



Столы

Ванны

Подставки и подтоварники

Полки

Стеллажи

Шпильки

Шкафы

Вспомогательное оборудование
для посудомоечных машин

Нейтральное оборудование
для бара

Жироуловитель

- Как известно, от нейтрального оборудования, его функциональности, удобства эксплуатации зависит многое в производственных процессах, в том числе и настрой людей, работающих на кухне. Для комплектации профессиональных кухонь завод предлагает полный ассортиментный ряд нейтрального кухонного оборудования.
- Широкий перечень продукции по своим техническим характеристикам и дизайну удовлетворит потребности даже самых взыскательных клиентов. Вся гамма продукции разработана с расчетом на реальные потребности рынка, включая требования безопасности и гигиенические стандарты. Основной материал всех конструкций высококачественная нержавеющая сталь, ряд деталей выполнен из «оцинковки», что позволяет удешевить конструкции.
- Услуга изготовления на заказ оборудования по индивидуальным чертежам позволит укомплектовать соответствующим нейтральным оборудованием производственные помещения любого назначения и любой площади и формы, обеспечив при этом его современный дизайн, оптимальную функциональность и долговечность.



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

➔ Рабочие столы имеют широкую область применения: от разделывания и обработки пищевых продуктов до временной расстановки посуды и оборудования. Спектр выпускаемых моделей достаточно широк.

Стол может поставляться в различных модификациях: без борта, что позволяет размещать стол в любом месте помещения и обеспечивает доступ с любой стороны, с бортом для установки у стены. Столы выпускаются с оцинкованной полкой-решёткой и сплошными полками из нержавеющей стали, могут комплектоваться дополнительными полками из нержавеющей стали.

Ножки столов имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие компенсировать неровности пола. Столешница может выдерживать равномерно распределённую, статическую нагрузку 150 кг.

Стол выпускается в двух ценовых сегментах: серия Premium и серия Standart.

Особенности конструкции столов серии Premium

- изготавливаются полностью из высококачественной нержавеющей стали
- имеют широкий ряд типоразмеров
- материал для ножек столов – нержавеющая профильная труба.
- модификации – как со сплошной полкой из нержавеющей стали, так и без неё.

Стол серии Premium без борта и без полки

код	модель	габариты (мм)
41525	SR-060/6	600x600x870
50725	SR-060/7	600x700x870
41527	SR-080/6	800x600x870
41535	SR-080/7	800x700x870
55333	SR-080/8	800x800x870
46150	SR-100/6	1000x600x870
41537	SR-100/7	1000x700x870
55334	SR-100/8	1000x800x870
41531	SR-120/6	1200x600x870
45474	SR-120/7	1200x700x870
55284	SR-120/8	1200x800x870
41533	SR-150/6	1500x600x870
41541	SR-150/7	1500x700x870
55336	SR-150/8	1500x800x870
55338	SR-180/6	1800x600x870
55340	SR-180/7	1800x700x870
55342	SR-180/8	1800x800x870



Стол серии Premium без борта со сплошной полкой

код	модель	габариты (мм)
41526	SR-060/6P	600x600x870
55330	SR-060/7P	600x700x870
41528	SR-080/6P	800x600x870
41536	SR-080/7P	800x700x870
53887	SR-080/8P	800x800x850
41530	SR-100/6P	1000x600x870
41538	SR-100/7P	1000x700x870
55335	SR-100/8P	1000x800x870
41532	SR-120/6P	1200x600x870
47051	SR-120/7P	1200x700x870
53886	SR-120/8P	1200x800x850
41534	SR-150/6P	1500x600x870
45272	SR-150/7P	1500x700x870
55337	SR-150/8P	1500x800x870
55339	SR-180/6P	1800x600x870
55341	SR-180/7P	1800x700x870
55343	SR-180/8P	1800x800x870



Стол серии Premium с бортом без полки

код	модель	габариты (мм)
47005	SR1-060/6	600x600x870
47050	SR1-060/7	600x700x870
55344	SR1-060/8	600x800x850
47008	SR1-080/6	800x600x870
55346	SR1-080/7	800x700x870
48490	SR1-080/8	800x800x870
41529	SR1-100/6	1000x600x870
55347	SR1-100/7	1000x700x870
48491	SR1-100/8	1000x800x870
55348	SR1-120/6	1200x600x870
41539	SR1-120/7	1200x700x870
48492	SR1-120/8	1200x800x870
55349	SR1-150/6	1500x600x870
55350	SR1-150/7	1500x700x870
48493	SR1-150/8	1500x800x870
55351	SR1-180/6	1800x600x870
55353	SR1-180/7	1800x700x870
55355	SR1-180/8	1800x800x870



Стол серии Premium с бортом со сплошной полкой

код	модель	габариты (мм)
55059	SR1-060/6P	600x600x850
48529	SR1-060/7P	600x700x850
55345	SR1-060/8P	600x800x850
47861	SR1-080/6P	800x600x870
47055	SR1-080/7P	800x700x870
48494	SR1-080/8P	800x800x870
53443	SR1-100/6P	1000x600x870
50723	SR1-100/7P	1000x700x870
48489	SR1-100/8P	1000x800x870
47002	SR1-120/6P	1200x600x870
41540	SR1-120/7P	1200x700x870
47003	SR1-120/8P	1200x800x870
47004	SR1-150/6P	1500x600x870
41542	SR1-150/7P	1500x700x870
48495	SR1-150/8P	1500x800x870
55352	SR1-180/6P	1800x600x870
55354	SR1-180/7P	1800x700x870
55356	SR1-180/8P	1800x800x870



СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Особенности конструкции столов серии Standart

- отличаются сбалансированным соотношением цена-качество
- столешница изготовлена из высококачественной нержавеющей стали
- полки имеют 2 модификации: сплошная из нержавеющей стали и полка-решётка из оцинкованной стали
- выпускаются модели с ножками из нержавеющей и оцинкованного уголка

Столы серии Standart с бортом, ножки и полка-решётка из оцинкованной стали

код	модель	габариты (мм)
39992	CP1-060/6	600x600x870
49372	CP1-060/7	600x700x870
49374	CP1-060/8	600x800x870
41243	CP1-080/6	800x600x870
41449	CP1-080/7	800x700x870
47568	CP1-080/8	800x800x870
41244	CP1-100/6	1000x600x870
41453	CP1-100/7	1000x700x870
41462	CP1-100/8	1000x800x870
39993	CP1-120/6	1200x600x870
41455	CP1-120/7	1200x700x870
41464	CP1-120/8	1200x800x870
39994	CP1-150/6	1500x600x870
41456	CP1-150/7	1500x700x870
41466	CP1-150/8	1500x800x870
41447	CP1-180/6	1800x600x870
41458	CP1-180/7	1800x700x870
41468	CP1-180/8	1800x800x870



Столы серии Standart с бортом со сплошной полкой из нержавеющей стали и ножками из оцинкованной стали

код	модель	габариты (мм)
46715	CP1-060/6П	600x600x870
49373	CP1-060/7П	600x700x870
49375	CP1-060/8П	600x800x870
46720	CP1-080/6П	800x600x870
49376	CP1-080/7П	800x700x870
49377	CP1-080/8П	800x800x870
48738	CP1-100/6П	1000x600x870
49378	CP1-100/7П	1000x700x870
49379	CP1-100/8П	1000x800x870
46730	CP1-120/6П	1200x600x870
49380	CP1-120/7П	1200x700x870
49381	CP1-120/8П	1200x800x870
47297	CP1-150/6П	1500x600x870
49383	CP1-150/7П	1500x700x870
46717	CP1-150/8П	1500x800x870
49384	CP1-180/6П	1800x600x870
49385	CP1-180/7П	1800x700x870
49386	CP1-180/8П	1800x800x870



Столы серии Standart без борта, ножки и полка-решётка из оцинкованной стали

код	модель	габариты (мм)
39635	CP-060/6	600x600x870
49362	CP-060/7	600x700x870
49364	CP-060/8	600x800x870
40665	CP-080/6	800x600x870
41423	CP-080/7	800x700x870
49368	CP-080/8	800x800x870
40660	CP-100/6	1000x600x870
41427	CP-100/7	1000x700x870
41435	CP-100/8	1000x800x870
39637	CP-120/6	1200x600x870
40978	CP-120/7	1200x700x870
41437	CP-120/8	1200x800x870
39638	CP-150/6	1500x600x870
41430	CP-150/7	1500x700x870
41439	CP-150/8	1500x800x870
41417	CP-180/6	1800x600x870
40979	CP-180/7	1800x700x870
41441	CP-180/8	1800x800x870



Столы серии Standart без борта со сплошной полкой из нержавеющей стали и ножками из оцинкованной стали

код	модель	габариты (мм)
49361	CP-060/6П	600x600x870
49363	CP-060/7П	600x700x870
49365	CP-060/8П	600x800x870
49366	CP-080/6П	800x600x870
49367	CP-080/7П	800x700x870
49369	CP-080/8П	800x800x870
46719	CP-100/6П	1000x600x870
49370	CP-100/7П	1000x700x870
49371	CP-100/8П	1000x800x870
46718	CP-120/6П	1200x600x870
48841	CP-120/7П	1200x700x870
49387	CP-120/8П	1200x800x870
46716	CP-150/6П	1500x600x870
48842	CP-150/7П	1500x700x870
46174	CP-150/8П	1500x800x870
49388	CP-180/6П	1800x600x870
49389	CP-180/7П	1800x700x870
49390	CP-180/8П	1800x800x870





СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ

Столы серии Standart без борта с полкой-решеткой из оцинкованной стали и ножками из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
41418	CPH-060/6	600x600x870
49392	CPH-060/7	600x700x870
49394	CPH-060/8	600x800x870
41419	CPH-080/6	800x600x870
41424	CPH-080/7	800x700x870
49397	CPH-080/8	800x800x870
41420	CPH-100/6	1000x600x870
41428	CPH-100/7	1000x700x870
41436	CPH-100/8	1000x800x870
41421	CPH-120/6	1200x600x870
41429	CPH-120/7	1200x700x870
41438	CPH-120/8	1200x800x870
40056	CPH-150/6	1500x600x870
41431	CPH-150/7	1500x700x870
41440	CPH-150/8	1500x800x870
41422	CPH-180/6	1800x600x870
41432	CPH-180/7	1800x700x870
41442	CPH-180/8	1800x800x870



Столы серии Standart без борта со сплошной полкой и ножками из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
49391	CPH-060/6П	600x600x870
49393	CPH-060/7П	600x700x870
49395	CPH-060/8П	600x800x870
45302	CPH-080/6П	800x600x870
49396	CPH-080/7П	800x700x870
49398	CPH-080/8П	800x800x870
45996	CPH-100/6П	1000x600x870
49399	CPH-100/7П	1000x700x870
49400	CPH-100/8П	1000x800x870
41655	CPH-120/6П	1200x600x870
49409	CPH-120/7П	1200x700x870
49410	CPH-120/8П	1200x800x870
41290	CPH-150/6П	1500x600x870
49411	CPH-150/7П	1500x700x870
49412	CPH-150/8П	1500x800x870
45997	CPH-180/6П	1800x600x870
43092	CPH-180/7П	1800x700x870
49413	CPH-180/8П	1800x800x870



Столы серии Standart с бортом с полкой-решеткой из оцинкованной стали и ножками из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
40053	CPH1-060/6	600x600x870
49401	CPH1-060/7	600x700x870
49403	CPH1-060/8	600x800x870
41443	CPH1-080/6	800x600x870
41450	CPH1-080/7	800x700x870
49405	CPH1-080/8	800x800x870
41445	CPH1-100/6	1000x600x870
41454	CPH1-100/7	1000x700x870
41463	CPH1-100/8	1000x800x870
40054	CPH1-120/6	1200x600x870
41381	CPH1-120/7	1200x700x870
41465	CPH1-120/8	1200x800x870
41446	CPH1-150/6	1500x600x870
41377	CPH1-150/7	1500x700x870
41467	CPH1-150/8	1500x800x870
41448	CPH1-180/6	1800x600x870
41459	CPH1-180/7	1800x700x870
41469	CPH1-180/8	1800x800x870



Столы серии Standart с бортом со сплошной полкой и ножками из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
45998	CPH1-060/6П	600x600x870
49402	CPH1-060/7П	600x700x870
49404	CPH1-060/8П	600x800x870
46152	CPH1-080/6П	800x600x870
45614	CPH1-080/7П	800x700x870
49406	CPH1-080/8П	800x800x870
45994	CPH1-100/6П	1000x600x870
48565	CPH1-100/7П	1000x700x870



СТОЛЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ МЯСА И РЫБЫ

- ➔ Стол для разделки мяса и рыбы оснащен герметичными бортами, предотвращающими попадание брызг и отрезков на пол, нержавеющий лоток для сбора отходов и жидкости расположен под столешницей, жидкость стекает в него через специальное отверстие.

