РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Каталог

Технологическое оборудование

Упаковочное оборудование

Хлебопекарное оборудование

Холодильное оборудование

Торговая мебель

Мебель HoReCa

Весовое оборудование

Оборудование для прачечных

Посуда, инвентарь, текстиль

WWW.RP.RU

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ

Rational 6
Electrolux 9
Iterma 14
Kogast 23
Retigo 25
Angelo Po 27
Gierre 29
Tecnoinox 30
Unox 32
Julabo 34
Alto Shaam 34
Molteni 35
Heidebrenner 36
Casta 38
Metos 39
DC Norris& Company 41
Unified Brands 42
Emainox 44
Abat 45
Enofrigo 46
Tecfrigo 49
Silanos 51
Meiko 53
Comenda 56
Winterhalter 58
Rubinetterie Del Friuli 60
Socamel 61
Burlodge 62
Blanco 63
Gastromix 66
Cooleq 67
Tefcold 80
Liebherr 83
Sagi 85
Irtech 87
Scotsman 88
Icemake 89
Irinox 90
Vitamix 92
Gastrovac 92
Pacojet 93
Koncar Alumen 93
Sirman 94
Sirman 98
Vema 99
Deighton 99
Macap 100
Robot Coupe 101
Zumoval 104
Liloma 105
Indokor 106
Airhot 112
Jau 145
Beckers 147
Feuma 148
Flott 149
Kronen 150
KT 151
Gaser 153
Торгмаш (Барановичи) 154
Торгмаш (Пермь) 154
Гродторгмаш 155
Helia Smoker 155
Roller Grill 156
Gastro-Tar 157
La Monferrina 157
Josper 158
Pira 160
Hoshizaki 162
Animo 163
Astoria 164
Franke 166
Schaerer 168
Wmf 169
Saeco 171
Saeco 172
Johny 173
Cab 173
Lefa 174
Hoja 174
Ruhle 175
Halton 175
Vianen 176
Kohlhoff 177
Cunill 178
Ubert 179
Pasquini 180
Imperia 181
Tecnoeka 184
Dry Ager 186

УПАКОВОЧНОЕ

Maripack 188
Cas 189
Lava 191
PackVac 192
Indokor 196
Turbovac 197
Reepack 199

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Gam 202
Itpizza 203
Gastromix 205
Jufeba 209
Bear Varimixer 210
Starmix 212
Escher 213
Sigma 214
Rollmatic 215
Flamic 216
Panero 217
Bakon 218
ABM 219
Bassanina 220
Le Pavoni 221
Cuppone 222
Zanolli 223
Sasa 224
Wiesheu 225
Unox 227
Gierre 229
Pavailler 231
Miwe 232
Bongard 234
Gami 234
Sottoriva 235
Jac 236
Morello Forni 237
As term 238
Ceky 238
Smoki 239
Tekno Stamap 240
Восход 241
Daub 242

ХОЛОДИЛЬНОЕ

Carrier 244
Criocabin 251
Pastorfrigor 254
Pastorkalt 260
Magma 264
Golfstream 267
Es System K 269
Снеж 272
MXM 273
Polair 274
Polus 278
Zanotti 280
НСК 282
Север 282
Astra 283
Skycold 284
Levin 284
Ариада 285
Celsior 286
Viessmann 288
Промхолод 289
Профхолод 291

ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ

Wanzl 293
Linde 293
Ucge 294
Марихолодмаш 295
T&T 295
Iterma 296
Gispgroup 296
Carteno 297
Filomarket 297
Wanzl 297
Carteno 298
Filomarket 298
Wanzl 298
Коммерс Ренессанс 299
РостЕвроСтрой 299

МЕБЕЛЬ HORECA

Frigomeccanica 301
IFI 304
T&T 306
Банкетная мебель 308
Мебель для кейтеринга 309
Чугунные подстолья 310
Стулья 311
Мягкая мебель и кресла 314
Модульные диваны 316
Scab 317
Gaber 319
Area Declic 320
Fast 320
Metal Mobil 321
Billiani 322
Montbel 323

ВЕСОВОЕ

Cas 325

ПРАЧЕЧНОЕ

Electrolux myPRO 339
Electrolux 341
Lavarini 343
Silc 345
Seko 346
Artmecc 346
Тележки для белья 347

ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ

Seltmann Weiden 349
Rosenthal 359
Churchill 360
Apulum 361
Fairway 364
Norma 366
Arcoroc 367
Luigi Bormioli 370
Arcoroc 373
Bergano 376
Sambonet 377
Pintinox 379
EME 382
Pintinox 383
Pentole Agnelli 384
Indokor 386
Indokor Professional 387
Sambonet 388
APS 389
Pintinox 394
APS 396
MVQ 397
Paderno 398
Pintinox 400
Linden 402
MVQ 403
Кухонный инвентарь России 408
Paderno 409
Paderno 412
Барный инвентарь 413
Burgvogel Solingen 415
MVQ Messer 417
Itpizza 418
Iterma 421
Cambro 422
Rubbermaid 431

A

Abat 45
ABM 219
Airhot 112
Alto Shaam 34
Angelo Po 27
Animo 163
APS 389, 396
Apulum 361
Arcoroc 367, 373
Area Declic 320
Artmecc 346
As term 238
Astoria 164
Astra 283

B

Bakon 218
Bassanina 220
Bear Varimixer 210
Beckers 147
Bergano 376
Billiani 322
Blanco 63
Bongard 234
Burgvogel Solingen 415
Burlodge 62

C

Cab 173
Cambro 422
Carrier 244
Carteno 297, 298
Cas 189, 325
Casta 38
Ceky 238
Celsior 286
Churchill 360
Comenda 56
Cooleq 67
Criocabin 251
Cunill 178
Cuppone 222

D

Daub 242
DC Norris& Company 41
Deighton 99
Dry Ager 186

E

Electrolux 9, 341
Electrolux myPRO 339
Emainox 44
EME 382
Enofrigo 46
Escher 213
Es System K 269

F

Fairway 364
Fast 320
Feuma 148
Filomarket 297, 298
Flamic 216
Flott 149
Franke 166
Frigomeccanica 301

G

Gaber 319
Gam 202
Gami 234
Gaser 153
Gastro-Tar 157
Gastromix 66, 205
Gastrovac 92
Gierre 29, 229
Gispgroup 296
Golfstream 267

H

Halton 175
Heidebrenner 36
Helia Smoker 155
Hoja 174
Hoshizaki 162

I

Icemake 89
IFI 304
Imperia 181
Indokor 106, 196, 386
Indokor Professional 387
Irinox 90
Irtech 87
Iterma 14, 296, 421
Itpizza 203, 418

J

Jac 236
Jau 145
Johny 173
Josper 158
Jufeba 209
Julabo 34

K

Kogast 23
Kohlhoff 177
Koncar Alumen 93
Kronen 150
KT 151

L

La Monferrina 157
Lava 191
Lavarini 343
Lefa 174
Le Pavoni 221
Levin 284
Liebherr 83
Liloma 105
Linde 293
Linden 402
Luigi Bormioli 370

M

Macap 100
Magma 264
Maripack 188
Meiko 53
Metal Mobil 321
Metos 39
Miwe 232
Molteni 35
Montbel 323
Morello Forni 237
MVQ 397, 403
MVQ Messer 417

N

Norma 366
PackVac 192
Pacojet 93
Paderno 398, 409
Paderno 412
Panero 217
Pasquini 180
Pastorfrigor 254
Pastorkalt 260
Pavailler 231
Pentole Agnelli 384
Pintinox 379, 383, 394, 400
Pira 160
Polair 274
Polus 278

R

Rational 6
Reepack 199
Retigo 25
Robot Coupe 101
Roller Grill 156
Rollmatic 215
Rosenthal 359
Rubbermaid 431
Rubinetterie Del Friuli 60
Ruhle 175

S

Saeco 171
Saeco 172
Sagi 85
Sambonet 377, 388
Sasa 224
Scab 317
Schaerer 168
Scotsman 88
Seko 346
Seltmann Weiden 349
Sigma 214
Silanos 51
Silc 345
Sirman 94
Sirman 98
Skycold 284
Smoki 239
Socamel 61
Sottoriva 235
Starmix 212

T

T&T 295, 306
Tecfrigo 49
Tecnoeka 184
Tecnoinox 30
Tefcold 80
Tekno Stamap 240
Turbovac 197

U

Ubert 179
Ucge 294
Unified Brands 42
Unox 32, 227

V

Vema 99
Vianen 176
Viessmann 288
Vitamix 92

W

Wanzl 293, 297, 298
Wiesheu 225
Winterhalter 58
Wmf 169

Z

Zanolli 223
Zanotti 280
Zumoval 104

А

Ариада 285
Банкетная мебель 308
Барный инвентарь 413

В

Восход 241
Гродторгмаш 155

К

Коммерс Ренессанс 299
Кухонный инвентарь России 408

М

Марихолодмаш 295
Мебель для кейтеринга 309
Модульные диваны 316
МХМ 273
Мягкая мебель и кресла 314

Н

НСК 282
Промхолод 289
Профхолод 291

Р

РостЕвроСтрой 299
Север 282
Снеж 272
Стулья 311

Т

Тележки для белья 347
Торгмаш (Барановичи) 154
Торгмаш (Пермь) 154

Ч

Чугунные подстолья 310

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Именно компания **Rational** произвела в 1976 году революцию в технологиях общественного питания, разработав комбинированную пароконвекционную печь. С тех пор компания **Rational** не потеряла лидирующих позиций — почти каждый второй пароконвектомат в мире, используемый сегодня, произведен компанией **Rational**.

SelfCookingCenter®

SelfCookingCenter® проявляет себя как исключительно перспективное вложение. Новые масштабы мощности даже при обработке большого количества продукта гарантируют всегда стабильно высокое качество блюд, а вместе с тем минимизацию брака и расхода сырья. Благодаря оптимальному использованию ресурсов аппарат расходует значительно меньше энергии, воды и времени.

SelfCookingCenter®, занимая минимальную площадь, заменяет 40—50% обычного кухонного оборудования, такого как конвекционные печи, опрокидывающиеся сковороды, котлы, пароварки или грили.

Этот аппарат объединяет в себе достигнутые за 40 лет результаты исследований в сфере приготовления пищи и разработан поварами для поваров.Совместно с экспертами по питанию, физиками и инженерами компания Rational установила новые стандарты качества, эффективности и интеллектуального приготовления блюд.

iCookingControl — аппарат распознает количество, размер и состояние загруженных продуктов и самостоятельно рассчитывает степень поджаривания. В зависимости от желаемого результата он принимает решения и регулирует температуру, время приготовления, скорость вентилятора и климат рабочей камеры в соответствии с требованиями к блюдам. С помощью **iCookingControl** повар всегда знает, какой процесс выполняется в каждый конкретный момент.

iLevelControl — аппарат позволяет приготовить одновременно самые различные блюда, экономив таким образом время, деньги, пространство и энергию.

HiDensityControl — запатентованная система, отвечающая за постоянное равномерное и интенсивное распределение тепла, воздушных потоков и влажности в рабочей камере.

Efficient CareControl — уникальная автоматическая очистка, которая обнаруживает грязь и накипь и удаляет их после простого нажатия на кнопку.

CombiMaster, CombiMaster® Plus

Combimaster, **CombiMaster® Plus** гарантирует превосходное качество приготовления, долгий срок службы, широчайший спектр применения и, самое главное — простоту обслуживания. Вы можете также заказать аппараты в специальном исполнении для судов и тюрем.

Новая автоматическая мойка **CombiMaster® Plus** обеспечит максимальную чистоту и гигиену, а также оптимальный уход за Вашим аппаратом. Благодаря использованию твердых чистящих средств очистка является максимально безопасной для пользователя.

Модель	Габариты, мм	Потребляемая мощность, кВт	Вместимость
CM plus XS	655x555x567	5,7	6x2/3 GN
SCC XS	655x555x567	5,7	6x2/3 GN
CM plus 61 | CM plus 61 G | CM 61	847x771x782	11	6x1/1GN
SCC 61 | SCC 61 G			
CM plus 62 | CM plus 62 G	1069x971x782	22,3	6x2/1GN
SCC 62 | SCC 62 G			
CM plus 101 | CM plus 101 G | CM 101	847x771x1042	18,6	10x1/1GN
SCC 101 | SCC 101 G			
CM plus 102 | CM plus 102 G	1069x971x1042	36,7	10x2/1GN
SCC 102 | SCC 102 G			
CM plus 201 | CM plus 201 G	879x791x1782	37	20x1/1GN
SCC 201 | SCC 201 G			
CM plus 202 | CM plus 202 G	1084x996x1782	65,5	20x2/1GN
SCC 202 | SCC 202 G			

Аксессуары и подставки

Модели пароконвектоматов	Модели подставок	Размеры подставок	Описание
	UG 1 XS	634x558x931	Полностью открытая, без направляющих для GN
Combimaster, Combimaster plus и SCC 6x1/1GN, 10x1/1GN	UG 1	845x724x696	Полностью открытая, без направляющих для GN
	UG 2	845x724x696	Закрытая с боков, 14 пар направляющих для GN
	US 3	845x724x696	Закрытая с боков и сверху, 14 пар направляющих для GN
	US 4	845x724x696	Полностью закрытая, с направляющими для GN
Combimaster, Combimaster plus и SCC 6x2/1GN, 10x2/1GN	UG 1	1067x934x696	Полностью открытая, без направляющих для GN
	UG 2	1067x934x696	Закрытая с боков, с направляющими для GN
	US 3	1067x934x696	Закрытая с боков и сверху, 14 пар направляющих для GN
	US 4	1067x934x696	Полностью закрытая, с направляющими для GN

Дополнительную информацию о подставках для пароконвектоматов смотрите на стр. 22

Аксессуары Gastronorm

Предлагаются изготовленные из высококачественной стали гастроемкости любого размера по стандарту Gastronorm. Разнообразные решетки для приготовления мяса гриль, печеного картофеля, цыплят, противни для выпечки, формы для запекания являются необходимым дополнением при работе на пароконвектомате.

Название аксессуара	Назначение	Описание
Гастроемкости и противни	Многофункциональные аксессуары высокого качества	Гастроемкости изготовлены из нержавеющей стали и имеют стандартные размеры формата Gastronorm. При жарении можно использовать емкости с гранитной эмалью стандартного размера (GN Gastronorm) или противни 600x400. Великолепный результат обеспечат алюминиевые противни с антипригарным покрытием — гладкие и перфорированные.
Корзина для приготовления картофеля фри	Для приготовления картофеля фри в пароконвектомате без использования масла	Изготовлена из нержавеющей стали формата 1/1GN, 1/2GN или 2/1GN
Решетка Superspike	Для приготовления кур гриль и уток гриль	Решетки на 4, 6, 8, 10, 12 тушек
Решетка для приготовления стейков и решетка CombiGrill	Для жарки стейков или ребрышек гриль	Изготовлены из материала высокой теплопроводности, обеспечивают наличие характерных аппетитных полос гриля
Решетка Potato Baker	Для приготовления печеного картофеля	Решетка со спицами для закрепления картофеля на решетке
Форма для пиццы	Для приготовления пиццы любого вида и размера диаметром до 280 мм	Изготовлена из антипригарного материала
Форма Multibaker	Для приготовления яичницы-глазуньи и омлетов	С тефлоновым покрытием
Форма для гриля и пиццы	Для приготовления овощей гриль, стейков, рыбы гриль или пиццы, применяют обратную сторону формы	Со специальным покрытием, нанесенным методом плазменного напыления
Формы для жарения и выпекания	Для приготовления блинчиков, пирогов, лепешок, тортильи	Два размера — 16 и 25см; две ручки для удобства перемещения, а также специальные выступы для установки форм одна на другую. Можно комплектовать специальным подносом.
Вертел для гриля и тандури	Для приготовления мяса, рыбы, птицы или овощей	Различные формы поперечного сечения — круглые, квадратные или прямоугольные. Возможность поставки в наборе с рамой и 5-ю различными вертелами.
Коптильня VarioSmoker	Для придания мясу, рыбе и овощам пряного аромата копченого продукта	Блюда получают естественный копченый вкус, интенсивность которого можно регулировать в соответствии с предпочтениями повара.

Банкетная система Finishing®

Используется для порционирования, транспортировки и сервировки при проведении мероприятий с большим количеством гостей. Система включает в себя составляющие, необходимые для регенерации приготовленной и помещенной на тарелки пищи. Тележки-кассеты, транспортировочные тележки и термочехлы — все это обеспечивает максимально быструю и эргономичную транспортировку тарелок с находящейся на них приготовленной пищей.

- Систему Finishing® можно использовать со всеми моделями настольных и напольных пароконвектоматов.
- Combimaster plus 61, 62,101,102, 201, 202.
- SCC® 61, 101, 62,102, 201, 202.
- Вместимость банкетной тележки: 80–120 тарелок ø 30 см для разных моделей аппаратов.
- Транспортировочная тележка, регулируемая по высоте, позволяет без труда поместить кассету с тарелками в пароконвектоматы.
- Термочехол позволяет сохранить блюда горячими в течение 20 минут — этого времени достаточно для того, чтобы обработать остальные кассеты и доставить их к месту раздачи.
- Планки-направляющие — необходимы для плавного вкатывания рамы с направляющими в рабочую камеру.

Многофункциональные Сковороды VCC Whitefficiency® (VarioCookingCenter®)

VCC 112L

Многофункциональные сковороды **Rational VCC Whitefficiency®** — это продукт, являющий собой новую революционную технологическую концепцию для профессиональной кухни.

VarioCookingCenter® от **Rational** на минимальной площади заменяет до 50% традиционного кухонного оборудования — котлов, опрокидываемых сковород, фритюрниц, пароварок и т. д.

Главным отличием от традиционных опрокидываемых сковород является отсутствие необходимости ввода технологических параметров — температуры, продолжительности и постоянного контроля за ними. Нажатием кнопки просто выберите продукт, а встроенная система контроля и распознавания без Вашего вмешательства будет контролировать и корректировать процесс приготовления.

Новая модель **112L** идеально подходит для тех, кому с одной стороны требуется гибкость при наличии неограниченного пространства, а с другой стороны необходимо готовить большое количество порций. Новый многофункциональный аппарат **VarioCookingCenter® whitefficiency® 112L**, оснащенный 2-мя чашами по 25 литров, всегда предложит подходящее решение с учётом особенностей Вашей кухни.

Все продумано до мелочей для лучшего приготовления:

- Датчик внутренней температуры-6-точечное измерение.
- Интегрированный подвод воды VarioDose — подача воды с точным дозированием; автоматическое наполнение для экономии времени.
- Защита от пригорания.
- Встроенное душирующее устройство.
- Автоматическая подъемная система AutoLift — очень точное приготовление макаронных изделий, продуктов во фритюре, а также продуктов, варящихся в кипящей воде или без доведения до кипения.
- Нагревательная система VarioBoost — сочетание мощности, скорости и точности;нагрев до 200 °C за 2 минуты.
- Встроенный слив воды.
- Бесшовный тигель, соответствующий гигиеническим нормам, с закругленными краями.
- Цифровой таймер, 0–24 часа, с постоянной настройкой, настройка в формате «ч/мин» или «мин/сек» по выбору.

Новый **VarioCookingCenter® Whitefficiency®** является одним из самых эффективных, многофункциональных и самых простых кухонных аппаратов на современном рынке технологического оборудования.

Особенности нового VCC Whitefficiency®:

- **Гибкость:** новый **VCC Whitefficiency®** объединяет функции традиционных кухонных аппаратов, таких как опрокидывающаяся сковорода, котёл, плита и фритюрница.
- **Гарантия наилучшего результата.** преимущества аппарата обусловлены максимально равномерным распределением температуры, регулировкой тепла с точностью до градуса, быстрым нагревом и охлаждением, а также значительными резервами мощности.
- **Максимальная производительность.** скорость приготовления в три раза выше, экономия продуктов составляет 10 %, требуется на 30% меньше места, на 70 % меньше воды, на 40 % меньше энергии, и при этом Вы выигрываете массу времени.
- **Исключительная простота в применении.** Интуитивно понятная система управления и встроенный интеллект обеспечивают эргономичность в работе и лёгкость в очистке аппарата.
- Кратчайшие сроки прогрева, приготовления и охлаждения, возможность одновременного приготовления разных блюд, полное отсутствие пригорания, выполняемая в течение нескольких секунд очистка — все эти преимущества делают новые модели сковород **Rational** несомненным лидером на профессиональной кухне.

Модельный ряд многофункциональных сковород VCC (Vario cooking center) WE

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Эл. подключение	Объем чаши, л
VCC 112L WE	1102x908x428	380 В, 28 кВт	2x25
VCC 112T WE	962x800x400	380 В, 17 кВт	2x14
VCC 211 WE	1164x914x1100	380 В, 28 кВт	100
VCC 311 WE	1542x914x1100	380 В, 45 кВт	150
VCC 112 + (под давлением) WE	1200x777x1100	380 В, 17 кВт	2x14
VCC 211 + (под давлением) WE	1164x914x1100	380 В, 28 кВт	100
VCC 311 + (под давлением) WE	1542x914x1100	380В, 45 кВт	150

Electrolux

Группа компаний **Electrolux Professional** — один из крупнейших в мире производителей и поставщиков профессионального кухонного оборудования.

Electrolux предлагает конструктивные решения для любого участка производственной кухни — от небольшого кафе до комплексного оснащения крупных предприятий общественного питания.

Пароконвектоматы

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Подключение
267060 (TouchLine)	898x915x808, 6 GN1/1	10,1	Электрическое
267700 (TouchLine)	898x915x808, 6 GN1/1	17	Газ
268202 (уровень B)	898x915x1058, 10 GN1/1	17,5	Электрическое
268702 (уровень B)	898x915x1058, 10 GN1/1	35	Газ

**Ко всей линейке пароконвектоматов предлагается широкий выбор аксессуаров.

Газовые плиты

Модель	Габариты (мм)	Примечание
700 серия		
371002	800x730x850	4 горелки, газ.духовка
371005	1200x730x850	6 горелок, газ.духовка
371003	800x730x850	4 горелки, эл.духовка
371006	1200x730x850	6 горелок, эл.духовка
900 серия		
391010	800x930x850	4 горелки, эл.духовка
391007	800x930x850	4 горелки, духовка с конвекцией
391013	1200x930x850	6 горелок, газ.духовка
391017	1600x930x850	8 горелок, 2 газ.духовки

- Выполнены из нержавеющей стали AISI 304.
- Имеют электрический поджиг.
- Все горелки имеют предохранительное устройство распознавания наличия пламени.
- Все плиты комплектуются горелками запатентованной конструкции «лепесткового пламени», которые обеспечивают до 30% экономии газа в год по сравнению с горелками, используемыми в традиционных плитах.

Электрические плиты

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371016	800x730x850	16,4	4 круг. конфорки, духовка
371018	800x730x850	16,4	4 квадрат. конфорки, духовка
900 серия			
391041	800x930x850	22	4 квадрат. конфорки, духовка
391045	800x930x250	13,6	Стеклокерамика, б/духовки

- Выполнены из нержавеющей стали AISI304.
- Производятся с чугунными и стеклокерамическими конфорками.

Мармиты и универсальные варочные аппараты

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
391124	400x930x250	2,2	Мармит на 1 GN1/1
391125	800x930x250	4,4	Мармит на 2 GN1/1
391126	400x930x850	10	Варочный аппарат, 1 чаша на 40 л
391127	800x930x850	20	Варочный аппарат, 2 чаши по 40 л

- Выполнены из нержавеющей стали AISI 304, рабочие ванны — AISI 316.
- Газовые версии оснащены пьезоподжигом с системой распознавания пламени.

Electrolux

Фритюрницы

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371077	400x730x850	5,4	7 л
371084	400x730x850	8,7	14 л
371078	800x730x850	10,8	2x7 л
371085	800x730x850	17,4	2x14 л
900 серия			
391337	400x930x850	18	23 л
391338	800x930x850	36	2x23 л

- Внешние нагревательные элементы обеспечивают оптимальный теплообмен и быстрый нагрев.
- Ванны с закругленными углами удобны для гигиенической очистки, встроенный кран для слива масла.

Жарочные поверхности и грили

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
391068	400x930x250	7,5	Ребристая
391069	800x930x250	15	Гладкая
391070	800x930x250	15	Гладкая + ребристая

- Различные варианты рабочих поверхностей: гладкие (стальные и хромированные), ребристые, комбинированные.
- Механизм стабилизации пламени.

Сковороды опрокидывающиеся

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371183	800x730x850	9,5	60 л, Duomat
371181	800x730x850	16	60 л, Duomat, газ
900 серия			
391145	800x930x850	13	80 л, Duomat
391143	800x930x850	13	80 л

- Температурный диапазон 120 °C — 300 °C.
- Электрическое или ручное опрокидывание.
- Нагревательные элементы установлены на дне чаши.

Котлы пищеварочные

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371272	800x730x850	9	60 л, косвенный нагрев, электрический
371269	800x730x850	14	60 л, косвенный нагрев, газ
900 серия			
391233	800x930x850	9,4	60 л, косвенный нагрев
391118	800x930x850	21,5	100 л, косвенный нагрев
391120	800x930x850	21,5	150 л, косвенный нагрев

- Встроенный сливной кран большого диаметра.
- Встроенные краны для подачи холодной и горячей воды.
- Котлы с прямым нагревом подходят для приготовления блюд на водной основе.
- Котлы с косвенным нагревом гарантируют деликатное приготовление блюд без пригорания.

Electrolux

Линии раздачи

Компания **Electrolux** предлагает 3 уникальных решения для линии самообслуживания. Отличный выбор для тех, кто ценит функциональность и современные технологии. Линия самообслуживания **Electrolux** соответствует любым задачам ресторанного бизнеса и способна удовлетворить даже самых взыскательных клиентов.

Безупречный дизайн, модульный принцип и широкий выбор элементов — в результате, великолепная, эргономичная, многофункциональная структура, обеспечивающая эстетичное и качественное обслуживание клиентов на любом предприятии общественного питания и системы кейтеринга.

По желанию заказчика в качестве аксессуаров может быть предложена отделка передних и боковых панелей всех прилавков шпоном (цвет — вишня, бук). А возможность доукомплектации боковых прилавков полусферической концевой отделкой шпоном (цвет — вишня или бук) в комплекте со столешницей и плинтусом из нержавеющей стали является эффектным и эстетичным завершением любого проекта.

Механическое оборудование

Electrolux представляет оборудование для мойки, чистки, нарезки и переработки овощей. Благодаря широкому ассортименту, оборудование **Dito Electrolux** найдет свое применение на любом предприятии общественного питания. Все оборудование отвечает стандартам качества, гигиены и безопасности.

Овощерезки

Широкий выбор режущих дисков позволяют легко и быстро обработать овощи. Более 70 разновидностей нарезки: стандартной и оригинальной формы, самых разных размеров. Долгий срок службы обеспечен, благодаря использованию прочной конструкции из нержавеющей стали.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание	Производительность, кг/час
TRS 600463	252x500x515	0,5	1 скорость (340 об/мин)	250 кг/ч (морковь), 530 кг/ч (картофель)
TRS 600465	252x500x515	0,37	1 скорость (340 об/мин)	до 250 кг/ч
TRS 600133/600468	252x500x515	0,75	2 скорости 340/680 об/мин)	до 550 кг/ч
TRSVV1 603602/600472	252x500x512	0,5	вариатор скорости (140/750 об/мин)	до 500 кг/ч
Minigreen Migy 603835	216x347x412	0,3	без дисков	до 200 кг/ч
TR 260 3-х фазн. 603278	750x400x440	2	2 скорости (330/660 об/мин)	до 2000 кг/ч

Куттеры

Простые и мощные многофункциональные куттеры идеально подходят для малых и средних кухонь.
Безопасность оператора гарантирована. Магнитный предохранительный выключатель мгновенно остановит агрегат в момент открытия крышки. Устойчивость агрегата во время использования обусловлена расположением чаши непосредственно на центральном валу.

Модель	Габариты, мм	Объем чаши, л	Мощность, кВт	Описание	Стандартная комплектация
K25Y 603836	216x297x371	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин)	гладкий роторный нож
K35Y 603840	247x407x303	3,5	0,5	1 скорость (1500 об/мин)	зубчатый роторный нож
K452V 600499	256x415x482	4,5	0,9	2 скорости (1500/3000 об/мин)	микрозубчатый роторный нож + дежа н/сталь
K552V38 600502	256x415x482	5,5	1	2 скорости (1500/3000 об/мин)	микрозубчатый роторный нож + дежа н/сталь

Кухонные процессоры

Многофункциональный кухонный процессор сочетает в себе две функции: куттера (для измельчения и перемешивания продукта) и овощерезки (для нарезки сырых и вареных овощей).
Помимо стандартных возможностей овощерезки, в куттере можно готовить муссы, паштеты, разнообразные соусы, кремы. Гладкие ножи ротора обеспечивают сверхтонкое измельчение. Особая форма крышки и ротора препятствует вытеканию жидкостей из чаши в процессе работы.

Модель	Габариты, мм	Объем чаши, л	Мощность, кВт	Описание	Стандартная комплектация
MUGY 603843	216x347x412	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин), производительность — до 250 кг/час	сбрасыватель + 4 диска
MUGYX 603844	216x347x412	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин), производительность — до 250 кг/час	сбрасыватель + чаша куттера н/сталь + 4 диска
TRK45VVE 600481	252x485x505	4,5	1	Вариатор скорости (300/3700 об/мин)	чаша куттера н/сталь + загрузочный бункер
TRK55VVE 600485	252x485x505	5,5	1,3	Вариатор скорости (300/3700 об/мин)	чаша куттера н/сталь + загрузочный бункер

Миксеры планетарные

Широкий выбор профессиональных миксеров, способных быстро и качественно приготовить все — от кондитерского теста до кремов и муссов.
Планетарные миксеры **Electrolux** гарантируют превосходные рабочие качества при вымешивании теста, смешивании и взбивании продуктов.

Модель	Габариты, мм	Объем дежи куттера, л	Мощность	Описание
600279	685x1087x1445	60	1,5	20-180 об/мин
600275	655x850x1370	40	2,2	30-175 об/мин

Овощечистки

Овощечистки **Electrolux** предназначены не только для чистки картофеля и других овощей, но и поверхностной чистки раковин моллюсков. Специальный абразивный диск гарантирует высокое качество обработки овощей и небольшое количество отходов.
Могут быть рекомендованы для использования на мелких и средних предприятиях общественного питания в овощных цехах.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Загрузка, кг
601218	314x485x450	0,12	5
601491	422x396x676	0,37	8
601792	440x690x680	0,37	10
601900	440x690x750	0,37	15
602007	585x787x1215	0,9	25

Electrolux

Овощемойки конвейерные

С фиксированной и опрокидываемой ванной

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
660031	1200x700x850	1,1	Ванна 220 л, загрузка 8/30 кг (легких/тяжелых овощей)
660033	1500x900x850	1,2	Ванна 300 л, загрузка 10/40 кг (легких/тяжелых овощей)
660036	1800x1000x850	1,6	Опрокидываемая корзина, ванна 500 л, загрузка 14/70 кг (легких/тяжелых овощей)

Libero Line предлагает компактное настольное оборудование, предназначенное для быстрого и удобного приготовления и разогрева различных блюд. Не требуется подключение к воде. Просто включите в розетку!

Индукционные, стеклокерамические плиты с инфракрасным нагревом, грили для жарки мяса, рыбы, овощей.

Универсальный передвижной прилавок **Libero Point** предназначен для установки электрического оборудования из серии **Libero Line**. Высокотехнологичная вентиляционная система прилавка удаляет запахи, возникающие при приготовлении пищи.

Libero point

Купольные посудомоечные машины Electrolux — идеальные машины для профессионального пользователя, который ищет надежное решение для мытья и дезинфекции посуды по разумной цене. Машины сконструированы в лучших традициях **Electrolux**, предельно просты в использовании и отличаются впечатляющей надежностью и санитарным стандартом.

Подключаются к холодной воде.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кассет/час	Подключение к электричеству
505100	746x755x1549	9,9	80 кассет/час	380 В, 3 фазы, 50 Гц
505102 с двумя дозаторами	746x755x1549	9,9	80 кассет/час	380 В, 3 фазы, 50 Гц

Тепловое оборудование

Тепловая линия 700 серии

Тепловая линия «Line 700M» разработана для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, столовых. Благодаря модульному построению верхние и нижние модули плиты можно комбинировать по усмотрению заказчика.

- Модульная тепловая линия глубиной 700мм
- Варианты передачи энергии (индукция или ТЭНы)
- Эргономичный и функциональный дизайн
- Предельно простое и удобное управление
- Модули шириной 400 мм и 800 мм
- Легкая очистка оборудования
- Подставки (стенды) с возможностью установки дверок или выдвижных ящиков

Плиты

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
Плита 2 конфорочная ПКИ-400/700М-2/3 индукция	400x760x390	6	~400В 50Гц 3NPE	Плита индукционная двух- конфорочная с прямоугольными конфорками для приготовления блюд в наплитной посуде
Плита 4 конфорочная ПКИ-800/700М-4/3 индукция	800x760x390	12	~400В 50Гц 3NPE	Плита индукционная четырех- конфорочная с прямоугольными конфорками для приготовления блюд в наплитной посуде
Плита 2 конфорочная ПКЭ-400/700М-2/2	400x760x390	4	~230В 50Гц 1NPE	Плита электрическая двух-конфорочная с круглыми чугунными конфорками 220 мм для приготовления блюд в наплитной посуде
Плита 4 конфорочная ПКЭ-800/700М-4/2	800x760x390	8	~400В 50Гц 3NPE	Плита электрическая четрех-конфорочная с круглыми чугунными конфорками 220 мм для приготовления блюд в наплитной посуде

Плиты ВОК

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
Плита ВОК ПВИ-400/700М-1/5 индукция	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Плита «WOK» для жарки продуктов питания, под сковороду «WOK»
Плита ВОК ПВИ-400/700М-1/3,5 индукция	400x760x390	3,5	~230В 50Гц 1NPE	Плита «WOK» для жарки продуктов питания, под сковороду «WOK»

iterma

Сковороды открытые

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
Сковорода открытая ПЖИ-400/700М индукция	400x760x390	5	~400В 50Гц 3NPE	Поверхность жарочная индукционная для жарки продуктов питания. Модульная тепловая линия. Диапазон рабочих температур — 80–280˚С
Сковорода открытая ПЖИ-800/700М-К индукция	800x760x390	10	~400В 50Гц 3NPE	Поверхность жарочная индукционная комбинированная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Поверхность жарочная индукционная ПЖИ-400/700М-П	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Поверхность жарочная индукционная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Сковорода открытая ПЖИ-400/700М-R индукция	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Поверхность жарочная рифленая индукционная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Сковорода открытая ПЖЭ-400/700М	400x760x390	5	~400В 50Гц 3NPE	Поверхность жарочная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Сковорода открытая ПЖЭ-800/700М-К	800x760x390	10	~400В 50Гц 3NPE	Поверхность жарочная электрическая комбинированная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Поверхность жарочная электрическая ПЖЭ-400/700М-П	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Поверхность жарочная для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.
Сковорода открытая ПЖЭ-400/700М-R	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Поверхность жарочная рифленая для жарки продуктов питания. Жарочная поверхность выполнена специальной жаростойкой стали. Толщина жарочный поверхности 12 мм.

Мультиварка (макароноварка)

- Наличие сливного и заливного кранов
- 2 корзины 1/6, 2 корзины 1/3
- Съемное дно-вставка под корзины
- Сетка-фильтр
- Крышка
- Объем ванны 30 литров

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
Макароноварка МВИ-400/700М индукция	400x760x390	5	~230В 50Гц 1NPE	Мультиварка (макароноварка) индукционная для варки продуктов питания

Подставки (стенды)

Модель	Габариты, мм	Примечание
стенд закрытый СП-400/700М-Д	400x715x600	Подставка универсальная для модулей шириной 400 мм с распашной дверью
стенд открытый СП-400/700М	400x715x600	Подставка универсальная для модулей шириной 400 мм открытая с полкой
стенд закрытый СП-800/700М-Я	800x715x600	Подставка универсальная для модулей шириной 800 мм с установленными выдвижными ящиками
стенд открытый СП-800/700М	800x715x600	Подставка универсальная для модулей шириной 800 мм открытая с полкой

Тепловая линия 900 серии

Плиты электрические

На плитах **Iterma** установлены чугунные конфорки с высоким качеством литья и двухзонным нагревом ТЭНами. Схема управления с плавным регулированием температуры и защитой от перегрева позволяет снизить расход электроэнергии на 30% и увеличить долговечность электрических элементов плиты. В ассортименте имеются 2-х, 4-х, 6-ти конфорочные плиты с духовым шкафом или на открытом стенде.

Модель	Электропитание			Температура рабочей поверхности, °С	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия ДхШхВ, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность	Общая мощность, кВт					
ПКЭ-2КВ-550/850/860-24	400	3N~	5	350	300x300	2,5	550x850x860	53
ПКЭ-4КВ-840/850/860-24	400	3N~	10	350	300x300	3	840x850x860	88,5
ПКЭ-4ПР-1070/850/860-24	400	3N~	12	350	300x415	3	1070x850x860	96
ПКЭ-4КВ-840/850/860-64	400	3N~	14,5	350	300x300	2,5	840x850x860	143
ПКЭ-4ПР-1070/850/860-64	400	3N~	16,5	350	300x415	3	1070x850x860	151
ПКЭ-6КВ-1200/850/860-24	400	3N~	15	350	300x300	2,5	1200x850x860	123,7
ПКЭ-6ПР-1475/850/860-24	400	3N~	18	350	300x415	3	1475x850x860	159,3
ПКЭ-6КВ-1200/850/860-64	400	3N~	19,5	350	300x300	2,5	1200x850x860	180
ПКЭ-6ПР-1475/850/860-64	400	3N~	22,5	350	300x415	3	1475x850x860	202

Плиты электрические (индукция)

Принцип действия индукционной конфорки основан на использовании энергии электромагнитного поля. Благодаря медной катушке и высокочастотному электрическому току, тепло интенсивно возникает непосредственно в диске дна посуды и от дна нагревает пищу. Таким образом, нагревается не конфорка, а сама кастрюля или сковорода.

