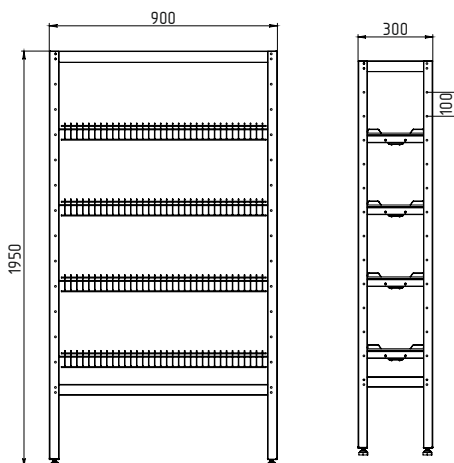
Стеллаж для сушки тарелок настенный, 2 полки



Стеллаж для сушки тарелок настенный, 3 полки



Стеллаж для сушки тарелок напольный, 4 полки



Описание:

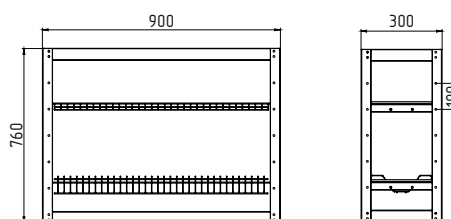
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки - сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие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

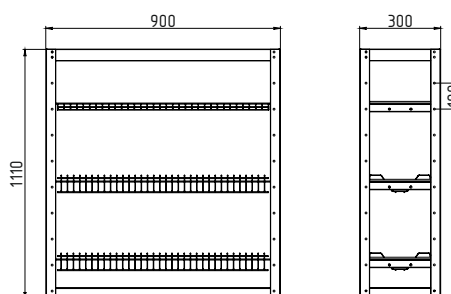


Стеллаж для сушки тарелок и стаканов

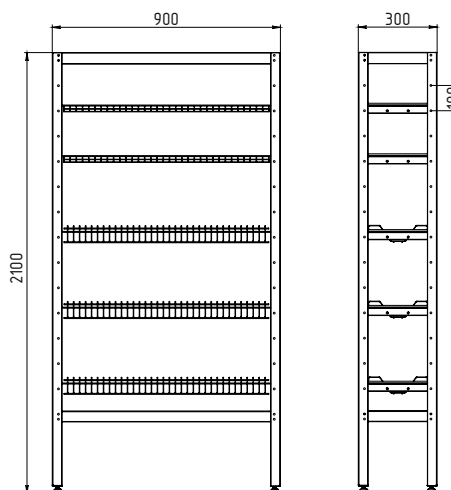
Стеллаж для сушки тарелок и стаканов настенный, 2 полки



Стеллаж для сушки тарелок и стаканов настенный, 3 полки



Стеллаж для сушки тарелок и стаканов напольный, 5 полок



Описание:

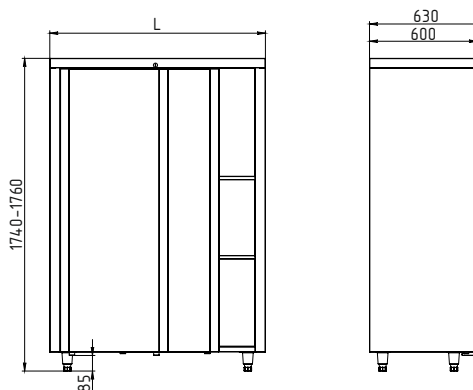
Каркас из уголка оцинкованной или нержавеющей стали. Полки сетка стальная хромированная. Под нижней полкой установлен поддон для сбора жидкости из нержавеющей стали. Дополнительно можно приобрести поддоны для установки под каждой полкой. Напольный стеллаж имеет регулируемые по высоте ножки. Изделие поставляется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

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



Шафы кухонные

Шаф-купе кухонный (ШКН-К-Н)

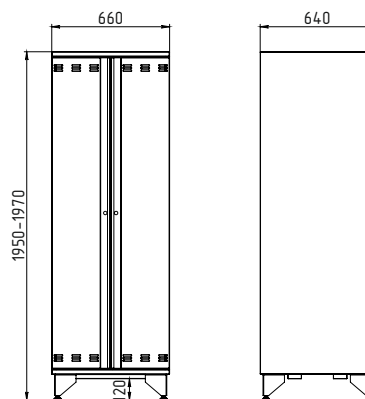


Описание:

Шаф-купе кухонный предназначен для хранения кухонной посуды, инвентаря и продуктов. Шаф оснащен двумя дверками – купе и сплошными полками. Шаф 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

Шаф распашной ШКХ-Р-О-660 полки

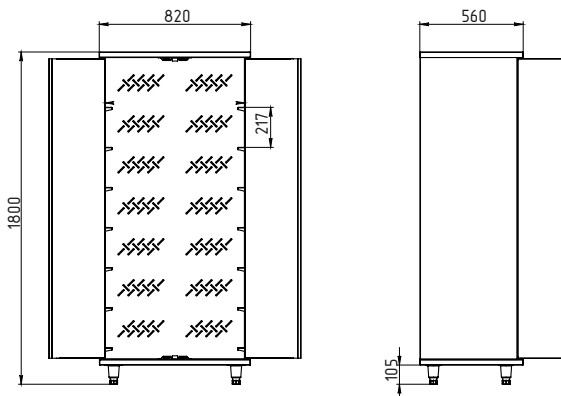


Описание:

Шаф двухстворчатый с распашными дверями. Может использоваться для хранения хлеба, продуктов, инвентаря. В каждой секции по 5 полок из нержавеющей стали. Шаф 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

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



Описание:

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

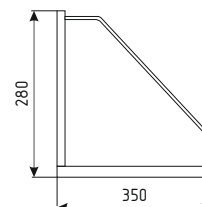
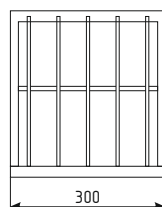
Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Материал изготовления: сталь окрашенная
820	560	1800-1820	ШКХ-Р-Н



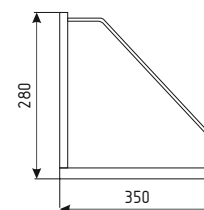
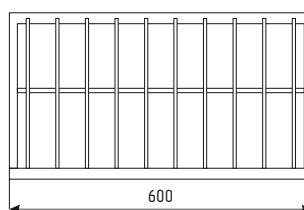
Полки кухонные

Полки для кухонных досок

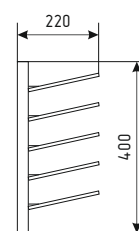
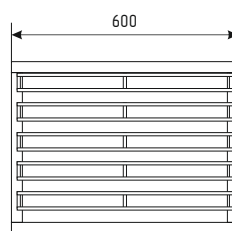
Полка для кухонных досок ПКНД-4-Н



Полка для кухонных досок ПКНД-9-Н



Полка для кухонных досок ПКНД-5-Н



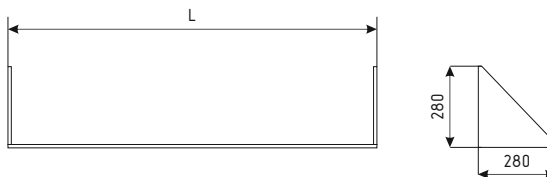
Описание:

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



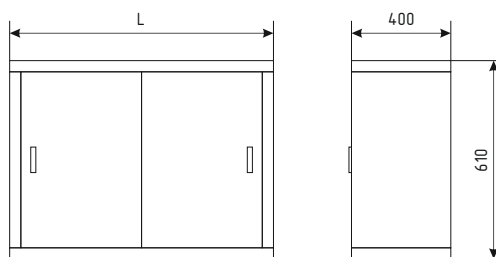
Полка кухонная открытая ПКО



Описание:

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

Полка кухонная закрытая ПКЗ-М



Описание:

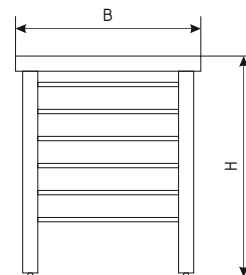
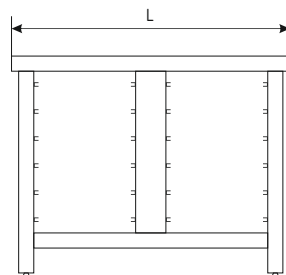
Полка кухонная закрытая выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430. Полка оснащена дверцами-купе из пластика белого цвета. Полка устанавливается на стену. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

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

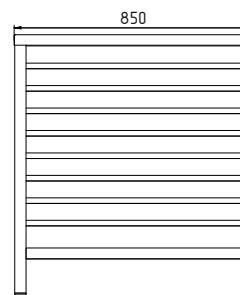
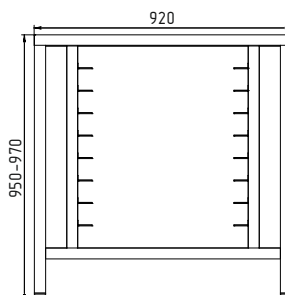
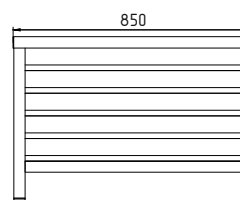
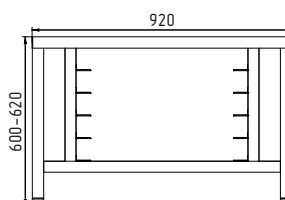
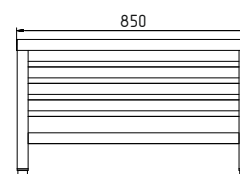
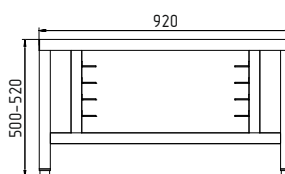


Описание:

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

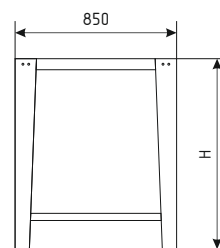
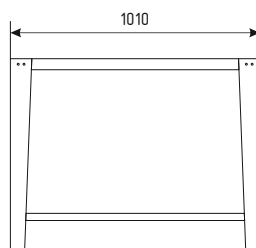


Описание:

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

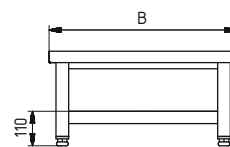
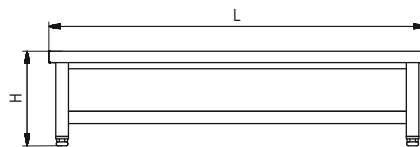


Описание:

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.