Особенности конструкции:

- столешница изготовлена из устойчивого к воздействию острых предметов полипропилена толщиной 20 мм
- каркас стола сварной, сделан из нержавеющей трубы 40x40 мм
- 4 борта
- комбинированная столешница (перфорированная нержавеющая сталь и полипропилен)

код	модель	габариты (мм)
54039	SRRs-080/6	800x600x850
54040	SRRs-080/7	800x700x850
54041	SRRs-080/8	800x800x850
54042	SRRs-100/6	1000x600x850
54043	SRRs-100/7	1000x700x850
54044	SRRs-100/8	1000x800x850
54045	SRRs-120/6	1200x600x850
54046	SRRs-120/7	1200x700x850
54047	SRRs-120/8	1200x800x850



СТОЛЫ-ТУМБА

- ➔ Стол-тумба предназначен для разделки и обработки продуктов, также может быть использован для хранения различной посуды, инвентаря и некоторых видов продуктов. Полностью изготовлен из нержавеющей стали, поэтому может устанавливаться в различных цехах предприятий общественного питания. Стол-тумба снабжен регулируемыми по высоте ножками.

Особенности конструкции:

- оснащен дверцами-купе или распашными
- комплектуется 2-мя полками

Стол-тумба без борта, двери-купе

код	модель	габариты (мм)
54048	STBK-100/6	1000x600x850
54049	STBK-100/7	1000x700x850
54050	STBK-100/8	1000x800x850
54051	STBK-120/6	1200x600x850
54052	STBK-120/7	1200x700x850
54053	STBK-120/8	1200x800x850



Стол-тумба с бортом, двери-купе

код	модель	габариты (мм)
54054	STBK1-100/6	1000x600x850
54055	STBK1-100/7	1000x700x850
54056	STBK1-100/8	1000x800x850
54057	STBK1-120/6	1200x600x850
54058	STBK1-120/7	1200x700x850
54059	STBK1-120/8	1200x800x850



Стол-тумба без борта, распашные двери

код	модель	габариты (мм)
54060	STBR-100/6	1000x600x850
54061	STBR-100/7	1000x700x850
54062	STBR-100/8	1000x800x850
54063	STBR-120/6	1200x600x850
54064	STBR-120/7	1200x700x850
54065	STBR-120/8	1200x800x850



Стол-тумба с бортом, распашные двери

код	модель	габариты (мм)
54066	STBR1-100/6	1000x600x850
54067	STBR1-100/7	1000x700x850
54068	STBR1-100/8	1000x800x850
54069	STBR1-120/6	1200x600x850
54070	STBR1-120/7	1200x700x850
54071	STBR1-120/8	1200x800x850





СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ

Особенности конструкции столов серии Premium

- столешница изготовлена из нержавеющей стали и усилена ДСП;
- каркас изготовлен из нержавеющей профильной трубы;
- конструкция стола разборная, позволяет экономить пространство при транспортировке;
- в комплекте идет съёмное резиновое кольцо, предохраняющее посуду от повреждений;
- ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие устранять неровности пола.

Стол для сбора отходов усил., б/борт, отв. по центру

код	модель	габариты (мм)
71995	SSO-060/6	600x600x850
71996	SSO-060/7	600x700x850

Стол для сбора отходов усил., борт, отв. по центру

код	модель	габариты (мм)
66336	SSO1-060/6	600x600x850
67875	SSO1-060/7	600x700x850

Стол для сбора отходов усил., б/борт, отв. смещено к

код	модель	габариты (мм)
71997	SSO-080/6	800x600x850
71998	SSO-080/7	800x700x850
64988	SSO-100/6	1000x600x850
60715	SSO-100/7	1000x700x850
59641	SSO-120/6	1200x600x850
58951	SSO-120/7	1200x700x850
72011	SSO-150/6	1500x600x850
72012	SSO-150/7	1500x700x850

Стол для сбора отходов усил., б/борт, отв. слева

код	модель	габариты (мм)
71999	SSO1-080/6L	800x600x850
72001	SSO1-080/7L	800x700x850
72003	SSO1-100/6L	1000x600x850
72005	SSO1-100/7L	1000x700x850
72007	SSO1-120/6L	1200x600x850
72009	SSO1-120/7L	1200x700x850
64340	SSO1-150/6L	1500x600x850
64931	SSO1-150/7L	1500x700x850

Стол для сбора отходов усил., борт, отв. по центру

код	модель	габариты (мм)
72000	SSO1-080/6R	800x600x850
72002	SSO1-080/7R	800x700x850
72004	SSO1-100/6R	1000x600x850
72006	SSO1-100/7R	1000x700x850
72008	SSO1-120/6R	1200x600x850
72010	SSO1-120/7R	1200x700x850
64315	SSO1-150/6R	1500x600x850
65095	SSO1-150/7R	1500x700x850



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

- ➔ Моечные ванны используются на предприятиях общественного питания для мытья посуды, кастрюль, баков и инвентаря, а также для мытья и разморозки мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов.

Качество и технология изготовления моечных ванн обеспечивает не только герметичность соединений, но динамическую и статическую прочность конструкции. Мы производим несколько типов моечных ванн: с различным количеством гнезд, с правосторонней или левосторонней рабочей поверхностью и без нее. Размер гнезд ванн варьируется, имеются модели с особо большими гнездами, предназначенными для мытья котлов.

Ванны моечные с одной сварной емкостью, каркас из оцинкованной

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
41502	BM1-43	430x430x300	530x530x870
47230	BM1-53	530x530x350	630x630x870
47231	BM1-60	600x600x400	700x700x870
47232	BM1-70	700x700x400	800x800x870



Ванны моечные с одной сварной емкостью, каркас из нержавеющей

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
41544	BMH1-43	430x430x300	530x530x870
47243	BMH1-53	530x530x350	630x630x870
47244	BMH1-60	600x600x400	700x700x870
47245	BMH1-70	700x700x400	800x800x870

Ванны моечные с одной сварной емкостью и рабочей поверхностью, каркас из оцинкованной стали

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
47233	BM1P-43	430x430x300	1060x530x870
47234	BM1P-53	530x530x350	1260x630x870
47235	BM1P-60	600x600x400	1400x700x870
47236	BM1P-70	700x700x400	1600x800x870



Ванны моечные с одной сварной емкостью и рабочей поверхностью, каркас из нержавеющей стали

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
47246	BMH1P-43	430x430x300	1060x530x870
47247	BMH1P-53	530x530x350	1260x630x870
47248	BMH1P-60	600x600x400	1400x700x870
47249	BMH1P-70	700x700x400	1600x800x870

Ванны моечные с двумя сварными емкостями, каркас из оцинкованной стали

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
43419	BM2-43	430x430x300	1060x530x870
47237	BM2-53	530x530x350	1260x630x870
47238	BM2-60	600x600x400	1400x700x870



Ванны моечные с двумя сварными емкостями, каркас из нержавеющей стали

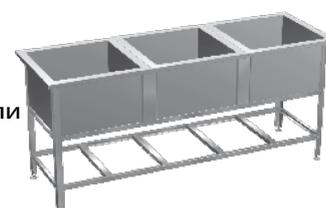
код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
43420	BMH2-43	430x430x300	1060x530x870
47250	BMH2-53	530x530x350	1260x630x870
47251	BMH2-60	600x600x400	1400x700x870
47252	BMH2-70	700x700x400	1600x800x870

Ванны моечные с тремя сварными емкостями, каркас из оцинкованной стали

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
47240	BM3-43	430x430x300	1590x530x870
47241	BM3-53	530x530x350	1890x630x870

Ванны моечные с тремя сварными емкостями, каркас из нержавеющей стали

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
47253	BMH3-43	430x430x300	1590x530x870
47254	BMH3-53	530x530x350	1890x630x870
47255	BMH3-60	600x600x400	2100x700x870
47256	BMH3-70	700x700x400	2400x800x870





ВАННЫ МОЕЧНЫЕ

Также мы выпускаем ванны с цельнотянутыми мойками. Такие ванны изготавливаются без отверстия под смеситель, разборный каркас из профильной трубы, борт.

Каркас закрытый с четырёх сторон на 1/3 высоты. В задней стенке имеется большое отверстие для подключения к системе водоснабжения. Ванна изготовлена полностью из нержавеющей стали. Сифон в комплекте. Ножки регулируемые высоте.

Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
57985	ВМЦ1-055	400x400x250	530x530x850
57767	ВМЦ1-066	400x400x250	600x600x850
57768	ВМЦ1-077	500x500x300	700x700x850



Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой, усиленный сварной каркас

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
57775	ВМЦУ1-066	400x400x250	600x600x850
57776	ВМЦУ1-077	400x400x300	700x700x850

Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой и рабочей поверхностью

код	модель	размер гнезда (мм)	рабочая поверхность	габариты (мм)
57769	ВМЦ1-126Л	500x400x250	слева	1200x600x850
57770	ВМЦ1-126П	500x400x250	справа	1200x600x850
57771	ВМЦ1-127Л	500x500x300	слева	1200x700x850
57772	ВМЦ1-127П	500x500x300	справа	1200x700x850



Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой и рабочей поверхностью, усиленный сварной

код	модель	размер гнезда (мм)	рабочая поверхность	габариты (мм)
57777	ВМЦУ1-126Л	400x400x250	слева	1200x600x850
57778	ВМЦУ1-126П	400x400x250	справа	1200x600x850
57779	ВМЦУ1-127Л	500x500x300	слева	1200x700x850
57780	ВМЦУ1-127П	500x500x300	справа	1200x700x850

Ванна моечная с двумя цельнотянутыми мойками

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
57773	ВМЦ2-126	500x400x250	1200x600x850
57774	ВМЦ2-127	500x500x300	1200x700x850

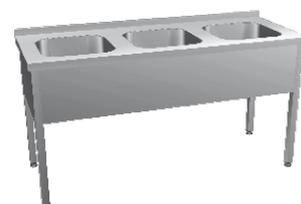


Ванна моечная с двумя цельнотянутыми мойками, усиленный сварной каркас

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
57781	ВМЦУ2-126	500x400x250	1200x600x850
57782	ВМЦУ2-127	500x500x300	1200x700x850

Ванна моечная с тремя цельнотянутыми мойками

код	модель	размер гнезда (мм)	габариты (мм)
59336	ВМЦ3-166	400x400x250	1600x600x850
59340	ВМЦ3-167	400x500x300	1600x700x850



➔ Раукмойники

Раукмойники полностью сделаны из нержавеющей стали, ножки регулируются по высоте. В комплект входит сливной сифон. В раукмойнике имеется отверстие под смеситель.

код	модель	габариты (мм)
58106	РК-01	400x310x180
58080	РН-01	400x310x850
58105	РН-02	400x310x850



РК-01



РН-01



РН-02



ПОДСТАВКИ И ПОДТОВАРНИКИ

- ➔ Подставка для кухонного инвентаря выпускаются различных типоразмеров двух модификаций из нержавеющей и оцинкованной стали. Также завод предлагает 3 вида подставок для различных моделей печей, пароконвектоматов, тестомесов.

Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой

код	модель	габариты (мм)
43280	ПКИ-040/4	400x400x420
43693	ПКИ-060/4	600x400x420
43187	ПКИ-080/4	800x400x420
43188	ПКИ-120/4	1200x400x420

Ванна моечная с одной цельнотянутой мойкой

код	модель	габариты (мм)
43282	ПКИ-040/4э	400x400x420
43283	ПКИ-080/4э	800x400x420
43281	ПКИ-120/4э	1200x400x420



- ➔ Подставки для пароконвектоматов и конвекционных печей изготовлены полностью из нержавеющей стали в зависимости от модели оснащены определенным количеством направляющих под gastronorm и противни.