Индукционная плита преобразует электрическую энергию в тепловую с КПД равным 90%! В то время как КПД у обычной электрической плиты равен 55%, а у газовой 50%!

Основные преимущества индукционных плит:

- Экономия электроэнергии, времени, физических сил
- Чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении
- Скорость и качество приготовления пищи (приближено к газовым плитам)

В ассортименте имеются 2-х, 4-х, 6-ти конфорочные плиты.

Серия Люкс

Модель	Электропитание			Температура рабочей поверхности, °С	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия ДхШхВ, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность	Общая мощность, кВт					
ПКИ-6ПР-1200/840/250	400	3N~	21	60-240	360x380	3,5	1200x850x250	83
ПКИ-4ПР-850/840/250	400	3N~	14	60-240	360x380	3,5	840x850x250	57
ПКИ-2ПР-550/840/250	400	3N~	7	60-240	360x380	3,5	550x850x250	37

iterma

Серия Эконом

Модель	Электропитание			Температура рабочей поверхности, °С	Размер одной конфорки, мм	Мощность конфорки, кВт	Размер изделия ДхШхВ, мм	Масса, кг
	Напряжение, В	Фазность	Общая мощность, кВт					
ПКИ-6КВ/3,5/ 1200/850/360	400	3N~	21	60-240	340x340	3,5	1200x850x360	83
ПКИ-4КВ/3,5/ 850/850/360	400	3N~	14	60-240	340x340	3,5	850x850x360	57
ПКИ-2КВ/3,5/ 550/850/360	400	3N~	7	60-240	340x340	3,5	550x850x360	37
ПКИ-6ПР/5,0/ 1200/850/360	400	3N~	30	60-240	360x380	5	1200x850x360	85
ПКИ-4ПР/5,0/ 850/850/360	400	3N~	20	60-240	360x380	5	850x850x360	60
ПКИ-2ПР/5,0/ 550/850/360	400	3N~	10	60-240	360x380	5	550x850x360	40

Сковорода опрокидываемая

С использованием таких сковород можно готовить не только всевозможные овощные, рыбные и мясные вторые блюда, но также и начинки для пирогов, пирожков и других изделий. Это обусловило их широкое распространение на предприятиях общественного питания — от кафе и пирожковых до столовых при учебных заведениях и производствах. Причём использоваться может как самостоятельно, так и в составе технологической тепловой линии.

Удобство в эксплуатации обеспечивается в том числе и за счёт мобильной опрокидывающейся чаши, которая существенно упрощает процесс выгрузки готовых блюд, а также санитарно-гигиеническую обработку.

Модель	Габариты, мм	Объем чаши/площадь дна ёмкости	Описание	Вес, кг
Сковорода индукционная СКИ-А-840/850/860	840x850x955	40 л/0.27 м^2	Индукция 5 кВт, электропривод подъёма	120
Сковорода СКЭ-А-840/850/860	840x850x955	40 л/0.27 м^2	ТЭН 7 кВт, электропривод подъёма	120

Котлы

Котел пищеварочный предназначен для отваривания продуктов, кипячения больших объемов воды, молока, приготовления первых и третьих блюд, бульонов, напитков и компотов. Нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки». Принцип работы основан на обогреве содержимого в котле паром, который образуется при нагреве воды в «рубашке» ТЭНами. Такой способ приготовления полностью исключает пригорание продуктов. При отсутствии воды в «рубашке» нагрев автоматически отключается.

Модель	Габариты, мм	Общая мощность	Напряжение, Вт	Объём, л	Вес, кг
КП-60	640x970x1100	9	380	60	81
КП-100	840x970x1100	13,5	380	100	85
КП-160	840x970x1100	15	380	160	107
КП-250	840x970x1360	18	380	250	157

iterma

Пароконвектоматы серии G

Пароконвектомат — это настоящее сердце современной профессиональной кухни. Они способны заменить несколько видов теплового оборудования: жарочную и варочную плиты, конвекционную печь и пищеварочный котёл, фритюрницу и даже опрокидывающуюся сковороду.

- Электронный инжекторный впрыск пара
- Память на 99 программ
- Термокерн
- Диапазон регулировки температуры 30–280°С
- 3 рабочих режима работы (пар 100 °С, конвекция 30–280 °С, комби 100–280 °С)
- Процентная регулировка подачи пара
- Регулировка скорости вращения вентилятора (6 скоростей)
- Таймер 0–99 мин + постоянный режим
- Универсальные направляющие: возможно использование пекарских листов и гастроемкостей (у пароконвектомата G6-G10)
- Расстояние между уровнями 80 мм (у пароконвектомата G6-G10)
- Закатная тележка на 20 уровней в комплекте (у G20), расстояние между уровнями 66 мм
- Turbo cold (обдув стекла двери)

Значение параметра	Модель		
	G6	G10	G20
Габаритные размеры: Длина, мм Ширина (с выступающими элементами), мм Высота (с опорами), мм	920 806 (909,5) 800 (863)	920 806 (909,5) 1120 (1183)	920 802(887) 1880
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,2	12,4	22
Номинальное напряжение, В	400		
Частота тока, Гц	50		
Температура внутренней камеры, °С	0...280		
Максимальное количество гастроемкостей	6	10	20
Расстояние между уровнями, мм	80		
Количество реверсивных двигателей во внутренней камере, шт	2	3	5
Вес нетто не более, кг	103,5	148,5	227

Казан

В казане можно приготовить не только плов — перечень разнообразных яств, которые могут быть приготовлены в настоящем чугунном казане, нескончаем. В чугунном казане можно жарить, тушить, варить, запекать, готовить на пару.

Параметр	Значение
Потребляемая мощность, кВт	5
Напряжение, В/Частота, Гц	200/50
Диамерт чаши казана, мм	510±20
Объем чаши казана, л	25
Электронная регулировка температуры, °С	60–240
Габаритные размеры, мм	600x760x400
Масса, кг	34

iterma

Коптильни

Коптильня электрическая предназначена для горячего и холодного копчения продуктов и полуфабрикатов. Нагрев с термостатическим регулированием, таймер с автоматическим выключением. Равномерная температура и оптимальное распределение дыма благодаря давлению создают оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Примечание
КЭ-24	470x490x360	1,8	24 форели по 250 г / 12 по 500 г, 4 цыпленка, 7 кг жаркого
SMOKER X1	200x210x120	0,2	Для пароконвектомата или конвекционной печи, таймер 60 минут

Кипятильники

Модель	Габариты, мм			Примечание	Общая мощность, кВт	Напряжение, В
	Длина	Ширина	Высота			
КНЭМ-50Н	345	275	390	Время нагрева до кипения — 5 мин. Производительность — 50 л/час	6,8	380
КНЭМ-100Н	400	275	400	Время нагрева до кипения — 3 мин. Производительность — 100 л/час	10	380

Гриль угольный

Гриль состоит из основания, рабочей поверхности и вытяжного зонта.
Поднятие и опускание решетки с углем производится при помощи специальных рычагов. Решетка с углями имеет 5 позиций, что облегчает приготовление блюд.
Регулируемый поддув позволяет увеличивать/уменьшать доступ воздуха, регулировать температуру углей.
Решетка для жарки сделана из прутков нержавеющей стали диаметром 7 мм.

Модель	Потребление угля, кг/час	Требуемая вытяжка, м³/час	Количество, шт /Габариты решетки, мм	Габариты, мм	Вес, кг
Гриль мангал BG-70	8—10	1500	1/630x420	700x700x1960	100
Гриль мангал BG-100	10—12	1800	2/450x420	1000x700x1960	150

Гидрофильтр

Гидрофильтры предназначены для надежной защиты системы вентиляции от попадания искр при работе оборудования для приготовления пищи, использующего твердое топливо (угольные и дровяные мангалы, тандыры, барбекю и т.п.), а также для охлаждения воздуха и его очистки.

Модель	Габариты, мм	Производительность, м³/час	Объем воды в фильтре, л	Расход воды, л/час	Масса, кг
Гидрофильтр GF-1	710x510x1100	1000	70	50–70	87
Гидрофильтр GF-2N	1227x765x816	2000	90	40	140

Стерилизатор

Ультрафиолетовый стерилизатор предназначен для обеззараживания ножей и других инструментов на предприятиях торговли, производственных цехов и кухни общественного питания.

Модель	Габариты, мм	Примечание	Мощность, кВт	Напряжение, В
Стерилизатор ножей СТН-18	152x400x605	18 ножей, таймер 60 мин, замок, защита на открытие двери	8	220

Нейтральное оборудование

Столы

Компания **Iterma** изготавливает столы на разборном каркасе, что уменьшает размер изделия в упаковке, облегчает транспортировку и обеспечивает дополнительную защиту оборудования от различных повреждений во время доставки. сборка деталей происходит достаточно просто и быстро, так как все детали производятся на новейшем лазерном и гибочном оборудовании, которое гарантирует максимально точное совпадение всех сопряженных элементов.

Каркас стола может быть из углеродистой стали, окрашенной импортной порошковой краской, либо из нержавеющей стали. В зависимости от своего функционального назначения столешница усиливается одинарной или двойной ламинированной дсп толщиной 16 или 32 мм, что обеспечивает наибольшую прочность, устойчивость к нагрузке и механическим повреждениям. пристенные модели столов имеют объемный или плоский борт.

Люкс/Стандарт/Эконом Стол центральный СЦ/ Стол пристенный СБ	Столешница	Каркас
Серия 211 Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Труба 40х40 мм. Полка сплошная с ребром жесткости, регулируемые опоры
Серия 241 Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП, Отверстие для сбора отходов Д180 мм	Труба 40х40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 251 Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Труба 40х40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 252 центральное исполнение Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	Полипропилен 20 мм	Труба 40х40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 253 центральное исполнение Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	БУК 40 мм	Труба 40х40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 271 Люкс — нерж. сталь AISI 304 Стандарт — нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Закрытый с трех сторон. Двери купе. Полка сплошная с ребром жесткости, регулируемые опоры
Серия 131 Эконом	Усилена двойной подложкой ЛДСП нерж. сталь AISI 430	Уголок 40х40 мм, полка-решетка, полимерное покрытие, регулируемые опоры

Столы можно дополнить моечной ванной, ящиками, 2-й полкой, колесами и прочее

Стандартные габариты, мм		
Длина	Ширина	Высота
600	600/700	850-875
900	600/700	850-875
1200	600/700	850-875
1500	600/700	850-875

Изготовим любой габарит с шагом 100 мм

серия 271(Я)

серия 213

серия 241

серия 211

серия 131

серия 211(М)

iterma

Ванны моечные

Компания **Iterma** изготавливает ванны на разборном каркасе, что уменьшает размер изделия в упаковке, облегчает транспортировку и обеспечивает дополнительную защиту оборудования от различных повреждений во время доставки. Сборка деталей происходит достаточно просто и быстро, так как все детали производятся на новейшем лазерном и гибочном оборудовании, которое гарантирует максимально точное совпадение всех сопряженных элементов.

Моечные ванны разработаны в сериях:
- Люкс — нерж сталь AISI304, цельнотянутые емкости, каркас труба 40х40, объемный борт, регулируемые опоры.
- Эконом — сварная емкость AISI304, каркас уголок 20х20, окрашен термополимером.

Стандартные габариты, мм		
Модель	Габариты	Характеристики
ВЦ-14/600	600х600х850(875)	1 мойка 400х500х300
ВЦ-14/600/700	600х700х850(875)	1 мойка 500х500х300
ВЦ-14/700	700х600х850(875)	1 мойка 600х500х300
ВЦ-24/1200/600	1200х600х850(875)	2 мойки 400х500х300
ВЦ-24/1200/700	1200х700х850(875)	2 мойки 500х500х300
ВЦ-24/1400/600	1400х600х850(875)	2 мойки 600х500х300

Возможны варианты с другими размерами (шаг 100 мм), три и более емкостей, котломоечные емкости (большие размеры), двери, полки, стол с обнижением (сушка) слева или справа, колеса.

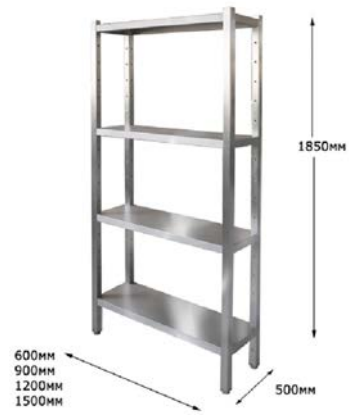
Стандартные габариты, мм		
Модель	Габариты	Характеристики
ВС-10/530	530х530х850(875)	1 мойка 430х430х300
ВС-10/600	600х600х850(875)	1 мойка 500х500х400
ВС-10/700	700х700х850(875)	1 мойка 600х600х450
ВС-20/530/1010	1010х530х850(875)	2 мойки 430х430х300
ВС-20/600/1150	1150х600х850(875)	2 мойки 500х500х400
ВС-20/700/1350	1350х700х850(875)	2 мойки 600х600х450

Полки

Полки выпускаются в серии люкс AISI304 и стандарт AISI430.

Модель	Стандартные габариты, мм
П-1 сплошная	600/900/1200/1500 — длина 300 — ширина 300(ПЗ-600) — высота
ПП-1 перфорированная	
ПЗ-закрытая	
ПК-полка купе	900/1200/1500х300х600
ПД для досок (5/9 уровней)	600х300х450/800
П-1С для посуды (40/50 тарелок)	900/1200х300х300

Модель	Стандартные габариты, мм
П-1-Н одна полка	600/900/1200/1500 — длина 300 — ширина 600 — высота
П-2-Н две полки	



300 мм

Стеллажи

- СТП 31 — стеллажи на каркасе из нержавеющей трубы 40х40 мм.
- Разборный каркас. Возможно исполнение из 304 или 430 стали.
- Полка выдерживает нагрузку до 50 кг, на стеллаж до 200 кг.
- СТС 21 — стеллажи на каркасе из нержавеющего уголка.
- Полка усилена ребрами жесткости, выдерживает нагрузку до 200 кг, стеллаж до 400 кг.
- Разборный каркас. Возможно исполнение из 304 или 430 стали.
- СТС 11 — стеллажи на каркасе из крашеного уголка.
- Полка усилена ребрами жесткости, выдерживает нагрузку до 200 кг, стеллаж до 400 кг.
- Разборный каркас. Полка выполнена из 430 стали.
- Регулируемые опоры до 20 мм.

iterma

Шкафы-купе, шкафы для одежды, шкафы для сумок

Подставки для пароконвектоматов, кипятильников, печей для пиццы
Из нержавеющей стали, с деревянным настилом или полипропиленом, нержавеющей столешницей

Зонты вытяжные и приточно-вытяжные

Зонт вытяжной пристенный

Зонт вытяжной центральный

Линия раздачи «Волга» (700 мм)

Линия раздачи пищи — отличный вариант для оборудования школьной столовой или небольшого кафе. Несмотря на свою экономичность, линия включает в себя все виды модулей, необходимые для хранения, демонстрации и раздачи пищи. Это мармиты первых и вторых блюд, холодильная витрина, полки со стеклом и без него, модуль для столовых приборов. Все единицы оборудования, входящие в состав линии раздачи Volga предусматривают возможность декорирования корпуса по желанию заказчика. Корпус оборудования изготавливается из нержавеющей стали или окрашивается импортной порошковой краской в нужный цвет, что помогает вписать линию раздачи в интерьер любого заведения.

Включает в себя следующие модули:

- Мармит для первых блюд.
- Мармит для вторых блюд (паровой и сухой).
- Универсальный мармит.
- Витрина холодильная.
- Модуль нейтральный.
- Модуль кассовый.
- Модуль угловой.
- Модуль для столовых приборов.

Все модули изготовлены из нержавеющей стали.
Комплектуются направляющими и полками.
Полки могут быть оборудованы подсветкой и инфракрасным подогревом.

Kovinastroj Gastronom (Kogast) уже более 55 лет выпускает профессиональное оборудование для кухонных цехов. За это время завод стал ведущим поставщиком данного оборудования в Словении. Благодаря богатому опыту предприятия, изделия под торговой маркой **Kogast** полностью соответствуют европейским стандартам, что подтверждается сертификатами EN, DIN и ГОСТ. Фабрика предлагает широкий диапазон выбора для клиентов — оборудование представлено в сериях 600, 700, 750, 820 и 900. Оптимальная функциональность и долговечность изделий подтверждены успешной эксплуатацией на предприятиях общественного питания многих европейских стран.

Тепловые линии

Плиты

ES-T47/1

Модель	Габариты, мм	Конфорки, мм	Мощность, кВт
Серия 600			
ES-T40	400x600x310	1—180, 1—220	4
ES-T60	600x600x310	2—180, 2—220	8
ES-T80	800x600x310		
Серия 700			
ES-T27/P	400x700x900	2	5
ES-T47/P	800x700x900	4	10
Серия 700 с жарочным шкафом для GN1/2			
ES-T47/1	800x700x900	4	14,5
ES-T67/1-0	1200x700x900	6	19,5
Серия 900			
ES-T49/P	800x900x900	4	10
ESK-T69/1-0 (с жарочным шкафом GN1/2)	1200x900x900	6	29,9

EZ-T89/P-K

Сковороды открытые

Модель	Габариты, мм	Рабочая поверхнсть	Мощность, кВт
EZ-T40L	400x600x310	Гладкая, чугун	4,5
EZ-T40R		Ребристая, чугун	
EZ-T40J		Гладкая, н/сталь	
EZ-T60J	600x600x310		6,3
EZ-T47/P-J	400x700x900	Гладкая, н/сталь	6
EZ-T87/P-L	800x700x900	Гладк./ребр., чугун	12
PZ-T 89/P-K (газовая версия)	800x900x900	Лавовый камень	13

EF-T7/28

Мармиты

Модель	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
ВОДЯНЫЕ			
EVK-T40 (600 серия)	400x600x310	1xGN1/1—150	1,5
EVK-T 47/P (700 серия)	400x700x900	1xGN1/1—200	1
EVK-T 49/P (900 серия)	400x900x900	1xGN1/1—200	1

Фритюрницы

Модель	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
EF-T40	400x600x310	1x8—10 литров	8,1
EF-T60/2	600x600x310	2x8—10 литров	2x8,1
PF-T80 (газовая версия)	800x600x310		2x6,5
EF-T7/14	400x700x900	1x13—15 литров	11,1
EF-T7/28	800x700x900	2x13—15 литров	2x11,1

EKP-T7/60

Макароноварки

Модель	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
EKT-T40	400x600x310	1xGN2/3x160	4,5
EKT-T47/V	400x700x900	2xGN1/3 или 4xGN1/6	6
EKT-T49/V	400x900x900	2xGN1/3 или 6xGN1/6	9

KOGAST GROSUPLJE d.d.

Жарочные шкафы

Модель	Габариты, мм	Размер рабочей камеры, мм	Мощн., кВт
KSP-T2	800x875x1690	2 x GN 2/1	11,8
KSP-T3	800x875x1690	3 x GN 2/1	17,7

Сковороды опрокидываемые

Модель	Габариты, мм	Емкость, л	Мощн., кВт
EKP-T7/40SL	800x700x900	40	6,5
EKP-T9/100	1000x900x900	100	12

- Температура регулируется от 50 до 300 °C.
- Емкость выполнена из нержавеющей стали.
- Крышка фиксируется в верхнем положении.
- При подъеме сковороды защитный выключатель отключает нагрев.

EK-T9/100-O

Котлы

Модель	Габариты, мм	Емкость	Мощн., кВт
EK-T7/80-O	800x700x900	80	14,1
EK-T9/100-O	800x900x900	100	15
EK-T9/150-O	800x900x900	150	18,6

- Непрямой нагрев (котел окружен водяной рубашкой).
- Температура нагрева 60—120 °C.
- Защитный клапан сбрасывает давление в рубашке.
- Стационарное подключение к воде.

Линии самообслуживания

Широкий спектр представленных элементов позволяет сформировать различные варианты линий раздач и установить их в помещениях любого размера и конфигурации. Все поверхности, контактирующие с продуктами, имеют закругленные углы, что позволяет поддерживать составляющие в идеальном гигиеническом состоянии без серьезных трудозатрат.

Встраиваемые элементы drop-in

Включение втраиваемых элементов в проекты открывает большие возможности при формировании интерьера в современных ресторанах и обеспечивает удобное приготовление пищи.

Линия drop-in включает в себя следующие элементы:
- Встраиваемые элементы для приготовления блюд «Front cooking».
- Встраиваемые прилавки для хранения и подогрева блюд.
- Встраиваемые холодильные прилавки.
- Встраиваемые нейтральные прилавки.
- Различные типы полок.

Встраиваемые элементы для приготовления блюд — «Front cooking» модули:
- Газовые, электрические, стеклокерамические плиты.
- Газовые и электрические жарочные поверхности.
- Электрические фритюрницы.
- Электрическая макароноварка.

Артикул	Габариты, мм	Напряжение/Мощность, В/кВт	Описание
Фритюрницы			
EF-40I-DI	400x600x250	380/5,4	Корзина: 230x345x100
Макароноварка			
EKT-40-DI	400x600x250	380/4,5	Гастроемкости: 2xGN1/3, 2xGN1/6
Жарочные поверхности			
EZ-40K-DI	500x600x180	380/4,5	Гладкая хромированная
EZ-40R-DI	500x600x180	380/4,5	Ребристая

Встраиваемые холодильные прилавки drop-in

Артикул	Габариты, мм	Напряжение/Мощность, В/кВт	Описание
Встраиваемы холодильные модули			
SR-BH-2-20	770x620x510	220/0,24	Холодильная ванна 2xGN 1/1-20
SR-BH-3-50	1095x620x540	220/0,24	Холодильная ванна 3xGN 1/1-50
SR-BH-5-20	1745x620x510	220/0,35	Холодильная ванна 5xGN 1/1-20

Компания **Retigo** была основана в 1994 году. Главным направлением деятельности компании были и являются пароконвектоматы и пекарские шкафы. Многолетний опыт работы компании позволил четко организовать и настроить все производственные процессы.

Пароконвектоматы Vision II

Серия Blue Vision II

Линейка **Retigo Blue Vision II** обеспечивает все необходимые функции для требовательных клиентов. Управление осуществляется с помощью сенсорной панели, которая обеспечивает быстрый доступ ко всем основным функциям. Все модели в базовой конфигурации оснащены функцией автоматической мойки, 6-ти точечным температурным щупом, 7-ми скоростным вентилятором.

Модель	Энергоноситель	Генерация пара	Габариты, мм	Питание, кВт	Вместимость, GN
B623I	электричество	инжектор	683x575x586	5	6xGN2/3
B611I	электричество	инжектор	933x786x818	10,9	7xGN1/1
B1011I	электричество	инжектор	933x1080x818	18,6	11xGN1/1
B1221I	электричество	инжектор	1105x1353x952	37,1	13xGN2/1
B2011I	электричество	инжектор	948x1824x827	37,1	21xGN1/1
B2021I	электричество	инжектор	1150x1841x952	59,4	21xGN2/1
B611B	электричество	бойлер	933x786x818	10,9	7xGN1/1
B1011B	электричество	бойлер	933x1080x818	18,6	11xGN1/1
B1221B	электричество	бойлер	1105x1353x952	37,1	13xGN2/1
B2011B	электричество	бойлер	948x1824x827	37,1	21xGN1/1
B2021B	электричество	бойлер	1150x1841x952	59,4	21xGN2/1
B611IG	газ	инжектор	933x956x864	0,74	7xGN1/1
B1011IG	газ	инжектор	933x786x818	0,74	11xGN1/1
B2011IG	газ	инжектор	948x1824x827	1,28	21xGN1/1

retigo®

Серия Orange Vision II

Серия пароконвектоматов **Retigo Orange Vision II** отвечает требованиям клиентов, в приоритете у которых стоит высокое качество и простота управления. У пароконвектоматов **Orange Vision II** уже предустановлен температурный щуп и ручной душ. Функциональный дизайн подчеркивает простоту управления пароконвектоматов, цифровой дисплей позволяет выполнять настройку и управление.

Модель	Энергоноситель	Генерация пара	Габариты, мм	Питание, кВт	Вместимость, GN
O623IC	электричество	инжектор	683x575x586	5	6xGN2/3
O611IC	электричество	инжектор	933x786x818	10,9	7xGN1/1
O1011IC	электричество	инжектор	933x1080x818	18,6	11xGN1/1
O1221IC	электричество	инжектор	1105x1353x952	37,1	13xGN2/1
O2011IC	электричество	инжектор	948x1824x827	37,1	21xGN1/1
O2021IC	электричество	инжектор	1150x1841x952	59,4	21xGN2/1
O611BC	электричество	бойлер	933x786x818	10,9	7xGN1/1
O1011BC	электричество	бойлер	933x1080x818	18,6	11xGN1/1
O1221BC	электричество	бойлер	1105x1353x952	37,1	13xGN2/1
O2011BC	электричество	бойлер	948x1824x827	37,1	21xGN1/1
O2021BC	электричество	бойлер	1150x1841x952	59,4	21xGN2/1
O611IGC	газ	инжектор	933x786x818	0,74	7xGN1/1
O1011IGC	газ	инжектор	933x1080x818	0,74	11xGN1/1
O2011IGC	газ	инжектор	948x1824x827	1,28	21xGN1/1

Пароконвектоматы Combistar FX и BX

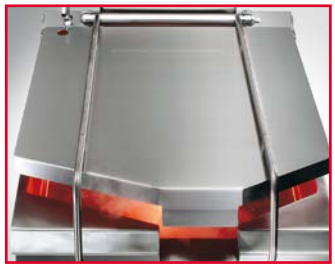
FX61E3

С пароконвектоматом FX вы можете приготовить автоматически все, что пожелаете. Приготовление блюд меню, традиционных и новых, станет проще и эффективнее. Благодаря данным пароконвектоматам вы сократите издержки и время на приготовление, при этом Вам не придется жертвовать качеством и вкусовыми свойствами продуктов. Все пароконвектоматы FX снабжены системой ECO, которая позволяет экономить до 10% энергии при ручных режимах приготовления. Автоматическая модель (FXE3) имеет автоматическую мойку, 150 программ, 3 фазы.

Электрические пароконвектоматы

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
BX 61E	920x874x730	380	10,4	6xGN1/1
BX 101E	920x874x975	380	17,3	10xGN1/1
FX 101E3	920x874x975	380	17,3	10xGN1/1

Тепловые линейки



Серия Concept 600

Линия **Concept** глубиной всего 600 мм будет идеальным решением для профессиональной кухни компактного размера.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 6FA	350x600x220	-	10
Плита индукционная 6VTIM	350x600x220	380	5
Плита индукционная 6VTIW BOK	350x600x220	380	5
Плита стеклокерамическая инфракрасная 6VTR2	350x600x220	380/220	4,2
Фритюрница 6FR (корзины не вкл.)	350x600x220	380/220	4,5
Макароноварка 6CP (корзины не вкл.)	350x600x220	380/220	4,2
Сковорода открытая 6FTL (плоская поверх.)	350x600x220	380/220	4,2
Сковорода открытая 6FTR (ребристая поверх.)	350x600x220	380/220	4,2
Сковорода глубокая 6BR	350x600x220	380/220	4,45
Мармит BM	350x600x220	220	0,765
Стол нейтральный для 4 элементов 6T14	1400x700x930	-	-
Прилавок холодильный для 4 элементов 6BR15V	1450x720x930	220	0,35

Серия Gamma 700

Несмотря на свои компактные размеры (глубина — только 700 мм), линия **Gamma** дает максимально возможную мощность и производительность, которые можно ожидать от кухонного оборудования.

Каждый модуль разработан так, чтобы гарантировать оптимальную производительность, высокую мощность, большую площадь рабочей поверхности и точное управление температурой.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 1G1FA0GV, конвекцион. духовка	700x700x900	220	28
Плита 1G1PE2E электрич.духовка	700x700x900	380	15,6
Плита стеклокерамическая инфракрасная 1G0PEVTR	700x700x240	380/220	8,4
Плита индукционная 0G0VT1I	350x700x240	380	7
Плита индукционная 0G0VT1IW BOK	350x700x240	380	5
Сковорода открытая 1G0FT3E (плоская/ребр. поверх.)	700x700x240	380	10,2
Гриль электрический 1G0GRE	700x700x240	380/220	8,1
Котел 1G1PI1E	700x700x900	380	9
Фритюрница 0G0FR3E	350x700x240	380/220	7,3
Макароноварка 0G1CP1E	350x700x900	380	9
Сковорода опрокидывающаяся 1G1BR1E	700x700x900	380	9
Мармит 0G0BME	350x700x240	220	1,6
Стенд 0GIVG	350x700x660	-	-
Стенд 1GIVG	700x700x660	-	-

Серия Icon 9000

Линия Icon 9000 глубиной 920 мм абсолютно новая инновационная линейка, которая максимально использует простаранство, объединяя в себе верхние и нижние элементы.

Особенности серии Icon:

- **Chef Comfort Pro** — это уникальная и инновационная воздушная система, которая создает невидимый барьер между рабочей поверхностью и поваром. Chef Comfort Pro уменьшает температуру, излучаемую оборудованием, создавая комфортные условия для работы, и в то же время, эффективно удаляет дым и неприятные запахи в вытяжку, предотвращая перегревание окружающей среды.
- **Cooking Pro** — улучшенная теплопередача и темоустойчивость, т. е. нет потери температуры, даже при использовании замороженных продуктов.
- Удобство работы, благодаря мнгофунциональным системам хранения, дополнительным стеллажам, полками и держателям.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 1N1FAGV	800x920x750	220	0.1
Гриль электрический 1N0GRE	800x920x250	380	10.5
Сковорода опрокидывающаяся 1N1BR3E	800x920x750	220	0,15
Фритюрница 1N1FR2E	800x920x750	380	36
Котел 1N1PI2EA	800x920x750	380	12
Плита газовая вок 1N1FAW	800x920x750	230	18
Нейтральный верх с краном 0N0TNCL	400x920x250		
Стенд закрытый 1NITB	800x920x500		
Мармит 1N0BM2E	800x920x250	230	6
Макароноварка 1N1CP2EL	800x920x750	400	24
Плита индукционная 1N0VT1I	800x920x250	400	20

Серия Omega 1100

Идеальное решение для кухни, где необходимо расположить оборудование в центре так, чтобы оно могло использоваться с обеих сторон, что не только обеспечит удобство в работе, но и позволит работать на острове нескольким командам (закуски, первые и вторые блюда, гарниры).

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 04WFAAV	400x1100x900	220	17
Плита 08WTPEV	800x1100x900	380	12
Плита стеклокерамическая инфракрасная 04WVT3RV	400x1100x900	380	6,8
Плита индукционная 08WVT1IV	800x1100x900	380	20
Сковорода открытая 06WFT1EV (плоская поверх.)	600x1100x900	380/220	7,3
Гриль газовый 08WGRGV	800x1100x900	220	0,001
Фритюрница 04WFR3ED	400x1100x900	380/220	14,6
Макароноварка 04WCP1EM	400x1100x900	380	12

Компания **Gierre** (Италия), основанная в 1982 г., специализируется на производстве конвекционных печей для выпечки хлеба, кондитерских изделий и гастрономии. Широкий спектр выпускаемой продукции дает возможность наиболее гибко подойти к оснащению предприятий общественного питания разного формата: от небольших ресторанов и кафе до гостиничных комплексов и санаториев.

Серия пароконвектоматов Mega

Серия **Gierre Mega** разработана специально для профессиональной кухни. Отличительная особенность данной серии — высокое качество конструкции и материалов, высокая надежность в работе, равномерное распределение пара и тепла в камере, за счет чего обеспечивается равномерность приготовления блюд. В электронных моделях серии **Mega 60** программ и 5 фаз готовки. В наличии механические и электронные модели.

Особенности серии Mega:

- Термокерн в электронной версии, опция в механических моделях.
- Душирующее устройство (опция).
- Эффективный контроль подачи тепла и пара, равномерное распределение по камере, пароконвектомат быстро реагирует на изменение температуры.
- Панели из высококачественной нержавеющей стали AISI 304.
- 60 программ и 5 фаз приготовления у электронных моделей.
- Двойная изоляция платы.
- Простая панель управления, доступная на интуитивном уровне.
- Широкий выбор пароконвектоматов — есть маленькие модели на 4 GN1/1 и 5 GN 2/3.
- Возможность использовать моющие средства любого производителя.

Mega 1040 DG

Mega 640 MG

Mega 640 DG

Модель	Габариты, мм	Вместимость	Напряжение, В	Управление	Мощность, кВт
Mega 640MG	940x830x725	6 GN1/1	380	механическое	9,3
Mega 640DG Autoclean (с функцией автоматической мойки)	940x830x725	6 GN1/1	380	электронное	9,3
Mega 1040MG	940x830x985	10 GN1/1	380	механическое	14
Mega 1040DG	940x830x985	10 GN1/1	380	электронное	14
Mega 523MG	606x740x650	5 GN 2/3	220	электронное	3,2
Mega 523DG	606x740x650	5 GN 2/3	220	электронное	3,2
Mega 440MG	940x830x565	4 GN1/1	220/380	механическое	6,3
Mega 440DG	940x830x565	4 GN1/1	220/380	электронное	6,3
Подставка 430 с направляющими	935x585x800	-	-	-	-

Итальянская фабрика **Tecnoinox** более 30 лет проектирует и производит технологическое оборудование, которое используется на профессиональных кухнях в более чем 50 странах по всему миру. Выбор материалов, их обработка, сборка - все стадии создания продукта проводятся под тщательным контролем, что гарантирует высокое качество и максимальную функциональность оборудования. Внимание к дизайну и деталям, соответствие стандартам качества и надежности делают оборудование **Tecnoinox** соответствующим слогану «made in Italy».

Ассортимент **Tecnoinox** включает в себя оборудование 600, 650, 700, 740 и 900 серий, позволяющее подобрать оптимальное решение под индивидуальные запросы клиента. Модульность всех элементов позволяет комбинировать оборудование и выбирать наиболее подходящий вариант его установки: консольный, мостовой, в линию или в виде острова.

616088

616085

616089

Фритюрницы

Фритюрницы **Tecnoinox** обеспечивают быстрый разогрев масла после загрузки в него продукта, благодаря чему за короткое время образовывается поджаристая, хрустящая корочка. Во всех моделях предусмотрена глубокая «холодная зона».

Код	Модель	Габариты, см	Размер ванны, л	Мощность, кВт
616033	FR35E7	35x70x28	8	6
616088	FR35ES7	35x70x28	8	7,5
616034	FR70E7	70x70x28	8+8	12
616089	FR70ES7	70x70x28	8+8	15
616035	FRS35E7	35x70x85	14	10,8

Плиты

Линейка плит **Tecnoinox** разнообразна и многофункциональна. В ней представлены:

- Электрические и газовые плиты ECO.
- Электрические плиты с квадратными секционными конфорками.
- Электрические плиты с круглыми конфорками.
- Электрические плиты со сплошной поверхностью
- Газовые плиты.
- Комбинированные газовые плиты.
- Плиты со стеклокерамической поверхностью.
- Индукционные плиты.
- Плиты вок.

616099-616098

616094

616100_616097

Код	Модель	Габариты, см	Количество конфорок	Мощность, кВт	Серия
616003	PP70E7	70x70x28	Сплошная поверхность	8	700
616091	PCU70E7	35x70x28	4	10	700
616097	PFU70V7	70x70x85	4	15	700
616100	PFU70E7	70x70x85	4	14,7	700
616094	PCU105FE7	105x70x85	6	15	700
616098	PFU105E7	70x70x85	6	19,7	700
616090	PCU35E7	35x70x28	2	5	700
616012	PIN70E7	70x70x28	4	14	700
716022	PIN8FE7	80×70×90	4	14	740
616091	PCU70E7	70x70x28	4	10	700

616091

616090

616012

Макароноварки

Tecnoinox предлагает модели как с одной, так и с двумя ваннами различных объемов, с разным функционалом и типом нагрева (газовые, электрические).

616045

Код	Модель	Габариты, см	Размер ванны, л	Мощность, кВт	Серия
616045	CP35E7	35x70x85	23	4,8	700
616046	CP70E7	70x70x85	23+23	9,6	700

Тостеры

Профессиональные тостеры изготовлены из нержавеющей стали, идеально подходят для запекания, поджаривания и приготовления тостов, бутербродов, мини-пицц, выпечки, а также мяса, рыбы и овощей.

060090

Код	Модель	Габариты, см	Напряжение, В	Мощность, кВт
060230	TS2/2	67×34×27	380	3
060030	TS2/0	67×34×27	220	3
060090	TSP/0	67×34×36	220	4

Грили-саламандры

Грили-саламандры **Tecnoinox** эффективным и эргономичным образом дополняют пространство любой кухни: от снэк-бара до предприятий общественного питания как с рыбным, так и с мясным меню. Они необходимы в небольших заведениях, предлагающих закуски (бары, фаст-фуд кафе, бургерные), а также на кухнях самых требовательных поваров, с большим вниманием относящихся к деталям процесса приготовления.

216043

216019

Код	Модель	Габариты, см	Напряжение, В	Мощность, кВт
216043	SE60/4CB	64×45×50	380	4
216039	QSET60/0CB	60×47,5×50	220	4
216023	SEF2/0	79×40×39	380	4
216019	SEL1/0	55×40×35	220	2

Жарочные поверхности и грили

616083

Код	Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Серия	Примечание
616104	GD70E7	70×70×28	9,9	700	водяной гриль
616079	FTL35E7	35×70×28	3,9	700	жарочная поверхность
616082	FTL70E7	70×70×28	7,8	700	Жарочная поверхность
616083	FTR70E7	70×70×28	7,8	700	Жарочная поверхность 1/3 ребристая

Пароконвектоматы и печи

Пароконвектоматы и конвекционные печи **Tecnoinox** — это широкий модельный ряд, главные характеристики которого — надежность, простота и долговечность. Линейка включает электрические и газовые модели с механическими или электронными панелями управления, а также с инжекторным и бойлерным парообразованием, что предоставляет клиенту полноту выбора под собственные требования и предпочтения.