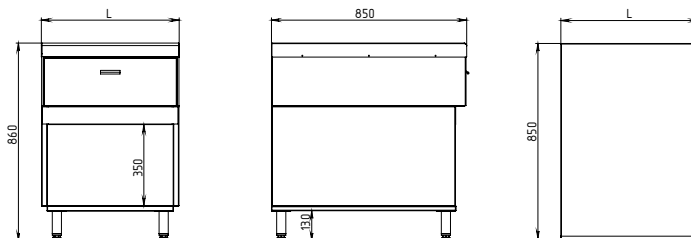
СТАНДАРТ: каркас (труба 40x40 мм) выполнены из стали, окрашенной порошковой краской серого цвета, столешница - из нержавеющей стали.

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



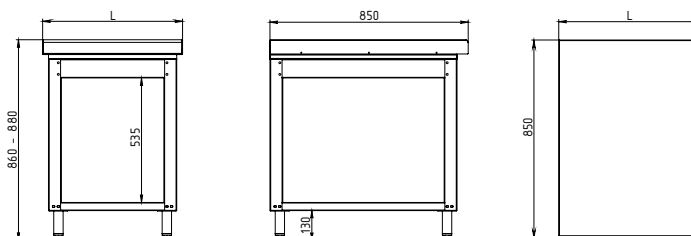
Описание:

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 м² 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.

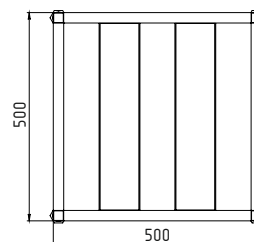
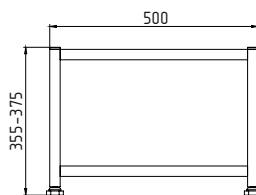
Верх столешницы изготовлен из нержавеющей стали толщиной 1,0 мм, остальные элементы корпуса выполнены из оцинкованной стали толщиной 0,8-1,0 мм. Столешница усилена подложкой из ЛДСП.

*Горизонтальная несущая поверхность столов выдерживает распределенную нагрузку 100 кг на 1 м² площади.

Наименование	Длина, L, мм	Ширина	Высота	Допускаемая нагрузка на столеш., кг/м ²
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

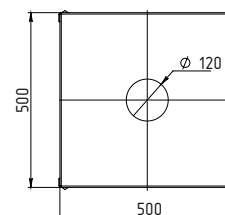
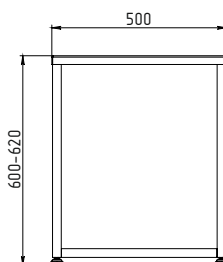


Описание:

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

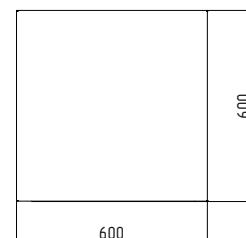
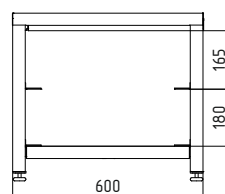
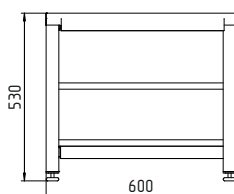


Описание:

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

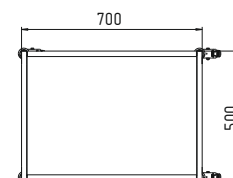
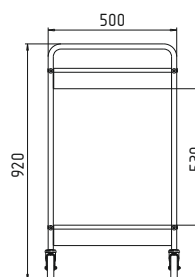
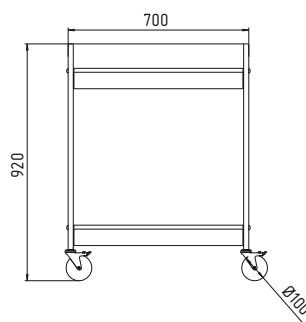
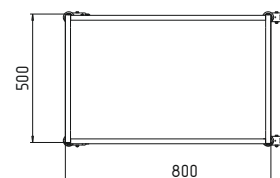
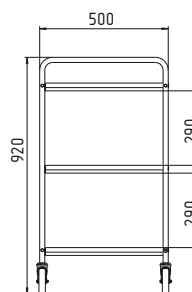
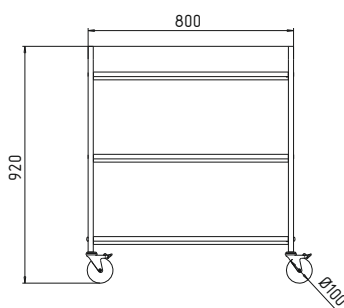
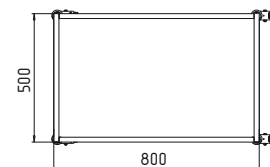
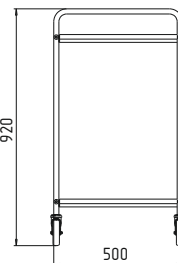
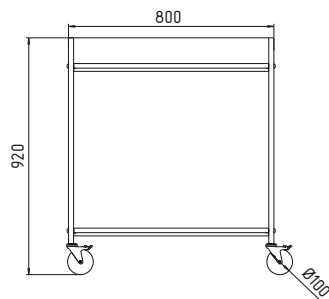


Тележки

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.

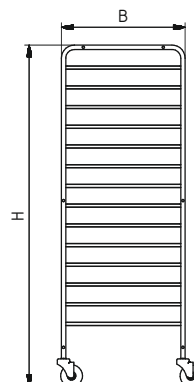
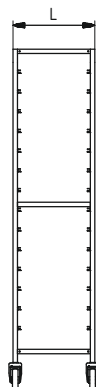
Передвижение тележек осуществляется при помощи четырех поворотных колес, одно из которых имеет тормозное устройство, предотвращающее нежелательное перемещение тележки.

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

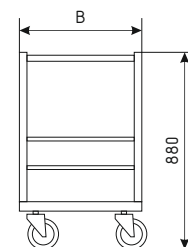
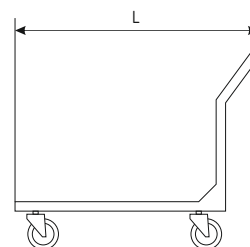
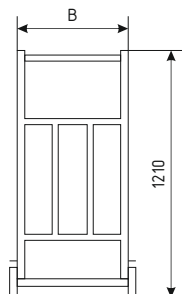
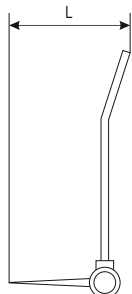
Выполнена из нержавеющей стали, оснащена 4 колесами одно из которых имеет стопор. Имеет 12 уровней, на которых можно разместить пекарские листы или противни размером 600x400 мм. Поставляется в разобранном виде. Упаковка стрейч-пленка.

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:

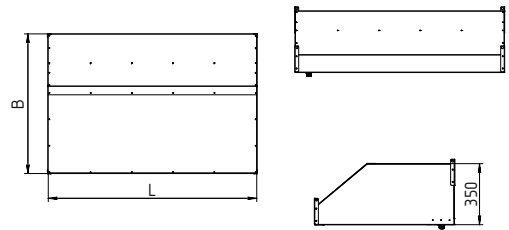
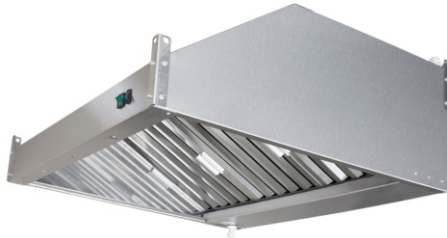
Тележки предназначены для перевозки крупногабаритных тяжелых грузов. В зависимости от грузоподъемности оснащаются двумя или четырьмя колесами. Четырехколесные модели оснащаются стопором на одном колесе. Изготавливаются из стали, окрашенной порошковой краской серого цвета. Поставляются в собранном виде.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



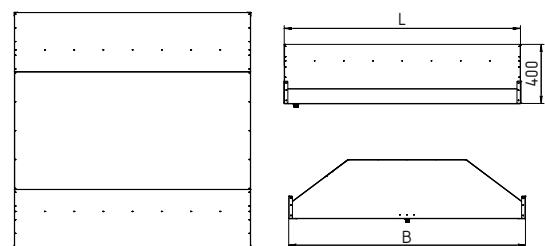
Зонты вытяжные пристенные без вентилятора и подсветки

Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
Жирулавливающий лабиринтный фильтр, подсветка (опция)			
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
Жирулавливающий лабиринтный фильтр			
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

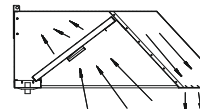
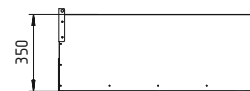
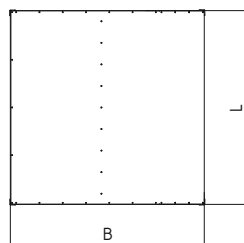
Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм
Жирулавливающий лабиринтный фильтр			
ЗВ-О09/12	900	1200	400
ЗВ-О12/12	1200		
ЗВ-О14/12	1400		
ЗВ-О18/12	1800		
ЗВ-О16/16	1600	1600	
ЗВ-О18/16	1800		
ЗВ-О20/16	2000		
ЗВ-О20/20	2000		



Зонты приточно-вытяжные

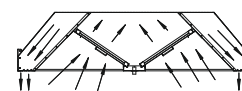
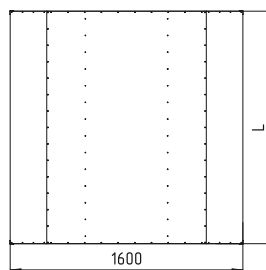
Изготовлены полностью из нержавеющей стали AISI 430. Предназначен для дополнительного подвода воздуха в помещение и эффективного удаления избыточного тепла, влаги, продуктов сгорания и улучшения микроклиматических условий в рабочей зоне горячих цехов на предприятиях общественного питания. Оборудованы фильтрами лабиринтного типа, жиросулавливателем 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
Жиросулавливающий лабиринтный фильтр				
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			45
ЗПВ-П12/12	1200	1200		39
ЗПВ-П16/12	1600			50

Зонт приточно-вытяжной островной ЗПВ-О



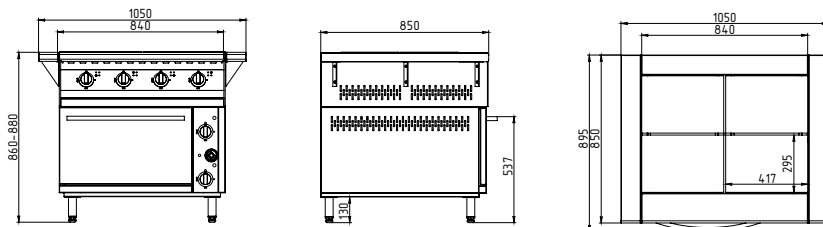
Артикул	Длина L, мм	Ширина B, мм	Высота, мм	Масса, кг
Жиросулавливающий лабиринтный фильтр				
ЗПВ-О10/16	1000	1600	400	47
ЗПВ-О14/16	1400			59,5
ЗПВ-О16/16	1600			69
ЗПВ-О20/16	2000	80		
ЗПВ-О10/18	1000	1800		49
ЗПВ-О11/18	1100			54,2
ЗПВ-О14/18	1400			64
ЗПВ-О20/18	2000	86		
ЗПВ-О17/20	1700	2000		83
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 мелкоштучных 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



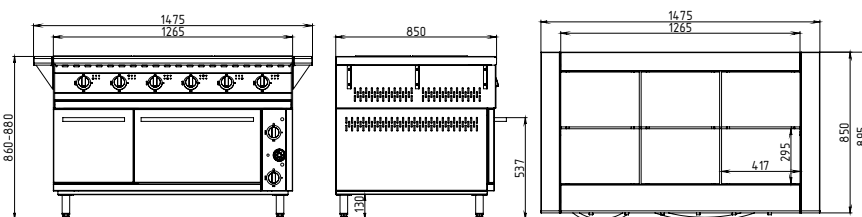
Описание:

Плита оснащена 4 чугунными конфорками общей площадью 0,48 м². 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 м². 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.

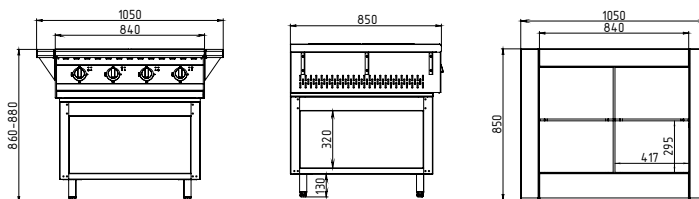
ПЭП-0,72-ДШ-01 лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

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, м ²	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



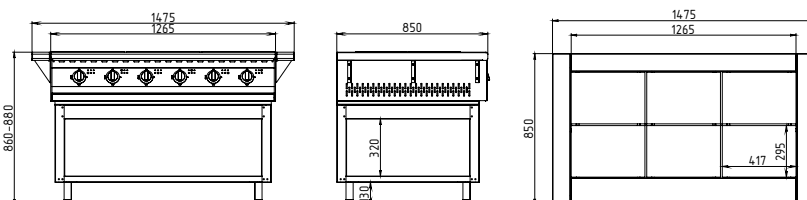
Описание:

Плита оснащена четырьмя чугунными конфорками общей площадью 0,48 м². Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми 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 м². Мощность 3 кВт. Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. В комплекте с подставкой, подставка поставляется в разобранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

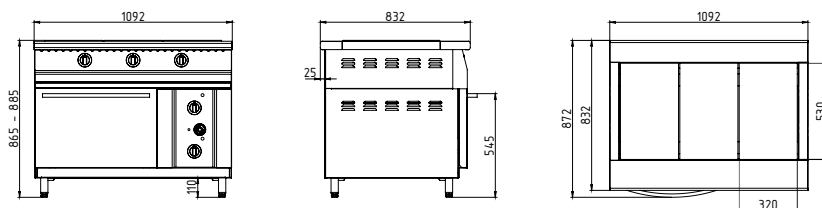
ПЭП-0,72-01 лицевая и верхняя части корпуса выполнены из нержавеющей стали, остальные части из стали оцинкованной.

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 ²		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



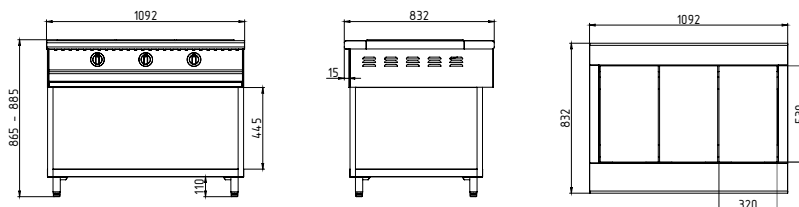
Описание:

Плита оснащена тремя чугунными конфорками общей площадью 0,51 м². 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 регулируемы 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:

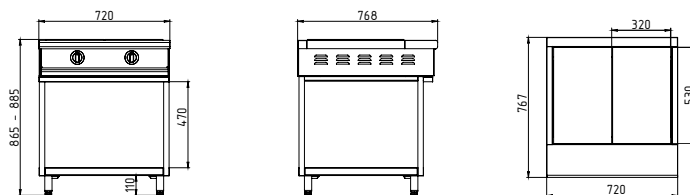
Плита оснащена тремя чугунными конфорками общей площадью 0,51 м². Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемы по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

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

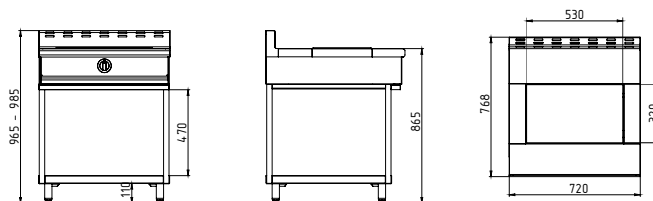


Описание:

Плита оснащена двумя чугунными конфорками общей площадью 0,34 м². 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:

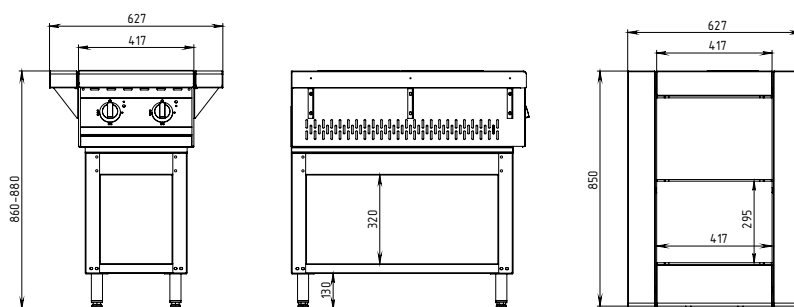
Плита оснащена одной чугунной конфоркой общей площадью 0,17 м². Три ступени регулировки мощности конфорок. Плита оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

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 ²	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 м². 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.