Подставки под пароконвектомат Lainox

код	модель	количество направляющих	габариты (мм)
40656	SPL-06GN1/1-01	6xGN1/1	930x600x850
46675	SPL-06GN1/1-02	6xGN1/1	930x700x850
41608	SPL-06GN1/1-03	6xGN1/1	800x500x910
47305	SPL-07GN1/1-01	7xGN1/1	950x805x850
40657	SPL-10GN1/1-01	10xGN1/1	900x800x700
40724	SPL-10GN1/1-02	10xGN1/1	900x700x700
45044	SPL-10GN1/1-03	10xGN1/1	900x700x750
43399	SPL-10GN1/1-04	10xGN1/1	900x850x700
40655	SPL-10GN1/1-05	10xGN1/1	900x700x700
47080	SPL-12GN1/1-01	12xGN1/1	900x700x900



Подставки под пароконвектомат Lainox

код	модель	количество направляющих	габариты (мм)
45854	SCL-10(6/4)-01	10x(600x400)	930x700x750

Подставки под пароконвектомат Abat

код	модель	количество направляющих	габариты (мм)
43660	SPA-06GN1/1-01	6xGN1/1	900x860x700
43659	SPA-10GN1/1-01	10xGN1/1	900x860x700



Подставки под пароконвектомат Abat

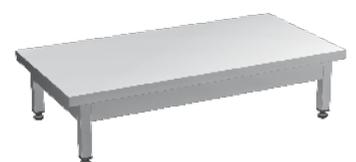
код	модель	количество направляющих	габариты (мм)
43760	SPR-14GN1/1-01	14xGN1/1	850x730x700

- ➔ Подтоварники предназначены для использования на предприятиях общественного питания, складах, для временного складирования тех или иных продуктов питания, также могут выполнять роль подставки под котлы.

Особенности конструкции

- ножки изготовлены из нержавеющей профильной трубы 40x40мм
- максимализм нагрузка на столешницу 150кг
- подтоварники полностью выполнены из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
48631	ПТ-060/6	600x600x300
48636	ПТ-060/7	600x700x300
48632	ПТ-080/6	800x600x300
48637	ПТ-080/7	800x700x300
48633	ПТ-100/6	1000x600x300
48638	ПТ-100/7	1000x700x300
48634	ПТ-120/6	1200x600x300
48626	ПТ-120/7	1200x700x300
48635	ПТ-150/6	1500x600x300
48639	ПТ-150/7	1500x700x300



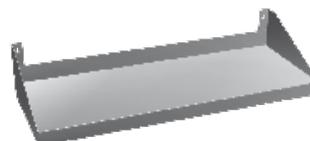


ПОЛКИ

- Полки кухонные навесные изготовлены из нержавеющей стали и предназначены для хранения и временной расстановки посуды в цехах и моечных отделениях профессиональных кухонь, столовых, комбинатов питания. Среди них имеются открытые и закрытые, с дверцами-купе. Размеры полок позволяют удовлетворить все возможные требования заказчиков.

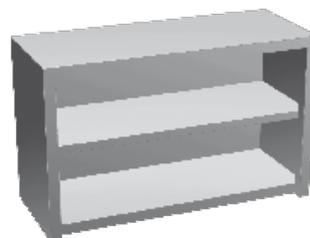
Полки кухонные навесные открытые

код	модель	габариты (мм)
39764	ПНК-060/3	600x300x120
41304	ПНК-080/3	800x300x120
41727	ПНК-100/1.5	1000x150x120
40842	ПНК-100/3	1000x300x120
41726	ПНК-120/1.5	1200x150x120
39766	ПНК-120/3	1200x300x120
41728	ПНК-150/1.5	1500x150x120
39767	ПНК-150/3	1500x300x120



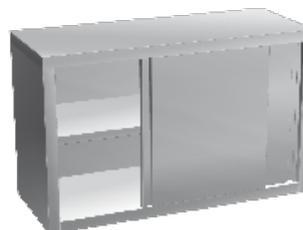
Полки кухонные навесные полузакрытые

код	модель	габариты (мм)
43267	ППК-060/4	600x400x600
43273	ППК-080/4	800x400x600
43274	ППК-100/4	1000x400x600
43275	ППК-120/4	1200x400x600
43276	ППК-150/4	1500x400x600



Полки кухонные навесные закрытые, двери-купе

код	модель	габариты (мм)
43277	ПЗК-100/4	1000x400x600
43278	ПЗК-120/4	1200x400x600
43279	ПЗК-150/4	1500x400x600



СТЕЛЛАЖИ

- Стеллажное оборудование является обязательным атрибутом складских и подсобных кухонных помещений. Стеллажи разработаны для кухонь и помещений с агрессивной средой. Они предназначены для складирования и хранения различных предметов: пищевых продуктов, кухонного инвентаря и пластиковых контейнеров в подсобных помещениях и варочных цехах профессиональных кухонь. Представленная конструкция позволяет выстраивать блоки из стеллажей любой формы, моделируя склад необходимого объема.

- Стеллажи серии Premium полностью изготовлены из нержавеющей стали, опоры стоек позволяют производить регулировку по уровню, предохраняют полы от повреждений, комплектуются сплошными полками, могут быть оснащены

Стеллажи серии Premium

код	модель	габариты (мм)
49254	ST-060/4	600x400x1600
49255	ST-060/5	600x500x1600
49256	ST-060/6	600x600x1600
49257	ST-080/4	800x400x1600
49258	ST-080/5	800x500x1600
49259	ST-080/6	800x600x1600
49260	ST-100/4	1000x400x1600
49261	ST-100/5	1000x500x1600
47108	ST-100/6	1000x600x1600
49262	ST-120/4	1200x400x1600
49263	ST-120/5	1200x500x1600
47111	ST-120/6	1200x600x1600
49264	ST-150/4	1500x400x1600
49265	ST-150/5	1500x500x1600
49266	ST-150/6	1500x600x1600



СТЕЛЛАЖИ

- ➔ Стеллажи серии Standart изготовлены из нержавеющей стали, опоры стоек позволяют производить регулировку по уровню, предохраняют полы от повреждений, комплектуются сплошными полками, максимальная нагрузка на полку 130кг, могут быть оснащены перфорированными полками. Существуют стеллажи со стойками из уголка оцинкованной и из нержавеющей стали

Стеллажи серии Standart, стойки-уголок из оцинкованной стали

код	модель	габариты (мм)
44795	СТ-060/4	600x400x1600
44797	СТ-060/5	600x500x1600
44820	СТ-060/6	600x600x1600
44822	СТ-080/4	800x400x1600
44824	СТ-080/5	800x500x1600
44826	СТ-080/6	800x600x1600
44755	СТ-100/4	1000x400x1600
44771	СТ-100/5	1000x500x1600
44773	СТ-100/6	1000x600x1600
44775	СТ-120/4	1200x400x1600
44777	СТ-120/5	1200x500x1600
44779	СТ-120/6	1200x600x1600
44782	СТ-150/4	1500x400x1600
44784	СТ-150/5	1500x500x1600
44793	СТ-150/6	1500x600x1600



Стеллажи серии Standart, стойки-уголок из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
44818	СТН-060/5	600x500x1600
44818	СТН-060/5	600x500x1600
44821	СТН-060/6	600x600x1600
44823	СТН-080/4	800x400x1600
44825	СТН-080/5	800x500x1600
44827	СТН-080/6	800x600x1600
44770	СТН-100/4	1000x400x1600
44772	СТН-100/5	1000x500x1600
44774	СТН-100/6	1000x600x1600
44776	СТН-120/4	1200x400x1600
44778	СТН-120/5	1200x500x1600
44780	СТН-120/6	1200x600x1600
44783	СТН-150/4	1500x400x1600
44792	СТН-150/5	1500x500x1600
44794	СТН-150/6	1500x600x1600



Стеллажи серии Standart, стойки-уголок из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
59810	СТ-060/4ПП	600x400x1600
59811	СТ-060/5ПП	600x500x1600
59812	СТ-060/6ПП	600x600x1600
59813	СТ-080/4ПП	800x400x1600
59814	СТ-080/5ПП	800x500x1600
59815	СТ-080/6ПП	800x600x1600
59816	СТ-100/4ПП	1000x400x1600
59817	СТ-100/5ПП	1000x500x1600
59818	СТ-100/6ПП	1000x600x1600
59819	СТ-120/4ПП	1200x400x1600
59820	СТ-120/5ПП	1200x500x1600
59821	СТ-120/6ПП	1200x600x1600
59822	СТ-150/4ПП	1500x400x1600
59823	СТ-150/5ПП	1500x500x1600
59824	СТ-150/6ПП	1500x600x1600





СТЕЛЛАЖИ

Стеллажи серии Standart с перфорированными полками, стойки-

код	модель	габариты (мм)
59761	СТ-060/4ПП	600x400x1600
59762	СТ-060/5ПП	600x500x1600
59763	СТ-060/6ПП	600x600x1600
59764	СТ-080/4ПП	800x400x1600
59765	СТ-080/5ПП	800x500x1600
59766	СТ-080/6ПП	800x600x1600
59767	СТ-100/4ПП	1000x400x1600
59768	СТ-100/5ПП	1000x500x1600
59769	СТ-100/6ПП	1000x600x1600
59770	СТ-120/4ПП	1200x400x1600
59771	СТ-120/5ПП	1200x500x1600
59772	СТ-120/6ПП	1200x600x1600
59773	СТ-150/4ПП	1500x400x1600
59774	СТ-150/5ПП	1500x500x1600
59775	СТ-150/6ПП	1500x600x1600

Стеллажи серии Standart с перфорированными полками, стойки-уголок из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
59776	СТН-060/4ПП	600x400x1600
59777	СТН-060/5ПП	600x500x1600
59778	СТН-060/6ПП	600x600x1600
48542	СТН-080/4ПП	800x400x1600
59779	СТН-080/5ПП	800x500x1600
59780	СТН-080/6ПП	800x600x1600
50820	СТН-100/4ПП	1000x400x1600
59781	СТН-100/5ПП	1000x500x1600
59782	СТН-100/6ПП	1000x600x1600
597783	СТН-120/4ПП	1200x400x1600
47030	СТН-120/5ПП	1200x500x1600
59784	СТН-120/6ПП	1200x600x1600
57447	СТН-150/4ПП	1500x400x1600
57446	СТН-150/5ПП	1500x500x1600
59785	СТН-150/6ПП	1500x600x1600



ШПИЛЬКИ

Шпильки предназначены для складирования, транспортировки, хранения подовых листов, гастроемкостей.

Передвижные шпильки оснащены четырьмя поворотными колесами, два из которых имеют тормоз. Расположение направляющих в зависимости от модели может быть по короткой или длинной стороне конструкции. Выполнены полностью из нержавеющей стали

Шпильки одинарные, для подовых листов

код	модель	вместимость	габариты (мм)
48859	Ш1ПР433/333-13к	13 п.л. 433x333	490x360x1600
48574	Ш1ПР600/400-18д	18 п.л. 600x400	460x670x2000

Шпильки одинарные

код	модель	гастроемкости	габариты (мм)
48572	Ш1GN1/1-12к	12xGN1/1	590x400x1800
48627	Ш1GN1/1-18к	18xGN1/1	590x400x2000

Шпильки двойные

код	модель	гастроемкости	габариты (мм)
48960	Ш2GN1/1-20д	20xGN1/1	750x600x1500
48660	Ш2GN1/1-36д	36xGN1/1	740x550x1800



ШКАФЫ КУХОННЫЕ

Шкафы предназначены для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов. Благодаря наличию закрытого объема, выставляемые предметы защищены от жирового налета, пара и пыли. Нейтральные шкафы полностью изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает аккуратный вид и позволяет применять их в горячих цехах, моечных отделениях с большой влажностью.

Шкафы кухонные, двери-купе

код	модель	габариты (мм)
58924	ШЗК-100/6	1000x600x1800
58925	ШЗК-120/6	1200x600x1800
58926	ШЗК-150/6	1500x600x1800

Шкафы кухонные, распашные двери

код	модель	габариты (мм)
58927	ШЗР-100/6	1000x600x1800
58928	ШЗР-120/6	1200x600x1800
58929	ШЗР-150/6	1500x600x1800



ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

- Стол загрузки/выгрузки кассет для посудомоечных машин Dühr AX161

Стол загрузки/выгрузки кассет предназначен для посудомоечных машин Dühr AX161. Каркас сварной с полкой, ножки из профильной трубы. Столешница по задней стороне имеет борт высотой 70мм. Ширина зацепа – 510мм. Стол изготовлен из нержавеющей стали. Ножки регулируются по высоте.

код	модель	описание	габариты (мм)
70239	СПМ-060/7.2Л-51	зацеп к машине – справа, фиксатор кассет – слева	600x720x860
70241	СПМ-060/7.2П-51	зацеп к машине – слева, фиксатор кассет – справа	600x720x860



- Стол загрузки/выгрузки кассет

Стол загрузки/выгрузки универсальный. Каркас сварной с полкой, ножки из профильной трубы. Столешница по задней стороне имеет борт высотой 70мм. Стол изготовлен из нержавеющей стали. Ножки регулируются по высоте.