961302

Код	Модель	Мощность, кВт	Количество уровней	Примечание
962304	GFB10DS	19	10x(600x400) xGN1/1	газ
961306	GFB10M	19	10x(600x400) xGN1/1	газ
954601	EFM04DSL	6,25	4xGN1/1	электрический
954610	EFM10TB	20,5	10xGN1/1	электрический

Компания **Unox** (Италия) является признанным поставщиком профессиональных печей для выпечки и гастрономии. Благодаря постоянным исследованиям, инновациям и нововведениям, оборудование **Unox** пользуется стабильным спросом на рынке.

Пароконвекционные печи линия Cheftop Mind.Maps™

XEVC-0711-E1R

- Технология **Dry.maxi**™ позволяет удалить избыточную влагу из продукта, тем самым, создавая идеальные условия для образования «хрустящей корочки».
- Технология **Air.maxi**™ гарантирует равномерное приготовление независимо от количества загрузки и порядка расположения продуктов в камере, благодаря мощной системе вентиляторов.
- Технология **Steam.maxi**™ — это уникальная система парообразования, которая позволяет достичь качественного насыщенного пара уже при температуре 35°C в камере.
- Технология **Adaptive.cooking**™ управляет и координирует действия трех основных систем **Dry. maxi**™, **Steam.maxi**™, **Air.maxi**™. А именно, фиксирует любые изменения параметров в процессе приготовления и предлагает лучший способ достижения оптимального результата.
- LCD дисплей, с помощью которого Вы имеете возможность управлять всеми процессами приготовления (без предварительного обучения).
- Интерфейс визуального языка помогает с легкостью осуществить переход от ручной установки программ к наглядному изображению процесса их приготовления.

Модельный ряд GN1/1 One

XEVC-0511-E1R

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пароконвектоматы				
Пароконвектомат Unox XECC-0523-E1R	535x662x649	220/380	5,2	5 GN2/3
Пароконвектомат Unox XEVC-0311-E1R	750x773x538	220/380	5	3 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-0511-E1R	750x773x675	220/380	7	5 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-0711-E1R	750x773x843	380	9,9	7 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-1011-E1R	750x773x1010	380	14	10 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-2011-E1R	882x1043x1866	380	29,3	20 GN1/1

Модельный ряд GN1/1 Plus

XEVC-1011-E1R

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пароконвектоматы GN1/1				
Пароконвектомат Unox XEVC-0511-EPR	750x773x675	380	9,3	5 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-0711-EPR	750x773x843	380	11,7	7 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-1011-EPR	750x773x1010	380	18,5	10 GN1/1
Электрические пароконвектоматы GN 2/1				
Пароконвектомат Unox XEVC-0621-EPR	860x1120x843	380	20,5	6 GN2/1
Пароконвектомат Unox XEVC-1021-EPR	860x1120x1163	380	30,8	10 GN2/1
Пароконвектомат Unox XEVC-2021-EPR	882x1207x1866	380	51,3	20 GN2/1
Газовые пароконвектоматы GN1/1				
Пароконвектомат Unox XEVC-0511-GPR ГАЗ	750x773x675	220	0,6	5 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-0711-GPR ГАЗ	750x773x843	220	1	7 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-1011-GPR ГАЗ	750x773x1010	220	1	10 GN1/1
Пароконвектомат Unox XEVC-2011-GPR ГАЗ	882x1043x1866	220	2,2	20 GN1/1

Пароконвекционные печи линии ChefTopLux

Пароконвектоматы **ChefLux** версии «эконом» разработаны для максимального упрощения процесса приготовления без ущерба для качества. По сравнению с пароконвектоматами линейки **ChefTopEvolution** эти модели обладают меньшим набором функций. Линейка **ChefLux** идеально подойдет для школьных столовых или небольших кафе/бистро, имеющих ограниченный ассортимент блюд.

XV 893

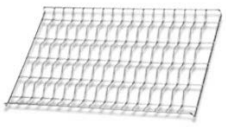
XV 593

XR 260

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
XV 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	12 GN1/1
XV 593	Механическое	860x900x957	380	10,5	7 GN1/1
Нейтральный шкаф-подставка XR 260	-	860x636x780	-	-	7 GN1/1

Аксессуары

Инновационные аксессуары для выпечки — **Противни и Решетки** — позволяют осуществлять различные способы приготовления без использования дополнительных видов оборудования такого, например, как традиционные печи для пиццы или статические печи для выпечки.



GRP 410 Baguette

TG 410 Bake

TG 430 Black.Bake

TG 435 Black.Baguette

TG 440 Fakiro™

Моющее средство Unox.Det&Rinse

Unox.Det&Rinse было разработано фабрикой **Unox** для оптимизации применения системы автоматической мойки **Rotor.klean**™.
Регулярное использование системы **Rotor.Klean**™ в сочетании с применением средства **Unox.det&Rinse** создает оптимальные условия для содержания печи в идеальных условиях.

Моющее средство

+

Ополаскиватель

=

Unox.Det&Rinse

Julabo

Немецкая компания **Julabo**, основанная в 1967 году, является одним из лидеров в производстве термостатирующих приборов для исследовательских, научных целей и пищевой промышленности. Термостаты этой компании обладают высокой надежностью, легкостью управления и высокой стабильностью температуры. Поэтому они наилучшим образом подходят для технологий **Sous-Vide** и **Cook&Chill**.

Приготовление пищи по технологии **Sous-Vide**, что дословно означает «под вакуумом», впервые появилось на кухне Георга Пралюса в 1974 году при приготовлении паштета из гусиной печени. На сегодняшний день данный метод используется для приготовления ингредиентов, запечатанных под вакуумом в пластиковой упаковке и медленно приготавливаемых при низких температурах.

Преимущества технологии Sous-Vide:
- Сохраняется натуральный вкус.
- Сохраняется свежесть, цвет и внешний вид вплоть до подачи на стол.
- Концентрация натуральных ароматов.
- Гарантированно высокое содержание питательных веществ.
- Отсутствие высыхания и, соответственно, минимальные потери массы продукта при приготовлении.
- Более продолжительный срок хранения.
- Сокращение расходов благодаря минимальным потерям при готовке и хранении продуктов.

Diamond S

Pearl

- **Особенности продукции Julabo:**
- Циркуляционный насос обеспечивает непрерывное движение жидкости и оптимальное распределение температуры.
- Датчик уровня воды.
- Широкий модельный ряд: термостаты могут поставляться с емкостями объемом от 19 до 58 л.
- Таймер (у моделей Diamond 3 таймера).
- Термокерн (у моделей Diamond).
- 3 программы в памяти: для рыбы, мяса, овощей (у моделей Diamond).

Характеристики	Диапазон рабочих температур, °С	Стабильность температуры, °С	Мощность, кВт
Diamond	+20...+95	± 0,01	2
Pearl	+20...+95	± 0,03	2

ALTO SHAAM

Компания **Alto Shaam** (США) производит пароконвектоматы, конвекционные печи, грили, фритюрницы, тепловые витрины, печи-коптильни, тепловые шкафы и другие виды оборудования. Компания известна созданием инновационных технологий. Производитель имеет патент на уникальную технологию Halo Heat, разработанную для низкотемпературного приготовления и хранения блюд. Среди уникальных технологий **Alto Shaam** — Eco Smart, призванная снижать затраты на приготовление и уменьшать негативное влияние на окружающую среду.

Коптильни

- Технология Halo Heat — гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде.
- Копчение при помощи настоящей деревянной щепы.
- Низкое потребление энергии.
- Ненамагничивающаяся нержавеющая сталь.
- 8 программируемых кнопок.
- Вместимость 7xGN1/1 или 4xGN 2/1.
- Складские модели со стеклянной дверью (чтобы можно было легко определить, когда осел дым).
- Электронная панель управления Delux с термокерном (модели SK/III).
- 8 программируемых кнопок.
- В комплект входят две решетки и противень со сливом.
- Возможность двухъярусной установки.
- Колесики входят в комплект.

Модель	Вместимость, кг	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
767-SK/III	45, 7 GN1/1	653x785x843	220	2,8–3,3
767-SK	45, 7 GN1/1	851x654x805	220	3,1–3,9
1767-SK	90, 14 GN1/1	1583x653x801	220	5,6–6,4
1767-SK/III	90, 14 GN1/1	1583x653x801	220	6,2–7,7

Торговая марка **Molteni** принадлежит международному концерну **Electrolux**. Благодаря своей поразительной эстетике и непревзойденной надежности кухни **Molteni** приобрели поистине легендарную репутацию. **Molteni** — не просто торговая марка, это синоним высокой гастрономической традиции.

Кухонные модули **Molteni** — это прежде всего индивидуальное изготовление каждого модуля по специальному проекту. Оно рассчитано на особого потребителя, который выбирает технику, отдавая предпочтение стилю, неизменно высокому качеству и самым передовым технологиям. Классический внешний вид тепловых модулей, подчеркнутый стильными деталями декора, придает любой кухне ощущение причастности к высокому искусству кулинарии.

Тепловой модуль **Molteni** — шедевр, изготовленный в соответствии с потребностями и эстетическим вкусом будущего владельца, а также функциональными и эргономическими особенностями кухни.

Molteni выбирают лучшие шеф-повара по всему миру для лучших ресторанов самого высокого уровня.

Компания **Heidebrenner GmbH**, основанная в 1948 году в Германии, специализируется на производстве теплового оборудования для предприятий общественного питания самого разного профиля.

Продукция **Heidebrenner** включает в себя широкий спектр технологического оборудования и необходимых для его эксплуатации аксессуаров: более 100 наименований индукционных плит и грилей, 400 наименований газового оборудования, горелки, электрические плиты, гиганские сковороды до 7 метров и многое другое.

Обладая огромным практическим опытом в области разработки, проектирования, производства, комплектации и монтажа технологического оборудования, компания **Heidebrenner** предлагает своим клиентам кухонные блоки различной конфигурации и наполненности по индивидуальным заказам «под ключ».

Монгольские грили

- Круглые или овальные: Ø 850—2000 мм.
- Высота: 850 мм.
- Жарочная поверхность из стали 35 мм.
- Электро: от 1 до 4 зон нагрева по 12 кВт.
- Газ: от 1 до 4 зон нагрева по 9,3 кВт.

Опции:
- Гранитная полка для тарелок.
- Отверстие для сбора отходов в центре гриля.
- Жиросборник со сливным вентилем.

Электрические лава-грили

- Настольные и напольные грили от 0,4 до 2 м.
- Лавовые камни под чугунными решетками.
- До 6 зон нагрева, распределение зон по желанию клиента.
- Максимальная температура до 500 °С.
- Даже при полной загрузке.

Опции:
- Комбинированный лава-/вапо-гриль.
- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Газовые лава-грили

- Настольные и напольные грили от 0,4 до 2 м.
- До 6 зон нагрева, многорядные горелки с термоэлектрической защитой от утечки газа, электроподжигом и пилотным пламенем.
- V-образные решетки и корзины для лавы.
- Из нержавеющей стали.
- Автоматическая подача воды в ванну-жиросборник.

Опции:
- Мобильное исполнение.
- Шкаф для газовых баллонов.
- Гладкие/рифленые противни, чугунные решетки.

Гигантские сковороды

- Габариты: Ø 1000—2000 мм.
- Высота: 850 мм.
- Электро: от 1 до 4 зон нагрева по 12 кВт.
- Газ: от 1 до 4 зон нагрева по 9,3 кВт.
- Каждая секция со сливным отверстием.

Опции:
- Мобильный или стационарный вариант.
- Деление сковороды на секции по желанию клиента.

Индукционные вок-плиты

- Настольные и напольные грили от 0,5 до 3 м.
- До 10 вок-конфорок Ø 300 мм по 3,5 или 5, или 8 кВт.
- Или до 4 ВОК-конфорок Ø 400 мм по 8 или 16 кВт.

Опции:
- Углубленная столешница с подачей воды.
- Кран воды с коленным управлением.
- С электрическими мармитами.
- Задняя стенка с полкой для GN-гастроемкостей.

Газовые вок-плиты

- Настольные и напольные грили от 0,5 до 3 м.
- До 10 «бородавочных» горелок 8,7 или 14, или 18 кВт.
- С термоэлектрической защитой от утечки газа, электроподжигом и пилотным пламенем.
- Углубленная столешница с подачей воды.

Опции:
- Кран воды с коленным управлением.
- Задняя стенка с полкой для GN-гастроемкостей.

Газовые теппан-яки

- Настольные и напольные теппаны от 0,4 до 2 м.
- Хромированная гладкая или рифленая жарочная поверхность, 15 мм толщиной.
- До 7 зон нагрева, многорядные горелки.
- С газовыми термостатами.
- Регулировка температуры от 120 до 320 °С.

Опции:
- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Индукционные теппан-яки

- Настольные и напольные теппаны от 0,4 до 1,6 м.
- Жарочная поверхность из многослойной нержавеющей стали с алюминиевой прослойкой.
- До 4 зон нагрева, каждая по 3,5 или 5 или 8 кВт.
- Максимальная температура: 220 °С.

Опции:
- Сенсорное электронное управление Touch panel.
- С дисплеем заданной/истинной температуры.
- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Электрические теппан-яки

- Настольные и напольные теппаны от 0,4 до 2 м.
- Хромированная гладкая или рифленая жарочная поверхность, 15 мм толщиной.
- До 6 зон нагрева, размер и мощность по желанию.
- Электронное управление с дисплеем.
- С заданной/истинной температурой.
- Или электромеханическое управление.

Опции:
- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Газовые плиты

- Настольные и напольные плиты от 0,4 до 2 м.
- До 8 горелок, каждая с термоэлектрической защитой от утечки газа и пилотной горелкой:
  стандартные горелки по 3,5 или 5,8 кВт
  «бородавочные» горелки по 8,7 кВт.
- Подача воды в подконфорочную ёмкость, что облегчает чистку и увеличивает срок эксплуатации.

Опции:
- Корпус с дверцами или с духовкой.

Индукционные плиты

- Настольные и напольные плиты от 0,5 до 1,7 м.
- От 2 до 8 конфорок по 3,5 или 5 или 8 кВт.
- Функция распознавания наличия посуды.
- Одностороннее или двустороннее управление.

Опции:
- Защитные перила.
- Орпус с дверцами.
- Встроенная духовка или пароконвектомат.

Электрические плиты

- Настольные и напольные плиты от 0,4 до 1,6 м.
- Сплошная хромированная поверхность с отдельно регулируемыми зонами нагрева.
- От 2 до 8 зон нагрева, каждая по 3 кВт.

Опции:
- Защитные перила.
- Корпус с дверцами или с духовкой.

Газовые плиты-табуреты

- Размеры: от 360x360x285 до 650x650x720 мм.
- Мощность от 5,8 кВт до 17,4 кВт.
- Различная высота, зависящая от способа эксплуатации и используемой посуды.
- (кастрюли/сковороды/воки/котлы).

Опции:
- Плоскостная горелка с разделением на зоны.
- Мобильное исполнение или тележка для установки газового баллона.

Индукционные плиты-табуреты

- Настольные и напольные плиты.
- От 1 до 3 конфорок, каждая по 8 или 16 кВт.
- Функция распознавания наличия посуды.
- Различная высота, зависящая от способа эксплуатации и используемой посуды (кастрюли/сковороды).

Опции:
- Вок-плиты-табуреты.
- Задняя стенка с водяным краном.
- Мобильное исполнение.

Электрические плиты-табуреты

- Настольные и напольные плиты:
  с конфорками по Ø 400 мм 5 кВт
  с конфорками по Ø 500 мм 6 кВт
  с конфорками по Ø 700 мм 13,5 кВт
- Различная высота, зависящая от способа эксплуатации и используемой посуды.
- (кастрюли/сковороды).

Опции:
- Конфорки с разделением на 2 или 3 зоны нагрева.

Газовые плиты для китайской кухни

Chinese stove (Китайские плиты)

- Количество горелок от 1 до 12.
- Эквивалентная мощность от 9,5 до 21 кВт.
- Возможность выбора 2-х видов горелок — мощные чугунные горелки или горелки с поддувом (forced air burners).
- Модели с электрической, газовой или конвекционной газовой духовкой.
- Круглые формы на поверхности плиты для установки посуды на горелки.
- Возможность установки водяной колонки над поверхностью плиты для ее охлаждения.

Артикул	Габариты, мм	Описание
CC/01BB	500x500x275	1 горелка, настольная
CC/07	2000x900x850	7 горелок, на подставке
CC/08F	2000x1000x850	8 горелок, газовая духовка
CC/10	2500x900x850	10 горелок, на подставке
CC/10F	3000x1000x850	10 горелок, газовая духовка

Eurasia stove (плиты Евразия)

- Для приготовления как национальных восточных, так и европейских блюд.
- Количество горелок от 1 до 12.
- Возможность любого сочетания горелок различной конструкции в одной плите.
- Чугунные горелки эквивалентной мощности 9,5 — 14 кВт.
- Мощные горелки с поддувом эквивалентной мощности 21–33 кВт.
- Традиционные хромированные горелки эквивалентной мощности 3,5 — 5 кВт.
- Круглые формы на поверхности плиты для установки посуды на горелки.
- Комплектация водяной колонкой над поверхностью плиты для ее охлаждения.

Артикул	Габариты, мм	Описание
EUR 04	2000x700x850	4 горелки, на подставке, вариация горелок — любая
EUR/06F	1500x1100x850	6 горелок, с газовой духовкой, вариация горелок — любая
EUR/10FF	2500x1200x850	10 горелок, с 2-мя газовыми духовками, вариация горелок — любая

Тепаньяки

- Жарочная поверхность изготовлена из хромированной стали толщиной 15 мм.
- Электрические и газовые модели, газовые оснащены мощными горелками эквивалентной мощности 5,8 кВт каждая.
- Модели прямоугольных или круглых размеров различной длины и диаметра.
- Настольные модели либо на открытой или закрытой подставке.

Артикул	Габариты, мм	Напряжение, мощность В/кВт	Описание
Тепаньяки TEP2B/100E	1000x700x330	380/5,4x2	Настольный, 2 зоны нагрева
Тепаньяки TEPX2/120E	ø 1200 мм	380/5,4x2	Круглый, напольный, 2 зоны нагрева
Тепаньяки TEPX1/100G	ø 1000 мм	380/5,8x1	Круглый, напольный, газовый, 1 зона нагрева

Электрические плиты

Электрические плиты **Metos** Futura RP выполнены из нержавеющей стали, оснащены конфорками на 2,4 или 6 рабочих мест. Размер конфорки 300x300 мм, мощность каждой 3 кВт, время разогрева до 300 °C около 10 минут.

Каждая конфорка оснащена шарниром, позволяющим легко чистить плиту, выключателем на 7 положений и сигнальной лампой.

RP4

RP4 Chef 240

Модель	Код	Габариты, мм	Количество конфорок и их мощность, кВт
RP2	3494319	500x800x900	2x3
RP4	3494358	800x800x900	4x3
RP6	3494397	1200x800x900	6x3
RP4/220	3751993	800x800x900	4x3
RP4/240	3751997	800x800x900	4x3
RP6/220	3752004	1200x800x900	6x3
RP6/240	3752008	1200x800x900	6x3

Электрические сковороды

Электрические сковороды **Metos** Prince выпускаются с электрическим наклоном чаши и устанавливаются на пол стационарно. Чаша сковороды изготовлена из нержавеющей стали, оснащена стоком конденсационной воды. Время разогрева жарочной поверхности до 200 °C около 11 минут, максимальная температура нагрева — 250 °C.

Prince

Модель	Код	Габариты, мм	Мощность, кВт
Prince 80L	3755400	850x818x960	7,5
Prince 60D	3755401	600x818x960	7,5
Prince 85L	3755402	850x818x960	10,5
Prince 85D	3755403	600x818x960	10,5

Комби-котлы Proveno 2G

Комби-котлы Proveno 2G являются универсальным оборудованием, оснащенным встроенным миксером и системой охлаждения. Благодаря высокой технологичности и современному программному обеспечению, на 2 квадратных метрах, используя простое и понятное управление, вы сможете сварить, перемешать и охладить продукты, сэкономив не только на площади, но также на времени обслуживания и на электроэнергии.

Блюда, приготовление которых раньше требовало выполнения целого ряда операций, теперь можно приготовить почти без участия повара.

Котлы изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает их надежность и долговечность. В котлах используется технология косвенного обогрева — жидкость в двойных стенках котла, являясь теплоносителем, передает нагрев продукту, благодаря этому, блюда сохраняют натуральный вкус и пищевые свойства.

Электрическое опрокидывание с функцией защиты существенно облегчает выгрузку готового продукта и последующее мытье котла с помощью встроенного ручного душевого устройства, позволяя экономить время и трудозатраты.

Proveno 2G

С помощью комби-котлов Proveno можно приготовить:

- Фруктовые и овощные пюре.
- Любой соус при нужной температуре.
- Рубленое мясо.
- Суп.
- Замесить и расстоять тесто.
- Взбить крем.

Функции и возможности комби-котлов Proveno

Благодаря функции контроля температуры TempNet, температура пищи внутри котла известна в течение всего времени варки и охлаждения. Пища не пригорает, не переваривается. Не требуется регулировка температуры, Программирование EasyProg позволяет обеспечить непрерывную работу котла практически без дополнительного обслуживания. Программирование позволяет загружать рецепты, включающие до 9 ступеней, с USB носителя.

Многофункциональный таймер делает управление котлом предельно простым. Для различных функций предусмотрены отдельные дисплеи и кнопки управления.

Большой ассортимент дополнительных принадлежностей позволит расширить возможности комби-котлов.

Сито

Сливной кран

Рама-основание для крепления в полу

Тележка

Модель	Объём, л	Габариты, мм	Мощность, кВт
40E 2G	40	1047x860x1000/1535	12,75
60E 2G	60	1047x860x1000/1535	16,75
80E 2G	80	1154x1000x1000/1535	20,75
100E 2G	100	1154x1000x1000/1535	20,75
150E 2G	150	1360x1070x1000/1535	25,5
200E 2G	200	1360x1070x1000/1535	35,5
300E 2G	300	1560x1270x1000/1535	49,5
400E 2G	400	1560x1270x1000/1535	59,8

Пароварки

Marvel

Пароварки **Metos** позволяют осуществлять дефростацию, подогрев и быстрое приготовление даже самых нежных продуктов. Отличительной особенностью пароварок является возможность их использования для варки как при атмосферном давлении при низкой температуре в диапазоне 40—80 °C или при обычной температуре 80—120 °C, так и при избыточном давлении 0,5 или 1 бар. Использование режимов повышенного давления позволяет значительно сократить время приготовления продуктов, в результате чего сохраняются пищевая ценность продуктов и отличные органолептические показатели — консистенция и цвет. Высокая скорость варки позволяет также более гибко подходить к планированию производственного процесса — блюда можно быстро приготовить после получения заказа.

Преимущества приготовления продуктов в пароварке Metos Marvel:

- Время приготовления продуктов сокращается в 2—5 раз по сравнению с варкой в воде или на пару без давления.
- Простая и четкая электронная панель управления.
- Пища не пригорает, в результате чего камера легко чистится. Для сбора конденсата устанавливаются специальные лотки.
- Направляющие для гастроемкостей можно легко снять и вымыть в посудомоечной машине.
- При приготовлении разных продуктов одновременно их запахи не перемешиваются.

Модель	Код	Вместительность	Габариты, мм	Мощность, кВт
E1	4222850	4xGN1/1—65 или 3xGN1/1—100	800x900x1520	28
E2	4222852	8xGN1/1—65 или 6xGN1/1—100	1385x900x1520	56

Оборудование DC Norris

Широкий ассортимент оборудования **DC Norris** включает в себя пищеварочные котлы с паровой рубашкой, высокотехнологичные автоматизированные производственные линии CapKold, системы Cook Quench Chill, ванны Cook Tanks/шкафы шокового охлаждения и заморозки Timble Chillers, охлаждающие резервуары Cooling Vessels, а также системы для хранения DCNorris Depositors и Can-openers.

CapKold означает Controlled Atmospheric Packaging Kept Cold и переводится как «контролируемая атмосферная упаковка, содержащаяся в холоде».

Пищеварочные котлы с паровой рубашкой

Продукция **DC Norris** включает в себя широкий ассортимент пищеварочных котлов с различным типом паровой рубашки, различного размера и с разным давлением. Котлы пищеварочные могут быть использованы при приготовлении супов, бульонов, соусов, десертов и других блюд.

Поверхности пищеварочных котлов **DC Norris**, контактирующие непосредственно с пищевыми продуктами, изготовлены из высококачественной нержавеющей стали 316, остальные компоненты — из стали 304. Стандартные размеры котлов — от 300 до 1500 литров. Опору котла составляют 3 или 4 (в зависимости от емкости) ножки. Уровень давления в рубашке — до 10 бар.

Благодаря рецептурной системе DCN Recipe System, которая позволяет более гибко контролировать процесс приготовления пищи, пищеварочные котлы производства **DC Norris** просты в эксплуатации. Технология DCN DataStream позволяет оператору устройства вводить информацию в зависимости от температурных изменений в процессе приготовления или охлаждения пищевых продуктов.

Линия пищеварочных котлов DC Norris состоит из:

- DCN Jet Cook System.
- DCNorris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой без агитатора.
- DCNorris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой с наклонным агитатором.
- DCNorris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой + наклонный опрокидываемый агитатор.

Аксессуары:

- Tornado Air Agitation System.
- Globe Head Agitation System.
- Перемешивающее устройство со специальными лопатками из пищевого пластика, выдерживающими высокую температуру.
- In-line Homogeniser — поточный гомогенизатор.
- Gantries — стойки.
- Tagging System — система маркирования.
- Odour Extraction — система для вытяжки паров.
- Caramelisation — система для карамелизации.

Аппараты Cook Tank/Tumble Chiller

Устройства **Cook Tanks/Tumble Chillers** используются для приготовления цельных мясных продуктов или кубиков из мяса. Конструкция емкости обеспечивает равномерную тепловую обработку и охлаждение продукта в автоматическом режиме.

Все операции осуществляются автоматически, обеспечивая возможность круглосуточной эксплуатации оборудования.

Изделия из мяса упаковываются в вакуумные пакеты, после чего они помещаются в емкость устройства. Пастеризация и охлаждение мяса происходит в этой же упаковке. Коэффициент выхода продукта составляет ~95%.

Системы Cook Quench Chill

Системы **Cook Quench Chill** предназначены для приготовления и охлаждения таких пищевых продуктов, как овощей, риса и макаронных изделий (напр. пасты). Продукт подвергается паро-водяной обработке, специальная конструкция **Cook Quench Chill** предотвращает утечки жидкости из емкостей в процессе приготовления.

Все модели могут быть оснащены 2 или 3 емкостями, каждая из которых последовательно выполняет определенную функцию. Например, система, состоящая из двух емкостей, сочетает в себе функции приготовления и охлаждения пищевых продуктов.

Особенности систем Cook Quench Chill:

- Объем емкости от 500 до 750 л.
- Размер сетки корзины — 3 мм (1,5 мм для риса).
- Изготовлены из высококачественной нержавеющей стали.
- Универсальный удобный дизайн.
- Уникальная система нагрева воды.
- Управление при помощи микропроцессора.
- Рецептурная система.
- Система очистки корзин.
- Безопасность и надежность в условиях интенсивного использования.

Unified Brands — крупнейший холдинг, основанный в 2005 году и объединивший 12 предприятий, каждое из которых имеет более чем полувековую историю. В объединенном холдинге трудятся около 5000 человек.

Unified Brands (включающий такие бренды как **Groen**, **Randell**, **Avtec** и **A la Cart**) занимает ведущие позиции в области производства оборудования для приготовления пищи, холодильного оборудования, конвейерных систем и линий раздач для предприятий общественного питания.

Своей миссией холдинг **Unified Brands** видит обеспечение предприятий общественного питания новейшим оборудованием, разработанным с учетом последних технологических достижений, инноваций и пожеланий клиентов. Безопасность, эффективность и высокотехнологичность оборудования для предприятий общественного питания **Unified Brands** давно стали стандартом и известны во всем мире.

Компания **Avtec**, производитель систем вентиляции и кондиционирования, была основана в 1971 году в США. Следуя инновационным традициям **Unified Brands**, компания уделяет особое внимание вопросам энергосбережения.

Компания **A la Cart** специализируется на высокотехнологичных системах доставки еды для предприятий общественного питания.

Компания **Randell** была основана в 1975 году, тогда же был начат выпуск холодильного оборудования, которое моментально стало отраслевым эталоном благодаря высочайшему уровню качества и надежности.

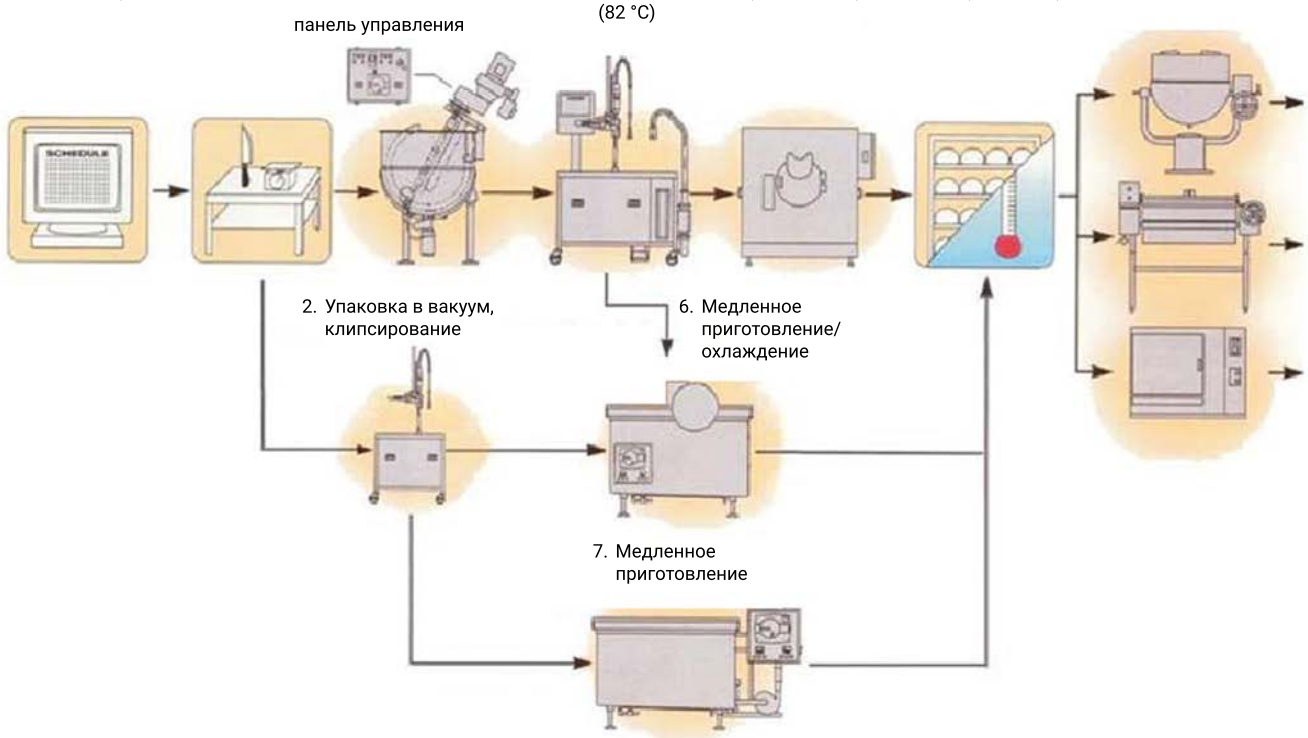
Компания **Groen**, входящая в состав холдинга **Unified Brands**, предлагает широкий выбор экономичного, эффективного, инновационного теплового оборудования для профессиональной кухни:

- Пищеварочные котлы с паровой рубашкой.
- Опрокидывающиеся сковороды.
- Пароварки.

Линия промышленных комплексов **CapKold** служит для переработки продуктов питания, производства готовых блюд, кулинарной продукции, плодоовощных консервов, джемов и варений, социальных обедов, школьного питания.

Пример производственной системы Cool-Chill

1. Централизованное планирование/ оптовая закупка
2. Централизованная подготовка ингредиентов
3. Приготовление в котле
5. Расфасовка в горячем состоянии (82 °C)
6. Интенсивное охлаждение (82 °C — 4 °C)
7. Хранение в охлажденном виде (−2 до 0 °C)
8. Разогрев и раздача



EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

Итальянская компания **Emainox** специализируется на производстве профессиональных линий раздачи. Компания была основана в 1987 году, и сегодня ее производственные мощности располагаются на 7000 м^2. Основные направления производства **Emainox**: линии раздачи глубиной 700 мм и 800 мм и встраиваемые элементы.

Раздаточная линия состоит из отдельных элементов, которые легко собираются в прямую или ломаную линию, имеют несколько вариантов длины от 800 мм до 2300 мм, что позволяет оптимально использовать площадь торгового зала, собирая линию любой конфигурации. Фронтальные панели элементов могут быть окрашены по желанию заказчика в один из цветов, выбранных по каталогу. Модули линии раздачи изготовлены из нержавеющей стали, по желанию заказчика могут быть выполнены с декоративными цветными панелями. Выстраивая линию раздачи, наши специалисты могут с помощью угловых модулей изгибать линию, сворачивать в кольцо, придавая ей оригинальный внешний вид и уменьшая внешнюю объёмность вашего зала, а выстраивая несколько параллельных потоков увеличат проходимость.

Линии раздачи комплектуются приятными дополнениями: подкатными тележками, кассетами, полками, направляющими для подносов, дополнительным освещением. Основу составляют 4 главные технологические группы: тепловая, охлаждаемая, нейтральная и вспомогательная.

Линии раздачи 700 и 800 серии

В состав линии входят самые разнообразные модули:

1. Охлаждаемые витрины для десертов и салатов.
2. Мармиты для 1 и 2 блюд.
3. Элементы для столовых приборов, подносов, хлеба.
4. Нейтральные элементы.
5. Кассовые модули.
6. Угловые элементы как внешние, так и внутренние.

ОАО «Чувашторгтехника» (торговая марка **Abat**) производит технологическое оборудование: для столовых, ресторанов, кафе.

В ассортименте компании представлены плиты различных модификаций: электрические и газовые, 2-х, 4-х, 6-и конфорочные, с жарочным шкафом или на открытом стенде.

Котлы предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Выпускаются котлы на 60, 100, 160, 250 литров, стационарные, с ручным и электрическим опрокидыванием.

Сковорода **ЭСК** предназначена для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий.

Компания **«Чувашторгтехника»** предлагает широкий ряд пароконвектоматов: 6-и,10-и,20-и уровней, бойлерного и инжекторного типа.

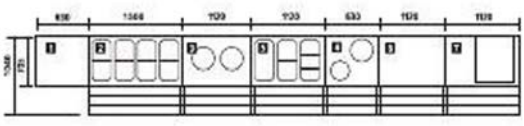
ПКА10-ПМ

КПЭМ-100

ЭСК-80–0,27–40

Линии раздачи

Линия раздачи «Аста»



Линия раздачи «Патша»

Серия Doge

Отличительная особенность серии **Doge** — это сочетание изящной отделки и передовых технологий; каждая деталь оборудования **Doge** тщательно продумана.

Покупателя обязательно привлечет современный дизайн: четкие линии, закаленное стекло, светодиодная подсветка (галогеновая в моделях с подогревом), столешницы из нержавеющей стали или искусственного камня. Шведские столы **Doge** снабжены технологией поднятия и опускания стеклянной крышки одним прикосновением.

Серия **Doge** включает в себя островные и пристенные модели, модели с опускающейся крышкой, со стеклянной стенкой для линий раздач. Ультрасовременная серия **Doge Luxus** имеет направляющие поверхности из закаленного стекла.

Doge Isola

Doge Wall

Особенности:

- Панели из ламинированного дерева.
- Верх из высококачественного компонентного материала на основе кварца и каучука.
- Крышка из закаленного стекла.
- Электронное управление температурой ванны.
- Поворотные колеса.
- Серия с поднимающейся/опускающейся одним прикосновением крышкой или серия с фиксированной крышкой.
- Цвета на выбор: венге и светлый дуб.
- В серии Luxus направляющие из закаленного стекла.
- Опции: полки или ящики в нижних частях прилавков

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Стол шведский охлаждаемый DOGE ISOLA RF 1400 Венге	1142x730x1530	0,41
Стол шведский охлаждаемый DOGE SVT FISSA RF 1000 Венге	1470x730x1530	0,41
Стол шведский нейтральный DOGE ISOLA QNE10 Венге	1470x730x1530	0,41
Стол шведский нейтральный DOGE SVT FISSA QNE14 Венге	1142x730x1530	0,01
Стол шведский тепловой DOGE ISOLA BM 1000 Венге	1470x730x1530	0,01
Стол шведский тепловой DOGE SVT FISSA BM10 Венге	1142x730x1530	2,24

Серия Music

Благодаря широкому выбору моделей классическая серия **Music** позволяет удовлетворить любой запрос ресторатора. Каркас каждой единицы оборудования изготовлен из массива дерева толщиной до 30 мм. Стандартными являются цвета темный орех и светлый дуб. На все салат-бары установлены колеса, которые по диагонали имеют стопорный механизм. Салат-бары используют при открытых крышках, которые изготовлены из хрусталя. В боковых стойках салат баров установлена система подъема и опускания крышки «в одно касание». Движение крышки осуществляется при помощи подшипников легко и плавно таким образом, что положение крышки можно изменить одним касанием руки. В линейку **Music** входят островные и пристенные салат-бары, охлаждаемые и подогреваемые, а также нейтральные. В комплектацию серии **Luxus** входят гранитные поручни по периметру стола.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Стол шведский нейтральный Tango Maxi WALL NE1000 темный орех	1145x760x1530	-
Стол шведский тепловой Tango Wall Maxi BM 2000 темный орех	2120x760x1530	5,4
Стол шведский холодильный Tango Wall Maxi RF 2000 темный орех	2120x760x1530	0,522
Стол шведский охлаждаемый Tango Maxi PRF 2000 темный орех	2120x730x1500	0,8
Стол шведский холодильный Tango Maxi RF 1400 темный орех	1470x730x1500	0,471
Стол шведский тепловой Tango Maxi BM 1400 темный орех	1470x730x1500	3,6
Стол шведский тепловой Tango Maxi BM 1000 темный орех	1145x730x1500	2,45

Tango RF

Tango Maxi RF

Tango Maxi Wall

Серия Grand Buffet Music

Серия **Grand Buffet Music** чрезвычайно многообразна. Многочисленные варианты позволяют наилучшим образом подчеркнуть индивидуальность ресторанного зала. **Grand Buffet Music** бывают одинарные и двойные, островные и пристенные, с одним температурным режимом или комбинированные. В производстве серии используются такие материалы, как массив дерева, мрамор, хрусталь.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/BM/NE 20 темный орех	2620x1940x1490	2,97
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music PRF/NE 20 темный орех	2620x970x1480	0,418
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/BM 20 темный орех	2620x1940x1480	5,92
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/RF 20 темный орех	2620x1940x1480	1,0
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/BM/NE 20 темный орех	2620x1940x1480	2,97

Grand Buffet Music Doppio

Grand Buffet Music Wall

Линия раздачи Salsa

Многочисленные варианты, которые предоставляет линия самообслуживания **Salsa**, позволяет максимально персонализировать расположение линии раздачи.