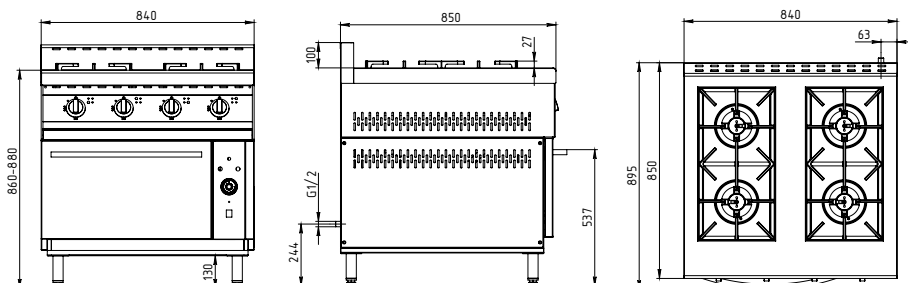
Наименование параметра	ПЭП-0,24-01	ПЭП-0,24-Н-01
Количество конфорок	2	
Номинальное напряжение, В	400	
Общая площадь конфорок, м ²	0,24±0,02	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6	
Габариты (ДхШхВ), мм	417(627)х850х860-880	
Масса, кг	55	



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



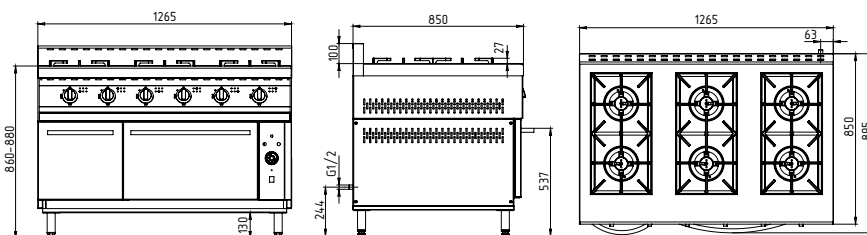
Описание:

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.

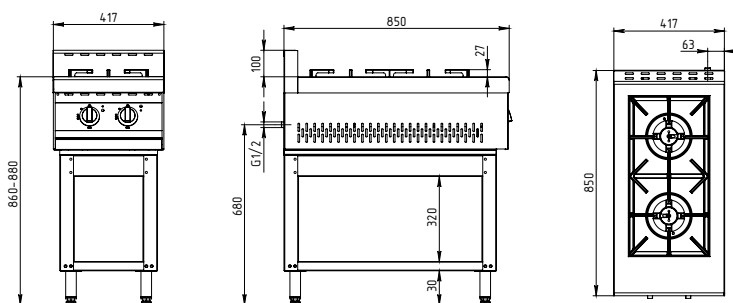
Плита газовая рассчитана для работы, как на сетевом, так и на сжиженном газе.

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

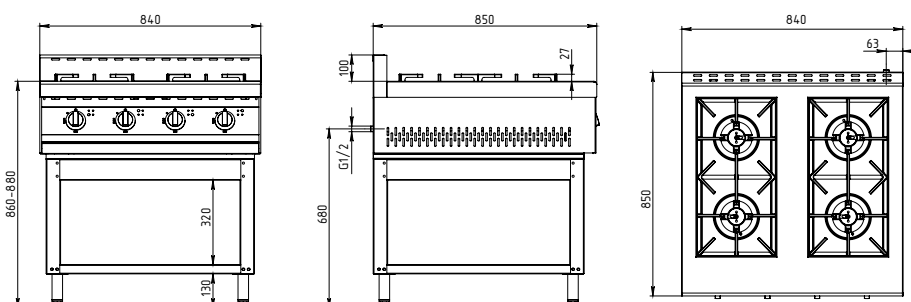


Описание:

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:

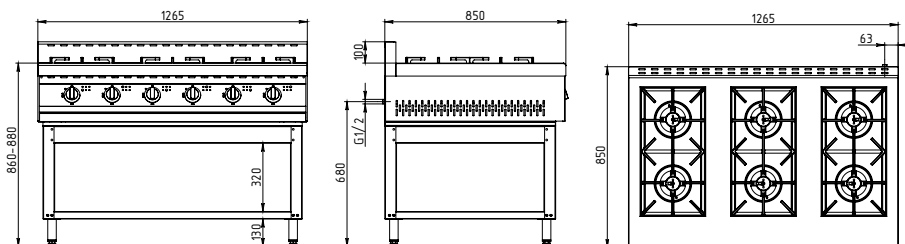
Плита газовая 4-х конфорочная без жар. шкафа ПГ-4-01 (840x850x860 (960)мм , 14 кВт, 220 В) Плита газовая (ПГ) предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

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 ³ /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.

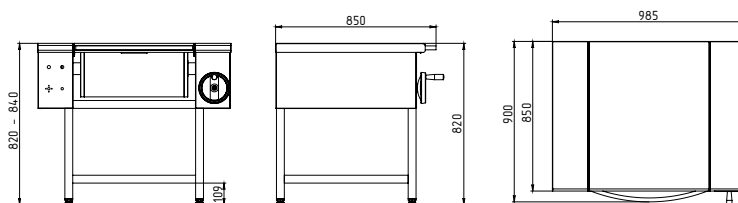
Наименование параметра	ПГ-6-01
Число горелок стола	6
Мощность горелок стола, кВт	6x3,5
Расход газа общий, м ³ /ч (природный газ)	2,256
Расход газа общий, кг/ч (сжиженный газ)	1,656
Номинальное напряжение, В	220
Номинальная частота тока, Гц	50
Габаритные размеры, мм	1265 x 850 x 860 (960)
Масса, кг не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



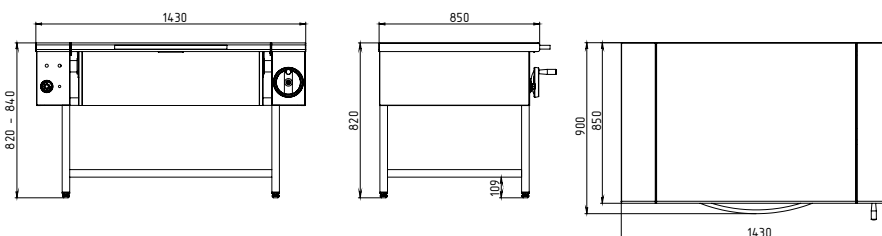
Сковорода электрическая

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

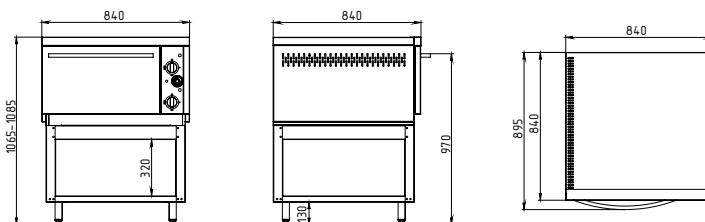
Шаф жарочный предназначен для варки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

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.

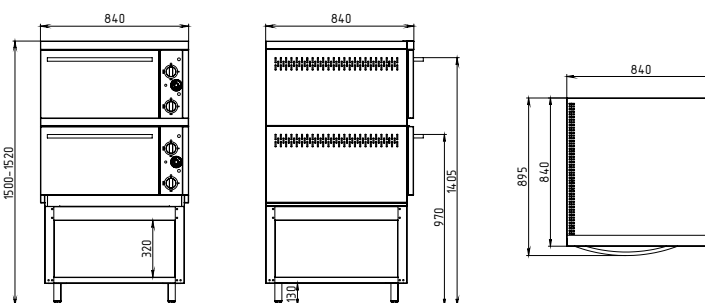
Шаф жарочный ШЭЖП-1



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



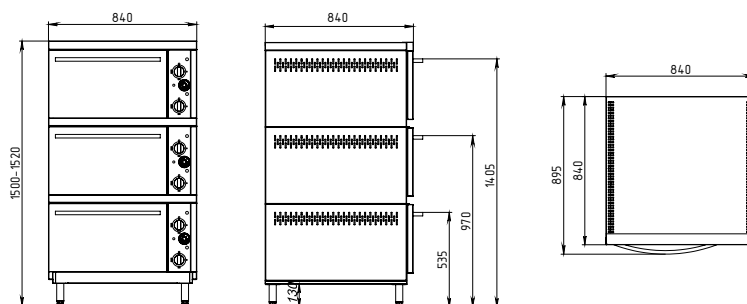
Описание:

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:

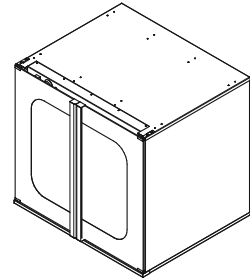
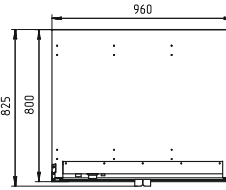
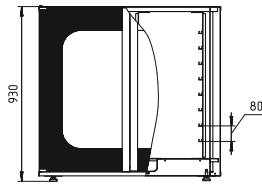
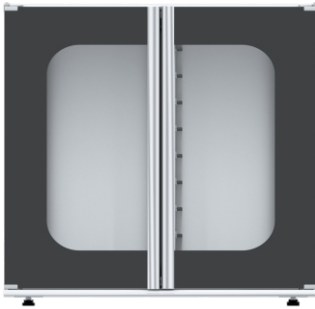
Жарочный шкаф ШЭЖП-3 имеет 3 секции в каждой из которых по 4 уровня для противней размером 540x470 мм или габаритных емкостей GN1/1. Расстояние между уровнями — 60 мм. В комплекте идут 6 противня из черного металла размером 530x470x30 мм. Жарочный шкаф имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего тенев. 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	

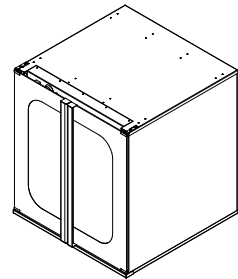
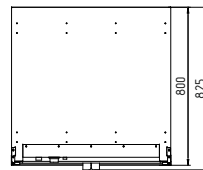
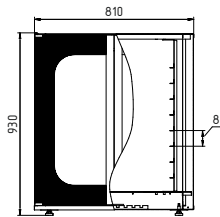