код	модель	описание	габариты (мм)
62087	СПМ-060/7Л	зацеп к машине – справа, фиксатор кассет – слева	600x700x850
60994	СПМ-060/7П	зацеп к машине – слева, фиксатор кассет – справа	600x700x850



- Шпилька для кассет

Шпилька одинарная на 4 уровня для кассет 500x500x180. Расстояние между направляющими по высоте 330мм. В комплекте 4 перфорированных полки для установки на направляющие. Шпилька изготовлена из нержавеющей стали

код	модель	габариты (мм)
65161	Ш1-K500/500-4	600x600x1600

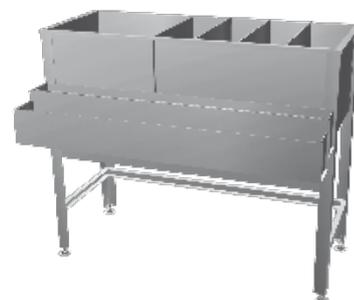


НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ БАРА

- Барная станция, 2 ванны

Барная станция имеет две ванны, одна из которых с вынимающимися перфорированными перегородками и со сливом. На передней панели расположены два кармана, один из которых крепится к ванной, второй крепится к первому карману.

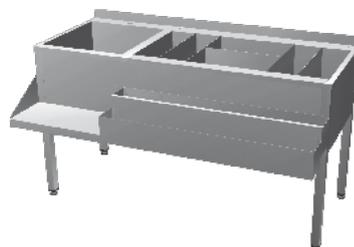
код	модель	габариты (мм)
48292	КС2-100/6-2Л	1000x600x850



- Коктейльная станция, 2 ванны, 2 съемных рейла, платформа для блендера

Коктейльная станция изготовлена из нержавеющей стали, ножки из профильной трубы. Станция имеет две сварные ванны глубиной 300мм: одна с отверстием под смеситель, вторая с 5 съемными перегородками. Столешница с бортом по задней стороне. На передней панели закреплены 2 съемных лотка для бутылок и платформа размером для блендера. Ножки регулируются по высоте. Рейлы и платформа для блендера съемные.

код	модель	габариты (мм)
66354	КС2-150/6-2ЛП	1500x850x900





Коктейльная станция 4 ванны, 2 съёмных рейла, платформа для блендера

Коктейльная станция изготовлена из нерж.стали, ножки из проф. трубы. Две сварные ванны 510x390x330мм. Сварная ванна 260x390x290 и сварная емкость 160x150x150. Ванны располагаются по уменьшению размеров справа налево. Каждая ванна имеет сливное отверстие под сифон. Борт по задней стороне столешницы 90мм. На передней панели закреплены 2 съёмных лотка для бутылок и платформа для блендера. В столешнице имеется отверстие под смеситель. Ножки регулируются по высоте.

Комплектация:

- сифон на каждую ванну – 4 шт;
- вставка перфорированная в коктейльную станцию 140x130x150 – 1 штука;
- карман для соков в ванны коктейльной станции 385x120x150 – 2 штуки,
- разделители в ванну 510x390x330 – 3 шт.

код	модель	описание	габариты (мм)
67357	КС4-179/5-2ЛП2	лотки для бутылок справа, платформа для блендера слева	1790x750x850
67356	КС4-179/5-2ЛП1	лотки для бутылок слева, платформа для блендера справа	1790x750x850



Коктейльная станция, ванна сварная

Коктейльная станция изготовлена из нерж. стали. ножки из проф. трубы. Ванна – сварная с размерами 300x240x160мм. Столешница по задней стороне имеет борт высотой 80мм, по остальным трем сторонам – борт высотой 20 мм. Спереди станции имеется нейтральная полка. В столешнице имеется отверстие под смеситель, а в ванной – отверстие под сифон. Ножки регулируются по высоте.

код	модель	габариты (мм)
61004	КС-044/61-ПИ	440x610x760



Контейнер для льда напольный

Контейнер для льда напольный, объем 88л., крышка. Емкость имеет отверстие для слива. По трем сторонам борт высотой 40 мм, по задней стороне борт высотой 110мм. Крышка для ванны с ручкой с креплениями на петлях. В комплекте карман для совка с бортом для крепления.

код	модель	размер емкости (мм)	габариты (мм)
65120	КЛ-060/46КБ	520x380x450	600x460x850



Модуль для стаканов

Подставка изготовлена из нержавеющей стали, каркас закрыт с трёх боковых сторон. Столешница по задней стороне имеет борт высотой 100мм, по бокам – борт высотой 20мм. Под столешницей расположены 2 перфорированные полки. Ножки из проф. трубы, регулируются по высоте. Конструкция сварная.

код	модель	габариты (мм)
63164	МС-060/61	600x610x760



ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ

Жироуловитель под мойку

Жироуловитель изготовлен из нержавеющей стали. Производительность 0,5 м.куб./ч, пиковый сброс 40л.. Крышка оснащена уплотнительной резинкой. Диаметр входного и выходного патрубков – 50мм. В комплект входит съёмный перфорированный лоток для сбора мелких отходов и жиросборник.

код	модель	габариты (мм)
61315	GT-0.5	540x370x320





Зонты

Гидрофильтры

Вентиляционное оборудование устанавливается на объектах общественного питания для очистки воздуха от жира, масла, водяного пара, для удаления избыточного тепла и притока свежего воздуха в помещение.

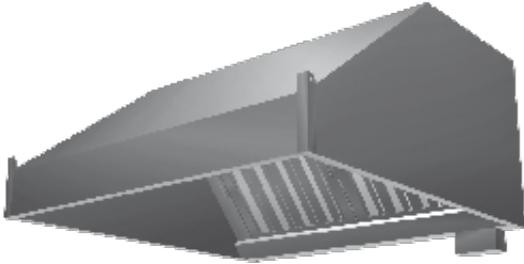
ВЕНТИЛЯЦИОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

Зонты вытяжные пристенный (кепкой) без отверстия, без подсветки, с лабиринтным фильтром.



код	модель	габариты (мм)
58658	ЗВПК-0708	800x700x400
58664	ЗВПК-0709	700x900x400
58671	ЗВПК-0710	700x1000x400
58677	ЗВПК-0711	700x1100x400
58685	ЗВПК-0712	700x1200x400
58851	ЗВПК-0713	1300x700x400
58852	ЗВПК-0714	1400x700x400
58853	ЗВПК-0715	1500x700x400
58854	ЗВПК-0716	1600x700x400
58855	ЗВПК-0717	1700x700x400
58856	ЗВПК-0718	1800x700x400
58857	ЗВПК-0719	1900x700x400
58858	ЗВПК-0720	2000x700x400
58859	ЗВПК-0721	2100x700x400
58860	ЗВПК-0722	2200x700x400
58861	ЗВПК-0723	2300x700x400
58862	ЗВПК-0724	2400x700x400
58863	ЗВПК-0725	2500x700x400
56182	ЗВПК-0808	800x800x400
58864	ЗВПК-0809	900x800x400
56183	ЗВПК-0810	1000x800x400
58659	ЗВПК-0811	1100x800x400
58865	ЗВПК-0812	1200x800x400
58660	ЗВПК-0813	1300x800x400
58661	ЗВПК-0814	1400x800x400
58866	ЗВПК-0815	1500x800x400
58662	ЗВПК-0816	1600x800x400
58867	ЗВПК-0817	1700x800x400
58868	ЗВПК-0818	1800x800x400
58663	ЗВПК-0819	1900x800x400
58869	ЗВПК-0820	2000x800x400
58870	ЗВПК-0821	2100x800x400
58871	ЗВПК-0822	2200x800x400
58872	ЗВПК-0823	2300x800x400
58873	ЗВПК-0824	2400x800x400
58874	ЗВПК-0825	2500x800x400
58665	ЗВПК-0908	800x900x400
58875	ЗВПК-0909	900x900x400
58876	ЗВПК-0910	1000x900x400
58666	ЗВПК-0911	1100x900x400
58877	ЗВПК-0912	1200x900x400
58667	ЗВПК-0913	1300x900x400
58668	ЗВПК-0914	1400x900x400
58878	ЗВПК-0915	1500x900x400
58669	ЗВПК-0916	1600x900x400
58879	ЗВПК0917	1700x900x400

код	модель	габариты (мм)
58880	ЗВПК0918	1800x900x400
58670	ЗВПК0919	1900x900x400
58881	ЗВПК0920	2000x900x400
58882	ЗВПК0921	2100x900x400
58883	ЗВПК0922	2200x900x400
58884	ЗВПК0923	2300x900x400
58885	ЗВПК0924	2400x900x400
58886	ЗВПК0925	2500x900x400
58887	ЗВПК1008	800x1000x400
56184	ЗВПК1009	900x1000x400
56100	ЗВПК1010	1000x1000x400
58672	ЗВПК1011	1100x1000x400
58888	ЗВПК1012	1200x1000x400
58673	ЗВПК1013	1300x1000x400
58674	ЗВПК1014	1400x1000x400
58889	ЗВПК1015	1500x1000x400
58675	ЗВПК1016	1600x1000x400
58890	ЗВПК1017	1700x1000x400
58891	ЗВПК1018	1800x1000x400
58676	ЗВПК1019	1900x1000x400
58892	ЗВПК1020	2000x1000x400
58893	ЗВПК1021	2100x1000x400
58008	ЗВПК1022	2200x1000x400
58894	ЗВПК1023	2300x1000x400
58895	ЗВПК1024	2400x1000x400
58896	ЗВПК1025	2500x1000x400
58678	ЗВПК1108	800x1100x400
58897	ЗВПК1109	900x1100x400
58679	ЗВПК1110	1000x1100x400
58680	ЗВПК1111	1100x1100x400
58898	ЗВПК1112	1200x1100x400
58681	ЗВПК1113	1300x1100x400
58682	ЗВПК1114	1400x1100x400
58899	ЗВПК1115	1500x1100x400
58683	ЗВПК1116	1600x1100x400
58900	ЗВПК1117	1700x1100x400
58901	ЗВПК1118	1800x1100x400
58684	ЗВПК1119	1900x1100x400
58902	ЗВПК1120	2000x1100x400
58903	ЗВПК1121	2100x1100x400
58904	ЗВПК1122	2200x1100x400
58905	ЗВПК1123	2300x1100x400
58906	ЗВПК1124	2400x1100x400
58907	ЗВПК1125	2500x1100x400
58686	ЗВПК1208	800x1200x400
58687	ЗВПК1210	1000x1200x400
58688	ЗВПК1211	1100x1200x400
58908	ЗВПК1212	1200x1200x400
58689	ЗВПК1213	1300x1200x400
58690	ЗВПК1214	1400x1200x400
58909	ЗВПК1215	1500x1200x400
58691	ЗВПК1216	1600x1200x400
58910	ЗВПК1217	1700x1200x400
58911	ЗВПК1218	1800x1200x400
58692	ЗВПК1219	1900x1200x400
58912	ЗВПК1220	2000x1200x400
58913	ЗВПК1221	2100x1200x400
58914	ЗВПК1222	2200x1200x400
58915	ЗВПК1223	2300x1200x400
58916	ЗВПК1224	2400x1200x400
58917	ЗВПК1225	2500x1200x400



ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

Зонт вытяжной пристенный без отверстия, без подсветки, с лабиринтным фильтром



КОД	МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ММ)
58782	ЗВП0708	800x700x400
54007	ЗВП0709	900x700x400
54015	ЗВП0710	1000x700x400
54023	ЗВП0711	1100x700x400
54031	ЗВП0712	1200x700x400
58783	ЗВП0713	1300x700x400
58784	ЗВП0714	1400x700x400
58785	ЗВП0715	1500x700x400
58786	ЗВП0716	1600x700x400
58787	ЗВП0717	1700x700x400
58788	ЗВП0718	1800x700x400
58789	ЗВП0719	1900x700x400
58790	ЗВП0720	2000x700x400
58791	ЗВП0721	2100x700x400
58792	ЗВП0722	2200x700x400
58793	ЗВП0723	2300x700x400
58794	ЗВП0724	2400x700x400
58795	ЗВП0725	2500x700x400
53999	ЗВП0807	700x800x400
54000	ЗВП0808	800x800x400
58796	ЗВП0809	900x800x400
54001	ЗВП0810	1000x800x400
54002	ЗВП0811	1100x800x400
58797	ЗВП0812	1200x800x400
54003	ЗВП0813	1300x800x400
54004	ЗВП0814	1400x800x400
58798	ЗВП0815	1500x800x400
54005	ЗВП0816	1600x800x400
58799	ЗВП0817	1700x800x400
58800	ЗВП0818	1800x800x400
54006	ЗВП0819	1900x800x400
58801	ЗВП0820	2000x800x400
58802	ЗВП0821	2100x800x400
58803	ЗВП0822	2200x800x400
58804	ЗВП0823	2300x800x400
58805	ЗВП0824	2400x800x400
58806	ЗВП0825	2500x800x400
54008	ЗВП0908	800x900x400
58807	ЗВП0909	900x900x400
54009	ЗВП0910	1000x900x400
54010	ЗВП0911	1100x900x400
58808	ЗВП0912	1200x900x400
54011	ЗВП0913	1300x900x400
54012	ЗВП0914	1400x900x400
58809	ЗВП0915	1500x900x400
54013	ЗВП0916	1600x900x400
58810	ЗВП0917	1700x900x400