Витрины различных температурных режимов: охлаждаемые, тепловые и нейтральные могут быть островными или же установлены в линию, таким образом, чтобы продемонстрировать предлагаемые блюда именно так, как Вы хотите.

Salsa Isola PRF

Salsa Cervino

Salsa linea

Встраиваемые модули Drop-In

Гамма встраиваемых модулей **Enofrigo** предлагает широкий выбор секций от подогрева и сухого подогрева к охлаждению. Благодаря инновационному предложению **Drop-In** стало возможным, используя технологические разработки **Enofrigo**, создавать дизайн линии раздачи по собственному усмотрению.

Doge Isola

Gargano

Винные шкафы

Серия California

Классические шкафы серии **California** отличаются от всех других холодильных шкафов для хранения и экспозиции вина удивительно низким уровнем шума, что способствует созданию еще более комфортной атмосферы ресторанного зала. Каждая из моделей этого ряда была создана для демонстрации и продажи красных, белых, розовых и шампанских вин. В тоже время шкафы линии **California** предоставляют возможность подавать вино любого сорта при правильной температуре. Материал шкафов — массив дерева.

Модель	Габариты, мм	Кол-во бутылок	Температурный режим
Шкаф винный Super California	117x46x207	120+36	+4, +6, +8, +12, +14,+16, +18, +20
Шкаф винный California B&R	1170x460x2040	72+72	+3, +9 (B), +14, +20
Шкаф винный California Silent	1170x460x2030	120	+4, +12
Шкаф винный California Slim VT	590x460x2040	72	+5

California Super

California Silent

Серия Easy Wine

Винные шкафы **Easy Wine** отличаются оригинальным дизайном, компактностью и низким уровнем шума. Они предназначены для хранения и продажи белого и розового вина, брюта. Материал шкафов — дерево цвета темного ореха. Основа двери выполнены из массива дерева и двойного стекла для лучшей шумоизоляции. Панель управления электронная с термометром для правильной настройки и считывания температуры в камере.

Технические характеристики:

- Температурный режим: +4/+12 °C.
- Вместимость: 120 бутылок.
- Габариты: 180x61x51 см.

Easy Wine

Wine Library +

Серия Wine Library +

Серия **Wine Library** разработана с целью привлечения внимания к содержимому винного шкафа. Яркая светодиодная подсветка и зеркальные внутренние поверхности служат изящным обрамлением винной коллекции. Вино, помещенное в такой шкаф, будет привлекать к себе восторженные взгляды, став островком света любого зала. Объединение нескольких модулей дает возможность разделить помещение ресторана, обеспечивая визуальную непрерывность пространства благодаря сквозным стеклянным дверцам шкафа.

При размещении **Wine Library** вдоль стены рекомендуется воспользоваться вариантом со стеклянной дверцей и зеркальной задней стенкой. Выкладка бутылок может меняться: предусмотрена возможность установки стальных трубок для горизонтального размещения, стальных полочек с отверстиями для вертикального хранения, а также изящных подставок из плексигласа для выкладки по горизонтали. Разнообразие форм и размеров дает возможность клиенту подобрать оптимальный для себя вариант. Модули на одну, две, три двери. Высота шкафа — 2600 мм и 2200 мм.

Оборудование **Tecfrigo** помогает правильно хранить блюда с момента их приготовления и представлять их клиентам красиво сервированными.

Ассортимент включает все типы оборудования: холодильное, нейтральное и тепловое (шведские столы, мармиты и подогреваемые сухие прилавки)

Шведские столы (салат-бары), сервировочные витрины, линии раздачи и буфеты — элегантное и популярное оборудование, наилучшим образом подходящее для кафе и ресторанов.

Girotondo

Новая охлаждаемая витрина **Girotondo** — это воплощение современного дизайна и креативности. Витрины вращаются электронным способом, за счет чего клиенты в течение нескольких минут могут увидеть весь ассортимент, представленный в них. В комплекте есть 20 ванн, помимо этого, верх из нержавеющей стали может использоваться в качестве места выкладки готовых блюд. Витрина **Girotondo** полностью автоматическая, управляется панелью с сенсорным экраном. Четыре саморегулируемых двигателя регистрируют вес загружаемого продукта и оптимизируют вращение таким образом, чтобы избежать повреждения внутренних частей. Это также предотвращает повреждения оборудования в случае преднамеренной механической остановки витрины. Вентиляция абсолютно равномерная за счет осевой симметрии. Крышка витрины автоматически поднимается. Цвет рамы также можно выбрать, чтобы витрина максимально соответствовала дизайну заведения.

Системы шведских столов

Серия Legno

Новая серия шведских столов **Legno** с уникальным классическим дизайном и мягкими линиями, выполнена из массива дерева, доступна в нескольких цветах. Ванны из нержавеющей стали, представлены многочисленные опции для удобства клиента. Крышка выполнена из прозрачного материала, бесшумный двигатель для подъема/опускания крышки. В комплекте флюоросцентные лампы с низким потреблением энергии. Панель управления имеет дисплей и встроенный микропроцессор; есть цифровое отображение температуры. В комплекте 4 вращающихся колеса с функцией блокировки.

Шведские столы **Tecfrigo** модельных рядов **Isola**, **Gourmet**, **Brina** и **Neutral** позволяют создать островную систему шведских столов, модельного ряда **Murale** — пристенную линию самообслуживания.

Прилавки для мороженого

Carellino Gelato

Новый прилавок для мороженого **Carellino Gelato** — это продолжение классических серий **Tefrigo**, он сделан из массива дерева, имеет легкий доступ с обеих сторон, защитный экран для предотвращения скопления конденсата.

Carrellino EIS

Carrellino EIS — сервировочная тележка, которая дает возможность угощать посетителей заведения мороженным прямо в ресторанном зале. Встроеный холодильник обеспечивает температуру в диапазоне −12/−14 °C, гастроемкости 4 шт по 5 или 7 л для различных сортов мороженого.

Винные шкафы

Sommelier

Новая серия винных шкафов **Sommelier** с компрессором встраивается в в различные проекты, она также идеально подойдет для домашнего использования. За счет стильного дизайна и оформления черным цветом винный шкаф **Sommelier** впишется в любой интерьер. У **Sommelier** элегантная ручка, цифровой дисплей температуры, электронное управление температурой, голубое LED-освещение, дверь из затемненного стекла, деревянные двери в комплекте.

Bodega

Винный шкаф **Bodega 400** (1–4TV), объем охлаждаемой камеры 340 л на 96 шт 0,75 л бутылок, 4 полки: температурный режим от +5/+18 °C, потребл. мощность — 0,6 кВт, внешние размеры: 661x574x1987 мм.

Grotta

Винные шкафы **Grotta 600** с общим охлажд. объемом 600 л, два компартмента, в каждом возможно создать индивидуальные режимы t °C.

Шкафы (5 TV) — 4 режима температуры +5/+7/+10/+16 °C в одном объеме (статический) и +16/+18 °C в другом (вентилируемый). В шкафах (2 TV) оба объема вентилируемые: t °C в диапазоне от +5 до +16, или +16/+18 °C.

Кондитерские шкафы

Кондитерские шкафы **Tecfrigo** — идеальное оборудование для демонстрации тортов, пирожных и других кондитерских изделий в магазинах и ресторанах. Температурный режим моделей: от +4 до 16 °C. В ассортименте представлены модели с 3-сторонним и 4-сторонним остеклением. Модели R оснащены стеклянными круглыми вращающимися полками.

Khalifa

Новый кондитерский шкаф **Khalifa** — это современный стильный дизайн, минималистические формы и цвета, он аккуратно впишется в любой интерьер. Доступные цвета: жемчужно серый и комбинация двух тонов черного; витрины **Khalifa** имеют регулируемые подвешиваемые полки и четыре лампы LED.

Snelle

Вертикальные холодильные шкафы с остеклением **Snelle 350R** — шкафы с алюминиевым корпусом, LED-подсветкой, с регулируемой температурой +4/+10 °C. Предназначены в первую очередь для кондитерских изделий. Внутри предусмотрено 6 круглых полок, выполненных из стекла.

Витрины для рыбы

Tecfrigo предлагает на рынке довольно широкий спектр витрин Oasi 4M/8M Fish, Gourmet 4M/6M, Bahia 4/6, Carrettino Fish, Fishing 4/6 для представления свежей рыбы, морепродуктов на льду. Температурный режим −1/0 °C.

Буфеты

Разнообразие буфетов **Monterrey**, **Buffet**, **Bellavista**, **Flash**, **Montana** определяется особенностями дизайна и размерами. Однако, великолепный обзор, удобные герметично закрывающиеся прозрачные раздвижные дверцы, стабильный температурный режим в диапазоне +4/+10 °C, наличие охлаждаемых запасников и нейтральных полочек, позволяет наилучшим образом продемонстрировать самый широкий диапазон предлагаемых явств.

Шкафы для созревания мяса

Tecfrigo представляет новинку в своем ассортименте — шкафы для сухого созревания мяса. Пока линейка включает в себя два шкафа Meat 550 DA и Meat 1150 DA с вместительностью на 550л и 1150л соответственно.

Шкафы соответствуют всем стандартам для ферментации мяса по технологии Dry Aged: поддерживают стабильную температуру на уровне +1/+2 °C и дают возможность выбора оптимальной влажности воздуха в камере в диапазоне от 50% до 80%.

На протяжении 50 лет итальянская компания **Silanos** специализируется на выпуске высококачественных промышленных посудомоечных машин для мирового рынка общественного питания. За последние 10 лет фабрика, занимающая 15000 м², произвела более 190000 посудомоечных машин, которые экспортируются в более чем 30 стран мира. Универсальная линейка продукции для профессионального ресторанного бизнеса, включает машины для мойки стаканов, посудомоечные машины с фронтальной загрузкой, котломоечные и туннельные машины.

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой

E50

N700 DIGIT

N700 EVO2 HY-NRG

NE700

Модель	Габариты, мм	Размер кассеты, мм	Производительность, кассет/час	Высота загрузочного отверстия	Длительность цикла, с	Мощность, кВт
Стаканомоечная машина						
S021 Digit	420x470x585	350x350	32/20/8	210 мм	120/180/480	2,77
Посудомоечные машины						
E50	585x635x840	500x500	30/20	320 мм	120/180	4,9
NE700	565x610x825	500x500	32/20	320 мм	120/180	4,9
N700 Digit	585x610x825	500x500	60/32/20/8	320 мм	60/120/180/480	4,9
N700 EVO2 HY-NRG	605x605x840	500x500	60/32/20/8	350 мм	60/120/180/480	5,5
Посудомоечные машины для мытья гастроемкостей, пекарских листов, подносов и тарелок для пиццы						
N800 EVO2 HY-NRG	670x720x1155	570x620	60/32/20/8/20	570x620мм	60/120/180/480/180	6,75

NE 1300

Посудомоечные машины с купольной загрузкой

Модель	Габариты, мм	Размер кассеты, мм	Производительность, кассет/час	Высота загрузочного отверстия	Длительность цикла, с	Мощность, кВт
E1000	640x730x1420	500x500	30/20	365 мм	120/180	6,75
NE1300	655x770x1505	500x500	48/30/20	405 мм	75/120/180	7,1

SILANOS
LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALI

Котломоечные машины

LP57E

Котломоечные машины преданазначены для мойки котлов, гастроемкостей, подносов и кухонного инвентаря.

Вся новая линейка котломоечных машин снабжена инновационной панелью управления EVO2, которая помимо повышенной надежности по отношению к традиционным изделиям, предлагает целый набор передовых эксплуатационных характеристик и программ управления посудомоечной техникой.

Панель управления снабжена ЖК экраном, на который выводится как описание и температура текущего процесса, так и доступные опции меню, настройки управления и возможные неполадки. Термостатический контроль обеспечивает режим мойки при температуре 65 °C и режим ополаскивания при 85 °C. По окончании работы доступен автоматический цикл мойки машины.

Модель	Габариты, мм	Размер кассеты, мм	Высота загрузочного отверстия	Длительность цикла, сек	Мощность, кВт
LP57 EVO2 HY-NRG	685x720x1670 (1840H)	570x620	620 мм	75/120/180	7,42
LP67 EVO2 HY-NRG	855x820x2030 (2230H)	665x665	820 мм	180/360/540	12,2
LP109 EVO2 HY-NRG	1335x785x2030 (2230H)	615x1150	820 мм	180/360/540	16
LPP109 EVO2 HY-NRG	1335x865x2030 (2480H)	590x1140	720 мм	180/360/540	16

Туннельные посудомоечные машины

- Бак, основание и панели машины изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Каждая зона состоит из независимого модуля, поэтому машина может быть сконструирована индивидуально под каждого клиента.
- Двойная изоляция стенок уменьшает уровень тепловыделения и шума, следовательно сокращает потребление электроэнергии.
- Двери машины серии T-TS открываются на 180 °C, обеспечивая доступ к внутренней части машины и упрощая техническое обслуживание.
- Электро-механическая панель управления отображает температуру мойки на дисплее.
- Машины могут быть укомплектованы зоной сушки, системой рекуперации, а также тепловой помпой.
- Предусмотрены угловые модули зон предмойки и сушки, что позводяет адаптировать машину для размещения в небольших помещениях.
- Посудомоечные машины серии TS снабжены функцией автостарт и системой экономии воды.

Модель	Габариты, мм	Производительность	Мощность, кВт	Зоны
Туннельные машины кассетного типа				
T1500	1200x800x1700	83 кассет/час	11,22	Зона мойки/ Ополаскивание
T1650	1600x800x1700	92 кассет/час	23,47	Зона мойки/ Ополаскивание
T3000	2200x800x1700	112–169 кассет/час	29,5	Зона предварительной мойки/ Зона мойки/ Ополаскивание
TS2400	2040x800x1700	90–135 кассет/час	28,87	Зона мойки/ Двойное ополаскивание
Туннельные машины пальчикового типа				
NS2500	4600x930x1760	2020–3030 тарелок/час	44	Зона мойки/ Двойное ополаскивание
NS3500	5200x930x1760	2360–3540 тарелок/час	45	Зона предварительной мойки/ Зона мойки/ Двойное ополаскивание

Компания **Meiko** (Германия) — мировой лидер по производству профессиональных посудомоечных машин, специализируется также на выпуске автоматических систем мойки различных кухонных принадлежностей и инвентаря, позиционируя свою продукцию в специализированных областях кейтеринга (госпитали, аэропорты, оборудование морских судов, крупные молочные и кондитерские производства).

Основная философия компании — производство продукции высочайшего качества и стандартов по конкурентноспособным ценам. Профессиональная посудомоечная техника **Meiko** отвечает требованиям клиентов любого сегмента рынка и предназначена для предприятий общественного питания любого размера и формата.

Посудомоечные машины периодического действия

Для предприятий малого размера с небольшим количеством питающихся будут достаточны машины периодического действия фронтальной и купольной загрузки, которые удачно дополнят различные по размеру и конфигурации загрузочные столы с предварительной очисткой и разгрузочные столы из нержавеющей стали любого размера. Многочисленные решения по расположению и выбору техники существенно облегчат и сделают работу в моечном цехе спокойной и приятной, значительно увеличив производительность мойки.

US

DV80.2

DV200.2

FV 250.2

Модель	Производительность	Стандартная комплектация	Габариты, мм	Электроподключение, В/кВт
Стаканомоечные машины (фронтальные)				
M-ICLEAN US	40/30/20 кассет/час	3 цикла, кассета 400x400	460x600x735	380/6,8 или 220/2,8
M-ICLEAN UM	40/30/20 кассет/час	3 цикла, кассета 500x500	600x600x735	380/6,8 или 220/2,8
Посудомоечные машины (фронтальные)				
M-ICLEAN UM+	40/30/20 кассет/час	3 цикла, кассета 500x500	600x600x855	380/6,8 или 220/2,8
M-ICLEAN UL	40/30/15 кассет/час	3 цикла, кассета 500x600 (500)	600x680x855	380/6,8 или 220/2,8
Посудомоечные машины (купольные)				
DV80.2	60/40/17 кассет/час До 1080 тарелок или 2160 стаканов/час	3 цикла (60/90/210), в комплекте 3 кассеты	635x750x1470	380/9,7 или 11,2
DV120.2	60/40/17 кассет/час, подходит для мытья подносов и утвари	3 цикла (60/90/210), в комплекте 3 кассеты	635x750x1470	380/10,4 или 11,9
DV200.2	120/80/34 кассет/час До 2160 тарелок или 4320 стаканов/час	3 цикла (60/90/210), в комплекте 5 кассет	1180x750x1470	380/15,4 или 21,4
Машины для мытья кухонной утвари				
FV130.2	30 /15/10 кассет/час	3 цикла (120/240/360), в комплекте 1 кассета, высота загруз. отверстия — 740 мм	1030x895x1785	380/15 или 9
FV250.2	30/15/7 кассет/час	3 цикла (120/240/480), в комплекте 1 кассета, высота загруз.отверстия — 890 мм	1490x895x1935	380/16,8 или 22,8
FV270.2	30/15/7 кассет/час	3 цикла (120/240/480), в комплекте 1 кассета, высота загруз.отверстия — 650 мм	1600x995x1760	380/16,8 или 22,8
Машины для мытья овощей				
GK60	60 кг зелени/ 230 кг клубней	4 цикла (120/240/360/480), 1 кассета Ø 470	620x675x890	230/1,2

Посудомоечные машины непрерывного действия M-iQ

Для предприятий общественного питания с большим количеством посетителей моечную зону необходимо комплектовать многотанковыми посудомоечными машинами непрерывного действия. Установка таких машин кассетного или ленточного типа существенно облегчит работу предприятия и уменьшит количество сотрудников для мойки и сортировки посуды.

Постоянная загрузка посуды происходит либо в кассеты, которые помещаются на транспортер, либо непосредственно на ленту машины. Непрерывное движение транспортера внутри машины по моечным зонам обеспечивает высокую производительность.

Посудомоечные машины многотанкового типа подбираются индивидуально для каждого клиента согласно проекту, с учетом размеров моющего помещения и необходимой производительности.

Кассетные посудомоечные машины M-iQ

Машины кассетного типа (серия K) специально разработаны для загрузки неоднородного типа посуды, которые можно поместить в кассеты. Дополнив машины серии K сортировочными станциями с возможностью предварительной очистки душем и роликовыми разгрузочными столами, производительность мытья посуды существенно возрастает даже в маленьком моечном помещении.

* Ширина конвейера: 570 мм Высота туннеля: 465 мм Размер кассет: 500x500 мм

Модель	Производительность, тарелок/час	Общее энергопотребление, кВт	Общая длина машины, мм
K-S54 P6	95	32,9	2,050
K-S54 P8	105	32,9	2,250
K-M54 V6 P6	130	33,8	2,650
K-M54 V8 P6	141	35,2	2,850
K-M54 V8 P8	155	35,2	3,050
K-M54 V8 N02 P8	165	35,2	3,250
K-M54 V8 N22 P8	175	35,2	3,450
K-M54 V8 N33 P8	190	35,2	3,650
K-M54 V8 N44 P8	200	35,2	3,850
K-L54 V8 N02 P8	215	40,9	4,250
K-L54 V8 N22 P8	225	40,9	4,450

Ленточные посудомоечные машины M-iQ

Машины ленточного типа (серия B) могут быть подобраны в соответствии с индивидуальными особенностями каждого проекта моечной зоны, при этом предполагается непрерывное поступление загрязненной посуды непосредственно на ленту машины. Машины такого типа устанавливаются на предприятиях общественного питания с большим количеством посетителей, таких как столовые персонала крупных производств, университетов, госпиталей. Возможность модификации ленты машины в каждом отдельном проекте моечной позволяет загружать в одну машину разнообразные виды посуды (тарелки разного размера, стаканы, чашки, столовые приборы, подносы). Как правило, в помещении столовой персонала загрязненная посуда помещается на подносах на конвейер, по которому она поступает в помещение моечной, где сортируется и загружается на ленту машины. Конвейер в моечной зоне может быть дополнен желобом с водой, куда сбрасываются пищевые отходы, смываются в нем водой и поступают в следующую машину для их измельчения.

Высота туннеля: 465 мм

Модель	Ширина конвейера	Производительность, тарелок/час	Общее энергопотребление, кВт	Общая длина машины, мм
B-S54 P6	570	1,730	33,02	4,700
B-S74 P6	750	2,600	38,75	4,700
B-S54 P8	570	1,950	33,02	4,900
B-S74 P8	750	2,930	38,75	4,900
B-M54 V6 P6	570	2,400	33,87	5,300
B-M74 V6 P6	750	3,600	39,6	5,300
B-M54 V8 N02 P8	570	3,060	35,3	5,900
B-M74 V8 N02 P8	750	4,600	41,05	5,900
B-M54 V8 N33 P8	570	3,510	35,32	6,700
B-M74 V8 N33 P8	750	5,260	41,85	6,700
B-L54 V8 N02 P8	570	3,950	41,02	7,400
B-L74 V8 N02 P8	750	5,930	46,58	7,400
B-L54 V8 N24 P8	570	4,400	41,15	7,800
B-L74 V8 N24 P8	750	6,600	46,58	7,800
B-L54 V8 N66 P8	570	5,060	44,65	8,900
B-L74 V8 N66 P8	750	7,600	50,08	8,900

Comenda — динамичный итальянский производитель, который остается одним из наиболее значимых мировых поставщиков посудомоечной техники более 50 лет.

Основная философия компании — высокое качество продукции, эргономичность, надежность, инновации и современные решения по доступной цене. Производитель предлагает широкий спектр продукции, который составляет более 200 готовых решений доступных для потребителей любого уровня — от небольших стаканомоечных машин для баров и кафе до автоматизированных линий мойки с непрерывным системам потока посуды для ресторанов, больниц и столовых. Машины могут быть адаптированы для самолетов и поездов, а также выполнены в морском исполнении.

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой, купольные машины, кассетные конвейерные, машины ленточного типа с непрерывной загрузкой, широкий выбор посудомоечных аксессуаров, завершающий комплектацию моечного помещения, загрузочные и разгрузочные столы, решения для сортировки посуды — все это подтверждает, что итальянский производитель **Comenda** идеальный партнер для каждого профессионального предприятия системы кейтеринга.

PF45

PC07

GE 605 E RDC

Посудомоечные машины периодического действия

Загрузка и выгрузка посуды в машинах такого типа происходит в кассетах вручную с открытием и закрытием двери или купола машины.

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание (11)
PB24	Стаканомоечная	460x521x618	2,66	40 кассет/час	G
PB34	Стаканомоечная	460x521x680	2,66	40 кассет/час	G
HB34	Стаканомоечная	480x530x715	5,26	40 кассет/час	G
PF45	Посудомоечная	600x626x825	5,45	40 кассет/час	GDC
HF45 R	Посудомоечная	600x600x820	5,70	40 кассет/час	DCT
GF70	Для подносов и контейнеров 500x600	600x695x830	6,75	30—20 кассет/час	GDC
GFS90		620x742x1495	7,5	40—30 кассет/час	GDC

Посудомоечные машины купольного типа

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание (11)
PC07	Посудомоечная	624x740x1460	7,7	40/30/20/8 кассет/час	GDCT
PC09	Посудомоечная	624x740x1460	10,1	48/30/20/8 кассет/час	GDCT
PC12	Посудомоечная	624x740x1460	10,5	65/42/30/8 кассет/час	GDCT

Котломоечные машины

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание (11)
GE605E RCD	Котломоечная	830x900x1930	9	30/15/10/6 кассет/час	PUG
GE805E RCD	Котломоечная	990x900x1930	9	30/15/10/6 кассет/час	PUG
GE1005E RCD	Котломоечная	1500x900x1930	15	30/15/10/6 кассет/час	PUG

Возможность мытья:

- G — стаканы.
- D — тарелки.
- C — столовые приборы.
- T — подносы.
- P — кастрюли.
- U — кухонная утварь.
- GN — гастроемкость.
- B — кассеты.

COMENDA

Посудомоечные машины непрерывного действия

Посудомоечные машины непрерывного действия используются для мойки большого количества загрязненной посуды.

Существуют два варианты загрузки посуды: в кассеты с предварительной стадией ее очистки и выгрузкой на столы, или загрузкой непосредственно на ленту машины, в случае ее относительной однородности по видам и размерам. Мощные и надежные машины такого типа монтируются в отелях, санаториях, столовых производственных предприятий, кондитерских и мясных производствах. Причем возможность угловых решений по расстановке загрузочных и разгрузочных поворотных столов позволяют установить конвейерные машины в моечных даже небольшого размера.

Посудомоечные машины кассетного типа

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание
AC2/ AC2A	Кассетного типа	1150x795x1460	19,04	70/95 кассет/час	GDCT
AC2P/ AC2AP	Кассетного типа	1650x795x1460	23,74	95/148 кассет/час	GDCT
AC2E/ AC2AE	Кассетного типа	1750x795x1670	22,02	105/140 кассет/час	GDCT
AC2EP5/AC2AEP5	Кассетного типа	2250x795x1670	25,72	135/195 кассет/час	GDCT
AC2EP6/AC2AEP6	Кассетного типа	2350x795x1670	25,88	137/205 кассет/час	GDCT
AC2EP9/AC2AEP9	Кассетного типа	2650x795x1670	36,26	160/220 кассет/час	GDCT
AC3–20	Кассетного типа	2250x800x1680	23,92	135/182 кассет/час	GDCT
AC3–30	Кассетного типа	3150x800x1680	28,1	190/257 кассет/час	GDCT
AC3–40	Кассетного типа	4050x800x1680	34,6	240/324 кассет/час	GDCT

Посудомоечные машины ленточного типа

Модель	Тип машины	Длина, мм	Мощность, кВт			Производительность, тарелок/час	Примечание
			Подключение к холодной воде	Модель со встроенным рекуператором	Подключение к теплой воде		
NE1	Ленточного типа	4200	56,3	44,4	41,3	1550/2093	DCTGN
NE1-P6	Ленточного типа	4800	65,8	50,9	46,8	2150/2903	DCTGN
NE21-P6	Ленточного типа	5400	60,2	52,3	49,2	2475/2750/3850	DCTGN
NE21-P9	Ленточного типа	5700	63,9	54,5	51,4	2745/3050/4270	DCTGN
NE21-P12	Ленточного типа	6000	66,4	55,5	52,4	3015/3350/4690	DCTGN
NE22-P9	Ленточного типа	6600	79,1	67,2	62,6	3555/3950/5530	DCTGN
NE22-P12	Ленточного типа	6900	81,1	68,2	64,1	3825/4250/5950	DCTGN
NE32-P9	Ленточного типа	7400	67,4	60,7	57,6	3825/4250/5738	DCTGN
NE33-P12	Ленточного типа	8600	83,4	74,9	71,8	4905/5450/7358	DCTGN

Посудомоечные машины для контейнеров

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание
ACC2C	Ленточного типа	1950x800x1460	23,8	100/150 контейнеров/час	PC
ACC3C	Ленточного типа	2550x800x1460	25,93	180/270 контейнеров/час	PC
ACC2B	Ленточного типа	2350x800x1460	21,42	100/150 контейнеров/час	CC
ACC3B	Ленточного типа	3250x800x1460	26,66	180/270 контейнеров/час	CC

* Габаритные размеры машины указаны без учета модуля сушки и дополнительных опций.

Возможность мытья:
- G — стаканы.
- D — тарелки.
- C — столовые приборы.
- T — подносы.
- P — кастрюли.
- U — кухонная утварь.
- GN — гастроемкости.
- B — кассеты.
- CC — контейнеры.
- PC — перфорированные контейнеры.

Дополнительные опции:
- Все модели машин могут быть укомплектованы зоной сушки, рекуператором, тепловой помпой.
- Возможно подключение машины к холодной воде или пару.
- Машину можно укомплектовать дозаторами для моющего, ополаскивающего и дезинфицирующего средства.
- Доступна опция «Автотаймер».
- Машины кассетного типа AC2, AC3 возможны в угловом исполнении.
- Машины ленточного типа NE1, NE2 могут быть дополнены конвейером.

Известная во всем мире компания **Winterhalter**, производящая профессиональное посудомоечное оборудование, была основана в 1947 г. в городе Фридрихшафен, Германия. **Winterhalter** — это комплексный подход к организации моющего пространства, начиная с подбора посудомоечных машин и столов до водоподготовки и аксессуаров, — всего того, что необходимо для организации оперативной работы в зоне мойки.

Универсальные посудомоечные машины серии UC

Посудомоечные машины **Wintherhalter** прекрасно справляются с посудой разных форм и размеров — от хрупких суповых мисочек до больших грубых тарелок для пиццы.

Машины серии UC могут быть четырех размеров — S, M, L и XL. Клиенту предоставляется возможность выбрать модель в зависимости от требуемой производительности и имеющегося свободного места в моющей зоне.

Производитель подходит индивидуально к процессу мытья каждого типа посуды, поэтому подстольные машины серии UC делятся на машины для мытья тарелок и бокалов, посудомоечные машины, машины для кафе-бистро и машины для мытья столовых приборов. Выбор одной из трех стандартных программ осуществляется интуитивно с помощью изображений соответствующего вида посуды на сенсорном экране фронтальной панели.

Машины серии UC для мытья посуды

Технические характеристики		Стандарт	Energy*****
Расчетная мощность программы мойки 1/2/3*	(корз./ч)	40/28/24	40/28/24
Быстрая программа	(корз./ч)	65	65
Расход воды для ополаскивания на один цикл мытья**	(л)	2,4	2,4
Температура ополаскивания	(°C)	85	65
Температура бака	(°C)	62	62

Купольные машины серии PT

В зависимости от выбора клиента, машины серии PT могут быть настроены в 4-х различных вариантах: посудомоечная, стаканомоечная, вариант бистро и машина для мойки столовых приборов. При выборе соответствующей программы VarioPower автоматически адаптирует давление моющей струи к типу и степени загрязненности посуды.

Датчик мутности раствора постоянно контролирует чистоту раствора, а при необходимости пошагово увеличивает расход воды на ополаскивание, гарантируя гигиеническую безопасность.

Сенсорный дисплей в стандарте с удобными пиктограммами, обеспечивает независимое от языка управление. Для удобства работы оператора машина имеет управляемую программу самоочистки, обнаруживает и сообщает об ошибках, запуск и выключение по таймеру, подпрограмму декальцинации, датчик протечек, индикатор нехватки моющего средства и ополаскивателя.

В стандартную комплектацию входит также малый теплообменник — EnergyLight, который позволяет непрерывно осуществлять предварительный нагрев поступающей холодной воды, тем самым ускоряя достижение необходимой температуры ополаскивания, что в свою очередь экономит электроэнергию.

	Производительность				Размеры, мм	Размер корзин	Объем бака, л
	посуда (кор/ч)	стекло (кор/ч)	bistro (кор/ч)	приборы (кор/ч)			
PT-M	72/44/32/22	77/22/32/48	72/28/32/40	21/11	635x750x1515	500x500	35
PT-L	72/44/32/22	77/22/32/48	72/28/32/40	21/11	735x750x1515	500x600	35
PT-XL	72/44/32/22	77/22/32/48	72/28/32/40	21/11	735x750x1635	500x600	35
PT-500	60/30/15	60/30/15	60/30/15	60/30/15	635x750x1485	500x500	35

Котломоечные машины серии UF и модель GS630

Мощные котломоечные машины серии UF и модель GS630 разработаны специально для кухонных принадлежностей больших размеров, например, кастрюль, противней, сотейников, а также для мелкого инвентаря. В зависимости от имеющегося пространства и посуды у клиента есть выбор между самой маленькой котломоечной машиной GS630 и новыми котломоечными машинами UF-M, UF-L или UF-XL, оснащенными множеством инновационных функций.

В зависимости от области применения при покупке UF-M, UF-L или UF-XL можно выбрать между тремя версиями программного обеспечения: «пекарь», «мясник» или «универсальная». Все модели котломоечных машин могут быть укомплектованы опцией Energy.

GS630

UF-L

UF-XL

Модель	Производительность	Размеры, мм	Размер корзин, мм	Объем бака, л	Потребление воды за 1 цикл мойки
GS 630	12/29/38	870x600x820	650x508	25	4,4
UF-M	40/24/12	775x870x1720	612x672	69	4,7
UF-M Enegry	40/24/12	775x870x1910	612x672	69	4,7
UF-L	40/24/12	775x870x1880	612x672	69	4,7
UF-L Enegry	40/24/12	775x870x2070	612x672	69	4,7
UF-XL	40/24/12	1468x870x1880	1305x672	138	7
UF-XL Enegry	40/24/12	1468x870x2070	1305x672	138	7

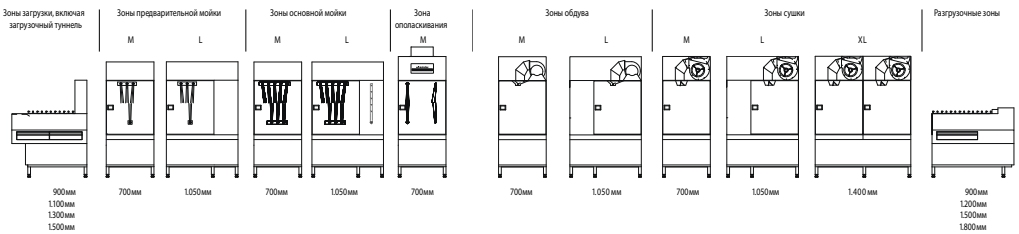
Туннельные машины серии MT

Благодаря использованию модулей и опций оснащения, процесс мойки посуды на новых танковых посудомоечных машинах конвейерного типа (MT) может быть адаптирован к индивидуальным особенностям каждого клиента. Тщательно продуманная модульная система дает нам максимальную свободу конструктивных решений и позволяет оптимальным образом выполнять требования, касающиеся гигиены и экономичности. Сенсорный дисплей Touch-Screen отображает на экране информацию с помощью интуитивно понятных пиктограмм и анимации. Символы и подвижные картинки помогают переходить по меню шаг за шагом, исключая неправильное управление оператором. На дисплее отображаются самые важные функции управления, такие как индикация температуры в танках, скорость движения конвейера, программа самоочистки, менеджер ошибок, программа для мытья посуды и стаканов. Все функции могут быть реализованы как в ленточно-конвейерной (MTF), так и в корзинно-транспортировочной (MTR) посудомоечной машине, поскольку они различаются только системой транспортировки.

Ленточная конвейерная машина серии MTF

- **Преимущественная сфера применения:** студенческие столовые, больницы, заводские столовые, дома для престарелых и инвалидов.
- **Необходимость мойки посуды:** постоянная.
- **Время мойки:** четко определено.
- **Посуда:** однородная.
- **Способ транспортировки:** тарелки, подносы, контейнеры — свободно на конвейерной ленте; стаканы и столовые приборы, маленькие предметы — в корзинах.

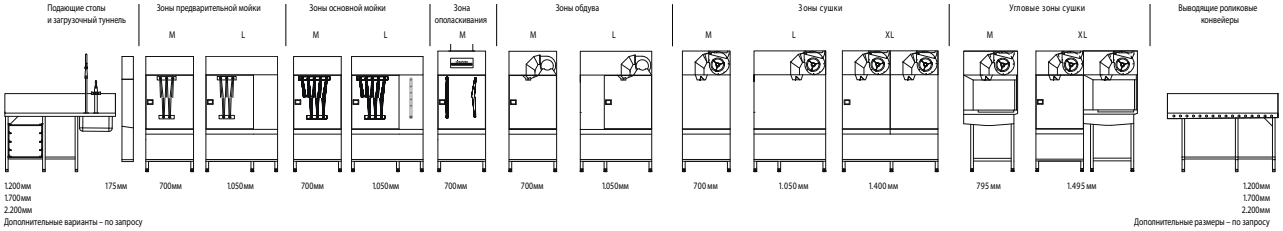
MTF: Технические данные при выборе машины с пальчиковым конвейером.



Кассетная конвейерная машина серии MTR

- **Преимущественная сфера применения:** отели среднего размера, рестораны, придорожные рестораны и отели, столовые для персонала, дома для престарелых и инвалидов.
- **Необходимость мойки посуды:** нерегулярная.
- **Время мойки:** варьирующееся.
- **Посуда:** неоднородная.
- **Способ транспортировки:** все предметы посуды укладываются в корзины.

MTR: Технические данные при выборе машины с конвейером для коробов.



Rubinetterie Del Friuli (Италия) с 1952 года занимает лидирующие позиции на рынке по производству профессионального оборудования для предприятий общественного питания — душирующие устройства, сливные краны, смесители, предохранительные клапаны и др. За этим успехом скрывается отличная техническая база, know-how и команда творческих людей.

Все оборудование Rubinetterie Del Friuli проходит тщательные испытания на качество и пригодно для интенсивного ежедневного использования.