Шкаф расстоечный

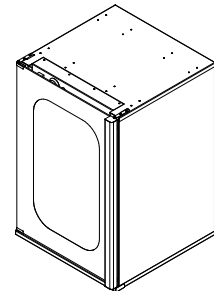
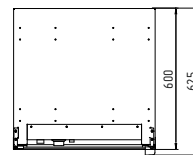
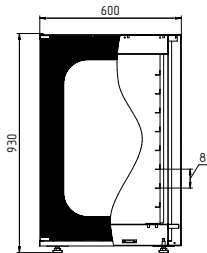
Шкаф расстоечный ШР-930-16(2,0)



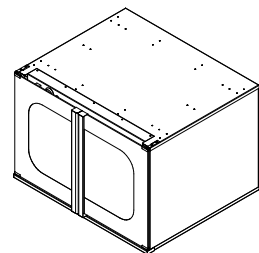
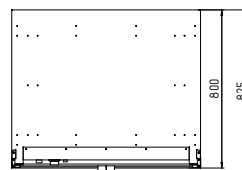
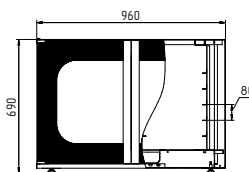
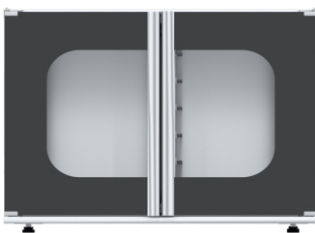
Шкаф расстоечный ШР-930-8К (2,0)



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.

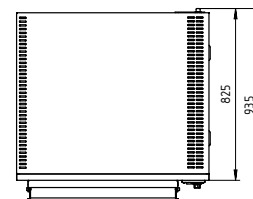
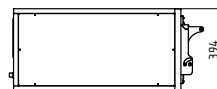
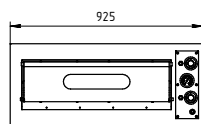
Расстоечный шкаф поставляется на деревянный поддон, обтянут стрейч-пленкой и упакован в картонный короб.

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

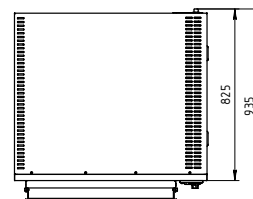
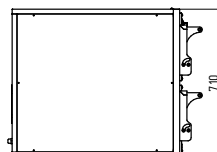
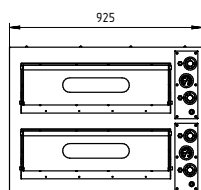


Печь для пиццы

Печь для пиццы ЭПП-4



Печь для пиццы ЭПП-44



Описание:

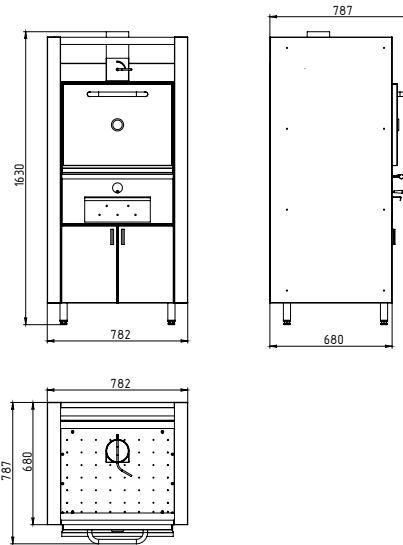
Печь электрическая для пиццы предназначена для выпечки пиццы (одновременно четырёх пицц диаметром по 33 см или одной пиццы диаметром 50 см, в 1 модуле) и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления, на предприятиях общественного питания. Печь изготовлена: лицевая часть - нержавеющая 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

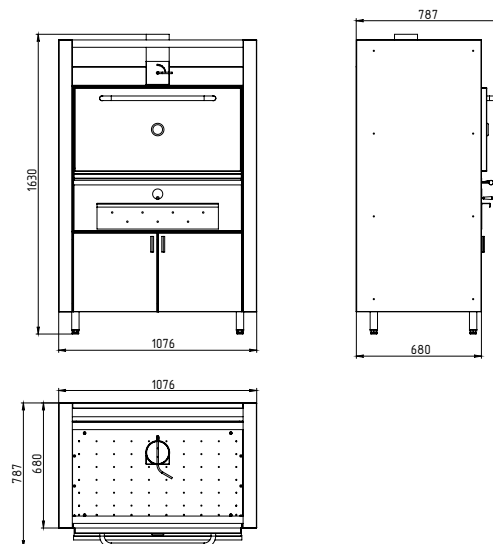


Гриль-Мангал

Гриль-мангал «ПМ-0,25»



Гриль-мангал «ПМ-0,45»



Описание:

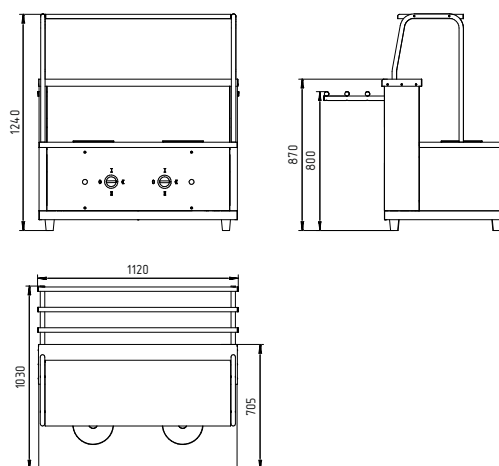
Гриль-мангал предназначен для жарки мяса, овощей, грибов и др. на углях. Он совмещает в себе преимущества закрытой печи и мангала. Работает только на древесном угле. Можно использовать в закрытых помещениях. Гриль-мангал имеет вид герметичной камеры. Камера изготовлена из жаростойкой стали толщиной 5 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 стали 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, °C	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.

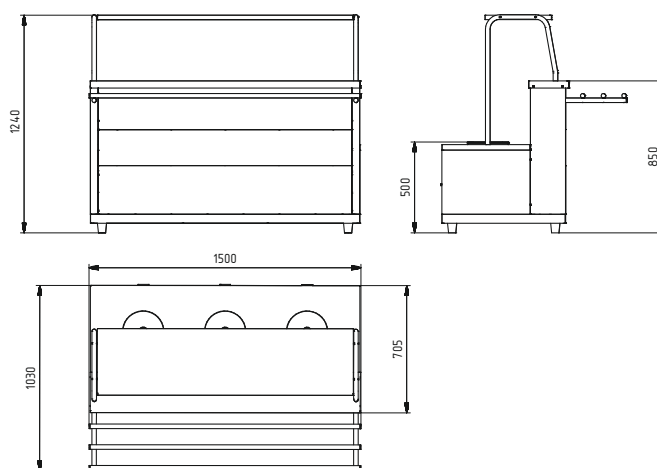
Мармит первых блюд МЭП-1Б/ЛП



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

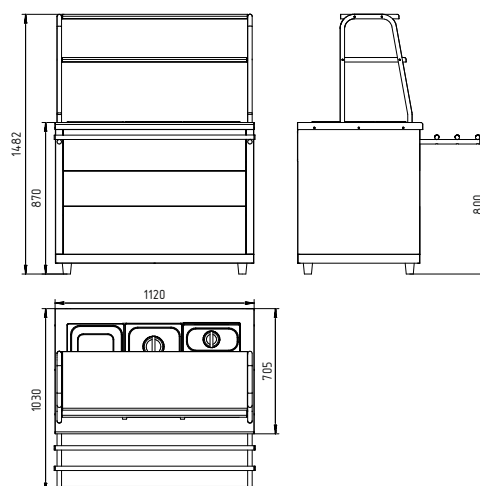


Описание:

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:

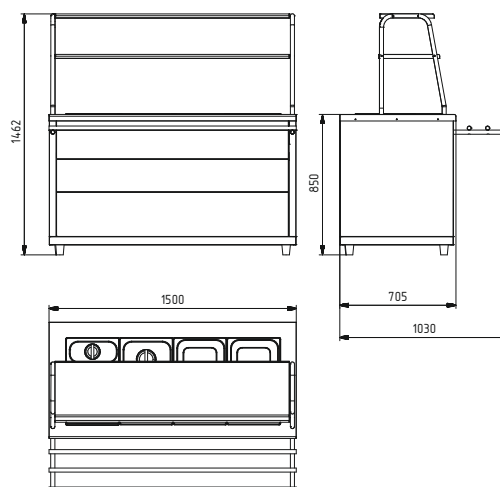
Мармит 2 блюд

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

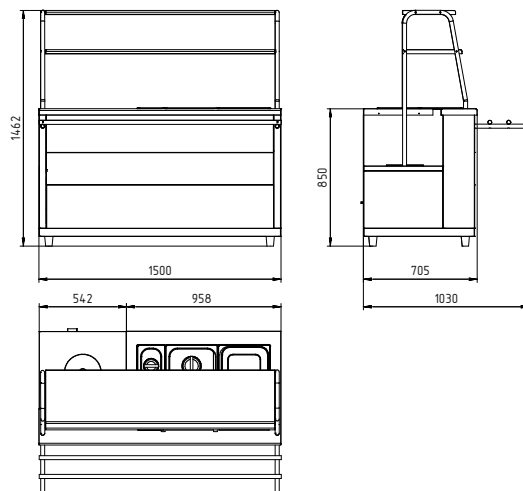
Оснащен 7 гастроемкостями с крышками глубиной 150 мм. Гастроемкости идут в комплекте. Плавная регулировка температуры нагрева от 0 до 85 С. Внизу ниша для хранения кухонного инвентаря. Мармит оснащается регулируемыми по высоте ножками. Поставляется в собранном виде на поддоне. Упаковка гофрокартон.