КОД	МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ММ)
58811	ЗВП0918	1800x900x400
54014	ЗВП0919	1900x900x400
58812	ЗВП0920	2000x900x400
58813	ЗВП0921	2100x900x400
58814	ЗВП0922	2200x900x400
58815	ЗВП0923	2300x900x400
58816	ЗВП0924	2400x900x400
58817	ЗВП0925	2500x900x400
54016	ЗВП1008	800x1000x400
58818	ЗВП1009	900x1000x400
54017	ЗВП1010	1000x1000x400
54018	ЗВП1011	1100x1000x400
58819	ЗВП1012	1200x1000x400
54019	ЗВП1013	1300x1000x400
54020	ЗВП1014	1400x1000x400
58820	ЗВП1015	1500x1000x400
54021	ЗВП1016	1600x1000x400
58821	ЗВП1017	1700x1000x400
58822	ЗВП1018	1800x1000x400
54022	ЗВП1019	1900x1000x400
58823	ЗВП1020	2000x1000x400
58824	ЗВП1021	2100x1000x400
58825	ЗВП1022	2200x1000x400
58826	ЗВП1023	2300x1000x400
58827	ЗВП1024	2400x1000x400
58828	ЗВП1025	2500x1000x400
54024	ЗВП1108	800x1100x400
58829	ЗВП1109	900x1100x400
54025	ЗВП1110	1000x1100x400
54026	ЗВП1111	1100x1100x400
58830	ЗВП1112	1200x1100x400
54027	ЗВП1113	1300x1100x400
54028	ЗВП1114	1400x1100x400
58831	ЗВП1115	1500x1100x400
54029	ЗВП1116	1600x1100x400
58832	ЗВП1117	1700x1100x400
58833	ЗВП1118	1800x1100x400
54030	ЗВП1119	1900x1100x400
58834	ЗВП1120	2000x1100x400
58835	ЗВП1121	2100x1100x400
58836	ЗВП1122	2200x1100x400
58837	ЗВП1123	2300x1100x400
58838	ЗВП1124	2400x1100x400
58839	ЗВП1125	2500x1100x400
54032	ЗВП1208	800x1200x400
58840	ЗВП1209	900x1200x400
54033	ЗВП1210	1000x1200x400
54034	ЗВП1211	1100x1200x400
58841	ЗВП1212	1200x1200x400
54035	ЗВП1213	1300x1200x400
54036	ЗВП1214	1400x1200x400
58842	ЗВП1215	1500x1200x400
54037	ЗВП1216	1600x1200x400
58843	ЗВП1217	1700x1200x400
58844	ЗВП1218	1800x1200x400
54038	ЗВП1219	1900x1200x400
58845	ЗВП1220	2000x1200x400
58846	ЗВП1221	2100x1200x400
58847	ЗВП1222	2200x1200x400
58848	ЗВП1223	2300x1200x400
58849	ЗВП1224	2400x1200x400
58850	ЗВП1225	2500x1200x400





ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

Зонты островные, без отверстия, без подсветки, с лабиринтным фильтром.



код	модель	габариты (мм)
53959	ЗВО-1010	1000x1000x400
53967	ЗВО-1011	1000x1100x400
53975	ЗВО-1012	1000x1200x400
53983	ЗВО-1014	1000x1400x400
53991	ЗВО-1015	1000x1500x400
53960	ЗВО-1110	1100x1000x400
53968	ЗВО-1111	1100x1100x400
53976	ЗВО-1112	1100x1200x400
53984	ЗВО-1114	1100x1400x400
53992	ЗВО-1115	1100x1500x400
53961	ЗВО-1310	1300x1000x400
53969	ЗВО-1311	1300x1100x400
53977	ЗВО-1312	1300x1200x400
53985	ЗВО-1314	1300x1400x400
53993	ЗВО-1315	1300x1500x400
53962	ЗВО-1410	1400x1000x400
53970	ЗВО-1411	1400x1100x400
53978	ЗВО-1412	1400x1200x400
53986	ЗВО-1414	1400x1400x400
53994	ЗВО-1415	1400x1500x400
53963	ЗВО-1610	1600x1000x400
53971	ЗВО-1611	1600x1100x400
53979	ЗВО-1612	1600x1200x400
53987	ЗВО-1614	1600x1400x400
53995	ЗВО-1615	1600x1500x400
53964	ЗВО-1910	1900x1000x400
53972	ЗВО-1911	1900x1100x400
53980	ЗВО-1912	1900x1200x400
53988	ЗВО-1914	1900x1400x400
53996	ЗВО-1915	1900x1500x400
53965	ЗВО-2010	2000x1000x400
53973	ЗВО-2011	2000x1100x400
53981	ЗВО-2012	2000x1200x400
53989	ЗВО-2014	2000x1400x400
53997	ЗВО-2015	2000x1500x400
53966	ЗВО-2210	2200x1000x400
53974	ЗВО-2211	2200x1100x400
53982	ЗВО-2212	2200x1200x400
53990	ЗВО-2214	2200x1400x400
53998	ЗВО-2215	2200x1500x400



ГИДРОФИЛЬТРЫ

- ➔ Вентиляционный гидрофильтр «Барьер» предназначен для очистки воздуха от продуктов сгорания, выделяющихся в процессе приготовления продукта на открытом огне (древесный уголь), также предназначен для резкого снижения температуры проходящего потока.

Процесс очистки воздуха состоит из трех этапов:

- механическая очистка воздуха при прохождении через лабиринтные фильтры;
- влажная очистка воздуха душирующим устройством;
- механическая очистка воздуха при прохождении через лабиринтные фильтры.

Гидрофильтр представляет собой сварную герметичную камеру сделанную из высококачественной нержавеющей стали. Гидрофильтр рассчитан на вентиляцию производительностью 4000–7000м.куб./ч.

Гидрофильтр оснащен центробежным насосом мощностью 750 Вт. В камере предусмотрена дверка для обслуживания, очистки и монтажа лабиринтных фильтров. Выпускаются модели как с левым расположением двери по направлению движения воздушного потока, так и с правым. Размеры входного и выходного сечения 700х900мм.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	размеры (мм)
65306	Барьер-02Л	дверь слева	0,75 / 220	1500х900х1300
65305	Барьер-02П	дверь справа	0,75 / 220	1500х900х1300

Следующие модели гидрофильтров оснащены дополнительным дублирующим насосом, который можно быстро подключать к фильтру, в случае выхода строя основного насоса.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	размеры (мм)
66326	Барьер-02НЛ	дверь слева	0,75 / 220	1500х900х1300
66327	Барьер-02НП	дверь справа	0,75 / 220	1500х900х1300



1 – гидрофильтр «Барьер»
2 – переходник (код 65307)
3 – противопожарный клапан
(в комплект не входит)

- ➔ Переходник для гидрофильтров серии Барьер-02

Переходник предназначен для подключения гидрофильтра Барьер к системе вентиляции. Устанавливается как на входе, так и на выходе гидрофильтра. Сечение переходника меняется от 700х900мм до 500х500мм. Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали.

код	модель	габариты (мм)
65307	Б02-50/50	600х780х980

- ➔ Вентиляционный гидрофильтр Барьер-03

Гидрофильтр представляет собой сварную герметичную камеру размером 1250х500х900мм, сделанную из высококачественной нержавеющей стал Гидрофильтр рассчитан на вентиляцию производительностью 2500–4000м.куб./ч.

В комплект с гидрофильтром уже входят два присоединительный воздуховода с выходным сечением 400х400мм.

Гидрофильтр оснащен центробежным насосом мощностью 750 Вт. В камере предусмотрена дверка для обслуживания, очистки и монтажа лабиринтных фильтров.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	размеры (мм)
68036	Барьер-03Л	дверь слева	0,75 / 220	1850х600х1100





- Печи
- Плиты
- Копильни
- Грили
- Пароварка
- Блинные аппараты
- Подогреваемые поверхности
- Тепловые витрины



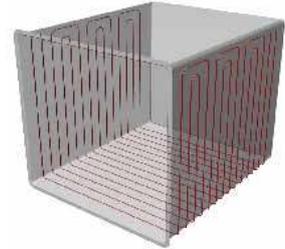
ПЕЧИ

→ Печи низкотемпературного приготовления серии «ISTOMA»


www.istoma-oven.ru

Низкотемпературные печи предназначены для тепловой обработки и/или копчения, а также последующего сохранения приготовленного при заданной температуре. Основное отличие низкотемпературных печей от прочих заключается в способе подведения тепла в рабочую камеру. Здесь нет иссушающей конвекции, нет жесткого теплового излучения ТЭНов.

В печах серии «ИСТОМА» используется система нагрева 3D Surround heat (трехмерное окружающее тепло). По внешней поверхности камеры печи распределены гибкие тепловыделяющие кабели. Посредством этого достигается равномерный нагрев камеры печи со всех сторон. Внутри печи полностью отсутствует конвекция, благодаря этому продукт «обволакивается» теплом, при приготовлении он теряет гораздо меньше влаги, нет нужды впрыскивать воду как в пароконвектоматах или добавлять ее в поддоны, как в духовых шкафах.



При приготовлении мясных продуктов в течение длительного времени при относительно низких температурах, происходит глубокая ферментация, мясо получается необыкновенно сочным и нежным, гораздо лучше сохраняются витамины и минералы. Именно поэтому мы называем печи ИСТОМА печами деликатного приготовления.

Важной особенностью всех печей ИСТОМА является возможность автоматического перехода из режима приготовления в режим хранения. Как правило, такие печи используются для ночного приготовления продуктов, поэтому важно, чтобы приготовив их, печь не отключалась, а держала продукты при заданной температуре до того момента, когда они будут востребованы. При хранении происходит доготовка некоторых продуктов, прежде всего мяса.

Печи ИСТОМА могут оснащаться опцией копчения. Причем копчение может быть как горячее, так и холодное. При втором варианте, помимо щепы, необходима гастроемкость со льдом, которая «отсекает» поток тепла от



ISTOMA



ISTOMA LIGHT



ISTOMA HOLD

→ Печи низкотемпературного приготовления электромеханическим управлением

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	режимы
62593	ISTOMA	2,8 / 220	680x800x800	приготовление хранение копчение
63618	ISTOMA LIGHT	2,55 / 220	680x800x800	приготовление хранение
63619	ISTOMA HOLD	1,7 / 220	680x800x800	хранение





ПЕЧИ

www.istoma-

Также выпускается модель печи ИСТОМА с электронным управлением, которая снабжена термощупом. С помощью панели управления можно задавать не только температуру в камере печи, но и желаемую температуру внутри продукта.

Процесс приготовления протекает по следующему алгоритму: оператор задает желаемую температуру в камере печи и необходимую температуру на термощупе. После того как печь разогрелась, в камере будет поддерживаться заданная температура до того момента, пока внутри продукта не будет достигнута температура, заложенная оператором для термощупа. После этого сработает автоматика и перейдет в режим хранения, уменьшив температуру в камере печи. Печи низкотемпературного приготовления электронным управлением



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	режимы
69510	ISTOMA-E	2,8 / 220	680x800x800	приготовление термощуп хранение копчение

➔ Подставки под печи серии «ISTOMA»

Особенности конструкции:

- подставки изготовлены из нержавеющей стали;
- подставка имеет 6 пар направляющих под габаритности GN2/1 с шагом 110мм;
- ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие устранять неровности пола.

код	модель	габариты (мм)
70651	ППО-070/8-6Г2	700x800x850



Комплект колес для печей и шкафов

Код 67556, модель LTO-WH4. Комплект колес для печей и шкафов серии ISTOMA. Каждая пара колес установлена на платформе, которая крепиться ко дну печи.

Контейнер для щепы

Код 71666, модель LTO-CWC. Контейнер для щепы для печей серии Истома. Контейнер изготовлен из нерж. стали, рукоятка из термостойкого пластика. Предназначен для печей Истома с функцией копчения.

Полка-решетка

Код 72083, модель LTO-SH. Полка-решетка изготовлена из нержавеющей прутка. Предназначена для печей и шкафов серии Истома.

Кронштейн для полок-решеток

Код 72084 модель LTO-BR. Кронштейн для полок-решеток изготовлен из нержавеющей стали. Позволяет размещать полки на шести различных уровнях с шагом 65мм. Предназначен для печей и шкафов серии Истома.