Устройство душирующее

Устройство душирующее 922000

Устройство душирующее 00981125. Поставляется со смесителем (00323003)

Устройство душирующее 991110. Поставляется со смесителем (102013)

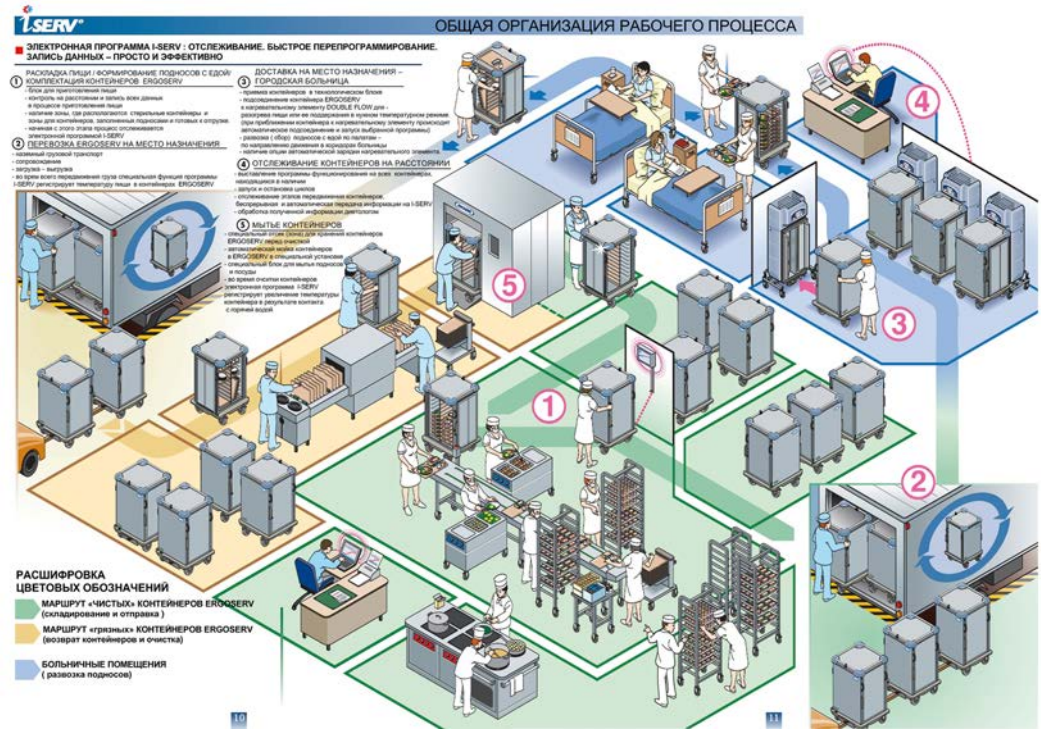
Устройство душирующее 941000

Socamel Technologies является одним из лидеров в области производства оборудования для раздачи пищи, продукция компании используется при организации питания в образовательных учреждениях (школах, университетах, пансионах и др.), на комбинатах общественного питания, на предприятиях фаст-фуд, в условиях морских или воздушных пассажирских перевозок или круизов, а также при организации системы питания медицинских учреждений и пенитенциарной системы. Компании принадлежит 45% доли внутреннего рынка оборудования для кейтеринга во Франции. Более трети изготавливаемой продукции экспортируется за рубеж. Также **Socamel** обладает эксклюзивной развитой международной партнерской сетью в 40 странах по всему миру.

Оборудование для кейтеринга **Socamel** оснащено уникальной технологией I-Serv, позволяющей отслеживать и диагностировать изменение температуры пищи в процессе транспортировки и раздачи. При помощи I-Serv можно отследить и спланировать весь процесс организации питания.

I-Serv оснащена трехцветным индикатором и звуковым сигналом для оповещения в режиме реального времени в случае обнаружения каких-либо неполадок или возникновения иных ситуаций, требующих вмешательства персонала, отвечающего за процесс доставки и распределения пищи. Все события, предупреждения и возникшие ошибки протоколируются, системные журналы и отчеты при необходимости могут быть представлены руководству или инспектирующим организациям.

Организация системы питания медицинских учреждений



Док-станция **Double Flow** может быть установлена в кладовой или на кухне, при подключении к ней тележки Ergoserv активируется процесс ретермализации, конвекции горячего и холодного воздуха с целью обеспечения равномерной температуры для подготавливаемых к транспортировке и раздаче блюд.

Серия тележек для раздачи пищи **Servizio** была специально разработана для использования в организации питания в различных медицинских учреждениях, начиная с больниц и заканчивая домами престарелых, например, для раздачи завтрака. В зависимости от модели тележки Вы можете распределить от 10 до 50 завтраков, включая горячие напитки.

BURLODGE
UK Italy France U.S.A. Canada

Burlodge — международная компания, которая поставляет специализированные системы доставки готовых блюд для учреждений здравоохранения, реабилитационных центров, школ и других предприятий. Производство — Суррей, Великобритания. Основное направление компании — тележки для транспортировки готовых блюд.

Серия RTS HL («Ready to Serve»)

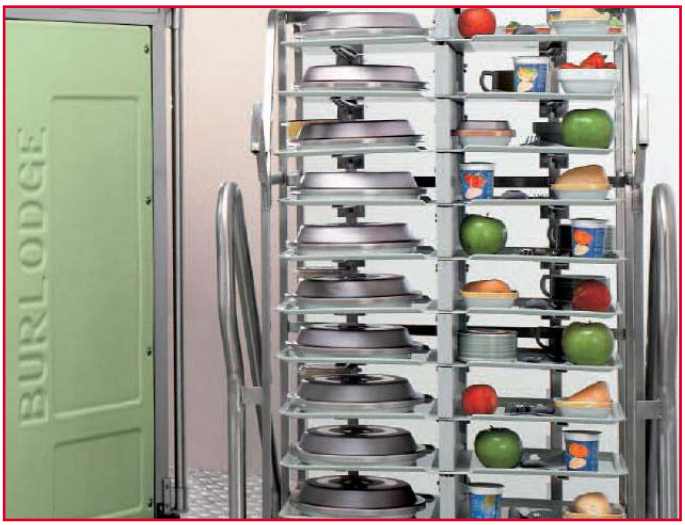
Тележки для доставки холодных и горячих блюд с подключеним к сети.

Доступные опции:
- Панель управления с функцией включения и выключения.
- Трехтемпературный режим с двойным программированием горячей и холодной стороны тележки.
- Дополнительная индикация температуры в горячих и холодных секциях тележки.
- Автоматический таймер (программируемое время старта).
- Звуковой сигнал об окончании цикла.
- Система вентиляции.

Серия Novaflex II

Тележки для доставки холодных и горячих блюд с подключеним к сети.Тележка изготовлена из комбинации 304 нержавеющей стали и алюминия, что делает ее прочнее и долговечнее, а также легче для перевозки.

Доступные опции:
- Возможность модификации — низкая тележка (20 или 24 подноса), высокая тележка (26 или 30 подносов).
- Возможность выбора открытых или закрытых стоек.
- Плоские складируемые подносы, доступны в 3х цветах и 2х размерах и могут удобно выгружаться через 4 двери.



BLANCO
GERMANY

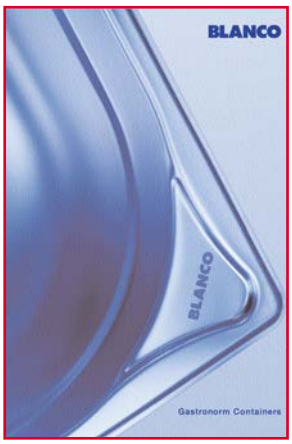
Гастроемкости Blanco

Гастроемкости используются на предприятиях общественного питания для приготовления, подогрева, хранения продуктов, а также в магазинах для демонстрации готовых блюд.

Представлены гастроемкости различных размеров из нержавеющей стали, поликарбоната, эмалированные, перфорированные. Такие гастроемкости достаточно универсальны и могут быть использованы для различных целей.

К гастроемкостям Вы можете подобрать соответствующие крышки в зависимости от нужд производства.

Модель	Глубина, мм	Размеры, мм	Вместимость, л
GN1/1–100	100	530x325x100	13,3
GN1/1–20	20	530x325x20	2,5
GN1/1–40	40	530x325x40	5,1
GN1/1–65	65	530x325x65	8,5
GN 1/2–20	20	325x265x20	1,2
GN 1/2–40	40	325x265x40	2,3
GN 1/2–65	65	325x265x65	3,8
GN 1/3–20	20	325x176x20	0,7
GN 1/3–40	40	325x176x40	1,4
GN 1/3–65	65	325x176x65	2,4
GN 1/3–100	100	325x176x100	3,8
GN 1/3–150	150	325x176x150	5,5
GN 1/4–65	65	265x162x65	1,7
GN 1/4–100	100	265x162x100	2,7
GN 1/4–150	150	265x162x150	4
GN 1/6–100	100	176x162x100	1,6
GN 1/6–200	200	176x162x200	3
GN 2/1–20	20	650x530x20	5
GN 2/1–40	40	650x530x40	11
GN 2/1–65	65	650x530x65	18,4



Крышки к гастроемкостям

Варианты исполнения	
GD	нержавеющая сталь
GN-B	нержавеющая сталь с U-образными ручками
GN-K	поликарбонат
GNE	противни гранитно-эмалированные
GN-P	нержавеющая сталь, перфорированные
GD-L	с вырезом для ложки
GDD	с уплотнением
GN-KEN	перфорированные
GR	решетки

BLANCO
GERMANY

Линии раздачи

Сегодня компания **Blanco** предлагает линии раздачи на любой вкус и достаток: от эконом-класса **Basic Line** (для школ, детских садов, заводских столовых и т.п.) до **Manhattan** и **Las Vegas**. Все линии раздачи **Blanco** отличаются элегантным дизайном — 1001 вариант декоративных панелей (пластик, дерево, натуральный камень), более 50 вариантов столешниц, фиксируемые колеса, ножки, 2 варианта направляющих для подносов, прилавок для встраиваемых настольных приборов, таких как сковорода WOK, глубокая сковорода, керамическая жарочная поверхность — все это позволяет с максимальным эффектом эксплуатировать системные линии раздачи **Blanco**.

BW

Банкетные тележки с нагревом

- Двусторонние с изоляцией.
- Корпус из нержавеющей стали, закрыт со всех сторон. Наружный и внутренний корпуса с термическим разделением.
- Шкафная секция гигиенического исполнения HS, загрузка решеток и гастроемкостей в глубокотянутые направляющие.
- Вынимающийся для чистки нагревательный элемент, влажная циркуляция горячего воздуха, сухой или влажный нагрев.
- Электрический регулятор температуры (от +30 до +90 °C) с цифровым индикатором фактического значения.
- Электрическое подключение: 220–240 В/50–60 Гц/2,2 кВт.
- Круговые бамперы защищают тележку от повреждения.

Модель	Наименование	Вместимость	Размеры	Вес	Ролики d.160 мм
BW11	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом	11 пар направляющих, 11 гастроемкостей 2/1–100	840x945x1920	146	4 поворотных ролика, 2 ролика с тормозом. Оцинкованная сталь
BW18	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом	18 пар направляющих, дистанция 75 мм, до 18 гастроемкостей 2/1–65	840x945x1920	146	4 поворотных ролика, 2 ролика с тормозом. Оцинкованная сталь.
BW22	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом,без промежуточной стенки	11 пар направляющих, дистанция 115 мм, до 11 решеток 1084x650 мм без промежуточной стенки или до 22 гастроемкостей 2/1–100 с высокой промежуточной стенкой	1390x945x1920	225	2 неповоротных и 2 поворотных ролика с тормозом. Оцинкованная сталь
BW36	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом,без промежуточной стенки	18 пар направляющих, дистанция 75 мм, до 17 решеток 1084x650 мм без промежуточной стенки или до 36 гастроемкостей 2/1–65 с высокой промежуточной стенкой	1390x945x1920	225	2 неповоротных и 2 поворотных ролика с тормозом. Оцинкованная сталь

BW с охлаждением

Банкетные тележки с конвекционным охлаждением

- Двустенные, с изоляцией, активное конвекционное охлаждение.
- Корпус из нержавеющей стали, закрыт со всех сторон, наружный и внутренний корпус с термическим разделением.
- Шкафная секция гигиенического исполнения HS, загрузка решеток и гастроемкостей В глубокотянутые направляющие.
- Холодильная машина, интегрированная в корпус.
- Электронный регулятор температуры (от +8–10 °C) с цифровым индикатором фактического значения.
- Электрическое подключение: 220–240В AC/50 Гц или 60Гц/0,5 кВт.
- Круговые бамперы защищают тележку от повреждения.
- Самозакрывающийся 2-точечный фиксатор для безопасной транспортировки (с безопасной фиксацией), запираемый.

Модель	Наименование	Вместимость	Размеры	Вес	Ролики d.160 мм
BW-UK 10	Банкетная тележка с конвекционным охлаждением	10 пар направляющих, дистанция: 115 мм, макс.10 гастроемкостей 2/1–100	840x945x1920	180	4 колеса, 2 из них с тормозом. Оцинкованная сталь
BW-UK 15	Банкетная тележка, с конвекционным охлаждением	15 пар направляющих, дистанция: 75 мм, макс.15 гастроемкостей 2/1–65	840x945x1920	180	4 колеса, 2 из них с тормозом. Оцинкованная сталь

BLANCO
GERMANY

VB 75

Контейнер для сыпучих продуктов

- Из нержавеющей легированной стали.
- Ролики пластиковые или из нержавеющией стали.
- Тележка для запасов со съемной шарнирной крышкой (наполовину откидывается), вместимость 75 л.

Универсальные диспенсеры Blanco Inmotion

- Из нержавеющей легированной стали.
- Ролики пластиковые или из нержавеющей стали, d. 125 мм, 4 поворотных, 2 с тормозом.
- Противоударные бамперы на всех углах.
- Надёжная и эргономичная ручка из нержавеющей стали со встроенной защитой от ударов.
- Защита от брызг и струй воды (IP X5).
- С нагревом или без нагрева.

Диспенсеры для тарелок Blanco

- Из нержавеющей высококачественной стали.
- Квадратные цилиндры для тарелок, полностью вынимаемые.
- Система быстрой и простой настройки пружин.
- Колёса из пластмассы или из нержавеющей стали.
- Колеса d. 125 мм (4 управляемых колеса, из них 2 с фиксатором).
- Со статическим подогревом или без подогрева.

TS-1 18–33

TS-2 18–33

TS-H1 18–33

TS-H2 18–33

Конвейерные системы

Термоконтейнеры

Гастроемкости Gastromix

В ассортименте представлены гастроемкости различных размеров из нержавеющей стали, поликарбоната (выдерживают воздействие температур от −40 °С до +99 °С) и полипропилена (выдерживают воздействие температур от −40 °С до +70 °С).

Ко всем гастроемкостям Вы можете подобрать соответствующие крышки.

Модель	Глубина, мм	Размеры, мм	Вместимость, л	Варианты исполнения			
				цельная нерж сталь	перфорация	поликарбонат	полипропилен
GN1/1–20	20	530x325x20	2,5	V			
GN1/1–40	40	530x325x40	5,1	V	V		
GN1/1–65	65	530x325x65	8,5	V	V	V	V
GN1/1–100	100	530x325x100	13,3	V	V	V	V
GN1/1–150	150	530x325x150	20	V	V	V	V
GN1/1–200	200	530x325x200	26	V		V	V
GN 1/2–20	20	325x265x20	1	V			
GN 1/2–40	40	325x265x40	2,3	V	V		
GN 1/2–65	65	325x265x65	3,8	V	V	V	V
GN 1/2–100	100	325x265x100	6	V		V	V
GN 1/2–150	150	325x265x150	9	V		V	V
GN 1/2–200	200	325x265x200	12	V		V	V
GN 1/3–20	20	325x176x20	0,7	V			
GN 1/3–40	40	325x176x40	1,4	V			
GN 1/3–65	65	325x176x65	2,4	V		V	V
GN 1/3–100	100	325x176x100	3,8	V		V	V
GN 1/3–150	150	325x176x150	5,5	V		V	V
GN 1/3–200	200	325x176x200	8	V		V	V
GN 1/4–20	20	265x162x20	0,5	V			
GN 1/4–65	65	265x162x65	1,7	V		V	V
GN 1/4–100	100	265x162x100	2,7	V		V	V
GN 1/4–150	150	265x162x150	4	V		V	V
GN 1/4–200	200	265x162x200	6	V			
GN 1/6–65	65	176x162x65	0,8	V		V	V
GN 1/6–100	100	176x162x100	1,6	V		V	V
GN 1/6–150	150	176x162x150	2	V		V	V
GN 1/6–200	200	176x162x200	3	V			
GN 2/1–20	20	650x530x20	5	V			
GN 2/1–40	40	650x530x40	11	V	V		
GN 2/1–65	65	650x530x65	18,4	V	V		
GN 2/1–100	100	650x530x100	25	V	V		
GN 2/3–20	20	354x325x20	2,5	V			
GN 2/3–40	40	354x325x40	5	V	V		
GN 2/3–65	65	354x325x65	8	V	V		
GN 2/3–100	100	354x325x100	12,5	V	V		
GN 2/3–200	200	354x325x200	25	V			

Cooleq — ведущий производитель технологического холодильного оборудования в Китае.

Производственные мощности компании оснащены современным оборудованием европейских фирм, что гарантирует высочайшее качество выпускаемой продукции.

В выпускаемом **Cooleq** оборудовании используются блоки управления и компрессоры производства лидеров мирового рынка.

Витрины холодильные

CW-58

- Возможность закрытия двери на ключ
- Регулятор температуры
- LED-подсветка

	CW-58	CW-70	CW-85
Объем, л	58	68	78
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12	0...+12
Габариты полок, мм	365×307	365×307	368×307
Мощность, кВт	0,18	0,18	0,18
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	428×386×810	428×386×885	428×386×960
Вес, кг	30	32,5	33,8

CW-72

- Автоматическая разморозка
- Вентиляционная система охлаждения
- 4 вращающиеся хромированные полки ø305 мм
- Максимальная нагрузка на полку 5 кг
- Регулятор температуры
- LED-подсветка

	CW-72
Объем, л	72
Температурный режим, °C	0...+10
Мощность, кВт	0,19
Напряжение, В	220
Габариты, мм	450×450×983
Вес, кг	38,5

ID-8

- Витрина для мороженого
- Функция авторазморозки

	ID-8
Объем, л	67 (8 × GN 1/6 в комплекте)
Температурный режим, °C	-18...-25
Мощность, кВт	0,14
Напряжение, В	220
Габариты, мм	805×670×360
Вес, кг	30

CW-108

- Вращающиеся хромированные полки
- Доступ со стороны покупателя
- Регулятор температуры
- LED-подсветка

	CW-108
Объем, л	108
Температурный режим, °C	+2...+10
Габариты полок, мм	ø362
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	470×470×870
Вес, кг	52

- 2 хромированные регулируемые полки
- Доступ со стороны оператора (купе)
- Регулятор температуры
- LED-подсветка

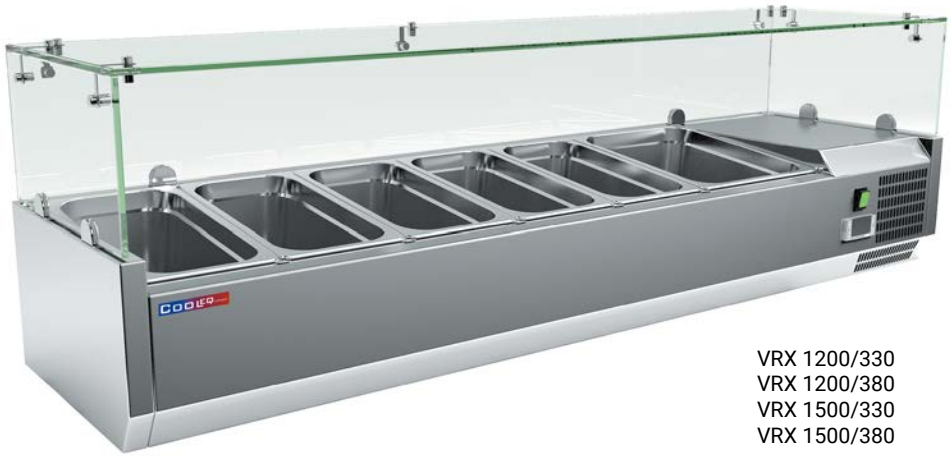
CW-120

	CW-120
Объем, л	120
Температурный режим, °C	0...+12
Габариты полок, мм	629×313, 629×355
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	702×568×686
Вес, кг	64

- 2 хромированные регулируемые полки
- Доступ со стороны оператора (купе)
- Регулятор температуры
- LED-подсветка

	CW-130	CW-160
Объем, л	130	160
Температурный режим, °C	0...+12	0...+12
Габариты полок, мм	765×295, 765×396	806×313, 806×355
Мощность, кВт	0,23	0,23
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	797×590×685	880×568×686
Вес, кг	66	71

Витрины настольные



VRX 1200/330
VRX 1200/380
VRX 1500/330
VRX 1500/380

	VRX 1200/330	VRX 1200/380	VRX 1500/330	VRX 1500/380
Объем, л	32,6	40,3	44,1	54,6
Количество гастроемкостей	GN1/4×5	GN1/3×3+GN1/2×1	GN1/4×7	GN1/3×5+GN1/2×1
Глубина гастроемкостей, мм	max 150	max 150	max 150	max 150
Температурный режим, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Мощность, кВт	0,15	0,15	0,15	0,15
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	1200×330×240/450	1200×380×240/450	1500×330×240/450	1500×380×240/450
Вес, кг	25	28	29	31

Шкафы шоковой заморозки

- Толщина стали 1,5 мм
- Самозакрывающиеся двери
- Закругленные углы для удобной очистки
- Система автоматической оттайки и автоматического испарения конденсата
- Электронный блок управления Dixell с термощупом
- Расстояние между уровнями 6,3 см

CQF-10

	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Материал:			
корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
внутренней поверхности	AISI 304	AISI 304	AISI 304
Вместимость гастроемкостей:			
глубиной 40 мм	5×GN 1/1	10×GN 1/1	13×GN 1/1
глубиной 65 мм	3×GN 1/1	7×GN 1/1	9×GN 1/1
Вместимость пекарных листов:			
600×400×40 мм	5	10	13
600×400×65 мм	3	7	9
Шоковое охлаждение с +70° до +3°C за 90 мин, кг	20	40	60
Шоковая заморозка с +70° до -18°C за 240 мин, кг	15	28	38
Хладагент	R290	R290	R290
Мощность, кВт	0,86	1,99	2
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	800×800×930	800×800×1600	800×800×1750
Вес, кг	130	180	200

Гастроемкости заказываются отдельно.

Шкафы холодильные

- Регулируемые полки и ножки
- Стеклянная дверь с замком

TBC-46

	TBC-46
Объем, л	46
Цвет	черный
Количество полок	2
Температура охлаждения, °C	+4...+16
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,085
Напряжение, В	220
Габариты, мм	445×473×498
Вес, кг	16

TBC-85

	TBC-85
Объем, л	90
Цвет	белый/черный
Количество полок	5
Температура охлаждения, °C	+4...+16
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,085
Напряжение, В	220
Габариты, мм	445×473×810
Вес, кг	22

TBC-145

	TBC-145
Объем, л	128
Цвет	черный
Количество полок	5
Температура охлаждения, °C	+4...+16
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,085
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×572×830
Вес, кг	30,5

TBC-90S

	TBC-90S
Объем, л	90
Цвет	черный
Количество полок	3
Температура охлаждения, °C	0...+10
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,073
Напряжение, В	220
Габариты, мм	444×484×792
Вес, кг	20

TBC-145S

	TBC-145S
Объем, л	128
Цвет	черный
Количество полок	3
Температура охлаждения, °C	+4...+16
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,08
Напряжение, В	220
Габариты, мм	516×560×795
Вес, кг	23,7

WC-145
ШКАФ ВИННЫЙ

	WC-145 ШКАФ ВИННЫЙ
Объем, л	128
Цвет	черный
Количество полок	3 волнистые + 2 плоские
Температура охлаждения, °C	+4...+16
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,085
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×572×830
Вес, кг	30,5

Шкафы морозильные

TBF-60S

	TBF-60S
Объем, л	58
Цвет	белый
Количество полок	2
Температура охлаждения, °C	-14...-18
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	445×545×635
Вес, кг	18,5

TBF-88S

	TBF-88S
Объем, л	85
Цвет	белый
Количество полок	2
Температура охлаждения, °C	-14...-18
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,09
Напряжение, В	220
Габариты, мм	516×565×815
Вес, кг	24

Столы для пиццы

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

PS200

PS900

	PS200	PS300	PS900	PS903
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	гранит 903×488 мм	гранит 1368×488 мм
Объем (с витриной), л	257	425	285	400
Расположение агрегата	нижнее	нижнее	нижнее	нижнее
Количество гастроемкостей	5×GN1/6	8×GN1/6	5×GN1/6	8×GN1/6
Глубина гастроемкостей, мм	max 150	max 150	max 150	max 150
Температура охлаждения, °C	+2...+8	+2...+8	+2...+8	+2...+8
Мощность, кВт	0,23	0,23	0,23	0,23
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	900×700×1010	1370×700×1010	900×700×1100	1365×700×1020
Вес, кг	85	120	92	155

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы
- Столешница с бортом

PZ2600TN

	PZ2600TN
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	гранит
Объем (с витриной), л	428
Расположение агрегата	боковое
Количество гастроемкостей	–
Глубина гастроемкостей, мм	–
Температура охлаждения, °C	+2...+8
Мощность, кВт	0,35
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1510×800×1000
Вес, кг	257

Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы
- Столешница с бортом
- Витрина
- 7 ящиков 630×400 мм

PZ2610TN-VRX380

	PZ2610TN-VRX380
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	гранит
Объем (с витриной), л	428 (+78)
Расположение агрегата	боковое
Количество гастроемкостей	9×GN1/3
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	+2...+8
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	2025×800×1240
Вес, кг	370

Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под пекарские листы

	PZ2600TN-VRX380
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	гранит
Объем (с витриной), л	428 (+55)
Расположение агрегата	боковое
Количество гастроемкостей	5×GN1/3+1GN1/2
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	+2...+8
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1510×800×1240
Вес, кг	305

Гастроемкости ко всем моделям заказываются отдельно.

Столы с морозильным шкафом

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

GN2100BT

	GN2100BT
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	314
Расположение агрегата	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-20...-10
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1360×700×860
Вес, кг	103

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1
- Столешница с бортом

GN3200BT

	GN3200BT
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	465
Расположение агрегата	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-20...-10
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1795×700×960
Вес, кг	139

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

	GN2200BT	GN3100BT
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Объем, л	314	465
Расположение агрегата	боковое	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150	max 150
Температура охлаждения, °C	-20...-10	-20...-10
Мощность, кВт	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×860
Вес, кг	108	136

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

SNACK2100BT/600

	SNACK2100BT/600
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	260
Расположение агрегата	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-20...-10
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1360×600×860
Вес, кг	95

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

SS45BT

	SS45BT
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	257
Расположение агрегата	нижнее
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-20...-10
Мощность, кВт	0,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	900×700×860
Вес, кг	86

Столы с охлаждаемым шкафом

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

GN2100TN

	GN2100TN	GN3100TN	GN4100TN
Материал корпуса		нержавеющая сталь	
Материал столешницы		нержавеющая сталь	
Объем, л	314	465	616
Расположение агрегата	боковое	боковое	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150	max 150	max 150
Температура охлаждения, °C	-2...+8	-2...+8	-2...+8
Мощность, кВт	0,35	0,35	0,35
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	1360×700×860	1795×700×860	2230×700×860
Вес, кг	113	151	173

	GN2200TN	GN3200TN	GN4200TN
Материал корпуса		нержавеющая сталь	
Материал столешницы		нержавеющая сталь	
Объем, л	314	465	616
Расположение агрегата	боковое	боковое	боковое
Глубина гастроемкостей, мм	max 150	max 150	max 150
Температура охлаждения, °C	-2...+8	-2...+8	-2...+8
Мощность, кВт	0,35	0,35	0,35
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	1360×700×960	1795×700×960	2230×700×960
Вес, кг	123	157	183

- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

S901

	S901
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	256
Расположение агрегата	нижнее
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-2...+8
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	900×700×850
Вес, кг	72

S903 TOP SS

	S903 TOP SS
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	400
Расположение агрегата	нижнее
Глубина гастроемкостей, мм	max 150
Температура охлаждения, °C	-2...+8
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1365×700×850
Вес, кг	110

Столы с охлаждаемым шкафом

	GN 3200 TNG	GN 3220 TN	GN 3240 TN	GN 3260 TN
Материал корпуса и столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Объем, л	465	465	465	465
Температура охлаждения, °C	-2...+8	-2...+8	-2...+8	-2...+8
Мощность, кВт	0,35	0,35	0,35	0,35
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	1795×700×960	1795×700×960	1795×700×960	1795×700×960
Комплектация	3 стеклянные двери	2 ящика, 2 двери	4 ящика, 1 дверь	6 ящиков

SNACK2100TN/600

	SNACK2100TN/600	SNACK3100TN/600
Материал корпуса и столешницы	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Объем, л	260	386
Расположение агрегата	боковое	боковое
Температура охлаждения, °C	-2...+8	-2...+8
Мощность, кВт	0,35	0,35
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	1360×600×860	1795×600×860
Вес, кг	88	125

Столы с охлаждаемым шкафом

- Крышка из нержавеющей стали
- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

S900 STD

	S900 STD
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	256
Количество дверей	3
Расположение агрегата	нижнее
Температура охлаждения, °C	-2...+8
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	900×700×850
Вес, кг	70

- Крышка из нержавеющей стали
- Каждая секция укомплектована 1 полкой и 1 парой направляющих под GN1/1

S903

	S903
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал столешницы	нержавеющая сталь
Объем, л	400
Количество дверей	2
Расположение агрегата	нижнее
Температура охлаждения, °C	-2...+8
Мощность, кВт	0,23
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1365×700×850
Вес, кг	107

Фризеры для мягкого мороженого

IF-3

- 3 рожка (2 вкуса + 1 смешанный)
- 2 бункера
- Ночное охлаждение
- Регулировка твердости мороженого
- Держатель рожков в комплекте
- 2 компрессора, хладагент R410A/R134

	IF-3
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Объем бункера, л	3,5+3,5
Производительность, кг/ч	20
Количество компрессоров, шт	2
Мощность, кВт	0,9+0,18
Напряжение, В	220
Габариты, мм	540×750×850
Вес, кг	110

IFE-3

- 3 рожка (2 вкуса + 1 смешанный)
- 2 бункера
- Регулировка твердости мороженого
- Держатель рожков в комплекте
- 1 компрессор, хладагент R410A

	IFE-3
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Объем бункера, л	3,5+3,5
Производительность, кг/ч	20
Количество компрессоров, шт	1
Мощность, кВт	1,7
Напряжение, В	220
Габариты, мм	540×750×850
Вес, кг	100

- 1 рожок (1 вкус)
- Ночное охлаждение
- Регулировка твердости мороженого
- Держатель рожков в комплекте
- 2 компрессора, хладагент R410A/R134

	IF-1
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Объем бункера, л	3,5
Производительность, кг/ч	16
Количество компрессоров, шт	2
Мощность, кВт	0,69+0,18
Напряжение, В	220
Габариты, мм	440*750*850
Вес, кг	100

- 3 рожка (2 вкуса + 1 смешанный)
- 2 бункера
- Регулировка твердости мороженого
- Держатель рожков в комплекте
- 1 компрессор, хладагент R410A

	IFE-1
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Объем бункера, л	3,5
Производительность, кг/ч	16
Количество компрессоров, шт	1
Мощность, кВт	1,3
Напряжение, В	220
Габариты, мм	440×750×850
Вес, кг	80

Фризеры для жареного мороженого

IF-48

	IF-48
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Гастроемкости с крышками, шт	–
Температура охлаждения, °С	-35
Хладагент	R410A
Функция defrost	педаль
Количество компрессоров, шт	1
Мощность, кВт	1,6
Напряжение, В	220
Габариты, мм	600×600×750
Вес, кг	40

- Рабочая поверхность 480×480 мм
- Высота бортика 20 мм
- Дефрост-педаль

IF-48GN

	IF-48GN
Материал корпуса и рабочей поверхности	нержавеющая сталь
Гастроемкости с крышками, шт	6×GN1/6
Температура охлаждения, °С	-35
Хладагент	R410A
Функция defrost	педаль
Количество компрессоров, шт	2
Мощность, кВт	1,6
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1000×600×750
Вес, кг	60

Для твердого мороженого

IF-15

	IF-15
Объем бункера, л	1,5
Производительность, кг/ч	0,9
Температура охлаждения, °С	-14...-23
Хладагент	R600A
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габариты, мм	240×390×325
Вес, кг	9,6

Льдогенераторы

ZB-10

	ZB-10
Емкость бункера для воды, л	2
Емкость бункера для льда, кг	0,7
Производительность, кг/24 ч	10
Форма льда	пальчики 2 размера
Мощность, кВт	0,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	221×313×320
Вес, кг	7,1

ZB-12

	ZB-12
Емкость бункера для воды, л	2
Емкость бункера для льда, кг	0,7
Производительность, кг/24 ч	12
Форма льда	пальчики 2 размера
Мощность, кВт	0,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	242×358×328
Вес, кг	7,9

ZB-15B

	ZB-15B
Емкость бункера для воды, л	равна объему используемой бутылки
Емкость бункера для льда, кг	1,5
Производительность, кг/24 ч	15
Форма льда	пальчики 3 размера
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габариты, мм	423×357×452
Вес, кг	15,2

- Заливного типа (не требуется подключения к водопроводу)
- Корпус из серебристого пластика

ZBC-18

	ZBC-18
Емкость бункера для воды, л	2,2
Емкость бункера для льда, кг	1,1
Производительность, кг/24 ч	18
Форма льда	кубики
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габариты, мм	287×375×357
Вес, кг	11

ICD-12

	ICD-12 диспенсер
Емкость бункера для воды, л	2
Емкость бункера для льда, кг	0,6
Производительность, кг/24 ч	12
Форма льда	пальчики
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габариты, мм	252×389×363
Вес, кг	9,5

	ZB-20
Емкость бункера для воды, л	4,5
Емкость бункера для льда, кг	1,2
Производительность, кг/24 ч	20
Форма льда	пальчики
Мощность, кВт	0,15
Напряжение, В	220
Габариты, мм	380×435×431
Вес, кг	16

BF-20
BF-30
BF-50

- Подключение к водопроводу и канализации
- Корпус из нержавеющей стали
- Встроенный бункер для хранения льда
- Регулировка ножек
- Воздушный вид охлаждения
- Хладагент R134A

	BF-20	BF-30	BF-50
Емкость бункера для льда, кг	4	6	11
Производительность, кг/24 ч	20	26	50
Хладагент	R600A	R600A	R290
Форма льда	пальчики	пальчик	пальчик
Мощность, кВт	0,17	0,22	0,28
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	380×480×590	420×528×655	496×610×793
Вес, кг	25	31	41

- Подключение к водопроводу и канализации
- Корпус из нержавеющей стали
- Воздушный вид охлаждения
- Хладагент R290

IC-35
IC-65

	IC-35	IC-65
Емкость бункера для льда, кг	15	15
Производительность, кг/24 ч	35	65
Форма льда	кубики	кубик
Мощность, кВт	0,3	0,4
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	448×400×798	448×400×798
Вес, кг	26	30

Производительность указана при температуре воздуха +10 °C.

Граниторы

- Панель управления с защитной пластиковой крышкой для предотвращения попадания влаги
- Система охлаждения и перемешивания

SM-10+10

	SM-10	SM-10+10
Объем, л	10	20
Количество емкостей, шт	1	2
Температура охлаждения, °C	-3...-2	-3...-2
Мощность, кВт	0,3	0,4
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	290×560×760	420×560×760
Вес, кг	29	41

Сокоохладители

- Прочная лопастная система перемешивания
- Запорный клапан из нержавеющей стали

JD-12+12+12

	JD-12	JD-12+12	JD-12+12+12
Объем, л	12	24	36
Количество емкостей, шт	1	2	3
Температура охлаждения, °C	+7...+12	+7...+12	+7...+12
Мощность, кВт	0,18	0,32	0,38
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	410×437×640	410×437×640	596×437×640
Вес, кг	21	25	33

TEFCOLD

Более 20 лет **Tefcold** является важным поставщиком холодильного и морозильного оборудования на рынки Европы, Азии и Америки.

В ассортимент **Tefcold** входят холодильные шкафы для хранения напитков, шкафы Back Bar для установки за барной стойкой, винные шкафы, морозильные шкафы, а также линия Gastro, включающая морозильные и холодильные шкафы, холодильные столы для приготовления и хранения салатов, прилавки для пиццы и т.п.

Tefcold располагает большим ассортиментом шкафов различного объема с распашными и раздвижными дверями.

Tefcold предлагает широкий спектр небольших холодильников для размещения на прилавках или на стену за стойкой бара. Шкафы BC85 и BC145 выполняются с гнутой стеклянной дверью. Все однодверные шкафы укомплектованы замками.