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

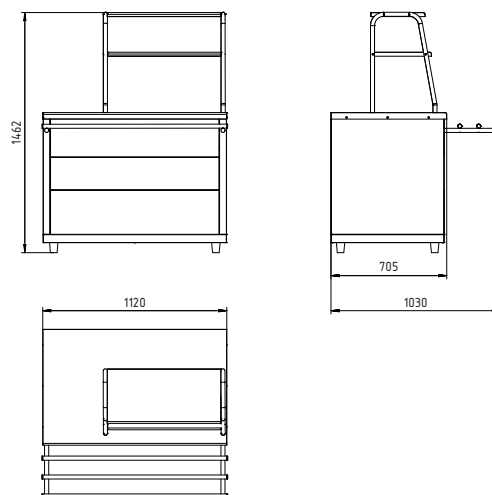


Описание:

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



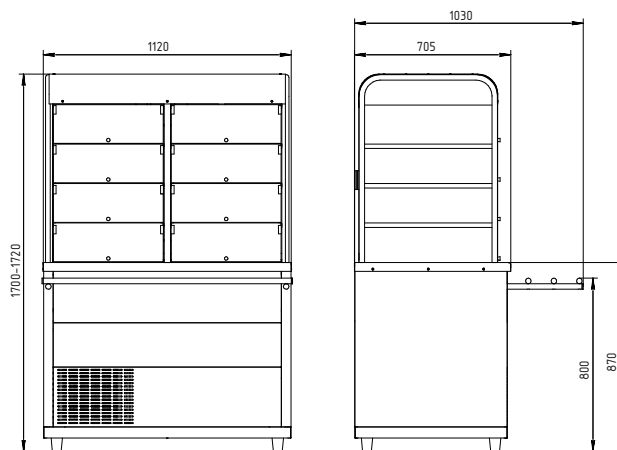
Описание:

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 м². 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

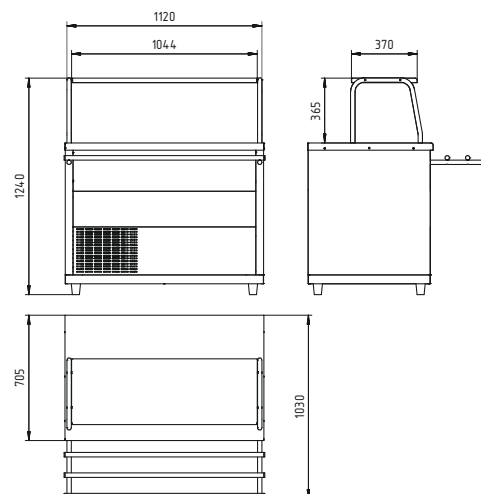


Описание:

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

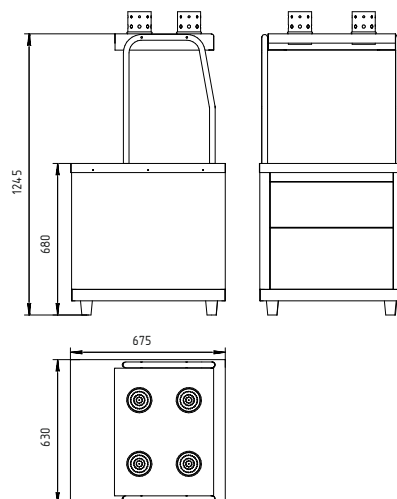


Описание:

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

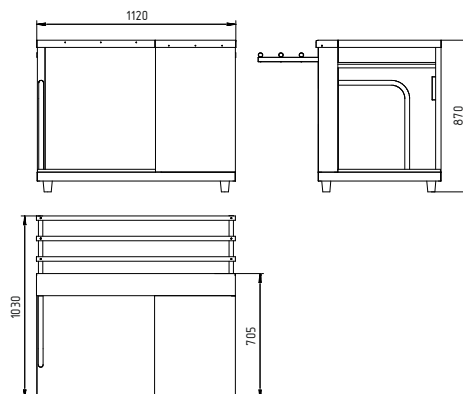
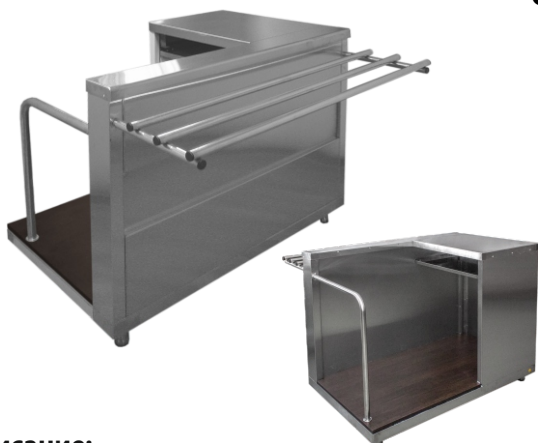


Описание:

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

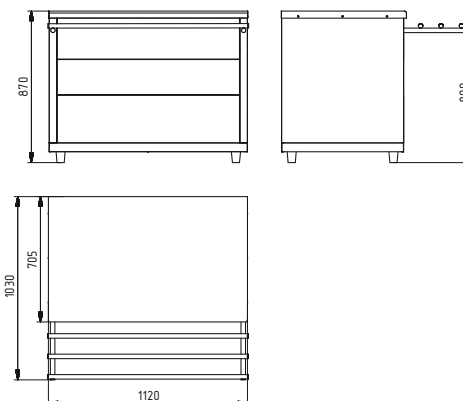


Описание:

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

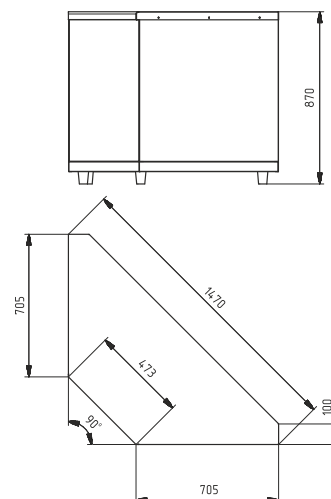


Описание:

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

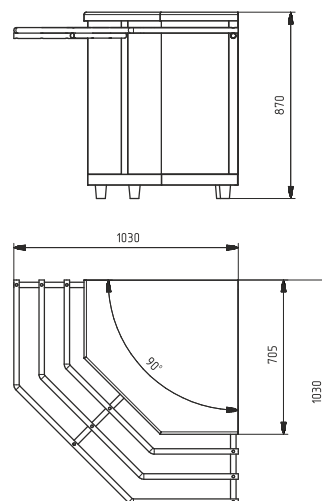


Описание:

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	



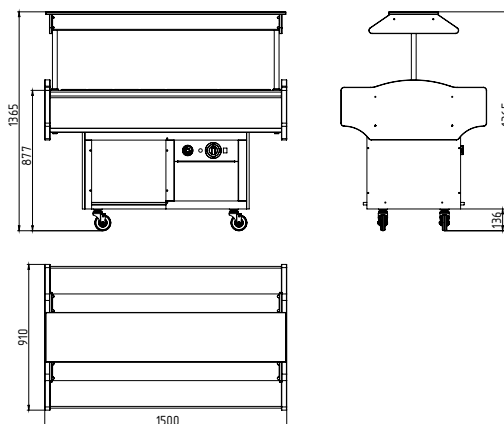
Комплект дооснащения защитным стеклом для линии раздачи Лира-Профи КДС-ЛП-1200

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.

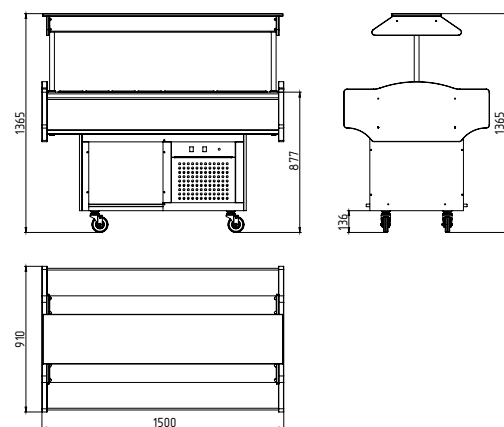
Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогреваемый МЭП-2Б-ШС



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

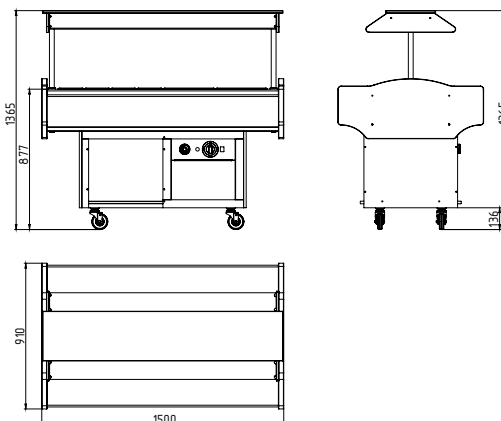


Описание:

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

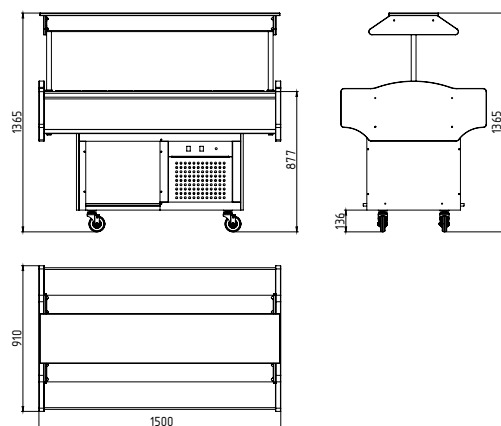
Мармит 2-х блюд для "Шведского стола" подогреваемые серия Гранит МЭП-2Б-ШС-Г



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

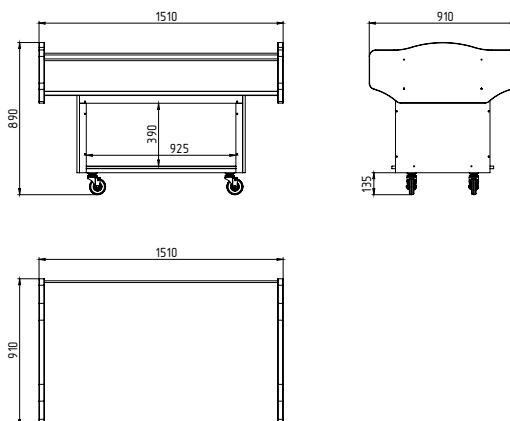
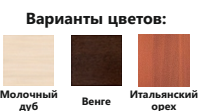


Описание:

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

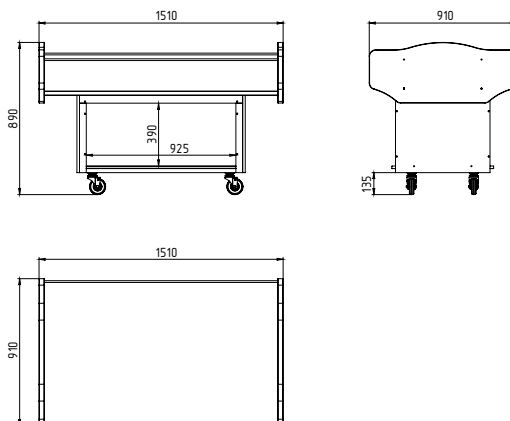


Описание:

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 ³
Материал	ЛДСП+нержавеющая сталь
Размеры (ДхШхВ)	1510х910х890
Вес, кг	83

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

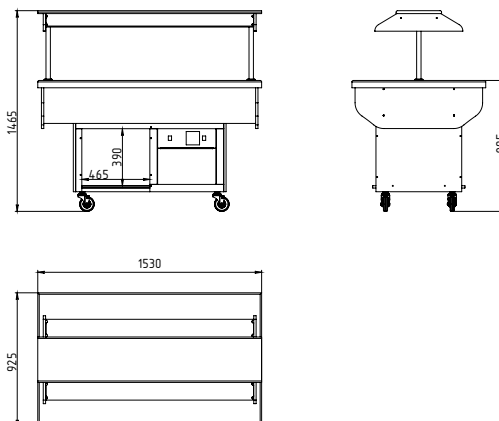


Описание:

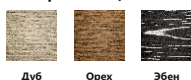
Столешница изготовлена из натурального гранита, корпус ЛДСП в расцветке итальянский орех, молочный дуб, венге. Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. Поставляется в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

Наименование параметра	СН-ШС-Г
Объем	1,936 м ³
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



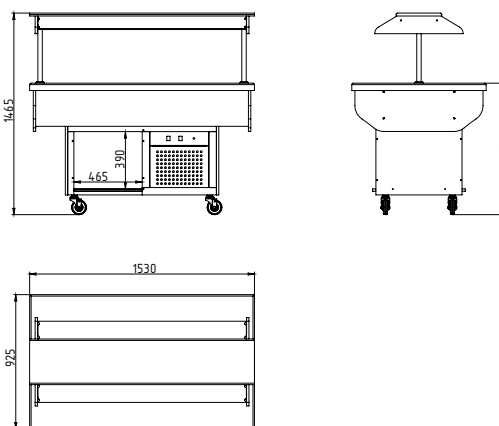
Варианты цветов:



Описание:

Столешница и полка выполнены из натурального гранита, обшивка выполнена из МДФ фанированного шпоном. Оснащен 12 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" на 12 г/ёмк серия Гранит+шпон СОЭП-ШС-ШГ



Варианты цветов:



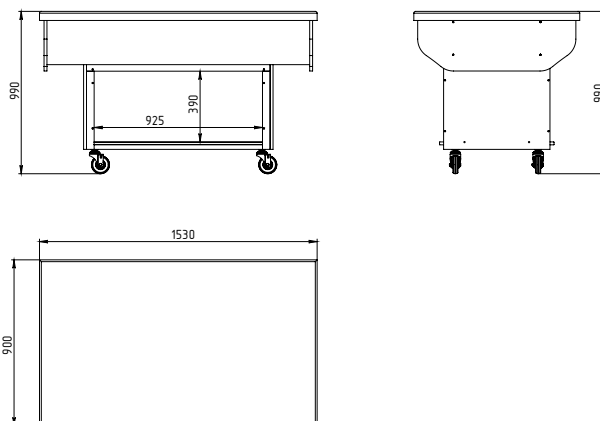
Описание:

Столешница и полка выполнены из натурального гранита, обшивка выполнена из МДФ фанированного шпоном. Оснащен 12 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.

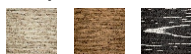
Наименование параметра	МЭП-2Б-ШС-ШГ	СОЭП-ШС-ШГ
Тип	Подогреваемый для 2 блюд, 12 гастроемкостей	Охлаждаемый, 12 гастроемкостей
Материал	МДФ фанированный шпоном+нержавеющая сталь+гранитная столешница	
Поддерживаемая температура, С	от 0 до +90	от -1 до +5 (тем. поверхности)
Потребляемая мощность, кВт	2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



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



Варианты цветов:



Дуб Орех Эбен

Описание:

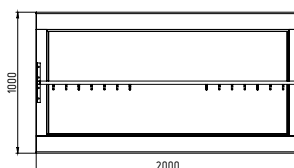
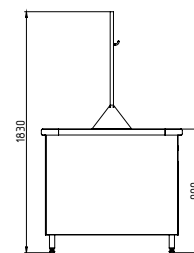
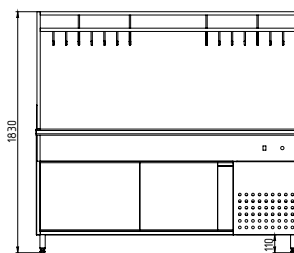
Обшивка нейтрального стола выполнена из МДФ фанированного шпоном, верхняя столешница выполнена полностью из натурального гранита. Используется для раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, установки термостата с напитками. Столешница выполнена из гранита. Одно из колес оснащено стопором. 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

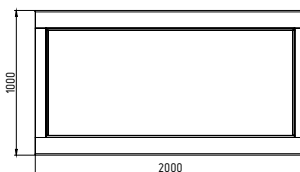
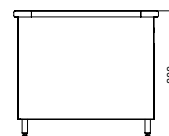
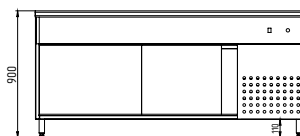
Стол охлаждаемый для мяса СОЭП-М



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



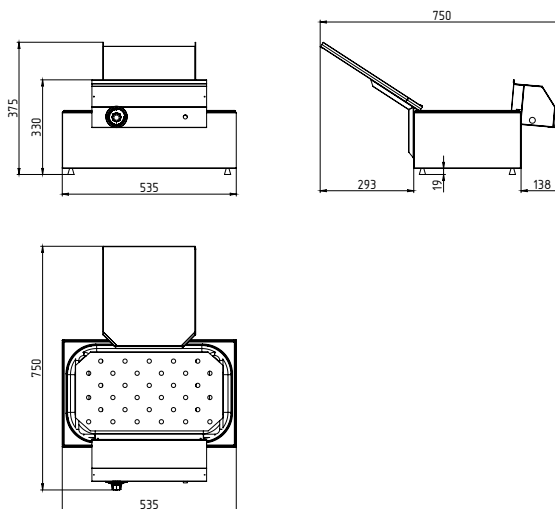
Описание:

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

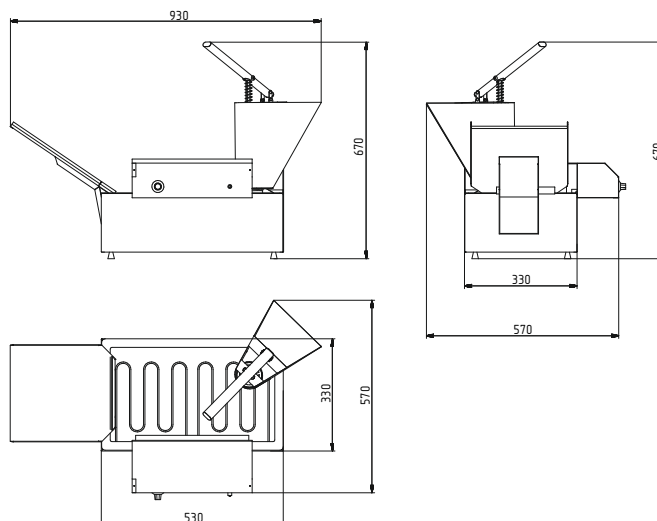


Описание:

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

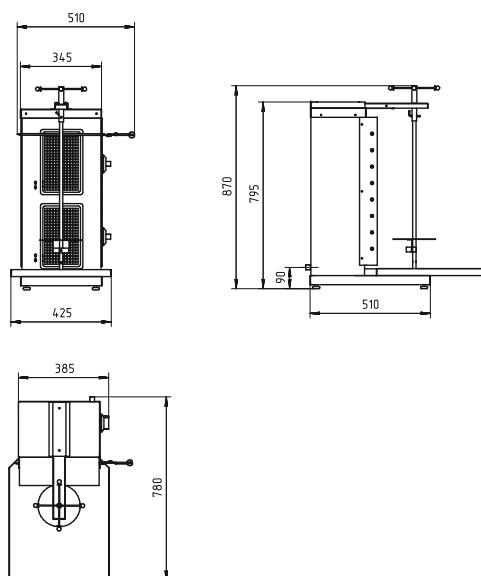


Описание:

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

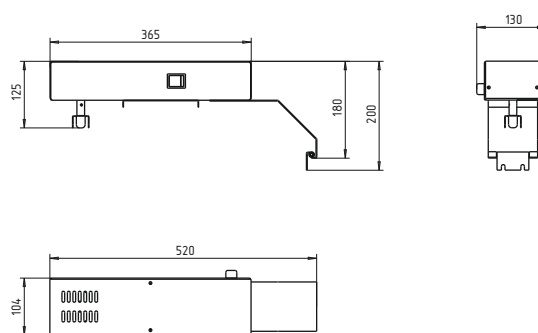


Описание:

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 ³ /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

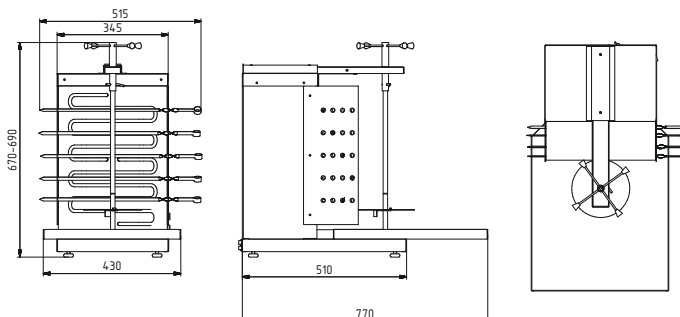


Описание:

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)

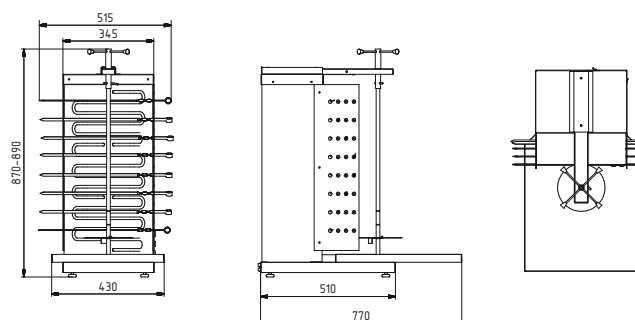


Описание:

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 оборудованна 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:

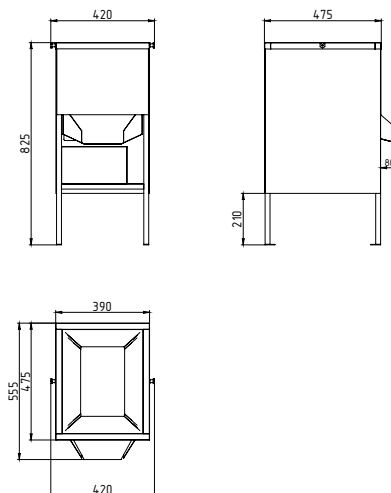
Аппарат выполнен из нержавеющей стали. Предназначена для приготовления мясной начинки для шавермы и шашлыка. Один вертикальный вертел и 8 горизонтальных шампуров, 3 ТЭНа. Интенсивность жарки шашлыка можно регулировать путем изменения расстояния от шампура до тэна, для этого предусмотрены пазы на держателях шампуров. Производительность за одну загрузку: 20 кг (ШШЭ-3) и 15 кг (ШШЭ-3-М). Установка ШШЭ-3 оборудована ручным приводом. ШШЭ-3-М оборудованна 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

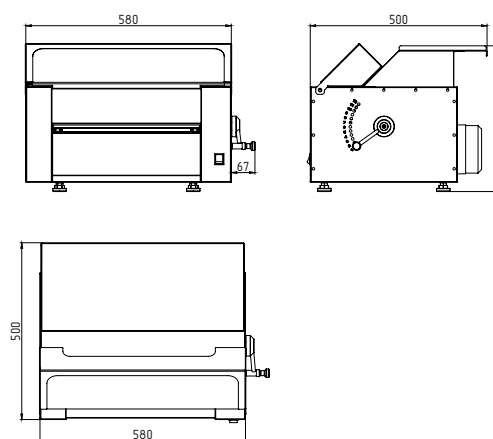


Описание:

Машина для просеивания муки предназначена для механизации процесса отделения муки от посторонних предметов, а также для рыхления и аэрации муки (оснащена металлоуловителем). Оснащается регулируемым 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

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:

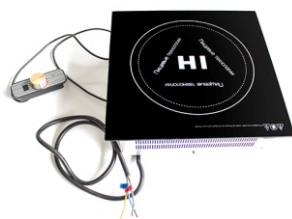
- Пищевые технологии
- Торгмаш-Барановичи
- Чувашторгтехника (Абат)
- Восход
- Вязьма
- Позис
- Robot Coupe
- и многих других



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:

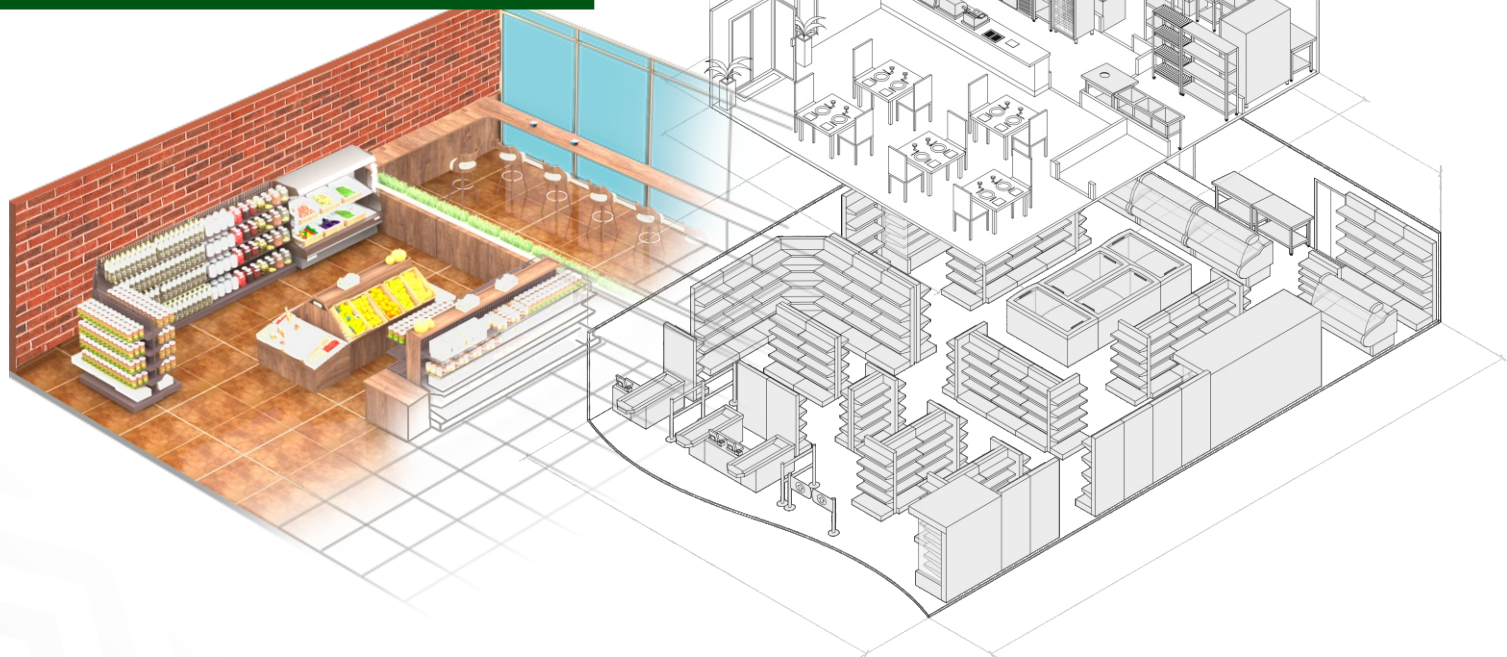
- двигатели
- нагревательные элементы
- платы управления
- шнеки
- переключатели
- индикаторы
- конденсаторы
- испарители
- боковины витрин
- фронтальные и боковые стекла
- полотна для пил
- диски для овощерезок
- ножи для мясорубок
- венчики
- а также различные расходные материалы для пуско-наладочных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



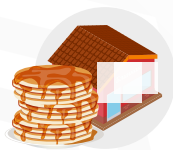
К вашим услугам опытные специалисты, которые помогут подобрать все необходимое и проконсультируют в случае затруднений. Кроме того, служба сервиса торгового дома «Пищевые технологии» оказывает услуги по монтажу, наладке, установке, гарантийному и постгарантийному обслуживанию приобретенного оборудования.

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