Поддон в камеру

Код 72085 модель LTO-PN. Поддон изготовлен из нержавеющей стали и имеет поворотный кран, который позволяет сливать воду из лотка не вытаскивая его. Предназначен для печей и шкафов серии Истома.

Лоток под дверь

Код 72086, модель LTO-TR. Лоток изготовлен из нержавеющей стали, крепится под дверь и собирает конденсат стекающей с двери в момент открывания. Предназначен для печей и шкафов серии Истома.



ПЛИТЫ И МАРМИТЫ

→ Электрическая одноконфорочная плита под большую сковороду

Интересной конструктивной особенностью ее является расположение тэнов, которое позволяет при нагреве даже одного тэна равномерно нагревать всю поверхность плиты.

Большие сковороды и плиты чаще всего устанавливаются в ресторанах free-flow, но с успехом могут использоваться на ярмарках, презентациях, вечеринках в мясных лавках.

Особенности конструкции:

- плита имеет 4 степени нагрева
- 1 конфорку диаметром 740 мм или 500 мм
- 3 тэна
- максимальная температура нагрева поверхности плиты 340С

код	модель	диаметр конфорки (мм)	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
47031	ПЭ1-03	740	10 / 380	80	880x900x820



→ Мармит электрический одноконфорочный под большую сковороду

Особенности конструкции:

- максимальная температура на поверхности 170С,
- регулировка мощности терморегулятором от 50С до 200С
- корпус изготовлен из нержавеющей стали.
- 1 тэн

код	модель	диаметр конфорки (мм)	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
51001	ПЭ-1-74М	740	3,3 / 220	75	880x900x820
55328	ПЭ-1-50М	500	3,3 / 220	60	620x640x820



ПЕЧИ-КОПТИЛЬНИ

Печи-копильни предназначены для горячего копчения и приготовления в режиме

→ теплового шкафа.

В копчении Вы можете использовать любые породы твердой древесины фруктовых деревьев или ореха, самая распространенная щепа – вишня и яблоня, в России особой популярностью пользуются ольха и дуб. Процесс копчения в печи происходит следующим образом: в дровяной отсек закладывается заданное количество дров, загружается продукт согласно технологической карте, устанавливается необходимая температура и время приготовления на механических терморегуляторе и таймере.

Особенности конструкции:

- сделана полностью из нержавеющей стали
- на панели управления разделены таймер и терморегулятор
- температурный режим 50-200С, механический терморегулятор
- механический таймер на 12 часов
- герметизация камеры коптильни осуществляется с помощью термостойкого уплотнителя
- изоляционный материал по бокам и сверху коптильни исключает нагревание внешней поверхности
- внизу печи располагается съемный жироборник из нержавеющей стали
- печь можно устанавливать в помещении при наличии либо вентиляционного зонта, либо гофротрубы с принудительной вытяжкой воздуха
- объем удаляемого воздуха от печи составляет 200 куб.м/ч
- печь мобильна: 4 колеса со стопорами позволяют разместить оборудование в любом удобном для работы месте

код	модель	вместимость (кг)	мощ. (кВт) / напр. (В)	решетка (мм)	вес (кг)	габариты (мм)
47617	SMAK	16	1,6 / 220	356x356	55	420x480x1016
50517	BigSMAK	36	1,6 / 220	430x430	75	570x570x1250





ГРИЛИ

→ Грили Char-broil

Особенности конструкции:

- жарочная поверхность изготовлена из чугуна и имеет размеры 290x490мм;
- с трех сторон жарочная поверхность окружена бортом высотой 120мм;
- корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- снизу имеется выдвижной поддон;
- использованы комплектующие ведущих европейских производителей



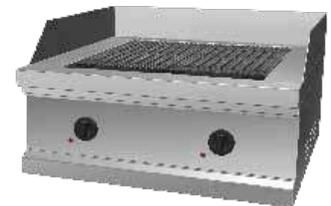
код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
63233	ГЧ-1Н	3	220	400x700x440
64195	ГЧ-2Н	6	380	800x700x440

Гриль Char-broil с двумя

→ комбинированными жарочными поверхностями

Особенности конструкции:

- одна жарочная поверхность выполнена в виде чугунной решётки-гриль;
- вторая жарочная поверхность имеет ровную поверхность и выполнена из стали



код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
70383	ГЧ-2РН	6	380	800x700x440



→ Подставки под грили Char-broil

Особенности конструкции:

- подставки изготовлены из нержавеющей стали;
- ножки стола имеют регулируемые по высоте опоры, позволяющие устранять неровности пола.



код	модель	габариты (мм)	описание
64193	ППО-ГЧ1	400x700x590	-
64194	ППО-ГЧ2	800x700x590	-
68335	ППО-ГЧ2-ДР	800x700x590	распашные двери



ГРИЛИ

Ростер электрический Генацвале-М

Особенности конструкции:

- корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- ростер оснащен подвижной решёткой, которую можно располагать на 4 разных уровнях;
- имеет две зоны нагрева, температура каждой зоны регулируется отдельно терморегулятором от 50 до 300С;
- ростер комплектуется съёмными направляющими для установки шампуров и шестью шампурами, которые можно располагать на двух разных уровнях;
- ростер имеет внутреннюю подсветку от термостойкой лампы мощностью 30Вт;
- также в комплект входит поддон для сбора жира и съёмная дверца для уменьшения теплопотерь



код	модель	мощность (кВт)	напряжение (В)	габариты (мм)
70680	Генацвале-М	4,03	220	730x480x430

ПАРОВАРКА

Пароварка предназначена для приготовления кукурузы, сосисок и др. продуктов на пару.

Особенности конструкции:

- рабочая камера разделена на две части, что позволяет в одном отсеке держать уже готовый продукт, а в другом вести приготовление сырого продукта
- крышка, состоящая из двух частей, соединённых петлями из нержавеющей стали, позволяет открывать по очереди каждую камеру
- при вытаскивании ванны крышка полностью снимается
- при уменьшении уровня воды ниже допустимого, пароварка автоматически отключается
- для слива воды предназначен вентиль, расположенный внизу
- пароварка встраивается в отверстие размером 420x420 мм



код	мощность (кВт) / напряжение (В)	вес (кг)	габариты камеры (мм)	габариты (мм)
48550	2,5 / 220	11	370x370x120	460x470x360

БЛИННЫЕ АППАРАТЫ

Блинные аппараты электрические

Блинные аппараты электрические Ярило-1 и Ярило-2 оснащены импортным высоконадежным блоком, благодаря чему поверхность блинного аппарата нагревается исключительно равномерно, при правильном использовании оборудования исключено пригорание к поверхности и ее перегрев, что, безусловно, позволяет качественно выпекать блины.

Особенности конструкции:

- выпускается с одной и двумя жарочными поверхностями;
- диаметр рабочей поверхности 420 мм;
- настольный;
- аппарат оснащен жарочной поверхностью, изготовленной из чугуна;
- корпус изготовлен из нержавеющей стали;
- температура нагрева регулируется от 50 до 220 С;
- в комплекте Т-образная палочка.



код	модель	мощность (кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
50482	Ярило-1	1,6 / 220	540x450x200
54726	Ярило-2	3,2 / 220	960x500x190





ПОДОГРЕВАЕМЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

→ Подогреваемая поверхность

Подогреваемая поверхность предназначена для поддержания температуры готового продукта, его внешнего вида.

Особенности конструкции:

- изготовлена из нержавеющей стали;
- температура на рабочей поверхности до 80С;
- размер подогреваемой поверхности 530х380мм;
- плавная регулировка температуры от 0 до 80С при помощи терморегулятора;
- источник тепловой энергии – плоский нагревательный элемент

код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
53876	ПП-060/5	0,8 / 220	600x480x90



→ Подогреватель ламповый

Подогреватель ламповый предназначен для поддержания готовых блюд в заданном температурном режиме за счет излучения тепла галогенной лампой.

При поддержании приготовленных блюд в заданном температурном режиме не происходит подсыхания и изменения цвета приготовленных блюд. Тепло фокусируется непосредственно на продукт и не расходуется на нагрев окружающего пространства.

Особенности конструкции:

- изготовлен из нержавеющей стали;
- температура на рабочей поверхности до 65С;
- размер подогреваемой поверхности 530х380мм.

код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
53877	ПЛП-060/5	0,6/220	600x460x460



ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

→ Витрина тепловая настольная открытая с 2 наклонными подогреваемыми полками предназначена для демонстрации и кратковременного хранения предварительно упакованных продуктов.

Особенности конструкции:

- полка изготовлена из нержавеющей стали;
- в конструкции полки использованы комплектующие ведущих европейских производителей;
- плавная регулировка температуры от 30 до 60С при помощи терморегулятора на каждой полки;
- подсветка над каждой полкой.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	размеры полок (мм)	габариты (мм)
67711	ПП2-065/5.5	850 / 220	650x550	750x600x750
67713	ПП2-091/5.5	1050 / 220	910x550	1010x600x750





Free Flow

Блинные станции

Встраиваемые охлаждаемые
и тепловые модули drop-in

ЛИНИИ РАЗДАЧИ





FREE-FLOW

- Линия раздачи «free-flow» выпускается в двух вариантах – стационарном и мобильном, состоит из двух модулей. Линия рекомендована для кейтеринга.

Линия может иметь открытую нижнюю полку или закрытую фасадную часть с индивидуальным дизайном, различные по конструкции и материалам направляющие.

- Модуль нейтральный для суповых мармитов

Модуль нейтральный, имеет нишу для установки суповых мармитов. Столешница изготовлены из нержавеющей стали, каркас — из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт панелями окрашенными порошковой краской

код	модель	описание	габариты (мм)
55640	МСФ-100/10КТ	стенд закрытый	1000x1000x850
48596	МСФ-100/10К	стенд открытый	1000x1000x850
55641	МСФ-100/10KM	стенд открытый, колёса	1000x1000x850



- Мармит-плита

Диаметр конфорки 740мм. Мощность плиты 10кВт/380В. Максимальная температура 340град. Плита имеет трехступенчатую регулировку мощности. Столешница изготовлена из нержавеющей стали, каркас – из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт панелями окрашенными порошковой краской.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
51255	ПЭ-1Ф-100/10КТ	стенд закрытый	10 / 380	1000x1000x850
48598	ПЭ-1Ф-100/10К	стенд открытый	10 / 380	1000x1000x850



- Прилавок с охлаждаемой ванной

Вместимость охлаждаемой ванны 3GN1/1, глубина ванны 160 мм. В комплект входят два разделителя гастроемкостей. Температура охлаждаемой ванны +2 – +8 град.

Корпус ванны и столешница изготовлены из нержавеющей стали, каркас — из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт панелями окрашенными порошковой краской.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
55647	ПХФ3-120/10КТ	стенд закрытый	0,5/220	1200x1000x850
55646	ПХФ3-120/10К	стенд открытый	0,5/220	1200x1000x850
55648	ПХФ3-120/10KM	стенд открытый, колеса	0,5/220	1200x1000x850



- Мармит вторых блюд паровой

Вместимость паровой ванны 3GN1/1, глубиной 150 мм. В комплект входят два разделителя гастроемкостей. Корпус ванны и столешница изготовлены из нержавеющей стали, каркас — из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт панелями окрашенными порошковой краской.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
55644	МПФ3-120/10КТ	стенд закрытый	3/220	1200x1000x850
55643	МПФ3-120/10К	стенд открытый	3/220	1200x1000x850
55645	МПФ3-120/10KM	стенд открытый, колеса	3/220	1200x1000x850



FREE-FLOW

➔ Модуль нейтральный

Столешница изготовлены из нержавеющей стали и усилена ДСП, каркас — из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт с трех сторон панелями окрашенными порошковой краской.



код	модель	описание	габариты (мм)
55638	МНФ-100/10КТ	стенд закрытый	1000x1000x850
49737	МНФ-100/10К	стенд открытый	1000x1000x850
55639	МНФ-100/10КМ	стенд открытый, колеса	1000x1000x850

➔ Модуль угловой

Модуль угловой универсальный: может использоваться как для внутреннего, так и для внешнего угла.

Столешница изготовлены из нержавеющей стали и усилена ДСП, каркас — из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт со всех сторон панелями окрашенными порошковой краской.