UF100G-P

BC145-I

BC60-I

BC85-I

Холодильные и морозильные шкафы

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл. мощность, кВт	Дверь	Температурный режим °С	Количество полок
BC60-I	432x496x668	67	0,07	стеклянная	+2/+10	3
BC85-I	503x567x775	92	0,17	стеклянная	+2/+10	3
BC145-I	503x567x850	109	0,17	стеклянная	+2/+10	3
UF200-I	600x600x850	200	0,11	глухая	−10/−24	2
SCU1375-I	595x600x1840	372	0,30	стеклянная	+2/+10	5
SDU1375-I	595x600x1840	372	0,295	глухая	+2/+10	5
UFSC370G-P	595x600x1840	300	0,57	стеклянная	−14/−24	6
UFFS370SD-P	595x640x1840	300	0,27	глухая	−14/−24	6

Минибары абсорбционные

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл. мощность, кВт	Дверь	Температурный режим °С	Вес нетто, кг
TM32	402x406x500	32	0,06	глухая	+2/+12	13,5
TM32G	402x406x500	32	0,06	стеклянная	+5/+12	16
TM42	402x450x560	41	0,06	глухая	+2/+12	14,5
TM42G	402x450x560	41	0,06	стеклянная	+5/+12	17
TM52	402x450x670	52	0,06	глухая	+2/+12	16
TM52G	402x450x670	52	0,06	стеклянная	+5/+12	19

SDU1375-I

SCU1375-I

UFFS370SD-P

UFSC370G-P

UF200-I

UF200S-I нержавейка

TM42

TM42G

TEFCOLD

Винные шкафы

SC85-I

CPV1380-I

TFW160S

TFW365-2

TFW365-2F

TFW375

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл.мощность, кВт	Количество температурных зон	Температурный режим, °С	Количество полок	Тип блока управления
SC85-I	503x567x775	92	0,165	1	+2/+10	4	Механический
CPV1380-I	595x640x1840	372	0,18	1	+6/+18	6	Механический
TFW160S	595x570x820	155	0,16	1	+5/+18	4	Электронный
TFW160—2S	595x570x820	155	0,16	2	+5/+18, +10/+18	6	Электронный
TFW365—2	595x680x1760	370	0,22	2	+5/+18, +10/+18	14	Электронный
TFW365—2F	595x680x1760	370	0,22	2	+5/+18, +10/+18	14	Электронный
TFW375	595x680x1760	370	0,22	1	+5/+18	15	Электронный

Лари морозильные

В ассортименте Tefcold большой выбор морозильных ларей различного объема и назначения.

CF77-I

NIC100-I

IC300SCEB-P

IC400SC-P

FR405-I

SE30-45-P лабораторный

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл.мощность, кВт	Крышки	Температурный режим, °С
CF77-I для импульсных продаж	D567x830	80	0,124	откидные створки	−12/−22
NIC100-I W/Div/White Inner	665x665x940	130	0,11	стеклянные гнутые раздвижные	−14/−24
IC300SCEB-P	1010x615x949	264	0,119	стеклянные гнутые раздвижные	−14/−24
IC400SC-P	1300x630x892	401	0,141	стеклянные прямые раздвижные	−14/−24
FR405-I	1284x700x945	385	0,23	глухая	−14/−24
Лари низкотемпературные лабораторные Tefcold применяют для продолжительного хранения биологических образцов и материалов, в том числе биокультур для пищевой промышленности; тестирования различных материалов на предмет морозостойкости. Кроме того, их используют для быстрого замораживания рыбы и других морских продуктов для дальнейшего применения при изготовлении суши.					
SE30-45-P лабораторный	1284x705x945	330	0,5	глухая	−5/−45
SE40-45-P лабораторный	1504x705x945	400	0,6	глухая	−5/−45

TEFCOLD

Двухъярусная витрина для мороженого DD240 позволит сэкономить место в магазине и выгодно представить мороженое. В стандартной комплектации: LED-подсветка, плоские раздвижные крышки, подогрев в раме крышки, 8 разделителей, 4 колеса. Тип охлаждения — статический.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Мощность, кВт	Крышки	Температурный режим, °С
DD240CP	1010x877x1245(1417)	94 + 148	0,45	4 плоские раздвижные	−14/−24

DD240CP

Гастрономическая линейка

В линейке Gastro компании **Tefcold** представлены столы с охлаждаемым шкафом с глухими и стеклянными дверцами, охлаждаемые прилавки под пекарские листы, саладетты, охлаждаемые столы для приготовления пиццы. Снаружи и внутри 304 нержавеющая сталь. Большое внимание уделяется надежности и простоте обслуживания оборудования и качеству стали.

CK7210-I

CK7210G-I

Столы с охлаждаемым шкафом

Вентилируемое охлаждение

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Электрическая мощность, кВт	Дверь	Температурный режим, °С
CK7210-I	1360x700x950	0,3	2 глухих двери	−2/10
CK7310-I	1795x700x950	0,3	3 глухих двери	−2/10
CK7410-I	2230x700x950	0,3	4 глухих двери	−2/10
CK7210G-I	1360x700x950	0,3	2 стеклянные двери	−2/+10
CK7310G-I	1795x700x950	0,3	3 стеклянные двери	−2/+10
CK7410G-I	2230x700x950	0,3	4 стеклянные двери	−2/+10
CF7210	1360x700x950	0,7	2 глухих двери	−10/−20
CF7310	1795x700x950	0,7	3 глухих двери	−10/−20
CF7410	2230x700x950	0,7	4 глухих двери	−10/−20

PT1200

Столы для пиццы с охлаждаемым шкафом

Статическое охлаждение

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Эл. мощность, кВт	Двери	Температурный режим, °С
PT920-I	900x700x1100	0,155	2 двери	+2/+10
PT930-I	1365x700x1100	0,175	3 двери	+2/+10
PT1365-I	1365x700x1457	0,175	3 двери	+2/+10
PT1200-I	1510x800x1415	0,28	2 двери с возвратным механизмом	+2/+10
PT1300-I	2045x800x1415	0,3	3 двери с возвратным механизмом	+2/+10

PT1365

PT920-I

Холодильное оборудование **Liebherr** отличается первоклассным качеством сборки, высокой энергоэффективностью, продуманным функционалом и максимальной рентабельностью. Производство профессионального холодильного оборудования сосредоточено в Австрии.

FKUv 1663

FKvesf 1805

Холодильные шкафы Liebherr для гастрономии

Особенности и преимущества шкафов:

- Высокая энергоэффективность (до 1, 3 кВт/ч в сутки для шкафов 600—700 л и до 0,9 кВт/ч в сутки для шкафов 141 л).
- Мощная система динамического охлаждения для постоянного и равномерного распределения температур.
- Усиленные решетчатые полки позволяют выдержать нагрузку на полку до 60 кг для больших и 45 кг для малых.
- Оттайка горячим газом в модели холодильного шкафа GKPv 6570.
- Стандартный диапазон температур: +1/+15 °C и расширенный: −2/+15 °C.
- Удобство очистки благодаря цельному внутреннему корпусу из пластика без швов и стыков.
- Возможность встраивания малогабаритных шкафов в мебель или под столешницу.
- Шкафы работают при температуре окружающей среды до +43 °C.

GKv 6460

GKPv 6570

GKv 5790

GKv 4310

GKvesf 4145

Модели	Габариты (ШхГхВ), мм	Объем общий, л	Материал и цвет внешнего корпуса	Материал отделки внутреннего корпуса	Максимальные размеры гастроемкостей, размещаемых на полке	Допустимая нагрузка на полку, кг	Потребляемая энергия в сутки, кВт/ч	Мощность, кВт	Тип блока управления	Температурный режим, °C
GKv 6460	750x750xh2064	663	нерж. сталь	пластик, белый	GN 2/1 или 2 шт GN 1/1	60	1,298	0,15	Электронный	+1/+15
GKv 6410	750x750xh2064	663	сталь/ белый	пластик, белый	GN 2/1 или 2 шт GN 1/1	60	1,298	0,15	Электронный	+1/+15
GKPv 6570	700x830xh2150	601	нерж. сталь	хромоникелевая сталь	GN 2/1 или 2 шт GN 1/1	60	1,047	0,25	Электронный	+1/+15
GKv 5790	750x750xh1864	583	нерж. сталь	пластик, белый	GN 2/1 или 2 шт GN 1/1	60	1,269	0,15	Электронный	−2/+15
GKv 5730	750x750xh1864	583	сталь/ белый	пластик, белый	GN 2/1 или 2 шт GN 1/1	60	1,269	0,15	Электронный	−2/+15
GKv 4360	600x680xh1900	434	нерж. сталь	пластик, белый	GN 2/3, GN 1/2	45	0,708	0,10	Электронный	+1/+15
GKv 4310	600x680xh1900	434	сталь/ белый	пластик, белый	GN 2/3, GN 1/2	45	0,708	0,10	Электронный	+1/+15
GKvesf 4145	600x610xh1800	373	сталь/ серебристый	пластик, белый	GN 2/3, GN 1/2	45	0,963	0,16	Механический	+1/+15
FKuv 1663	600x615xh830	141	нерж. сталь	пластик, серебристый	GN 2/3, GN 1/2	45	0,898	0,12	Электронный	+1/+15
FKvesf 1805	600x600xh850	180	сталь/ серебристый	пластик, белый	GN 2/3, GN 1/2	45	0,898	0,12	Механический	+1/+15

Холодильные шкафы Liebherr для напитков

FKDv4213

FKDv4513

FKDv4523

Особенности и преимущества шкафов:
- Высокая энергоэффективность (потребление энергии до 818 кВт за год).
- Динамическая система охлаждения в самые короткие сроки охлаждает напитки и обеспечивает постоянное и равномерное распределение температуры внутри камеры.
- Решетчатые полки, регулируемые по высоте, позволяют максимально эффективно использовать пространство внутри шкафа.
- Расширенный диапазон температур (от +2 до +12 °C).

Модели	Габариты (ШхГхВ), мм	Объем общий, л	Система охлаждения	Материал и цвет внешнего корпуса	Материал и цвет внутреннего корпуса	Тип двери	Допустимая нагрузка на полку	Мощность, кВт	Тип блока управления	Температурный режим, °C
FKDv 4523	600x696xh2027	449	динамическая	Сталь, черный	Пластик серебристый	Дверь со стеклопакетом	45 кг	0,16	электронное	+2/+12
FKDv 4513	600x696xh2027	449	динамическая	Сталь, серебристый	Пластик белый	Дверь со стеклопакетом	45 кг	0,16	механическое	+2/+12
FKDv 4213	600x687xh2010	411	динамическая	Сталь, белый	Пластик белый	Дверь со стеклопакетом	45 кг	0,16	механическое	+2/+12

Морозильные шкафы Liebherr для гастрономии

Особенности и преимущества шкафов:
- Высокая энергоэффективность (до 2,41 кВт/ч в сутки для больших шкафов объемом 547 л и до 0,8 кВт/ч в сутки для малогабаритных шкафов объемом 143 л).
- Система динамического и статического охлаждения.
- Оттайка горячим газом в моделях GGv морозильных шкафов (время — 10 мин)
- Усиленные решетчатые полки в больших шкафах объемом 547 л позволяют выдержать нагрузку на полку до 60 кг и в малогабаритных объемом 143 л до 45 кг.
- Широкий диапазон температур для больших шкафов: −14/−28 °C и малогабаритных: −9/−26 °C.
- Удобство очистки благодаря цельному внутреннему корпусу без швов и стыков.
- Возможность встраивания малогабаритных шкафов в мебель или под столешницу.
- Шкафы работают при температуре окружающей среды до +43 °C.

GGU 1500

GGv 5860

GGU 1550

GGUesf 1405

Модели	Габариты (ШхГхВ), мм	Объем общий, л	Система охлаждения	Материал и цвет внешнего корпуса	Материал и цвет внутреннего корпуса	Тип двери	Допустимая нагрузка на полку, кг	Потребляемая энергия в сутки, кВт/ч	Мощность, кВт	Тип блока управления	Температурный режим, °C
GGv 5860	750x750xh2064	547	динамич.	нерж. сталь	пластик белый	глухая	60	2,411	0,40	Электронный	−14/−28
GGv 5810	750x750xh2064	547	динамич.	сталь, белый	пластик белый	глухая	60	2,411	0,40	Электронный	−14/−28
GGU 1550	600x615xh830	143	статич.	нерж. сталь	пластик белый	глухая	45	0,724	0,10	Электронный	−9/−26
GGU 1500	600x615xh830	143	статич.	сталь, белый	пластик белый	глухая	45	0,724	0,10	Электронный	−9/−26
GGUesf 1405	600x615xh830	143	статич.	нерж. сталь	пластик белый	глухая	45	0,724	0,10	Электронный	−15/−32

Холодильные, морозильные и комбинированные шкафы

Серия HD (Shine) — шкафы на 600/1300 л и гастронормированные шкафы (GN2/1) на 700/1400 л, рабочая температура 0/+10 °C и −22/−15 °C. Корпус моделей SHINE — сталь VX-PET (композитный материал, стойкий к коррозии, на котором не остаются отпечатки пальцев), камера выполнена из алюминия.

Серия VD (Voyager) — шкафы на 600/1300 л и гастронормированные шкафы (GN2/1) на 700/1400 л, рабочая температура −2/+8 °C и −22/−15 °C.

Серия CD (Class) — шкафы на 600/1300 л и гастронормированные шкафы (GN2/1) на 700/1400 л, рабочая температура −2/+8 °C и −22/−15 °C. Холодильная система с испарителем вынесены из рабочей камеры шкафа.

Серия CDRI и CDPT (Class Roll-in) — гастронормированные шкафы на 20-ти уровневую вкатываемую тележку 2x1/1 GN, рабочая температура +2/+10 °C.

Серия F — шкафы на 400 л, рабочая температура +2/+10 °C и −10/−20 °C. Корпус шкафа выполнен из нержавеющей стали, внутри — пластик.

Шкафы комплектуются 3 решетками на каждый отсек.

SDRI

VD150

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим, °C	Объем, л
HD70	750x835x2040	0,38	0...+10	700
HD150	1500x835x2040	0,65	0...+10	1500
FD70	750x835x2040	0,38	0...+10	700
FD150	1500x835x2040	0,65	0...+10	1500
FD70T	750x835x2040	0,25	0...+10	700
FD70BT	750x835x2040	0,7	−22...−15	700
VD70	750x835x2040	0,38	−2...+8	700
VD60	750x735x2040	0,38	−2...+8	600
VD150	1500x835x2040	0,65	−2...+8	1500
VD70DT	750x835x2040	0,7	−22...+8	700
CD70	750x800x2040	0,6	−2...+8	700
CD150B	1500x800x2040	1,8	−24...−12	1500
CDRI	1055x1055x2250	0,8	+2...+10	1520
F40	700x630x1640	0,25	+2...+10	400
F40B	700x630x1640	0,4	−20...−10	400

Шкафы и камеры шокового охлаждения/заморозки

DF31M

IFR201R

TF101S

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание	Примечание
IF51M	745x720x900	1,4	от +90 до 3°C, 22 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 13 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
IF101L	800x830x1850	4	от +90 до 3°C, 45 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 27 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
IF101S	800x830x1850	4	от +90 до 3°C, 45 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 27 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
IFR201R	1050x1250x2260	3,6	от +90 до 3°C, 120 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 72 кг/240 мин	Для тележек на 20 GN1/1
IFR202R	1400x1250x2260	4,5	от +90 до 3°C, 210 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 144 кг/240 мин	Для тележек на 20 GN2/1
IFP202R	1400x1350x2260	5,3	от +90 до 3°C, 210 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 144 кг/240 мин	Для тележек на 20 GN2/1
TF51M	745x720x900	1,4	от +90 до 3°C, 22 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 13 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
TF51H	929x777x750	1,3	от +90 до 3°C, 16 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 10 кг/240 мин	Совместим в пароконвектоматами Rational SCC61-SCC101
TF101S	800x830x1850	4	от +90 до 3°C, 45 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 27 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
TC101L	800x830x1850	2,2	от +90 до 3°C, 36 кг/90 мин	
DF31M	745x700x870	0,6	от +90 до 3°C, 10,8 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 3,6 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
DF51M	745x720x900	1,35	от +90 до 3°C, 20 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 12 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне
DF101L	800x830x1850	3,2	от +90 до 3°C, 42 кг/90 мин, от +90 до −18°C, 25 кг/240 мин	Вентилятор расположен на задней стороне

Столы с охлаждающим и морозильным шкафом

Серия KTI (Trendy) — диапазон рабочей температуры от −2 до +8 °C, гастронормированные, регулировка влажности (75—90%). Компоновка агрегата позволяет разместить над ним выдвижной ящик.

Серия KI (Idea) — диапазон рабочей температуры от −2 до +8 °C, для морозильных столов от −24 до −12 °C, регулировка влажности (75—90%).

Серия KU (Universal) — диапазон рабочей температуры от 0 до +10 °C. Столы могут быть глубиной 600 и 700 мм.

Серия KUE (Twin) — диапазон рабочей температуры от 0 до +10 °C. Корпус моделей TWIN-сталь VX-PET (композитный материал, стойкий к коррозии, на котором не остаются отпечатки пальцев), камера выполнена из алюминия.

Серия KS (Snack) — диапазон рабочей температуры от 0 до +10 °C. Специальная серия холодильных столов для небольших кухонь. На столы можно устанавливать тепловое оборудование.

Все столы укомплектованы парой направляющихи 1 решеткой на каждый отсек.

KIAA

KIABM

KTIA

KUJA

KUAA2

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
KTIA	1400x700x840	−2...+8	293	0,35
KTIAA	1400x700x985	−2...+8	293	0,35
KTIB	1850x700x840	−2...+8	433	0,55
KTIC	2300x700x840	−2...+8	573	0,55
KIAA	1400x700x985	−2...+8	250	0,35
KIABA	1400x700x985	−24...−12	250	0,6
KIBBA	1850x700x985	−24...−12	390	1
KIA13	1400x700x840	−2...+8	530	0,35
KIAB	1400x700x840	−24...−12	250	0,6
KIABM	1400x700x900	−24...−12	250	0,6
KIRBM	1600x700x900	−2...+8	390	0,3
KIRAA	1150x700x985	−24...−12	530	0,3
KUJAA	1400x600x985	0...+10	210	0,35
KUJA	1400x600x840	0...+10	210	0,35
KUJB	1850x600x840	0...+10	325	0,55
KUA	1400x700x840	0...+10	250	0,35
KUA2A	1400x700x985	0...+10	250	0,35
KUAA	1400x700x985	0...+10	250	0,35
KUB	1850x700x840	0...+10	390	0,55
KUC	2300x700x840	0...+10	530	0,55
KUEJAA	1400x600x985	0...+10	210	0,35
KUEJB	1850x600x840	0...+10	325	0,55
KUEAA	1400x700x985	0...+10	250	0,35
KUEBA	1850x700x985	0...+10	390	0,55
KSA4	1400x690x570	0...+10	180	0,35
KSA4M	1400x700x630	0...+10	180	0,35

Холодильное оборудование для пекарен

Sagi выделяет коллекцию оборудования для выпечки и пекарен Bake&Pastry. В рамках коллекции представлены шкафы шоковой заморозки, регулирования процессов дрожжевания, охлаждающие базы, холодильные и морозильные шкафы.

Все модели рассчитаны на использование противней 60x40 и 60x80 мм, оснащены регулировкой влажности.

Luxor 3

Серия вертикальных холодильных витрин со стеклянными стенками Luxor

Привлекательный и оригинальный дизайн и внимание к мельчайшим деталям делают холодильную витрину **Luxor** интересной для самого широкого круга клиентов!

KP12Q KP8Q

Модель	Температурный режим, °C	Емкость витрины	Габариты, мм	Мощность, кВт
KP8Q	+2/+10	5 полок 700x470	805x645x1840	0,6
KP12Q	+2/+10	6 полок 410x1070	1200x660x1880	1,12

Компания **Irtech Srl** — молодая и динамичная компания профессионалов, имеющих большой опыт работы в сфере промышленного холодильного оборудования и его использования в пищевой и хлебопекарной индустрии. Компания **Irtech** производит промышленное оборудование, адаптированное под конкретного клиента любого формата — от маленькой булочной до большой хлебопекарной фабрики. Собрав воедино принципы инновации и гибкости, компания **Irtech** разработала модели с идеальным соотношением цены, качества и функциональности.

Основная специализация завода — промышленные камеры различного назначения: шоковой заморозки и/или охлаждения, камеры консервации, камеры ферментации, а также камеры со специальными температурными режимами, разработанные под конкретные требования клиентов.

Камеры шоковой заморозки туннельного типа Buran

Камеры **Buran** производятся из сэндвич-панелей толщиной 100 мм, с изоляцией пенополиуретаном повышенной плотности (41 кг/м³). Конструкция камеры полностью разборная. Камеры комплектуются изолированным полом 100 мм толщиной из нержавеющей стали с противоскользящим покрытием; одной или двумя дверьми (в зависимости от модели) с усиленными петлями промышленного назначения; пандусами повышенной нагрузки. Профессиональная панель управления с ЖК дисплеем контролирует автоматическую работу в различных режимах охлаждения и заморозки, а также позволяет устанавливать ручной или автоматический режим оттайки. Выносные агрегаты укомплектованы компрессорами Bitzer.

Камеры выпускаются в трех вариантах мощностей в зависимости от размера продукта и его температуры в момент загрузки в камеру:

Buran Light (BURAN L) — для продукции размером 50–100 г с температурой +22 °C
Buran Medium (BURAN M) — для продукции размером 100–600 г с температурой +22 °C
Buran Hard (BURAN H) — для горячей продукции с температурой +60 °C

Модель	Вместимость тележек	Габариты камеры, см	Кол-во дверей	Произв-ть, кг/ч	Напряжение	Мощность
Buran L168	1 x 60x80	162x122x254	1	50	400/50/3ph	Hp 5
Buran M168	1 x 60x80	162x122x254	1	75	400/50/3ph	Hp 8
Buran H168	1 x 60x80	162x122x254	1	100	400/50/3ph	Hp 10
Buran L268	2 x 60x80	162x222x254	2	100	400/50/3ph	Hp 10
Buran M268	2 x 60x80	162x222x254	2	150	400/50/3ph	Hp 15
Buran H268	2 x 60x80	162x222x254	2	200	400/50/3ph	Hp 20
Buran L368	3 x 60x80	162x322x254	2	200	400/50/3ph	Hp 20
Buran M368	3 x 60x80	162x322x254	2	250	400/50/3ph	Hp 25
Buran H368	3 x 60x80	162x322x254	2	300	400/50/3ph	Hp 30
Buran L468	4 x 60x80	162x422x254	2	300	400/50/3ph	Hp 30
Buran M468	4 x 60x80	162x422x254	2	400	400/50/3ph	Hp 40

Шкафы шоковой заморозки Mistral

Шкафы **Mistral R** предназначены для шоковой заморозки продукции с температурой +60 °C.

Модульная конструкция шкафа изготовлена из сэндвич-панелей толщиной 80 мм, с изоляцией пенополиуретаном повышенной плотности (41 кг/м³). Внутри устанавливаются направляющие для вкатывания тележки. Шкафы комплектуются изолированным полом 60 мм толщиной, одной дверью с усиленными петлями промышленного назначения, пандусом повышенной нагрузки.

Профессиональная панель управления с ЖК-дисплеем контролирует автоматическую работу в различных режимах охлаждения и заморозки.

Выносные агрегаты укомплектованы компрессорами Frascold.

Модель	Вместимость тележек	Габариты шкафа, см	Кол-во дверей	Произв-ть, кг/ч	Напряжение	Мощность
Mistral 164R	1 x 60x40 или 1 x 70x50	118x138x218	1	30	400/50/3ph	Hp 3
Mistral 264R	2 x 60x40 или1 x 60x80	118x178x218	1	50	400/50/3ph	Hp 5

Компания **Scotsman** производит генераторы льда уже более 60 лет и является одним из ведущих мировых производителей, изготавливающих широкий спектр льдогенераторов кубикового, гранулированного и чешуйчатого льда.

Экономичная серия BarLine

Льдогенераторы серии BarLine производят кубиковый лед и гранулированный лед.

Модель	Производительность, кг/сут.*	Бункер, кг	Габариты, мм
Льдогенератор Scotsman B 2006 As	20	6	457x333x599
Льдогенератор Scotsman B 2006 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 2508 As	25	8	515x390x640
Льдогенератор Scotsman B 2508 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 3008 As	30	8	515x390x640
Льдогенератор Scotsman B 3008 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 3015 As	30	15	570x467x690
Льдогенератор Scotsman B 3015 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 4015 As	40	15	570x467x690
Льдогенератор Scotsman B 4015 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 5022 As	50	22	570x467x912
Льдогенератор Scotsman B 5022 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 6022 As	60	22	570x467x912
Льдогенератор Scotsman B 6022 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 7540 As	75	40	600x535x1033
Льдогенератор Scotsman B 7540 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 9040 As	90	40	600x700x1022
Льдогенератор Scotsman B 9040 Ws			
Льдогенератор Scotsman B 9550 As	95	50	600x700x1092
Льдогенератор Scotsman B 9550 Ws			

* Производительность указана при температуре воздуха или воды +10 °C.
AS — воздушное охлаждение конденсатора.
WS — водяное охлаждение конденсатора.

Кубики Super Dice

Для ресторанов, баров, кафе обычно используется льдогенератор кубикового льда. Лед такой формы медленно тает, поэтому напиток не сильно разбавляется водой и эффективно охлаждается. Льдогенератор производит кубики четырех размеров: маленькие — 8 г, средние — 20 г (стандарт), большие — 39 г и очень большие — 60 г.

Модель	Производительность, кг/сут.*	Бункер, кг	Габариты (без ножек), мм
AC46	24,5	9	390x600x640
AC56	31,5	12,5	390x600x690
AC86	38	19	530x600x800
AC106	50	23	530x600x850
AC126	71	39	680x600x930
AC176	83,5	48	680x600x1000
AC206	130	50	1250x620x780
AC226	145	70	1078x715x1006

* Производительность указана при температуре воздуха или воды +10 °C.

Scotsman Ice Systems

Гранулированный лед

Гранулированный лед используется для выкладки морепродуктов на прилавки магазинов, в салат-барах, шведских столах. Аппарат вырабатывает гранулированный лед с размерами кусочков 5–10 мм температурой −0,5 °С и влажностью 75%.

Модель	Производительность, кг/сут.*	Бункер, кг	Габариты (без ножек), мм
гранулированный лед (Flake)			
AF80	70	25	535x626x810
AF103	105	30	592x622x1006
AF124	120	40	950x605x795
AF156	150	60	950x600x1006
AF206	200	60	950x600x1006
MF26	120	бункер на выбор	560x530x525
MF36	200	бункер на выбор	560x530x525
гранулированный лед (Super Flake)			
MF46	320	бункер на выбор	540x660x645
MF56	600	бункер на выбор	540x660x785

* Производительность указана при температуре воздуха или воды +10 °С.

Чешуйчатый лед

Гранулированный лед используется для выкладки морепродуктов на прилавки магазинов, в салат-барах, шведских столах. Аппарат вырабатывает гранулированный лед с размерами кусочков 5–10 мм температурой −0,5 °С и влажностью 75%.

Модель	Производительность, кг/сут*	габариты, мм
MAR56	426	880x620x1130
MAR76	570	880x620x1130
MAR106	785	880x620x1130
MAR126	1000	880x620x1130
MAR206	1700	1300x660x1130
MAR306	2350	1300x660x1130

* Производительность указана при температуре воздуха или воды +10 °С.

ICEMAKE

Льдогенераторы Icemake

Льдогенераторы **Icemake** производятся на заводе в Италии, который занимается разработкой и производством льдогенераторов уже порядка 60 лет и является одним из ведущих мировых производителей.

Широкий модельный ряд льдогенераторов **Icemake** позволяет подобрать оптимальный по производительности льдогенератор.

Льдогенераторы **Icemake** кубикового льда Bistrot. Размер кубика составляет 20 грамм.

Модель	Тип охлаждения	Производительность максимальная, кг/сут.	Бункер, кг	Габариты, мм ГхШхВ/В с ножками
ND 21 AS	воздушный	21	6	457x333x597,5/599
ND 21 WS	водяной	21	6	457x333x597,5/599
ND 31 AS	воздушный	31	8,5	515x390x638,5/640
ND 31 WS	водяной	31	8,5	515x390x638,5/640
ND 40 AS	воздушный	40	15	570x467x688,5/690
ND 40 WS	водяной	40	15	570x467x688,5/690
ND 50 AS	воздушный	50	22	570x467x790/912
ND 50 WS	водяной	50	22	570x467x790/912

ICEMAKE

Шкафы шоковой заморозки Icemake

Модель	Количество уровней, GN1/1 или 600x400	Объем, л	Расстояние между уровнями, мм	Производительность за цикл, шоковое охлаждение до +3 °C/шоковая заморозка до −18 °C, кг
AT03ISO	3	70	70	14/11
AT05ISO	5	100	70	20/15
AT010ISO	10	190	70	25/20

IRINOX

MultiFresh My Assistant Plus

Серия **MultiFresh My Assistant Plus** — шкафы с вместимостью от 25 до 500 кг/цикл для GN1/1, GN 2/1, подносы 600x400 мм и 600x800 мм, как для отдельных емкостей, так и на тележках. Шоковая заморозка +100...−18 °C, скоростное охлаждение +100...+3 °C, тепловые функции: низкотемпературное приготовление, расстойка, дефростация, пастеризация, удержание при заданной температуре, регенерация. Система очистки камеры Sanigen®. 7-дюймовый сенсорный экран. Рама MultiRack®.

Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Производительность	Вместимость
MF 45.1 PLUS	790x969x1595	3,6	+90 °C/+3 °C — 45 кг/90 мин. +90 °C/−18 °C — 45 кг/240 мин.	9–18 противней GN1/1 или 600x400 мм
MF 70.1 PLUS	790x969x1970	5,3	+90 °C/+3 °C — 70 кг/90 мин. +90 °C/−18 °C — 70 кг/240 мин.	13–27 противней GN1/1 или 600x400 мм
MF 85.2 PLUS	870x1099x1970	6,2	+90 °C/+3 °C — 85 кг/90 мин. +90 °C/−18 °C — 85 кг/240 мин.	13–27 противней GN 2/1 или 600x400 мм или 26–54 противней GN1/1

MultiFresh My Assistant

Серия **MultiFresh My Assistant** — шкафы с вместимостью от 25 до 500 кг/цикл для GN1/1 и GN 2/1, как для отдельных емкостей, так и на тележках. Шоковая заморозка +100...−18 °C, скоростное охлаждение +100...+3 °C, регенерация. 7-дюймовый сенсорный экран. Рама MultiRack®.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Вместимость
MF 100.1 ST	1100x1115x2300	1,1+7	+90 °C /+3 °C — 100 кг/90 мин. +90°C/−18 °C — 100 кг/240 мин.	1 тележка на 20 противней GN1/1 или 600x400
MF 130.2	1600x1425x2350	2,4+10,4	+90 °C /+3 °C — 130 кг/90 мин. +90°C/−18 °C — 130 кг/240 мин.	1 тележка на 20 противней GN 2/1 или 600x800, или 2 тележки на 20 противней GN1/1 или 600x400 мм

MF 100.1 ST

MF 130.2

IRINOX

EasyFresh

Серия **EasyFresh** — шкафы с вместимостью от 10 до 45 кг/цикл, от 3 до 27 противней GN1/1 или 600x400 мм. Шоковая заморозка +100...−18 °C, скоростное охлаждение +100...+3 °C. Рама MultiRack®.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Вместимость
EF 10.1	535x655x740	0,9	+90 °C/+3 °C — 10 кг/90 мин. +90 °C/−18 °C — 10 кг/240 мин.	3 противня GN1/1
EF 45.1	790x972x1970	3,7	+90 °C/+3 °C — 45 кг/90 мин. +90 °C/−18 °C — 45 кг/240 мин.	13–27 противней GN1/1 или 600x400

CP Multi

Серия **CP Multi** — двухуровневые системы хранения с вместимостью от 40 до 240 противней. Положительные и отрицательные температуры. Система очистки камеры Sanigen®. Регулировка влажности от 40% до 95%. Хранение шоколада при низкой влажности.

Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Производительность	Вместимость
CP 40 MULTI	900x1245x2360	1,3+1,1	−25/+15 °C	От 40 до 80 противней
CP 120 MULTI	2770x1245x2360	1,3+2 3x1,3+3	−25/+15 °C	От 120 до 240 противней

Nice

Аппарат **Nice** — шкаф для хранения с вместимостью 31 GN 2/1 или 600x400. Хранение шоколада (+15 °C) и замороженных продуктов (до −25 °C). Контроль влажности. Система очистки камеры Sanigen®. Стеклянная дверь (опционально).

Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Температурный режим	Вместимость
NICE	730x821x2060	0,97/1,9	−25/+15 °C	До 31 противня GN 2/1 или 600x400

Vitamix.

Компания **Vitamix** (США) имеет за плечами более 90 лет опыта с момента основания и является признанным лидером среди мировых производителей оборудования для смешивания и блендерных систем.

Высочайшее качество продукции **Vitamix** поддерживает безупречную репутацию огромного количества своих клиентов по всему миру. Область применения блендеров необычайно широка — оборудование для смешивания производства **Vitamix** используется в отелях, ресторанах, казино, барах, ночных клубах, кофейнях, на профессиональных кухнях, в школах кулинарного искусства, больницах, фитнесс центрах, на круизных лайнерах и во многих других учреждениях.

Блендер барный BarBoss Advance

- Высокопроизводительный профессиональный барный блендер.
- Оснащен электронным управлением и 6 программами для приготовления различных напитков.
- Для работы достаточно включить устройство и установить время на таймере — по окончании приготовления напитка блендер автоматически выключится.
- Импульсный режим позволяет освежить осевший в стакане напиток.
- Габаритные размеры: 203x229x457 мм.

Блендер The Quiet One

- На сегодняшний день самый тихий и производительный коммерческий блендер на рынке.
- Работает на 25% тише чем блендеры конкурентов.
- Обеспечивает для клиентов более приятную атмосферу в любом заведении.
- Инновационная технология сокращения вибрации при работе значительно снижает уровень Шума при смешивании напитков.
- Оптимизированные программы, управляемые 6 клавишами, 93 регулируемые скорости, Возможность перепрограммирования.
- Уникальный дизайн с инновационной формой носика позволяет плавно и легко выливать Приготовленный коктейль.
- Габаритные размеры: 457x223x248 мм.

Блендер кухонный Vita-Prep 3

- Высокопроизводительный профессиональный кухонный блендер.
- Возможность регулирования скорости вращения в диапазоне 1000–24000 об/мин.
- Отверстие в крышке позволяет помещать ингредиенты в блендер без остановки работы аппарата.
- Блендер кухонный комплектуется патентованным толкателем, облегчающим загрузку продуктов.
- Кнопки на панели управления защищены от проникновения влаги.
- Блендер комплектуется прозрачным 2 л стаканом патентованного дизайна.
- Габаритные размеры: 220x185x510 мм.

ICC

Gastrovac

Gastrovac — это аппарат для приготовления продуктов под вакуумом, приготовление в нем блюд способствует сохранению всех полезных микроэлементов, уменьшению потери веса, а вкус, аромат и цвет продуктов при этом остаются неизменными. Благодаря искусственно созданному низкому давлению, бескислородной среде, продукты в Gastrovac можно варить и жарить при низких температурах. Аппарат для приготовления под вакуумом состоит из кастрюли с корзинкой внутри, вакуумного насоса и тепловой поверхности.

Использование **Gastrovac** позволяет снизить температуру приготовления ниже 100 °С, например, сварить овощи при температуре до 80 °С, как результат — форма и текстура овощей остается неизменной.

Модель	Мощность	Габариты	Емкость Кастрюли	Температурный режим	Макс. уровень вакуума	Таймер
Gastrovac	2 кВт	470x470x400 мм	10,5 л	10–150 °С	-0,8 bar	1–99 мин

Аппараты Pacojet используются для приготовления первоклассных замороженных десертов: фруктовых сорбетов, сливочного мороженого.

Пример приготовления свежего фруктового сорбета из ананаса:

1. Почистите и порежьте ананас.

4. Возьмите аппарат Pacojet.

7. И получаем великолепный сорбет.

2. Положите кусочки ананаса в контейнер и залейте соком (не требуется добавок и консервантов)

5. Достаньте контейнер из морозильника в ставьте в чашу PACOJET

8. Используйте несколько контейнеров для широкого ассортимента

3. Положите контейнер в морозильный шкаф или шкаф шоковой заморозки на 24 часа

6. Можно использовать содержимое контейнера полностью или частично

9. Контейнеры с частично использованным продуктом храните в морозильнике

KONČAR

Недорогие мясорубки **Alumen** хорошо известны на российском рынке под брендом **Koncar**. Мясорубки разработаны в соответствии с международными стандартами безопасности и гигиены. Конструкцию профессиональных мясорубок **Alumen** отличают простота и отличные прочностные характеристики.

Хорватская фирма **Koncar** более пятидесяти лет является одним из ведущих производителей профессионального технологического оборудования бизнес-класса для предприятий общественного питания.

Все оборудование изготовлено из нержавеющей стали на основе немецких комплектующих в соответствии с международными стандартами безопасности и гигиены, конструкции отличаются простотой и отличными прочностными характеристиками.

Техника, производимая фирмой **Koncar**, отличается надежностью, высоким качеством и доступной ценой. Корпус и шнек изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, все модели комплектуются односторонним ножом и решеткой ø 4 мм. Короткие шнековые насадки спроектированы таким образом, чтобы избежать перегрева фарша и получать неотжатый фарш различной степени измельчения. Мясорубки **Koncar Alumen** имеют удобное управление. Модельный ряд включает мясорубки с производительностью от 100 до 200 кг/ч.

MEM 12E

MEM-22T

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кг/час
MEM-12E	420x250x250	0,25	100
MEM-22T	575x295x455	0,55	150

Компания **Sirman** предлагает широкий модельный ряд слайсеров: для нарезки колбасных изделий, охлажденнного мяса, сыра.

Mirra

Canova

Mantegna VCO

Palladio Automatica

Denver

Nevada

Colorado

Anniversario

Smart

Мясорубки

Buffalo

Montana

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производитель-ность, кг/час	Режущий ком-плект
TC8 Vegas	335x300x360	0,25	до 70 кг/час	стандартный
TC12 Denver	377x366x374	0,55	до 85 кг/час	стандартный
TC 22 Nevada	512x390x428	1,47	до 350 кг/час	стандартный/унгер
TC 22 Colorado	500x415x568	1,47	до 300 кг/час	стандартный/унгер
TC 32 Buffalo	535x505x610	2,2	до 700 кг/час	стандартный/унгер
TC 42 Montana	560x970x1171	5,2	до 1200 кг/час	стандартный/унгер

Пилы для мяса

SO 2020 Inox

SO 1650F3

Модель	Мощность, кВт	Длина полот-на, мм	Рабочая по-верхность, мм	Корпус
SO1650F3	1,1	1650	400x400	Анодированный алюминий
SO1840F3	1,1	1840	460x480	Анодированный алюминий
SO 2020 INOX	1,1	2020	480x600	Нерж. сталь
SO 2400 INOX	1,3	2400	510x710	Нерж. сталь

Фаршемешалки

IP30M

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Емкость, л/кг
IP30M	680x365x530	1,1	42/30
IP50M	750x465x595	1,46	88/50

Шприцы колбасные

IS15 IDRA

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Емкость, л
IS8 Aries ручной	240x680x220	-	8
IS16 Aries ручной	280x820x250	-	16
IS15 IDRA	490x370x1200	0,52	15
IS 25 IDRA	565x450x1160	0,52	25

Картофелечистки

PPJ 10 SC

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кг/час	Загрузка, кг
PPJ 6 SC	400x400x690	0,37	105	6
PPJ 10 SC	470x544x910	0,735	170	10
PPJ 20 SC	560x650x1090	1,1	340	20

UV 16W

GP

Athos

TM 2

C4VV

Blitz

Softcooker S

Softcooker Y09

Softcooker Wi-Food

W8 30

Easysoft

4Q

Стерилизаторы ножей

Модель	Габариты, мм	Таймер, мин	Количество ножей
Ультрафиолетовый UV 16W	400x140x620	0–120	16
Ультрафиолетовый UV 24W	400x300x620	0–120	24

Измельчители сыра

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Оборотов/мин	Описание
GP	290x250x450	0,38	1400	Для твердого сыра, сухарей, орехов
Athos	470x230x590	0,21	400	Для мягкого сыра, овощей, фруктов

Овощерезки

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
TM 2	225x510x510	0,515

Куттеры

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Емкость чаши, л	Оборотов/мин
C4VV	305x365x255	0,35	3,3	1500–2800
C6VV	305x365x320	0,35	5,3	1500–2800
Blitz	240x240x355	0,37	3,2	2800

Термостаты служат для приготовления блюд по технологии Sous-Vide, которую также называют низкотемпературным приготовлением, когда продукт помещается в вакуумный пакет и готовится длительное время при низкой температуре. Данная концепция позволяет сохранить полезные свойства продукта и минимизировать потерю веса.

Термостаты Softcooker

Модель	Мощность, кВт	Температурный режим, °C	Габариты, мм
Softcooker Y09	2	24–99	260x130x340
Softcooker S	1,7	24–99	565x360x300
Softcooker Wi-Food	2	24–99	203x164x377

Упаковщики вакуумные

Модель	Мощность, кВт	Вакуумный насос мс/ч	Ширина запаев. планки	Габариты, мм
W8 30	0,35	8	30	402x525x360
W8 40	0,75	21	40	495x585x370
Easysoft	0,1–1,7	4	26	695x560x257

Новый аппарат Easysoft объединяет в одном корпусе сразу 2 машины — ваккумный упаковщик и термостат, которые позволяют пользоваться технологией низкотепературного приготовления блюд даже на небольших площадях.

Оборудование для фаст-фуд

Тостеры особенно удобны для подогрева и приготовления пиццы, закрытых сэндвичей, полуфабрикатов, сосисок.

Модель	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
4Q	360x265x240	4 тоста	1,6
6Q	475x265x240	6 тостов	2,4
12Q	475x265x365	12 тостов	3

Round crepes gril

PRO

Hot Dog Y06 4

PD VC LL

PDM

D.38

Piastra scaldapizza

Блинницы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Round crepes gril	ø 350, высота 135	2

Грили Salamander

Модель	Габариты, мм	Рабочая зона, мм	Мощность, кВт
PRO	400x545x510	385x350	1,7
PRO 1	600x545x510	585x350	3,4

Аппараты для хот-догов

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Примечание
Hot Dog Y09 3	450x320x365	0,6	3 штыря, емкость для сосисек ø 152 мм, высота 194 мм
Hot Dog Y09 4	450x320x365	0,6	4 штыря, емкость для сосисек ø 152 мм, высота 194 мм

Контактные грили

Прочные контактные грили фирмы **Sirman** выполнены из чугуна, что обеспечивает максимальную гигиену и стойкость к окислению. За счёт двухстороннего нагрева значительно ускоряется время приготовления, уменьшаются потери веса на выходе, улучшается консистенция. Идеально подходят для мяса, рыбы, сыра, овощей, яиц, для приготовления и разогрева сэндвичей различных размеров.

Модель	Габариты, мм	Рабочая зона, мм	Мощность, кВт	Описание
CORT L (R)	380x435x500	355x255	2,1	Поверхность гладкая-рифленая (рифленая)
PDM	515x435x500	500x255	3	Поверхность гладкая-рифленая
PD VC LL	592x441x166	530x255	3,2	Поверхность гладкая (рифленая)-гладкая (рифленая)

Витрина для пиццы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим
D.38	465x430x590	0,7	0–90 °C
D.42	550x490x590	0,7	0–90 °C

Поверхность тепловая

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим
Piastra scaldapizza (Нерж. сталь и стеклокерам.)	500x500x90	0,43	0–60 °C

PI 2,5 кВТ

Vesuvio

Stromboli

Mercurio Apollo

Orione Q Barmaster Dragone

Sirio

Индукционные плиты

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
P.I.2,5 кВт	322x440x115	2,5
P.I.2,5 кВт встраив.	322x500x115	2,5
P.I.3,5 кВт	330x440x164	3,5

Печи для пиццы Vesuvio

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим
Stromboli	580x490x245	1,6	50–350 °C
Stromboli 2	580x490x420	3,2	50–350 °C
Vulkano 2	745x695x490	6	50–450 °C
Vesuvio	995x900x395	5,1	0–350 °C

Барное оборудование

Соковыжималки

Модели Apollo — профессиональные соковыжималки для цитрусовых. Включаются нажатием фруктов на пластиковый конус.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Apollo	210x210x310	0,15
Apollo рычаг	210x210x385	0,15
Mercurio рычаг	210x300x385	0,15

Блендеры

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем, л	Оборотов/мин
Orione Q	208x210x485	0,75	2	14000/24000
Barmaster	200x200x470	0,75	2	14000/24000
Dragone	213x200x416	0,45	1,5	18000

Миксеры для молочных коктейлей

Миксеры могут быть со стаканами из нержавеющей стали или из пластика. На миксере установлен микровыключатель, автоматически выключающим аппарат при снятии стакана.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем, л	Оборотов/мин
Sirio 1VV	150x195x485	0,1	0,55	4000–14000
Sirio 2VV	300x195x485	2x0,1	2x0,55	4000–14000

Измельчители льда

На машине Nordkapp возможно приготовить лед для коктейлей типа «Мохито», на модели Triton — более крупный лед для приготовления коктейлей и украшения холодных блюд для экспозиции.

Nordkapp

Triton

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Triton	465x210x480	0,35
Nordkapp	205x285x491	0,15

Кофемолки

MC

MCF

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Емкость бункера, л
MC	230x360x700	0,8	15–16	3
MC F	310x410x810	1,1	50–120	3

Машина для производства пасты

Sinfonia 2

Concerto 5

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем бункера, л	Производительность кг/ч
Concerto 5	665x305x442	0,75	10	8
Sinfonia 2	577x263x407	0,37	6	5

Миксеры планетарные

Миксеры предназначены для приготовления различных кондитерских и кулинарных смесей, таких как яичные и сливочные кремы, белковые массы, муссы, жидкое тесто, майонезы и прочее.

Миксеры серии Plutone обладают прочной конструкцией, эргономичным дизайном, а также просты в эксплуатации.

Plutone 7

Plutone 10

Plutone 20

Plutone 30

Особенности:

- Корпус выполнен из окрашенного металла.
- Дежа изготовлена из нержавеющей стали.
- В стандартную комплектацию входят венчик, лопатка и крюк.
- Электромеханическая панель управления.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем дежи, л	Вес, кг
Plutone 7	470x320x500	0,28	7	21
Plutone 10	470x550x750	0,45	10	55
Plutone 20	570x630x920	1,1	20	99
Plutone 30	750x730x1300	1,5	30	125

VEMA
MACCHINE E ATTREZZATURE PER BAR
BAR MACHINES

Компания **Vema** (Италия) производит оборудование для баров, кафе и кофеин: соковыжималки, блендеры, барные комбайны и аппараты для приготовления горячего шоколада.

CE 2047/ALL

SP 2062

GR 2015

GR 2021

FR 2002

CI 2080/8

FR 2055

Соковыжималки

Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Вес, кг
CE 2047/ALL	28x44x50	0,4	14
SP 2062	25x25x35	0,45	9

Комбайны барные

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
GR 2015	0,8	35x53x54
GR 2021	0,7	33x42x54

Блендеры

Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Емкость, л
FR 2002	15x15x47	0,2	1x1,2
FR 2055	ø 22x48	0,25	1x2
FR 2093 (для смузи)	ø 27x54	0,8	1x3,5

Аппараты для горячего шоколада

Модель	Габариты, см	Мощность, Вт	Емкость, л
CI 2080/5/TR	26x32x50	0,75	5
CI 2080/8	26x32x50	0,8	8

DEIGHTON
innovative food processing solutions

Deighton (Великобритания) — промышленное оборудование для формовки и обжарки различных продуктов.

Котлетоформовочное оборудование серии Formatic. Подходит для формовки котлет и печений от 1200 до 12000 кг/час. Изготовление формовочных барабанов по чертежам заказчика.

Модель	Диаметр котлет, мм	Форм на барабане	Производительность, кг/ч
Formatic R	20–120	1, 2, 3, 4	1200–8000
Formatic C	26–135	1, 2, 3, 4	4000–12000

Deighton Formatic

Панировочное оборудование и оборудование для конвейерной обжарки серий EconoDust, EconoRobe, EconoCrumb, EconoFry. Deighton предлагает промышленное оборудование для панировки, льезонирования и обжарки котлет.

- Производительность в составе линий может достигать 1200 кг/час.
- Доступны конвейеры шириной 200–600 мм.
- Возможно выстраивать в одну линию с формовочным оборудованием Formatic.

Deighton EconoFry

Deighton EconoCrumb

Компания **Macap** была основана в 1930 году и является одной из старейших в Италии компаний, производящей кофемолки. Помимо этого, компания производит оборудование для предприятий фаст-фуда, баров, кафе и кофеен: миксеры, блендеры, барные комбайны. В настоящее время компания сотрудничает с предприятиями более чем в 50 странах мира. Узкая специализация и высокие объемы продаж по всему миру позволили компании достичь наиболее оптимального соотношения цена — качество.

Кофемолки MC

Без дозатора, с держателем для пакетов.
Опция: регулировка степени помола.

Модель	Производительность	Мощность	Емкость бункера д/зерен	Жернова	Вес нетто, кг	Габариты, мм
MC4/MC4T (с таймером)	3–4 кг/час	0,34 кВт	0,5 кг	плоские	8,5	190x310x430
MC5/MC5T (с таймером)	3–4 кг/час	0,25 кВт	0,6 кг	плоские	8,5	190x310x470
MC6/MC6T (с таймером)	8–10 кг/час	0,34 кВт	1,4 кг	плоские	12,5	220x370x600
MC7/MC7T (с таймером)	12–14 кг/час	0,8 кВт	1,5 кг	плоские	15	250x360x635

Кофемолки MX

С дозатором, регулировка порций от 5 до 9 г.
Опции: регулировка степени помола, трамбовка.

Модель	Производительность	Мощность	Емкость бункера д/зерен	Жернова	Вес нетто, кг	Габариты, мм
MX	8–10 кг/час	0,34 кВт	1,5 кг	плоские	13	220x370x600
MXT (с таймером)	8–10 кг/час	0,34 кВт	1,5 кг	плоские	13	220x370x600
MXA (автомат)	8–10 кг/час	0,34 кВт	1,5 кг	плоские	13	220x370x600
MXK (автомат)	8–10 кг/час	0,34 кВт	1,5 кг	конические	13	220x370x600

P100- P102

P103

Блендеры

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Емкость, л
P100-P102	0,4	200x200x460	1x1,7
P100D-P102D	0,8	350x200x460	2x1,7
P103	1	230x230x520	1x3
P105	0,8	230x230x530	1x5

F4-F6

F6D

F6T

Миксеры

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Емкость, л
F4-F6	0,12	200x220x500	1x0,8
F4D-F6D	0,24	330x220x500	2x0,8
F4T-F6T	0,36	460x220x500	3x0,8

P511

P515

P550

Комбайны барные

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
P511	0,7	220x440x460
P515	0,86	265x440x460
P520	1,08	320x550x465
P550	1,2	320x550x490

robot coupe

CL 30 bistro

Овощерезка CL 52

Протирка CL 50

Рабочая станция CL60

R4–1500

R10

Простой нож

Нож с крупными зубцами

Нож с мелкими зубцами

Овощерезки

Самый широкий модельный ряд овощерезок. Все модели позволяют нарезать сырые и варёные овощи, фрукты, а так же натирать сыр. Овощерезки легко разбираются и моются. Все модели имеют мощные и малошумные двигатели и снабжены системами защиты двигателя и пользователя.

	Порций в день	Произ-ть, кг/ч	Мощность, кВт	Напряжение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
CL20	до 80	200	0,4	220	1500	325x304x570
CL30 Bistro	до 80	200	0,5	220	500	345x304x590
CL40	до 80	200	0,5	220	500	345x304x590
CL50	до 400	500	0,55	220/380	375	390x310x595
CL50 Ultra	до 400	500	0,55	220/380	375	390x310x610
CL52	до 600	750	0,75	220/380	375	360x340x690
CL55	до 1000	1200	1,1	220/380	375 и 750	700x359x1172
CL60	до 1000	1800	1,5	220/380	375 и 750	462x770x1353

Куттеры

Куттер позволяет измельчать (орехи, сухофрукты, панировочные сухари, зелень, лук, лёд, шоколад, сыр и пр.), гомогенизировать (овощные и фруктовые пюре, соусы, супы-пюре, паштеты), рубить мясо с различной степенью измельчения (от крупного до кнельной массы), взбивать (кремы, соуса, эмульсии, белки, сливки), замешивать любое тесто (от блинного до пельменного) менее, чем за 1 минуту.

	Порций в день	Объём куттера, л	Мощность, кВт	Напря-жение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
R2	до 20	2,9	0,55	220	1500	350x200x280
R3-1500	до 30	3,7	0,65	220	1500	400x210x320
R4	до 50	4,5	0,9	380	1500—3000	440x226x304
R5 Plus	до 80	5,5	1,2	380	1500—3000	490x280x350
R8	до 150	8	2,2	380	1500—3000	585x315x545
R10	до 200	11,5	2,6	380	1500—3000	570x360x565
R15	до 500	15	3	380	1500—3000	680x370x615

robot coupe

R402

Кухонные процессоры: куттер-мясорубка и овощерезка

Универсальные кухонные машины с двумя насадками овощерезкой и куттером — на одном блоке. Рекомендуется для ресторанов, кафе и столовых. Позволяют экономить место на кухне и при этом выполнять функции сразу нескольких машин: овощерезки, мясорубки и тестомеса.

	Порций в день	Произ-ть, кг/ч	Чаша куттера, л	Мощ-ность, кВт	Скорость об/мин	Габариты, мм
R211XL	до 30	120	2,9	0,55	1500	220x340x445
R211XL Ultra	до 30	120	2,9	0,55		220x340x445
R301 Ultra	до 80	200	3,7	0,65	1500	325x300x550
R402	до 100	200	4,5	0,75	750 и 1500	320x304x590
R502	до 300	500	5,5	1	750 и 1500	380x350x665
R652	до 400	750	7	1,2	750 и 1500	426x481x880

Micromix Mini MP 160VV | Mini MP Wisk | Mini MP 190VV | Mini MP 240VV

Ручные миксеры

	Объём, л	Мощ-ность, Вт	Длина, мм с трубкой	Длина, мм с венчиком	Скорость, об/мин блендера	Скорость, об/мин венчика
Micromix	До 5	220	430	-	1500—14000	-
Mini MP 160 VV	5	240	465	-	2000—12500	-
Mini MP 240 VV	12	290	515	-	2000—12500	-
CMP 250 VV	15	310	650	-	2300—9600	-
MP 350 Ultra	50	440	740	-	9500	-
Mini MP 190 Combi	9	270	485	550	2000—12500	350—1560
Mini MP 240 Combi	12	290	515	550	2000—12500	350—1560
CMP 250 Combi	15	310	610	640	2300—9600	500—1800
MP 350 Combi Ultra	50	440	805	790	2300—9600	250—1500
MP 450 Combi Ultra	100	500	890	840	2300—9600	250—1500

MP350 Combi Ultra | CMP Whisk | MP450 VV Ultra | MP 450 FW Ultra Fouet | MP450 Combi Ultra

Blixer®

Бликсеры (Блендеры-миксеры) идеальны для приготовления блюд с изменённой текстурой. Пищевая целостность блюда при этом сохраняются, без малейшей потери вкусовых качеств и витаминов.

	Кол-во продук-та максимум, кг	Мощность, Вт	Напряжение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
Blixer 2	2,9	700	220	3000	210x330x420
Blixer 3	3,7	750	220	3000	210x330x420
Blixer 4	4,5	1000	380	1500—3000	226x304x460
Blixer 5 Plus	5,5	1300	380	1500—3000	270x340x500

Blixer® 4

Blixer® 5 Plus

Соковыжималки

Универсальные соковыжималки для овощей и фруктов. Большая автоматическая воронка диаметром 79 мм для лёгкой загрузки и работы без толкателя.

J80 Ultra

J100 Ultra

	Произ-ть, л/ч	Мощность, Вт	Напряжение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
J80 Ultra	120	700	220	3000	235x420x505
J100 Ultra	160	100	220	3000	235x438x595

Автоматические сита

Автоматические сита позволяют протирать ягоды и мягкие фрукты (груши, персики, киви и др.) для сорбетов, соусов, различных кондитерских изделий, джемов, мармеладов, смузи, супов (гаспачо, рыбные супы) и пр.

C40

C80

	Мощность, Вт	Напряжение, В	Скорость, об/мин	Габариты, мм
C40	500	220	1500	239x280x645
C80	650	220	1500	610x360x540

Robot Cook®

Первая кухонная машина с подогревом для профессионального использования!

Robot Cook®

Функции:

- Беарнский соус.
- Голландский.
- Майонез.
- Масляный соус.
- Песто.
- Фисташки.
- Миндаль.
- Растёртые сухие продукты.
- Крем-супы.
- Фруктовые пюре.
- Овощные пюре.
- Мороженное.

В холодном или горячем режиме до 140 °C:

- Зелень.
- Приправы.
- Паштеты.
- Тартары.
- Бешамель.
- Ризотто.
- Заварной крем.
- Кондитерский крем.
- Заварное тесто.
- Песочное тесто.
- Дрожжевое тесто.

	Мощность, Вт	Напряже-ние, В	Скорость, об/мин	Температу-ра нагрева, С°	Объем чаши, л	Размеры (ШхДхВ) мм
Robot Cook®	1 800	220	от 500 до 4500	до 140	3,7	226x338x522

Испанская компания **Zumoval S.L.**, основанная в 1991 году, является производителем качественных автоматических соковыжималок для цитрусовых и гранатов. Инновационная система отжима, надежность, широкий диапазон моделей и принадлежностей к ним сделали компанию одним из ведущих брендов в этой области.

Основным преимуществом соковыжималок **Zumoval** является простота в использовании и обслуживании, высокое качество материалов и минимальные потери сока при эксплуатации.

Инновационный принцип работы соковыжималок **Zumoval** заключается в устройстве процесса отжима таким образом, что кожура не сжимается, но при этом легко отделяется от мякоти. Результат этого процесса — высококачественный и богатый витаминами сок без горечи.

Работа соковыжималок **Zumoval** полностью автоматизирована и позволяет соблюдать гигиеничность процесса, так как готовый продукт не соприкасается с кожурой плода, и тем самым защищен от внешних загрязнений.

Все элементы соковыжималок, требующие гигиенического ухода, легко снимаются и могут быть вымыты оператором. Эргономичный дизайн комплектующих с закругленными, гладкими поверхностями позволяет сделать этот процесс более быстрым и эффективным. Общее время полной мойки машины составляет около 10 минут.

Соковыжималки **Zumoval** снабжены самыми мощными двигателями на рынке, а внутренние механизмы произведены из нержавеющей стали под строгим производственным контролем, что способствует длительному строку эксплуатации.

Яркий дизайн и возможность выбора цветового решения поможет привлечь внимание клиентов кафе, торговых центров и фитнес-клубов.

Basic

BigBasic

MiniMax

Модель	Производительность/мин	Габариты, мм	Калибр плода, мм	Напряжение/мощность	Вес, кг	Тумба
Minimax 15	15 плодов	330x450x740	65–80	220В/0,55кВт	51	Без тумбы
Minimatic 15	15 плодов	330x450x930	65–80	220В/0,55кВт	53	По запросу
Basic 28	28 плодов	330x430x700	65–80	220В/0,55кВт	44	По запросу
BigBasic 28	28 плодов	620x430x700	75–95	220В/0,55кВт	44	По запросу
Top 28	28 плодов	620x500x990	65–80	220В/0,55кВт	48	По запросу
Fasttop 45	45 плодов	620x500x990	65–80	220В/0,55кВт	83,6 / 97,1 *	По запросу

* Вес указан с учетом стенда (Dispenser stand — 83,6 кг, Cooled dispenser stand — 97,1 кг)
* Возможность укомплектации машин системой самоочистки, счетчиком плодов и краном для разлива сока по булотычкам.

В зависимости от желания клиента к каждой машине можно заказать стенд-тумбу.

Fasttop + Cooled dispenser stand

MiniMatic + Mini stand

Top + Self service stand

Liloma — итальянский производитель высококачественного технологического оборудования для предприятий общественного питания, небольших пищевых производств, баров, кафе и продовольственных магазинов.

Слайсер MS-220 ST

Слайсеры серия MS

- Корпус из анодированного алюминия с лезвиями из закаленной хромированной стали.
- Высокая точность контроля толщины нарезки.
- Наличие конструкционных элементов, обеспечивающих полную безопасность оператора — пластины для защиты рук, защитные кольца вокруг лезвий, блокировка доступа к затачивающему устройству.

Модель	Производительность, кг/час	Мощность, кВт	Габариты, мм
MS-220ST	60	0,12	520x460x380
MS-250ST	80	0,15	520x460x380
MS-275ST	90	0,20	575x460x395

Овощерезка VC 65 MS

Овощерезки серии VC

- Вентилируемый малошумный двигатель.
- Соответствие стандартам качества, гигиены и безопасности.
- 5 дисков в комплекте (терка 3–5–7 мм, нарезной 2–4 мм).

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
VC 55 MF	0,55	585x305x555
VC 65 MS	0,75	655x325x545

Мясорубка TC 12 HD

Мясорубки серии TC

- Мощный и эффективный двигатель с охлаждающим вентилятором и защитой от перегрузок.
- Переключатель режимов Форвард-Реверс.
- Режущий комплект 1/2 унгера.
- Все мясорубки полностью соответствуют нормам и стандартам гигиены и безопасности CE и ETL.

Модель	Производительность, кг/час	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
TC 12 HD	120	220	0,735	470x340x480
TC 22 HD	220	220	1,1	575x370x545

Фритюрница FLT4+4

Фритюрницы

- Модели FLT 8, FLT 10, FLT 8+8, FLT 10+10 оборудованы краном для слива масла.
- Прозрачная пластиковая шторка на панели управления защищает ее от масляных брызг, предотвращая ее выход их строя.
- Два положения фиксации блока нагревательных тэнов: рабочее и для мойки.
- Аварийный микровыключатель для предотвращения включения прибора в положении мойки.
- Наличие «холодной зоны», позволяющей значительно увеличить срок службы масла.

Модель	Мощность, кВт	Емкость ванны, л	Напряжение, В	Габариты, мм
FLT4	2	4	220	190x440x270
FLT4+4	2+2	4+4	220	380x440x270
FLT6	3	6	220	290x440x285
FLT6+6	3+3	6+6	220	590x440x285
FLT8	5	8	220	310x480x345
FLT8+8	5+5	8+8	220	630x480x345
FLT10	5	10	220	340x520x365
FLT10+10	5+5	10+10	220	690x520x365

FLT8

Южно Корейская Компания **Indokor** основана в 1999 году, является одним из лидеров в производстве индукционных плиток. Компания располагает современным оборудованием и самой совершенной культурой производства. В составе компании собственный центр разработок R&D. В ассортименте более 50 моделей индукционных плиток и решений на базе индукционных технологий.

Двойная вентиляция – на дне и на задней стенке

Индукционные плиты Indokor оснащены четырьмя вентиляторами – тепло от электронных компонентов отводится быстрее, что положительно сказывается на сроке их службы.

Жиросъемный фильтр

Удобный жиросъемный фильтр позволяет отделять от поступающего внутрь аппарата воздуха жир и влагу. Фильтр имеет специальную туннельную структуру, которая за счет изменения диаметра отверстий а также разности температур конденсирует влагу и жир на своей поверхности. Фильтр легко извлекается и промывается.

Корпус из нержавеющей стали, стеклокерамическое покрытие SCHOTT CERAN®

Не требуется времени на разогрев конфорки – нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. При снятии посуды плита отключается. За панелью легко ухаживать.

Особенности индукционных плит Indokor:

- Высокие долговечность и термостойкость.
- Высокая механическая прочность.
- Термическое расширение практически равно нулю.
- Низкая теплопроводность.
- Легкость в уходе.
- Низкое энергопотребление.
- Долговечность и эстетичность.

Механическое управление

Электронное управление

Электронно-механическое управление

Сенсорное управление

Индукционные плиты мощностью 2-3,5 кВт

INDOKOR IN2000

- Сенсорное управление
- Стеклокерамическая поверхность со встроенным LED дисплеем
- 10 уровней температуры (60-240 °C) с шагом 20°C
- 10 уровней мощности (0,5-2,0 кВт)
- Функция блокировки
- Нагрузка на плиту 15 кг

INDOKOR IN3500 built-in

- Встраиваемая модель
- Сенсорная панель с механическим управлением
- LED-дисплей уровня мощности и температуры
- 10 уровней температуры (60-240 °C) с шагом 20°C
- 10 уровней мощности (500→800→1200→1500→1800→2100→2500→2800→3100→3500 Вт)

	IN2000	IN3500 built-in
Мощность	2 кВт	3,5 кВт
Напряжение	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	сталь
Таймер	0–180 мин	–
Габаритные размеры	29,4×37,4×5,6 см	30×30×10 см
Вес	3 кг	6 кг

Индукционные плиты мощностью 3,5 кВт

- Поверхность SCHOTT CERAN® (Германия)
- Прочный корпус с рамой из нержавеющей стали
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 45 кг

INDOKOR IN3500

- Электронное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20°C)
- 10 уровней мощности (500➞800➞1200➞1500➞1800➞2100➞2500➞2800➞3100➞3500 Вт)

INDOKOR IN3500 S

- Сенсорное управление
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20°C)
- 10 уровней мощности (500➞800➞1200➞1500➞1800➞2100➞2500➞2800➞3100➞3500 Вт)

INDOKOR IN3500 M

- Механическое управление
- Индикатор уровня мощности на поверхности плиты
- 5 уровней мощности (600➞1500➞2300➞3000➞3500 Вт)

INDOKOR IN3500 XL

- Сенсорное управление
- Поверхность со встроенным LED дисплеем
- Предназначена для посуды ø14-35 см
- 10 уровней мощности (0,5-3,5 кВт)
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20°C)
- Функция блокировки

INDOKOR IN3500 D

- Сенсорное управление
- Поверхность с 2-мя встроенными LED дисплеями
- Раздельная регулировка мощности и температуры конфорок
- 10 уровней температуры (60-240 °C с шагом 20°C)
- Функция блокировки

INDOKOR IN7000 D

- Электронно-механическое управление
- Раздельная регулировка конфорок
- LED дисплей уровня мощности
- Оборудование не оснащено штекером питания

	IN3500	IN3500 S	IN3500 M	IN3500 XL	IN3500 D	IN7000 D
Мощность	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	3,5 кВт	1,7+1,8 кВт	3,5 + 3,5 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C	60–240°C	60–240°C	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0–180 мин	0–180 мин	–	0-180 мин	0-180 мин	–
Габаритные размеры	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	38,3×46×9 см	37×60,8×5,6 см	39×72×12,3 см
Вес	6,8 кг	6,8 кг	7,2 кг	4 кг	5 кг	15,9 кг

Индукционные плиты мощностью 5 и 8 кВт

- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- Датчик наличия посуды
- Нагрузка на плиту 50 кг
- Оборудование не оснащено штекером питания: для подключения к электропитанию необходим штекер от 25 до 32 А

INDOKOR IN5000

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800→2300→3500→4000→5000 Вт)

INDOKOR IN5000 S

- Сенсорное управление
- 6 уровней мощности (500→1000→2000→3000→4000→5000 Вт)
- LED дисплей уровня мощности

INDOKOR IN8000

- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности (2000→3000→4500→6700→8000 Вт)

	IN5000	IN5000 S	IN8000
Мощность	5 кВт	5 кВт	8 кВт
Напряжение	220 В	220 В	380 В
Температурный режим	60–240°C	60–240°C	60–240°C
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	–	–	–
Габаритные размеры	40×51×20 см	40×51,5×16,8 см	47×59×39 см
Вес	8,2 кг	8,2 кг	21,7 кг

Индукционные фритюрницы

INDOKOR INF8

- Электронная защита от перегрева
- 10 уровней температуры 150-190 °C
- Четкий контроль температуры фритюра
- 10 уровней мощности 0,5-3,5 кВт
- Кран для слива масла
- Система «холодной зоны»
- Система «Boost» – быстрый разогрев фритюра
- Сенсорное управление
- LED дисплей, высвечивающий попеременно заданную и фактическую температуру жира

	INF8
Емкость ванны	8 л
Температурный режим	150–190°C
Корпус	нержавеющая сталь
Таймер	0–120 мин
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габаритные размеры	28,8×47,8×41 см
Вес	12,9 кг

Индукционные плиты WOK

- Керамическая поверхность ВОК
- Удобный жиросъемный фильтр
- Вентиляция на дне и на задней стенке плиты
- Электронная защита от перегрева
- LED дисплей
- Датчик наличия посуды

INDOKOR IN3500 WOK

- Электронное управление
- 10 уровней мощности (500➝800➝1200➝1500➝1800➝2100➝2500➝2800➝3100➝3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 °С) с шагом 20 °С

INDOKOR IN3500 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500➝800➝1200➝1500➝1800➝2100➝2500➝2800➝3100➝3500 Вт)
- 10 уровней температуры (60-240 °С) с шагом 20 °С

INDOKOR IN5000 WOK

- Механическое управление
- 5 уровней мощности (1800➝2300➝3500➝4000➝5000 Вт)
- Оборудование не оснащено штекером питания - для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

INDOKOR IN5000 S WOK

- Сенсорное управление
- 10 уровней мощности (500➝1000➝1500➝2000➝2500➝3000➝3500➝4000➝4500➝5000 Вт)
- Оборудование не оснащено штекером питания - для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

INDOKOR IN8000 WOK

- Супер-мощность (аналог традиционного газового ВОКа для восточной кухни)
- Электронно-механическое управление
- 5 уровней мощности(2000➝3000➝4500➝6700➝8000 Вт)
- Оборудование не оснащено штекером питания – для подключения к электропитанию необходим штекер 25–32 А

	IN3500 WOK	IN3500 S WOK	IN5000 WOK	IN5000 S WOK	IN8000 WOK
Мощность	3,5 кВт	3,5 кВт	5 кВт	5 кВт	8 кВт
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В
Температурный режим	60–240°С	60–240°С	60–240°С	60–240°С	60–240°С
Корпус	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Таймер	0–180 мин	0–180 мин	–	–	–
Размеры ВОК	ø29×4,6 см	ø29×4,6 см	ø30×7 см	ø30×7 см	ø40×10 см
Габаритные размеры	34×44×11,7 см	34×44×11,7 см	40×52×20 см	40×52×20 см	47×59×39 см
Вес	6,8 кг	6,8 кг	8,1 кг	8,1 кг	21,7 кг

Рисоварки

Рисоварка – незаменимое оборудование для ресторанов японской кухни, в котором готовится сырье для роллов и суши. Благодаря равномерному нагреву, сохраняется структура зернышек, получается вкусный рассыпчатый рис, а не рисовая каша.

Термос для риса INDOKOR IR 1120 предназначен для хранения риса в готовом виде. Рис может храниться в течении 12 часов при +65°C, при этом сохранится консистенция и вкус риса.

3D нагрев. Тэны расположены снизу, сверху и сбоку, что способствует равномерному нагреву внутреннего объема чаши.

INDOKOR IR-1120

- Объем – 8 кг риса, 20 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- Корпус из нержавеющей стали
- Мерная чашка и совок для риса в комплекте

INDOKOR IR-1954

- Объем – 5,6 кг риса, 13 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Мерная чашка и совок для риса в комплекте

INDOKOR IR-1985

- Объем – 8 кг риса, 19 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Мерная чашка и совок для риса в комплекте

INDOKOR IR-2310

- Объем – 10 кг риса, 23 л воды
- Антипригарное покрытие чаши
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик
- 3D нагрев
- Мерная чашка и совок для риса в комплекте

	IR-1954	IR-1985	IR-2310	IR-1120
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Напряжение	220 В	220 В	220 В	220 В
Мощность	1,9 кВт	2,65 кВт	3 кВт	0,084 кВт
Габаритные размеры	47,5×40,5×35 см	58×44×37,2 см	58,6×47,5×37,5 см	48×38,5×40,4 см
Вес	8,6 кг	10 кг	12 кг	6,8 кг

Электрокипятильники

Особенности кипятильников Indokor:

- Двойные стенки, обеспечивающие низкие теплопотери.
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304.
- Датчик объема воды со световым индикатором.
- Дисплей, отображающий температуру.
- Подогрев и поддержание температуры напитков.
- Наличие термоограничителя, который обеспечивает защиту от выкипания воды.
- Термостаты способны обеспечивать температуру от 30 до 110С°.
- Нагревательный элемент может работать 30000 часов, при необходимости его легко заменить.

LED дисплей

Терморегулятор

Индикатор с подсветкой

	IWB-10	IWB-16	IWB-20
Объем	10 л	16 л	20 л
Напряжение	220 В	220 В	220 В
Мощность	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Габаритные размеры	23×23×45,3 см	26×26×45,3 см	26×26×51 см
Вес	3 кг	3,3 кг	3,6 кг

Airhot — современная производственная компания, основанная в Китае в 1996 году. Менее чем за 20 лет компания уже достигла значительных результатов, подтвержденных сертификатами и наградами. Основные направления деятельности **Airhot** – производство кухонного оборудования европейского образца.

Плиты индукционные

AIRHOT IP3500/ IP3500T

	AIRHOT IP3500/ IP3500T
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…240° С
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×400×105 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности, 2 вентилятора.
- Таймер 3 часа (IP3500) и 24 часа (IP3500T).
- Электронная панель управления.

AIRHOT IP3500 M

	AIRHOT IP3500 M
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…240° С
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	355×400×105 мм
Вес	6 кг

- 9 уровней мощности, таймер 3 часа.
- Электромеханическая панель управления.
- 2 вентилятора.

AIRHOT IP3500 WOK

	AIRHOT IP3500 WOK
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Диаметр/глубина WOK	272/40 мм
Температурный режим	60…240° С
Мощность	3,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×400×105 мм
Вес	4 кг

- 9 уровней мощности и температуры, таймер 3 часа.
- Электронная панель управления.
- 2 вентилятора.

AIRHOT IP7000D

	AIRHOT IP7000D
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…240° С
Мощность	7 кВт (3,5+3,5 кВт)
Напряжение	220 В
Габариты	680×420×110 мм
Вес	10 кг

- 9 уровней мощности, 2 вентилятора.
- Таймер 3 часа.
- Электронная панель управления.

Контактные грили

AIRHOT CG

	AIRHOT CG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	216×224 мм
нижняя (ребристая)	236×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	305×400×220 мм
Вес	12,8 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

AIRHOT CG-FG

	AIRHOT CG-FG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	216×224 мм
нижняя (гладкая)	236×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	305×400×220 мм
Вес	13,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

AIRHOT CGL

	AIRHOT CGL
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	335×218 мм
нижняя (ребристая)	356×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	425×400×220 мм
Вес	17,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

AIRHOT CGL-FG

	AIRHOT CGL-FG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	одинарный
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	335×218 мм
нижняя (гладкая)	356×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	425×400×220 мм
Вес	17,5 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

AIRHOT DCG

	AIRHOT DCG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	215×215 мм
нижняя (ребристая)	496×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	3,6 кВт / 220 В
Габариты	600×400×220 мм
Вес	23,7 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

AIRHOT DCG-FG

	AIRHOT DCG-FG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Тип гриля	двойной
Размер рабочей поверхности:	
верхняя (ребристая)	215×215 мм
нижняя (гладкая)	496×277 мм
Температурный режим	50…300° С
Мощность / Напряжение	3,6 кВт / 220 В
Габариты	600×400×220 мм
Вес	23,7 кг

- Съемный поддон для сбора жира и крошек.
- Регулятор температуры.

Грили-саламандра

Airhot SGE 460

	Airhot SGE 460
Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	2,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	450×515×530 мм
Вес	28,9 кг

- Подвижная верхняя часть 0÷140 мм.
- Поддон для сбора жира и крошек.

	Airhot SGE 600
Количество зон нагрева	2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	3,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	600×515×530 мм
Вес	43 кг

- Подвижная верхняя часть 0÷140 мм.
- Поддон для сбора жира и крошек.

Airhot SGE 938

	Airhot SGE 938
Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×390×380 мм
Вес	14,3 кг

- Фиксированный верх.
- Поддон для сбора жира и крошек.

AIRHOT SGE-580
с жарочной поверхностью

	AIRHOT SGE-580 с жарочной поверхностью
Количество зон нагрева	1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0…300° С
Мощность	2,4 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	525×335 мм
Габариты	580×455×332 мм
Вес	24 кг

- Жарочная поверхность на верхней части.
- Поддон для сбора жира и крошек в комплекте.