код	модель	описание	габариты (мм)
56579	МНФ-100/10КУ90Т	стенд закрытый	1000x1000x850



➔ Комплектующие к линии раздачи FreeFlow

код	модель	описание	габариты (мм)
55651	H-100	направляющие для подносов 1.0м	1000x300x150
55652	H-120	направляющие для подносов 1.2м	1200x300x150
55653	H-150	направляющие для подносов 1.5м.	1500x300x150
49734	P-100	поручень 1.0м.	1000x100x100
49735	P-120	поручень 1.2м	1200x100x100
49736	P-150	поручень 1.5м	1500x100x100
59475	C3-100/3	Стекло защитное 1.0м, высота 300мм	100x300x300
58310	C3-120/3	Стекло защитное 1.2м, высота 300мм	1200x300x300
58311	C3-150/3	Стекло защитное 1.5м, высота 300мм	1500x300x300





БЛИННЫЕ СТАНЦИИ

→ Блинная станция

Блинная станция предназначена для приготовления и раздачи блинов, изготавливается в двух вариантах: с охлаждаемой ванной и нейтральной ванной.

Блинный модуль имеет нишу размером 880x500x200 мм под блинный аппарат с двумя жарочными поверхностями, также имеет нейтральную нишу под гостроемкость GN1/3, которая используется для теста.

В модуле предусмотрена нейтральная ниша на 7 GN1/6, которые используются для хранения начинок.

Столешница изготовлены из нержавеющей стали, каркас – из нержавеющей профильной трубы, регулируемые ножки. Модуль закрыт панелями окрашенными порошковой краской.



код	модель	описание	габариты (мм)
55649	БСФ-150/10КТ	стенд закрытый	1500x1000x850
49719	БСФ-150/10К	стенд открытый	1500x1000x850
55650	БСФ-150/10КМ	стенд открытый, колёса	1500x1000x850
68993	БСФ-150/10НТ-СП	стенд закрытый, нерж.сталь, защитное стекло, полка	1500x1000x850
61469	БСФ-150/10НМТ	стенд закрытый, фасад нерж. сталь, колёса	1500x1000x850

В следующей блинной станции предусмотрена охлаждаемая ванна на 7 GN1/6, которые используются для хранения начинок. Температура охлаждаемой ванны +2 – +8 град.

код	модель	описание	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
56595	БСХФ-150/10КТ	охлаждаемая ванна, стенд закрытый	0,5/220	1500x1000x850

→ Блинная станция с охлаждаемой ванной

Блинная станция с охлаждаемой ванной предназначена для приготовления и раздачи блинов.

Особенности конструкции:

- столешница имеет нишу размером 880x550x200мм под блинный аппарат с 2 жарочными поверхностями;
- с правой стороны от блинного аппарата расположено гнездо под тесто, а также специальная ёмкость под палочку для разравнивания теста;
- модуль оснащен охлаждаемой наклонной ванной под 8 гостроемкостей GN1/6 глубиной до 150мм;
- перед блинным аппаратом расположена вытяжка с фильтром, которая удаляет все запахи, образующиеся в процессе приготовления;
- модуль изготовлен полностью из нержавеющей стали;
- четыре поворотные колеса и поручни для передвижения модуля;
- защитное остекление со стеклянной полкой, выполняющей роль раздачи.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
60916	БСХВ-01М	0,6 / 220	1500x850x850



ВСТРАИВАЕМЫЕ МОДУЛИ DROP-IN

→ Встраиваемые охлаждаемые ванны (drop-in)

Ванна охлаждаемая встраиваемая изготовлена из нержавеющей стали. Глубина ванны 160мм. В комплект входят разделители для гастроемкостей.

код	модель	вместимость	габариты (мм)
58918	ПХВ2-090/7	2GN1/1	900x700x600
58919	ПХВ3-120/7	3GN1/1	1200x700x600
58920	ПХВ4-150/7	4GN1/1	1500x700x600



→ Встраиваемые охлаждаемые ванны на каркасе (drop-in)

Ванна охлаждаемая встраиваемая на установочном каркасе изготовлена из нержавеющей стали. Глубина ванны 160мм. В комплект входят разделители для гастроемкостей. Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы. Ножки регулируются по высоте.

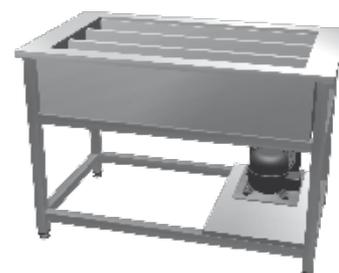
код	модель	вместимость	габариты (мм)
58921	ПХК2-090/7	2GN1/1	900x700x850
58922	ПХК3-120/7	3GN1/1	1200x700x850
58923	ПХК4-150/7	4GN1/1	1500x700x850



→ Встраиваемые охлаждаемые ванны на каркасе 3-х канальные (drop-in)

Ванна охлаждаемая на каркасе изготовлена из нержавеющей стали. Охлаждаемая ванна разделена на 3 канала глубиной 200мм. Данная конструкции ванны позволяет добиться более эффективного охлаждения, вне зависимости от глубины гастроемкости. Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы. Ножки регулируются по высоте.

код	модель	вместимость	габариты (мм)
63410	ПХК2-090/7-3К	6GN1/3	900x700x850
63411	ПХК3-120/7-3К	9GN1/3	1200x700x850
63412	ПХК4-150/7-3К	12GN1/3	1500x700x850



→ Встраиваемый паровой мармит (drop-in)

Мармит паровой встраиваемый с ванной для гастроемкостей глубиной до 150мм. Мармит изготовлен из нержавеющей стали. Мармит оснащен терморегулятором, позволяющим регулировать температуру в диапазоне от +35С до +85С. В комплект входят разделители для гастроемкостей.

код	модель	вместимость	габариты (мм)
61924	МПВ1-050/7	1GN1/1	500x700x300
61015	МПВ2-090/7	2GN1/1	900x700x600
61016	МПВ3-120/7	3GN1/1	1200x700x600
61017	МПВ4-150/7	4GN1/1	1500x700x600



→ Встраиваемый паровой мармит на каркасе (drop-in)

Мармит паровой встраиваемый на установочном сварном каркасе с ванной для гастроемкостей глубиной до 150мм. Мармит изготовлен из нержавеющей стали. Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы. Ножки регулируются по высоте. Мармит оснащен терморегулятором, позволяющим регулировать температуру в диапазоне от +35С до +85С. В комплект входят разделители для гастроемкостей.

код	модель	вместимость	габариты (мм)
61018	МПК2-090/7	2GN1/1	900x700x850
61020	МПК3-120/7	3GN1/1	1200x700x850
61021	МПК4-150/7	4GN1/1	1500x700x850





- Аппараты сахарной ваты
- Аппарат для приготовления карамели
- Оборудование для попкорна
- Оборудование для карамелизованного попкорна
- Витрины для чипсов nachos
- Тележки для уличной торговли

АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

- Сахарную вату можно с успехом продавать круглый год и круглый год получать ощутимый доход. Посчитайте сами: стандартная порция сахарной ваты получается из двух чайных ложек сахарного песка. Сахарная вата не требует для производства особого сырья: подойдет практически любой сахарный песок – 100% рафинированный, тростниковый или свекольный.

Технология приготовления проста: сахар насыпается в полость головки оборудования. При включении аппарата вращающаяся головка за счет центробежной силы распыляет расплавленный сахар. Образующиеся волокна наматываются на палочку или помещаются в стакан.

Все аппараты сахарной ваты соответствуют по своим техническим характеристикам современным стандартам качества.

Особенности конструкции:

- пружинная подвеска шасси двигателя исключает передачу вибраций на корпус;
- фиксаторы шасси подвеса двигателя, предотвращают вибрацию аппарата при транспортировке;
- регулятор точной настройки мощности;
- защита регулятора настройки;
- ручки для транспортировки;
- окно для обслуживания щеточного узла;
- пластиковый ловитель с сеткой и комплектом держателей для сетки;
- сетчатый диффузор с кольцевым ТЭНом, либо открытый нагревательный элемент в виде спирали.

Модели аппаратов с ТЭНом более надежны в работе, менее прихотливы в обслуживании. Но по сравнению с аппаратами, в которых использован открытый нагревательный элемент, обладаю большим временем «холодного старта» – временем необходимым для того, чтобы голова прогрелась и начала распылять сахарную вату.

Аппараты сахарной ваты с ТЭНом

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	
68181	TWISTER-M	1,45 / 220	670x670x500	до 3
68180	FOCUS-M2	1,45 / 220	670x670x500	до 5



Аппараты сахарной ваты с ТЭНом

→ Данные аппараты комплектуются новыми сверхтонкими ТЭНами увеличенной мощности. Диаметр ТЭНа составляет всего 4,5 мм, что позволяет уменьшить его инертность по сравнению с обычными ТЭНами, и, как следствие, на треть сократить время «холодного старта» – с 30 до 20 секунд.

Кроме того, аппараты оснащаются индикаторами мощности – вольтметрами. При нестабильном напряжении в сети, вольтметр позволяет сразу установить необходимое напряжение, регулирующее нагрев нагревательного элемента. Это исключает потерю времени и сырья, выставляя его тонкой настройкой с помощью регулятора.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	
68206	TWISTER-FS	1,6 / 220	670x670x500	до 3
68207	FOCUS-FS	1,6 / 220	670x670x500	до 5



Аппарат сахарной ваты с открытым нагревательным элементом

→ Это первая модель аппарата сахарной ваты ТТМ с открытым нагревательным элементом в виде спирали. Использование открытой спирали позволяет сократить время «холодного старта» до 10 секунд.

На практике, аппарат CARNIVAL позволяет быстро производить порцию ваты при небольшом неравномерном потоке клиентов: подошел клиент – включается аппарат – формируется порция ваты – выключается аппарат. Никаких пауз, ожиданий и лишних порций!

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	
68208	CARNIVAL	1,85 / 220	670x670x500	до 4





АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

→ Купол защитный Гвидон

Купол предназначен для защиты покупателя и продавца от сахарных нитей и для защиты продукта от пыли во время приготовления.

Купол изготовлен из прозрачного пластика и предназначен для аппаратов сахарной ваты с внешним диаметром ловителя 670мм.



→ Ловитель для аппарата сахарной ваты

Ловитель пластиковый для аппарата сахарной ваты в комплекте с сеткой и

код	модель	габариты (мм)
51050	POCUS	670x670x240



→ Сетка-стабилизатор к ловителю

Код 57457. Сетка-стабилизатор к ловителю для аппаратов по производству сахарной ваты. Сетка предотвращает попадание ваты в воздух над аппаратом. Размеры сетки 2080x165мм. В комплект входят 6 зажимов-держателей из нерж. стали

→ Стенд для аппарата сахарной ваты

Стенд к аппарату сахарной ваты с вытяжкой, передвижной. Стенд снизу закрыт с трех сторон панелями с яркой картинкой. Сверху стенд имеет трехстороннее защитное остекление, снизу дополнительную полку. Вверху расположен лайтбокс с подсветкой и вентилятор, который задает направление локонам сладкой ваты и не дает им разлетаться в разные стороны. Стенд подходит как для отечественных, так и для импортных аппаратов.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
67911	САСВ-073В	0,1 / 220	730x730x1850



→ Тележки для аппарата сахарной ваты

Корпус тележки окрашен в красный цвет и имеет яркую наклейку. Столешница из нержавеющей стали (только у модели 64272). Столешница снимается для установки аппарата. Все четыре колеса поворотные со стопами. С одной стороны тележки расположена ручка для удобства перемещения.

код	модель	габариты (мм)
63225	TACB-050/5	580x500x700
64272	TACB-050/5C	830x500x700

Тележка для аппарата сахарной ваты двухколёсная с опорами имеет красный (модель 67530) или синий (модель 69509) крашенный корпус с яркой наклейкой и нерж. столешницу. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать столешницу как с правой, так и с левой стороны.



код	модель	габариты (мм)
67530	TACB-054СК	1130x730x770
69509	TACB-054СК	1130x730x770



АППАРАТЫ САХАРНОЙ ВАТЫ

Тележка для аппарата сахарной ваты двухколесная имеет красный крашенный корпус и нерж. столешницу. Размеры столешницы – 1100x550мм. В столешнице имеется отверстие для установки аппарата сахарной ваты. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать аппарат сахарной ваты как с правой, так и с левой стороны.



код	модель	габариты (мм)
68182	ТАСВ-110СК	1500x730x770

Тележка для аппарата сахарной ваты четырехколесная имеет красный или синий (модель 69508) крашенный корпус и нерж. столешницу. Размеры столешницы – 1300x550мм. В столешнице имеется отверстие для установки аппарата сахарной ваты (кроме модели 70803). Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать аппарат сахарной ваты, как с правой, так и с левой стороны.



код	модель	габариты (мм)	описание
68027	ТАСВ-130СК	1700x730x770	красный корпус
69508	ТАСВ-130СКС	1700x730x770	синий корпус
70803	ТАСВ-130СК-01	1700x730x770	столешница без отверстия
70868	ТАСВ-130СК-02	1700x730x770	фасад без наклейки



АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ

Аппарат для приготовления карамели для карамелизации (глазирования) яблок. Корпус аппарата изготовлен из нерж. стали. Впереди лайтбокс с цветным изображением. Возможность плавной регулировки температуры. Ёмкость изготовлена из алюминиевого сплава. В комплекте крышка из алюминиевого сплава. Производительность 2,7кг карамели за 25 минут, такого количества карамели хватает примерно на 80 яблок.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
67722	КАРАМЕЛИТА-М	1,55 / 220	340x370x240



→ Емкость внутренняя для аппарата КАРАМЕЛИТА-М

Код 68639. Емкость внутренняя изготовлена из алюминиевого сплава и предназначена для аппарата КАРАМЕЛИТА-М. Сбоку емкость имеет ручку.

→ Устройство для насаживания яблока на палочку

Данное устройство позволяет облегчить и стандартизировать процесс насаживания яблока на палочку для последующей карамелизации.



код	модель	габариты (мм)
65745	УНП-01	80x80x215



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

➔ Попкорн аппарат на 6 унций PopMaster

Попкорн аппарат, цвет красный, стальной котел с никелированным покрытием, объем котла – 6 унций, крышка котла с магнитной защелкой, стальной ящик для нераскрывшихся зерен, прозрачные дверцы с петлями из нержавеющей стали. Производительность до 3.8 кг/ч (135 порций по 28г.). Разовая загрузка – 170г. Котел имеет термостат, установленный на температурный режим приготовления соленого

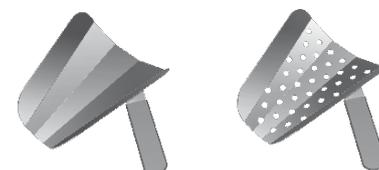
код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
69136	PopMASTER	1,15 / 220	510x370x680



➔ Сков для попкорна

Код 62549. Сков для попкорна изготовлен из нержавеющей стали и предназначен для работы правой рукой.

Код 63027. Сков для попкорна изготовлен из нержавеющей стали имеет перфорированную поверхность и предназначен для работы правой рукой.



➔ Тележки для попкорн-аппарата

Тележка двухколесная для попкорн-аппарата. Корпус тележки окрашен в красный (модель 69658) или синий (модель 69657) цвет. Тележка сбоку имеет дополнительную полку из нерж. стали. Конструкция тележки разборная, позволяет устанавливать полку как с правой, так и с левой стороны. Тележка предназначена для установки попкорн-аппарата с размерами в плане 500x350мм, в том числе PopMASTER.



код	модель	габариты (мм)
69658	ТПА-050/3.5СК	1100x540x850
69657	ТПА-050/3.5СКС	1100x540x850

Корпус тележки окрашен в красный цвет. Тележка имеет дополнительную полку. С одной стороны тележки расположена ручка для удобства перемещения, с другой – дополнительная столешница. Тележка предназначена для установки попкорн-аппарата с размерами в плане 500x350мм, в том числе PopMASTER. Все четыре колеса поворотные со стопами.

код	модель	габариты (мм)
63226	ТПА-050/3.5	780x350x870





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

→ Витрина настольная для попкорна с подогревом

Оснащена системой принудительного подогрева готовой продукции циркулирующим горячим воздухом.

Особенности конструкции:

- температура в камере около 40°C;
- витрина имеет 2 регулируемые по высоте полки (продукцию также можно располагать и на нижней поверхности);
- подсвеченные изнутри надписи POPCORN с двух сторон позволяют устанавливать ее как на барной стойке, так и на пристенном модуле;
- внутренняя подсветка камеры позволяет выгодно представить продукт;
- для удобной работы витрина оснащена раздвижными дверцами;
- вместимость – 36 стаканов 170 Oz



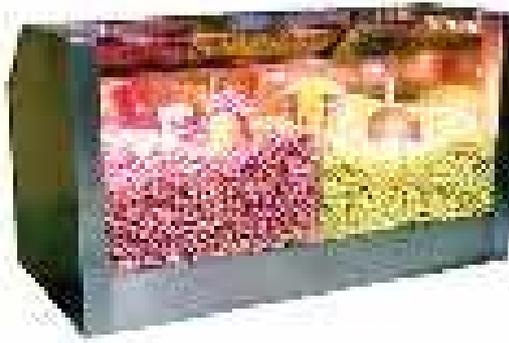
код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	вес (кг)	габариты (мм)
46182	VTP-091	0,7/220	35	910x680x1020

→ Тепловая витрина для попкорна напольная насыпная

Витрина разделена на 2 части прозрачной перегородкой для соленого и сладкого попкорна

Особенности конструкции:

- подсветка внутреннего объема витрины, что позволяет максимально выгодно и вкусно представить готовый продукт;
- оснащена задней дверцей, через которую оператор имеет легкий и удобный доступ к попкорну;
- система кондиционирования внутреннего пространства витрины позволяет поддерживать попкорн в постоянно подогретом состоянии, при этом он не теряет свежести и не слеживается;
- витрина снабжена также ящиком для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи от попкорна;
- температура регулируется от 30С до 85С, возможны изменения размеров и комплектации витрины как 1, так и 2 перегородками согласно пожеланиям клиентов



код	модель	количество отделений	мощность(кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
	VTP1-075n	1	0,6 / 220	750x710x700
48676	VTP2-090n	2	0,7 / 220	900x730x710
54990	VTP2-120n	2	0,7 / 220	1200x710x700
71510	VTP3-120n	3	0,7 / 220	1200x710x700



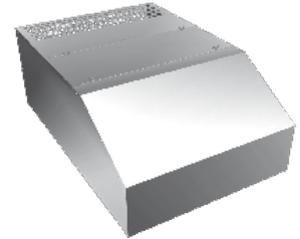
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПОПКОРНА

Фильтры для попкорн-аппаратов



Данные фильтры позволяют использовать попкорн-аппараты автономно без дополнительной вентиляции. Фильтр устанавливается на аппарат и очищает пары, образующиеся в результате приготовления попкорна, от запаха и содержащихся в них примесей. В качестве абсорбирующего материала используется активированный уголь. Корпус фильтра изготовлен из нержавеющей стали. Каждая модель фильтра предназначена для конкретной модели попкорн-аппарата.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)	описание
61491	ФПА-50/50	0,1 / 220	530x850x380	500x500мм Gold Medal
63960	ФПА-65/65	0,1 / 220	680x1000x380	Macho Pop 650x650мм
64379	ФПА1-61/53	0,1 / 220	650x850x350	Cretors T-3000 610x530мм



Стол для попкорн аппарата Особенности конструкции:

- изготовлен из нержавеющей стали;
- имеет съемный лоток для готовой продукции и поддон для сбора не раскрывшихся зерен;
- каркас изготовлен из профильной трубы;
- имеет четыре поворотных колеса, все колеса оснащены тормозом;
- подходит для 48унц. попкорн аппарата Gold Medal Cornado модели 2258XE и его модификаций с правым и левым расположением рукоятки

код	модель	габариты (мм)
55502	СПА-01	1130x920x910



Закрытый бокс-стенд для попкорн аппарата 2258 Cornado

Закрытый бокс-стенд для попкорн аппарата 2258 Cornado. Стенд на колесах, углубленная подогреваемая ванна для готового попкорна, нижняя тумба имеет распашные двери, ниша для ведра масла и дозатора масла. Верхняя витрина имеет подсветку, фильтры, стекло с 3-х сторон, нерж.сталь.



код	модель	мощность(кВт)/ напряжение (В)	габариты (мм)
64971	СБПА-01	0,7 / 220	1230x770x1900





➔ Стенд мобильный для попкорн-аппарата

Мобильный стенд для попкорн-аппарата и аппарата сахарной ваты. Столешница и боковые полки выполнены из нерж. стали. Корпус стенда окрашен в красный цвет. Стенд имеет распашные дверцы, которые закрываются на ключ. С одной стороны стенда расположена ручка для удобства перемещения. Все четыре колеса поворотные со стопами.

код	модель	габариты (мм)
64286	ТПА-190/8.5	2050x880x2350



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРЕМЕЛИЗИРОВАННОГО ПОПКОРНА

➔ Стол для карамелизатора с охлаждающим лотком

Стол подходит для карамелизатора 2410EX Mark10. Стол изготовлен из нержавеющей стали и имеет лоток с COOL-системой для карамелизованного попкорна. Охлаждение попкорна в лотке осуществляется за счет принудительной вентиляции при помощи вентилятора

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
64970	СКРМХ-01	0,1 / 220	1130x920x910



➔ Шпилька для лотков под карамелизованный попкорн

Шпилька предназначена для лотков под карамелизованный попкорн. В комплекте идет один нержавеющей лоток размером 660x660x160мм. Шпилька сварная, 4 поворотных колеса, 3 пары направляющих. Шпилька с лотком универсальная, подходит для большинства карамелизаторов различных производителей. Для шпильки можно приобрести дополнительные лотки, код 68054.

код	модель	габариты (мм)
68052	ШКРМ-01	730x810x910



➔ Лоток для карамелизованного попкорна

Лоток изготовлен из нержавеющей стали. Лоток подходит для шпильки ШКРМ-01 код 68052.

код	модель	габариты (мм)
68054	ЛКРМ-01	660x800x260

➔ Подставки под карамелизатор

Подставка под карамелизатор со сплошной столешницей, с полкой. Каркас, закрытый с трёх сторон. Подставка имеет 4 поворотных колеса (2 со стопором) диаметром 85мм.

код	модель	карамелизатор	габариты (мм)
48709	ПКрм-01	мод. 2410EX Mark 10	900x600x720
68045	ПКРМ-05	мод. 2175 Mark5	600x600x720



➔ Подставка под карамелизатор с полкой.

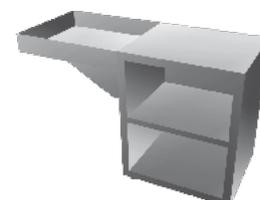
Каркас, закрытый с трёх сторон. Подставка имеет 4 поворотных колеса (2 со стопором) диаметром 85мм

код	модель	габариты (мм)
43029	ПКрм-02	746x645x680

➔ Подставка под карамелизатор мод. 2626 Karamel Baby

Подставка под карамелизатор мод. 2626 Karamel Baby, с поддоном для готового попкорна. Подставка изготовлена из нержавеющей стали.

код	модель	габариты (мм)
50340	ПКрм-03	600x500x700





ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КАРЕМЕЛИЗИРОВАННОГО ПОПКОРНА

- Стол для карамелизатора с перфорацией по всей площади дна

Диаметр отверстия 8мм, расстояние между отверстиями 20мм. Стол имеет ребра жесткости и полку.

код	модель	габариты (мм)
46431	СКрм-01	1600x1200x850

- Стол перфорированный с лотком для карамелизированного попкорна

Стол изготовлен из нержавеющей стали. Диаметр отверстий 10 мм.

код	модель	габариты (мм)
47316	СКрм-02	1200x700x900



ВИТРИНЫ ДЛЯ ЧИПСОВ NACHOS

- Витрины с подогревом для чипсов Nachos

Витрины имеют конвективный нагрев внутреннего пространства, освещение, подсвеченные изнутри надписи NACHOS с двух сторон, что позволяет располагать ее как на барной стойке, так и на пристенном модуле. Витрина имеет терморегулятор, позволяющий регулировать температуру внутреннего пространства.



код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
46020	VTN-460	0,7 / 220	460x460x720
65070	VTN-460-2	0,9 / 220	460x460x990
65071	VTN-820	0,7 / 220	820x460x720

- Тележка со встроенной пароваркой четырехколесная

Тележка со встроенной пароваркой предназначена для приготовления кукурузы, сосисок и других продуктов на пару. Рабочая камера разделена на две части, что позволяет в одном отсеке держать уже готовый продукт, в другом вести приготовление сырого продукта. Трапециевидная форма крышки позволяет открывать по очереди каждую камеру. При вытаскивании ванны крышка полностью снимается.

Тележка четырехколесная имеет красный (модель 70467) или зеленый (модель 60468) крашенный корпус и столешницу из нержавеющей стали. Два маленьких поворотных колеса оснащены тормозом. Для слива воды предназначен вентиль, расположенный снизу. Размеры рабочей камеры 370x370x120мм. В столешнице имеются ниши для установки гастроемкостей GN1/4 и GN1/3 и отверстие для установки защитного зонта.

код	модель	мощность (кВт) / напряжение (В)	габариты (мм)
70467	ПГУ-16Т-054-02	2,5 / 220	1350x730x900
70468	ПГУ-16Т-054-03	2,5 / 220	1350x730x900