AIRHOT LG-46

Грили лавовые

	AIRHOT LG-46
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	4,8 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	440×425 мм
Габариты	560×485×180 мм
Вес	34 кг

- В комплект поставки входит набор лавовых камней.

AIRHOT BG-70

Грили для барбекю

	AIRHOT BG-70
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Размер рабочей поверхности	527×230 мм
Габариты	655×350×200 мм
Вес	8,6 кг

- Поддон для сбора жира и крошек в комплекте.

Airhot RG-5

Роликовые грили

	Airhot RG-5
Количество роликов	5
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×260×215 мм
Вес	7 кг

- Поддон для сбора жира и крошек.

	Airhot RG-7
Количество роликов	7
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×330×215 мм
Вес	9 кг

- Поддон для сбора жира и крошек.
- Раздельная регулировка нагрева передней и задней группы роликов.

	Airhot RG-9
Количество роликов	9
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал роликов	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	1,65 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580×410×215 мм
Вес	11 кг

- Поддон для сбора жира и крошек.
- Раздельная регулировка нагрева передней и задней группы роликов.

Грили для кур

	AIRHOT CGE-12
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	3,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	810×600×610 мм
Вес	56 кг

- На 12 кур (длина спицы 475 мм).
- Жаропрочное стекло.
- Подсветка.
- 4 корзины в комплекте.
- Раздельная регулировка включения верхнего и нижнего тэна.

AIRHOT CGE-16

	AIRHOT CGE-16
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	5,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	1030×600×800 мм
Вес	68 кг

- На 16 кур (длина спицы 670 мм).
- Жаропрочное стекло.
- Подсветка.
- 4 корзины в комплекте.
- Раздельная регулировка включения верхнего и нижнего тэна.

Грили для шаурмы

Airhot GRE-80

	Airhot GRE-80
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Максимальная загрузка	45 кг
Мощность	7,4 кВт
Напряжение	380 В
Габариты	520×625×935 мм
Вес	29 кг

- Длина шампура 630 мм.
- Регулировка расстояния между тэном и корпусом 15-22 см.
- 3 зоны нагрева, 6 тэнов.
- Поддон для сбора жира.
- Электропривод.

Ножи электрические для шаурмы

AIRHOT KS-100E

	AIRHOT KS-100E
Тип управления	полуавтоматический
Материал ножа	нержавеющая сталь
Диаметр лезвия	100 мм
Толщина нарезки	0÷8 мм
Мощность/Напряжение	0,1 кВт/220
Габариты	230×185×280 мм
Вес	1,2 кг

- Вертикальная рукоятка.
- Регулируемая толщина реза.

Печи-СВЧ

AIRHOT WP900-23L

	AIRHOT WP900-23L
Объем камеры	23 л
Диаметр тарелки	27 см
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×395×281 мм
Вес	13,6 кг

- 6 уровней мощности, механическое управление.
- Таймер 0÷30 минут.
- Вращающаяся тарелка.

Airhot WP-900-25L

	Airhot WP-900-25L
Объем камеры	25 л
Диаметр тарелки	27 см
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	483×424×281 мм
Вес	16 кг

- 5 уровней мощности, механическое управление.
- Таймер 0÷30 минут.
- Вращающаяся тарелка.

AIRHOT WP1000-30L DIGITAL

	AIRHOT WP1000-30L DIGITAL
Объем камеры	30 л
Диаметр тарелки	31,5 см
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	539×435×300 мм
Вес	16 кг

- 10 уровней мощности, цифровая панель управления.
- 6 авторежимов.
- Таймер 99 минут.
- Вращающаяся тарелка.

Печи для пиццы

Airhot PST-30

	Airhot PST-30
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…300° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	485×380×180 мм
Вес	8,3 кг

- На 1 пиццу Ø30 см.
- Таймер 0÷15 минут.

AIRHOT PD-30

	AIRHOT PD-30
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…300° С
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	485×380×331 мм
Вес	14,7 кг

- На 2 пиццы Ø30 см.
- Таймер 0÷15 минут.

Поверхности жарочные

	AIRHOT GE-550/F
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×475×245 мм
Вес	18 кг

- Плоская поверхность, 1 зона нагрева.
- Поддон для сбора жира.

	AIRHOT GE-730/F
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×515×245 мм
Вес	26,5 кг

- Плоская поверхность, 2 зоны нагрева.
- Поддон для сбора жира.

AIRHOT GE-730/FG

	AIRHOT GE-730/FG
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	нержавеющая сталь
Температурный режим	50…300° С
Мощность	4,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×515×245 мм
Вес	26,5 кг

- Комбинированная поверхность (⅔ гладкая + ⅓ рифленая поверхность), 2 зоны нагрева.
- Поддон для сбора жира.

Блинницы

Airhot BE-1

	Airhot BE-1
Ø жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50…300° С
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	450×470×230 мм
Вес	14,35 кг

	Airhot BE-1M
Ø жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50…300° С
Мощность	1,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×400×190 мм
Вес	12 кг

- На 1 блин.
- Световой индикатор нагрева.
- Автоматическое поддержание температурного режима.

	Airhot BE-2
Диаметр жарочной поверхности	400 мм
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Жарочная поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Температурный режим	50…300° С
Мощность	6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	860×470×230 мм
Вес	26,3 кг

- На 2 блина, тестораспределитель в комплекте.
- Световой индикатор нагрева.
- Автоматическое поддержание температурного режима.

Вафельницы

Быстрота изготовления, высокое качество антипригарного покрытия делают вафельницы Airhot прекрасным решением для любого заведения, предлагающего своим клиентам любимый десерт.

Airhot WE-1

	Airhot WE-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø175 мм
Мощность / Напряжение	1,2 кВт / 220 В
Габариты	250×350×260 мм
Вес	6 кг

- Для бельгийских вафель (4 шт), толщина вафли ~12 мм.
- Таймер, терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WE-1B

	Airhot WE-1B
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	382×305×233 мм
Вес	7,2 кг

- Для бельгийских вафель (4 шт), толщина вафли ~12 мм.
- Таймер, терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WE-1D

	Airhot WE-1D
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	Ø188 мм
Мощность / Напряжение	2,4 кВт / 220 В
Габариты	500×350×260 мм
Вес	12 кг

- Для бельгийских вафель (8 шт - 2×4 вафли).
- Таймер, терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WE-1S

	Airhot WE-1S
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø210 мм
Мощность / Напряжение	1,2 кВт / 220 В
Габариты	250×350×260 мм
Вес	6,4 кг

- Для тонкой вафли на рожок, толщина вафли ~3 мм.
- Конус деревянный в комплекте.
- Таймер, терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WB-HK1

	AIRHOT WB-HK1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	ø200 мм
Мощность / Напряжение	1,4 кВт / 220 В
Габариты	225×400×300 мм
Вес	5,5 кг

- Для гонконгских вафель с начинкой.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBS-5

	AIRHOT WBS-5
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,3 кВт / 220 В
Габариты	260×470×180 мм
Вес	7 кг

- Для хрустящих палочек.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WS-1

	Airhot WS-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	295×185 мм
Мощность / Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	335×271×245 мм
Вес	8,5 кг

- Для вафель на палочке (корн-догов), 5 шт. Размер одной вафли 140×40×15 мм.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WS-2

	Airhot WS-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×183 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9 кг

- Для вафель на палочке (корн-догов), 6 шт. 2-х форм.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

Airhot WBS-2

	Airhot WBS-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×183 мм
Температурный режим	50...300 °C
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления закрытых сэндвичей.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-4 мин.

AIRHOT WWN-12 COFFEE BEAN

	AIRHOT WWN-12 COFFEE BEAN
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	185×185 мм
Мощность / Напряжение	1,1 кВт / 220 В
Габариты	260×470×180 мм
Вес	7 кг

- Для вафель в форме кофейных зерен.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBSF-4 SUNFLOWER

	AIRHOT WBSF-4 SUNFLOWER
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	257×257 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×240 мм
Вес	8 кг

- Для вафель в форме подсолнухов.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBHK-4 HELLO KITTY

	AIRHOT WBHK-4 HELLO KITTY
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	255×255 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме кошечки.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBBF-4 BUTTERFLY

	AIRHOT WBBF-4 BUTTERFLY
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	253×253 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме бабочек.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WEK-4 LOLLIPOP

	AIRHOT WEK-4 LOLLIPOP
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	257×257 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	330×365×235 мм
Вес	12 кг

- Для приготовления 4 вафлей в форме леденца LOLLIPOP.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBF-2F FLOWER

	AIRHOT WBF-2F FLOWER
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×180 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9 кг

- Для вафель в форме цветков.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления вафель — 2-3 мин.

AIRHOT WBF-3 РЫБКИ

	AIRHOT WBF-3 РЫБКИ
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	336×182 мм
Мощность / Напряжение	2 кВт / 220 В
Габариты	430×427×295 мм
Вес	12 кг

- Для вафель в форме рыбок с начинкой (на 3 шт).
- Таймер.
- Терморегулятор.

AIRHOT WBF-6 РЫБКИ

	AIRHOT WBF-6 РЫБКИ
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	320×185 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9,1 кг

- Для вафель в форме рыбок (на 6 шт). Размер одной вафли 90×70×15 мм.
- Таймер.
- Терморегулятор.

Airhot TK-25

	Airhot TK-25
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	400×300 мм
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	310×360×235 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления шариков такояки.
- 2 рабочие зоны и индивидуальным управлением.
- Терморегулятор.
- Максимум 56 шариков за раз.

Airhot WT-15

	Airhot WT-15
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×183 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	10 кг

- Для тарталеток на 15 шт круглой (Ø42×48 мм) и квадратной формы (42×42×48 мм).
- Таймер.
- Терморегулятор.

Аппараты для пончиков

AIRHOT DM-6

	AIRHOT DM-6
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	321×180 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	9 кг

- Для приготовления пончиков, 6 шт.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления — 2-3 мин.

Airhot TM-L

	Airhot DM-12
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	чугун с антипригарным покрытием
Размер рабочей поверхности	270×186 мм
Мощность / Напряжение	1,6 кВт / 220 В
Габариты	335×300×245 мм
Вес	7,9 кг

- Для приготовления пончиков, 12 шт.
- Таймер.
- Терморегулятор.
- Время приготовления — 2-3 мин.

Аппараты для тарталеток

	Airhot TM-L
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×520×430 мм
Вес	32 кг

- Таймер с сигналом об окончании времени выпечки.
- Поставляется без пресс-форм.
- Под заказ доступны 39 вариантов различных форм*.

*Формы для выпечки:

TM-13 корзиночки | TM-23 орешки | TM-35 корзиночки

Аппараты для чешских трубочек

	Airhot TM-8
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×295×540 мм
Вес	33 кг

Airhot TM-8

- 16 шампуров в комплекте.
- Возможность выпечки одновременно до 8 трубочек.
- Терморегулятор.
- Подсветка.

Дегидраторы

	AIRHOT FD-6
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Размер решетки	290×290 мм
Регулируемая температура	20-90°C
Мощность / Напряжение	0,5 кВт / 220 В
Габариты	410×295×290 мм
Вес	9 кг

AIRHOT FD-6

- Сенсорная панель управления.
- Таймер 0-24 часов.
- Решетки в комплекте.

	AIRHOT FD-10
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	20-90°C
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	545×420×380 мм
Вес	11 кг

- Сенсорная панель управления.
- Таймер 0-24 часов.
- Решетки в комплекте.

AIRHOT FD-6G

	AIRHOT FD-6G
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Размер решетки	250×250 мм
Регулируемая температура	30-90°C
Мощность / Напряжение	0,5 кВт / 220 В
Габариты	370×275×320 мм
Вес	7,3 кг

- Электронная панель управления.
- Таймер 0-15 часов.
- Функция ультрафиолетовой дезинфекции.
- Решетки в комплекте.

	AIRHOT FD-10G
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	40...90°C
Мощность / Напряжение	1 кВт / 220 В
Габариты	545×420×380 мм
Вес	15 кг

- Электронная панель управления.
- Таймер 0-15 часов.
- Решетки в комплекте.

	AIRHOT FD-16G
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Размер решетки	396×396 мм
Регулируемая температура	40-90°C
Мощность / Напряжение	1,35 кВт / 220 В
Габариты	545×420×630 мм
Вес	24 кг

- Электронная панель управления.
- Таймер 0-15 часов.
- Решетки в комплекте.

	AIRHOT FD-16G роторный
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал решеток	нержавеющая сталь
Количество уровней	16
Размер решетки	Ø 367 мм
Регулируемая температура	40-90°C
Мощность / Напряжение	1,8 кВт / 220 В
Габариты	550×420×740 мм
Вес	22 кг

- Функция ротации решеток.
- Электронная панель управления.
- Таймер 0-15 часов.
- Решетки в комплекте.

Рисоварки

	AIRHOT RC-5
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал чаши	алюминий
Кол-во риса	5,6 кг
Объем воды	13 л
Мощность / Напряжение	1,9 кВт / 220 В
Габариты	445×395×350 мм
Вес	7,5 кг

AIRHOT RC-5

- Антипригарное покрытие чаши.
- После приготовления риса автоматически переключается в режим подогрева; можно хранить рис до 12 часов без потери вкусовых характеристик.

Аппараты для сахарной ваты

	Airhot CF-1
Диаметр чаши	520 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	460×460×500 мм
Вес	11 кг

Airhot CF-1

- Ящик для сахара и ароматизаторов.
- Съемный кабель питания.
- Мерная ложка в комплекте.

	Airhot CF-2
Диаметр чаши	730 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×730×500 мм
Вес	14,2 кг

- Ящик для сахара и ароматизаторов.
- Съемный кабель питания.
- Мерная ложка в комплекте.

	Airhot CF-3
Диаметр чаши	520 мм
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал ловителя	нержавеющая сталь
Производительность	~3 кг/час
Мощность	0,9 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	935×460×890 мм
Вес	18,5 кг

Airhot CF-3

- С тележкой.
- Ящик для сахара и ароматизаторов.
- Съемный кабель питания.
- Мерная ложка в комплекте.

Аппараты для попкорна

Airhot POP-6

	Airhot POP-6
Материал корпуса	алюминий
Материал стенок	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность/ Напряжение	1,3 кВт/ 220 В
Габариты	560×420×740 мм
Вес	16,3 кг
Габариты	460×460×500 мм
Вес	11 кг

- Подсветка готового продукта.
- Раздельное включение вращения мешалки, нагрева чаши, освещения и подогрева дна.
- Съемная чаша с антипригарным покрытием.
- Поддон для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи.

Airhot POP-6W

	Airhot POP-6W
Материал корпуса	алюминий
Материал стенок	упрочненное стекло, задняя стенка – оргстекло
Производительность	0,5 чаша/мин
Мощность/ Напряжение	1,86 кВт/ 220 В
Габариты	905×420×755 мм
Вес	36 кг
Габариты	460×460×500 мм
Вес	11 кг

- С витриной.
- Подсветка готового продукта.
- Раздельное включение вращения мешалки, нагрева чаши, освещения и подогрева дна.
- Съемная чаша с антипригарным покрытием.
- Поддон для сбора нераскрывшихся зерен и шелухи.

Аппараты для варки кукурузы

Airhot CS-30

	Airhot CS-30
Объем	30 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...100° С
Мощность/ Напряжение	2,0 кВт/ 220 В
Габариты	435×480×520 мм
Вес	8,6 кг

- Закрытый тэн.
- Разделитель в комплекте.
- Индикатор нагрева.
- Автоматический контроль уровня и температуры воды, 2 термостата (аварийный, рабочий).

Аппараты для приготовления сосисок в яйце

Airhot ES-10

	Airhot ES-10
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество отсеков	10
Мощность/ Напряжение	1,6 кВт/ 220 В
Габариты	410x200x230 мм
Вес	5,3 кг

- Отдельный переключатель для каждого отсека.
- Время приготовления сосиски в яйце — 2-3 минуты.

Аппараты для хот-догов

Airhot HDS-04

	Airhot HDS-04
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал штырей	нержавеющая сталь
Материал колбы	стекло
Температурный режим	30…110° С
Мощность/ Напряжение	0,9 кВт/ 220 В
Габариты	528×312×399 мм
Вес	8 кг

- Стеклянная емкость для воды (паровая баня для приготовления сосисок).
- 4 штыря для подогрева булочек.
- Регулятор температуры.
- Раздельный нагрев колбы и штырей.

Аппараты для чуррос

Airhot SVC-3/ SVC-5

	Airhot SVC-3/ SVC-5
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал поршней	нержавеющая сталь
Температурный режим	0…90° С

- 2 скорости хода поршня.
- 4 насадки для колбас в комплекте.
- 4 насадки для чуррос разных форм в комплекте.

	Объем	Габариты	Вес
SVC-3	3 л	300×220×508 мм	9 кг
SVC-5	5 л	300×300×768 мм	11 кг

Электрокипятильники

AIRHOT CWB-35

	AIRHOT CWB-35
Тип	проточно-накопительный, с подключением к водопроводу
Объем	10,8 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность	35 л/час
Терморегулятор	30…100° С
Мощность/ Напряжение	2,5 кВт/220 В
Габариты	185×285×685 мм

- Автоматический контроль уровня и температуры.
- LED-дисплей с индикаций текущей температуры.
- Закрытый тэн, защита от сухого хода.
- 1 кран, каплесборник из нержавеющей стали.
- Давление воды на входе 0,1÷0,4 МПа.

AIRHOT CWB-30/60

	AIRHOT CWB-30/60
Тип	проточно-накопительный, с подключением к водопроводу
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30…100° С

- Автоматический контроль уровня и температуры воды.
- LED-дисплей с индикаций текущей температуры.
- Закрытый тэн, защита от сухого хода.
- Давление воды на входе 0,1÷0,4 МПа.

	Объем	Производительность	Мощность	Напряжение	Габариты
CWB-30	28 л, 1 кран	28 л/час	3 кВт	220 В	370×275×625 мм
CWB-60	40 л, 2 крана	40 л/час	6 кВт	380 В	370×275×600 мм

	Airhot EWB-10/15/20/30
Тип	заливной
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30…100° С
Напряжение	220 В

Airhot EWB-10/15/20/30

- Закрытый тэн (несъемный), индикатор нагрева.
- 2 термостата (рабочий, аварийный).
- Автоматический контроль уровня и температуры воды.

	Объем	Производительность	Мощность	Напряжение
EWB-10	10,8 л	1,5 кВт	265×265×500 мм	3,3 кг
EWB-15	16 л	1,5 кВт	320×320×500 мм	4,3 кг
EWB-20	20 л	1,5 кВт	650×650×580 мм	4,75 кг
EWB-30	30 л	2,5 кВт	360×360×560 мм	5,5 кг

	Airhot WB-10/15/20/30/40
Тип	заливной
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Терморегулятор	30…100° С
Напряжение	220 В

Airhot WB-10/15/20/30/40

- Закрытый тэн (съемный), индикатор нагрева.
- Автоматический контроль уровня и температуры воды.
- 2 термостата (рабочий, аварийный).

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WB-10	10 л	2,0 кВт	275×275×535 мм	2,4 кг
WB-15	16 л	2,5 кВт	325×325×605 мм	3,0 кг
WB-20	20 л	2,5 кВт	325×325×670 мм	3,8 кг
WB-30	30 л	2,5 кВт	400×400×530 мм	4,8 кг
WB-40	40 л	2,5 кВт	400×400×640 мм	4,9 кг

Airhot WBA-10/ WBA-15/ WBA-20/ WBA-30/ WBA-35

- Закрытый тэн (съемный).
- Индикатор нагрева.
- Автоматический контроль уровня и температуры воды.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WBA-10	10 л	1,5 кВт	250×250×455 мм	2,7 кг
WBA-15	16 л	1,5 кВт	310×310×465 мм	2,8 кг
WBA-20	20 л	1,5 кВт	310×310×515 мм	3,1 кг
WBA-30	30 л	2,5 кВт	350×350×530 мм	3,7 кг
WBA-35	35 л	2,5 кВт	350×350×600 мм	5,2 кг

Airhot WBD-10/ WBD-15/ WBD-20/ WBD-30/ WBD-35

- Двойные стенки.
- Закрытый тэн (съемный), индикатор нагрева.
- Автоматический контроль уровня и температуры воды.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
WBD-10	12 л	0,95 кВт	250×250×450 мм	2,7 кг
WBD-15	15 л	1,5 кВт	310×310×465 мм	2,8 кг
WBD-20	20 л	1,5 кВт	310×310×515 мм	3,1 кг
WBD-30	30 л	2 кВт	350×350×530 мм	3,7 кг
WBD-35	35 л	2 кВт	350×350×600 мм	5,2 кг

Кофеварки

	AIRHOT CP-06/10/15
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип подачи воды	заливной
Температурный режим	30…100° С
Напряжение	220 В

AIRHOT CP-06/10/15

- Закрытый тэн.
- Автоматический контроль уровня и температуры воды.
- 2 термостата (рабочий, аварийный).
- Индикатор нагрева.

	Объем	Мощность	Габариты	Вес
CP-06	6 л	1,6 кВт	305×280×405 мм	2,3 кг
CP-10	10 л	1,6 кВт	300×280×500 мм	2,6 кг
CP-15	15 л	1,6 кВт	350×345×570 мм	3,1 кг

	AIRHOT CM-2
Объем	2,2 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Производительность	140 чашек/час (16,8 л)
Мощность	2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	445×145×365 мм
Вес	6 кг

AIRHOT CM-2

- Для молотого кофе.
- Время приготовления кофе — 7 мин/кофейник.
- 25 фильтров в комплекте.
- Оснащена подставкой для кофейника и нагревательной плитой, поддерживающей температуру приготовленного напитка.
- Опция: стеклянные кофейники объемом 1,8 л (GK-12), заказываются отдельно.

AIRHOT GK-12

Кофемолки

	AIRHOT MCG-1800
Емкость бункера	1000 г
Материал корпуса	пластик
Производительность	90–150 г/мин
Скорость вращения	1800 об/мин
Мощность	0,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	230×140×430 мм
Вес	4,5 кг

AIRHOT MCG-1800

- Регулировка степени помола.
- Держатель для холдера.

	AIRHOT SCG-3000
Емкость бункера	250 г
Материал корпуса	пластик
Производительность	110–150 г/мин
Скорость вращения	3000 об/мин
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	220×120×360 мм
Вес	3,5 кг

- Регулировка степени помола.

Кофемашины

	AIRHOT MCG-1800
Разновидность кофемашины	Автоматическая
Тип кофе	Зерновой
Емкость контейнера для кофе	300 г
Объем резервуара для воды	2 л
Давление	19 бар
Мощность	1,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	438×280×368мм
Вес	14 кг

AIRHOT MCG-1800

- Капучинатор.
- Встроенная кофемолка.
- Русифицированное меню, счетчик порций.
- Контейнер для отработанного кофе на 15 порций.

Аппараты для горячего шоколада

	Airhot CHOCO-5
Объем резервуара	5 л
Материал основания	ударопрочный пластик
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30…95° С
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×320×450 мм
Вес	8 кг
Вес	14 кг

Airhot CHOCO-5

- Эргономичный дизайн.
- LED-дисплей с индикацией температуры.
- Каплесборник.

	Airhot CHOCO-10
Объем резервуара	10 л
Материал основания	ударопрочный пластик
Материал съемной емкости	высокопрочный пищевой поликарбонат
Температурный режим	30…95° С
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	400×320×570 мм
Вес	10 кг
Вес	14 кг

- Эргономичный дизайн.
- LED-дисплей с индикацией температуры.
- Каплесборник.

Фритюрницы

	AIRHOT EF4 (6/8/10)
Количество ванн	1
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…190° С

AIRHOT EF4 (6/8/10)

- 2 термостата (рабочий и аварийный).
- Холодная зона.
- Корзины с крышками в комплекте.
- Кран для слива масла.

	Емкость	Мощность	Напряжение	Габариты	Вес
EF4	4 л	2 кВт	220 В	210×380×305 мм	4,8 кг
EF-6	6 л	2,3 кВт	220 В	324×410×310 мм	5,1 кг
EF-8	8 л	3 кВт	220 В	324×410×345 мм	6,2 кг
EF-10	10 л	3,2 кВт	220 В	381×445×345 мм	7 кг

	AIRHOT EF4+4 (6+6/8+8/10+10)
Количество ванн	2
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…190° С

AIRHOT EF4+4 (6+6/8+8/10+10)

- 2 термостата (рабочий и аварийный).
- Холодная зона.
- Корзины с крышками в комплекте.
- Кран для слива масла (EF 12+12).

	Емкость	Мощность	Напряжение	Габариты	Вес
EF4+4	4+4 л	4 кВт	220 В	430×380×320 мм	8,9 кг
EF-6+6	6+6 л	4,6 кВт	220 В	538×415×295 мм	9,6 кг
EF-8+8	8+8 л	6 кВт	220 В	538×415×345 мм	11,3 кг
EF-10+10	10+10 л	6,4 кВт	220 В	670×445×345 мм	13 кг

Фритюрницы

	Airhot EF12
Количество ванн	1
Емкость ванны	12 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...200 °С
Мощность	3,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	290×485×450 мм
Вес	22 кг

Airhot EF12

- Холодная зона.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).
- Корзина с крышкой в комплекте (240×190×145 мм).

	Airhot EF12+12
Количество ванн	2
Емкость ванны	12+12 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванн	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...200 °С
Мощность	7,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	580x485x450мм
Вес	22 кг

- Холодная зона.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).
- Корзина с крышкой в комплекте (240×190×145 мм).

	Airhot EEF-6
Количество ванн	1
Емкость ванны	6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…190° С
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	285×450×310 мм
Вес	3,6 кг

Airhot EEF-6

- 2 термостата в комплекте (рабочий и аварийный).
- Корзины в комплекте (180×210×105 мм).

	Airhot EEF-6+6
Количество ванн	2
Емкость ванны	6+6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Температурный режим	60…190° С
Мощность	4,6 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	570×450×310 мм
Вес	5,3 кг

- 2 термостата в комплекте (рабочий и аварийный).
- Корзины в комплекте (180×210×105 мм).

Тостеры конвейерные

AIRHOT CT-300

	AIRHOT CT-300
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	180×280 мм
Производительность	250 тостов/час
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×515×370 мм
Вес	15 кг

- Регулировка степени прожарки.
- Поддон для сбора крошек.
- Регулятор работы тэнов.

Измельчители льда

Airhot IC-1

	Airhot IC-1
Материал корпуса	пластик
Материал контейнера	алюминий
Материал чаши для льда	нержавеющая сталь
Производительность	65 кг/ч
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	440×360×210 мм
Вес	5 кг

- Загрузочный бункер с прижимным рычагом.

Витрины тепловые

Airhot HW-1

	Airhot HW-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30…110° С
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	350×425×500 мм
Вес	15 кг

- 3 наклонные полки.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора.
- Терморегулятор.

	Airhot HW-2
Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0…80° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	660×500×620 мм
Вес	21,4 кг

- 2 полки.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора.
- Терморегулятор.
- 2 поддона в комплекте.

	Airhot HW-3
Материал корпуса	окрашенная сталь
Температурный режим	0…80° С
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	960×500×620 мм
Вес	30 кг

- 2 полки.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора.
- Терморегулятор.
- 3 поддона в комплекте.

Airhot HW-50

	Airhot HW-50
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30…90° С
Мощность	0,8 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	554×361×376 мм
Вес	24 кг

- 1 полка-решетка.
- 4 шторки со стороны покупателя и оператора.
- Увлажнение.

Airhot HW-60-1

	Airhot HW-60-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90 °С
Мощность	1,84 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	650×485×610 мм
Вес	34 кг

- LED-подсветка.
- Температурный дисплей, терморегулятор.
- Увлажнение.
- Доступ с задней стороны.
- Габариты полок:
  Нижняя полка 580×320 мм
  Средняя полка 580×340 мм
  Верхняя полка 580×360 мм

	Airhot HW-60-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30...90 °С
Мощность	1,84 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	900×485×610 мм
Вес	43 кг

- LED-подсветка
- Температурный дисплей, терморегулятор
- Увлажнение
- Доступ с задней стороны
- Габариты полок:
  Нижняя полка 820×320 мм
  Средняя полка 820×340 мм
  Верхняя полка 820×360 мм

Airhot HW-110

	Airhot HW-110
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30…90° С
Мощность	2,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	750×775×610 мм
Вес	51,2 кг

- 1 полка.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора.
- Терморегулятор.
- Температурный дисплей.
- LED-подсветка.

Airhot HW-130

	Airhot HW-130
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30…90° С
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	797×590×685 мм
Вес	55,4 кг

- 3 регулируемые полки.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора.
- Увлажнение.
- Терморегулятор.
- Температурный дисплей.
- LED-подсветка.

Airhot HW-136

	Airhot HW-136
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	30…90° С
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	915×485×662 мм
Вес	41,5 кг

- 3 регулируемые полки.
- Раздвижные дверцы со стороны оператора и покупателя.
- Увлажнение.
- Терморегулятор.
- Температурный дисплей.
- LED-подсветка.

Витрины для пиццы

Airhot PD

	Airhot PD
Материал корпуса	окрашенная сталь
Максимальный диаметр пиццы	320 мм
Температурный режим	30…90° С
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×490×810 мм
Вес	15 кг

- Подсветка.
- Индикатор работы.
- Терморегулятор.

	Airhot HW-108
Материал корпуса	окрашенная сталь
Максимальный диаметр пиццы	350 мм
Температурный режим	30…90° С
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	470×470×870 мм
Вес	33 кг

- Поддержание влажности.
- 4 вращающиеся полки.
- Подсветка.
- Индикатор работы.
- Терморегулятор.

Подогреватели блюд

AIRHOT FW-1

	AIRHOT FW-1
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,7 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	335×575×465 мм
Вес	6,2 кг

- Инфракрасный нагрев.
- Размер емкости 530×325×65 мм.

AIRHOT FW-2

	AIRHOT FW-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	342×605×555 мм
Вес	6,4 кг

- Подогреватель для картофеля фри.
- Инфракрасный нагрев.
- Размер емкости 530×325×100 мм.

AIRHOT WL-2

	AIRHOT WL-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,5 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	490×370×650 мм
Вес	4,6 кг

- Тип монтажа: настольный.
- 2 лампочки 250 Вт в комплекте.

AIRHOT IR-B-775 / IR-C-775/
IR-S-775/ IR-G-775

	AIRHOT IR-B-775 / IR-C-775/ IR-S-775/ IR-G-775
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	175×175×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм.
- Лампочка 250 Вт в комплекте.

B черный
C медь
S серебро
G золото

IR-B-750/ IR-C-750/ IR-S-750

	AIRHOT IR-B-750/ IR-C-750/ IR-S-750
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	290×290×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм.
- Лампочка 250 Вт в комплекте.

B черный
C медь
S серебро

IR-B-800/ IR-C-800/ IR-S-800

	AIRHOT IR-B-800/ IR-C-800/ IR-S-800
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	250×250×600 мм
Вес	1 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм.
- Лампочка 250 Вт в комплекте.

B черный
C медь
S серебро

IIR-B-825/ IR-C-825/ IR-S-825

	AIRHOT IIR-B-825/ IR-C-825/ IR-S-825
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	175×175×600 мм
Вес	0,93 кг

- Регулируемая рабочая высота 600-1500 мм.
- Лампочка 250 Вт в комплекте.

B черный
C медь
S серебро

Станция для фасовки картофеля фри

AIRHOT FCS-30

	AIRHOT FCS-30
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер подогреваемой площади	735×300×150 мм
Температурный режим	0...300 °C
Мощность	3,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	800×710×685 мм
Вес	34 кг

- Инфракрасный нагрев.
- Тип установки: настольный.

Макароноварки

	AIRHOT PC-4
Количество ванн	1
Количество корзин	4
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Емкость одной ванны	8 л
Размер одной ванны	170×315×160 мм
Мощность/ Напряжение	4 кВт / 220 В
Габариты	410×570×280 мм
Вес	12,1 кг

- Краны для слива воды.
- Корзины для варки макарон в комплекте.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).

	AIRHOT PC-6
Количество ванн	3
Количество корзин	6
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал ванны	нержавеющая сталь
Емкость одной ванны	8 л
Размер одной ванны	170×315×160 мм
Мощность/ Напряжение	6 кВт / 220 В
Габариты	590×550×280 мм
Вес	17 кг

- Краны для слива воды.
- Корзины для варки макарон в комплекте.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).

Чебуречницы

AIRHOT EC-6

	AIRHOT EC-6
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	20 л
Мощность/ Напряжение	3 кВт / 220 В
Габариты	580×560×350 мм
Вес	16 кг

- На 6 чебуреков.
- Корзина для чебуреков и решетка в комплекте.
- • Кран для слива масла

Шприцы колбасные

AIRHOT SV-3 (5/7/10/15)

	AIRHOT SV-3 (5/7/10/15)
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Материал поршня	нержавеющая сталь

- 2 скорости хода поршня.
- 4 насадки из нержавеющей стали в комплекте: Ø16/22/32/38 мм.

	Объем	Габариты	Вес
SV-3	3 л	300×340×570 мм	11 кг
SV-5	5 л	300×340×690 мм	12 кг
SV-7	7 л	300×340×830 мм	13 кг
SV-10	10 л	300×330×580 мм	13 кг
SV-15	15 л	370×330×710 мм	15 кг

AIRHOT SVA-26

	AIRHOT SVA-26
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Объем	26 л
Рабочий объем	5 л
Производительность	40 кг/час
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	640×485×1240 мм
Вес	165 кг

- Автоматический шприц.
- В комплекте спусковая педаль для легкого использованияю.

Слайсеры

AIRHOT SL-220

	AIRHOT SL-220
Тип	электрический
Материал корпуса	окрашенный алюминий
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	220 мм
Толщина нарезки	0,2÷15 мм
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	465×390×365 мм
Вес	14,5 кг

- Заточное устройство в комплекте.

AIRHOT SL-250

	AIRHOT SL-250
Тип	электрический
Материал корпуса	окрашенный алюминий
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	250 мм
Толщина нарезки	0,2÷15 мм
Мощность	0,15 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	485×405×350 мм
Вес	15,5 кг

- Заточное устройство в комплекте.

AIRHOT SL-300

	AIRHOT SL-300
Тип	электрический
Материал корпуса	окрашенный алюминий
Материал каретки	нержавеющая сталь
Диаметр ножа	300 мм
Толщина нарезки	0,2÷15 мм
Мощность	0,25 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	585×485×460 мм
Вес	21 кг

- Заточное устройство в комплекте.

Прессы для гамбургеров

AIRHOT HPP-100

	AIRHOT HPP-100
Тип	механический
Материал: корпуса	анодированный алюминий
Материал емкости для фарша	нержавеющая сталь
Диаметр емкости	100 мм
Габариты	235×230×275 мм
Вес	5,3 кг

- 500 бумажных подложек в комплекте.

	AIRHOT HPP-130
Тип	механический
Материал: корпуса	анодированный алюминий
Материал емкости для фарша	нержавеющая сталь
Диаметр емкости	130 мм
Габариты	245×230×280 мм
Вес	5,7 кг

- 500 бумажных подложек в комплекте.

Пилы для резки мяса

AIRHOT HSL-1650A

	AIRHOT HSL-1650A
Материал корпуса	анодированный алюминий
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Максимальная ширина обрабатываемого куска	400×436 мм
Высота реза	220 мм
Толщина нарезки	4÷180 мм
Мощность	0,75 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	500×480×810 мм
Вес	35,9 кг

- Полотно для пилы 1 шт в комплекте.

AIRHOT HSL-2020A

	AIRHOT HSL-2020A
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Рабочая поверхность	нержавеющая сталь
Максимальная ширина обрабатываемого куска	480×600 мм
Высота реза	280 мм
Толщина нарезки	4÷180 мм
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220/380 В
Габариты	587×670×1584 мм
Вес	116 кг

- Полотно для пилы 1 шт в комплекте.
- Подвижная рабочая часть.
- Ящик для отходов.

AIRHOT HSL-1650A/2020A

	Длина полотна
HSL-1650A	1650 мм
HSL-2020A	2020 мм

- Полотно для пилы.

Маринатор мясомассажер

AIRHOT MS-50

	AIRHOT MS-50
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Материал бункера	нержавеющая сталь
Объем	40 л
Максимальная загрузка	30 кг
Цикл работы	12 мин
Мощность	0,12 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	875×430×945 мм
Вес	38,1 кг

- Корзина из пластика в комплекте.

AIRHOT MS-50VAC

	AIRHOT MS-50VAC
Материал: корпуса	нержавеющая сталь
Материал бункера	нержавеющая сталь
Объем	40 л
Максимальная загрузка	30 кг
Цикл работы	12 мин
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	905×405×945 мм
Вес	46 кг

- Корзина из пластика в комплекте.

Мясорыхлители

AIRHOT ETS 737

	AIRHOT ETS 737
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер нарезанного продукта (max)	20×175 мм
Производительность	80 кг/час
Мощность	0,35 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	513×230×430 мм
Вес	26 кг

AIRHOT MTS 737

	AIRHOT MTS 737
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер нарезанного продукта (max)	20×175 мм
Производительность	40 кг/час
Габариты	478×320×449 мм
Вес	6,8 кг

Фаршемешалки

AIRHOT MM-11

	AIRHOT MM-11
Тип	механический
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	11 л
Загрузка	7,5 кг
Габариты	320×230×300 мм
Вес	4,2 кг

AIRHOT MME-11

	AIRHOT MME-11
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	11 л
Загрузка	7,5 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	510×230×300 мм
Вес	23 кг

	AIRHOT MME-20
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	20 л
Загрузка	15 кг
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	730×280×360 мм
Вес	27 кг

AIRHOT MME-35/50/70/100

	AIRHOT MME-35/50/70/100
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Напряжение	220 В

- Опрокидываемая дежа.
- Защитная решетка с датчиком открывания.

	Объем	Загрузка	Производительность	Мощность	Габариты	Вес
MME-35	50 л	35 кг	175 кг/час	1,1 кВт	720×510×1100 мм	136 кг
MME-50	65 л	50 кг	250 кг/час	1,5 кВт	820×510×1100 мм	152 кг
MME-70	85 л	70 кг	350 кг/час	1,98 кВт	860×510×1100 мм	178 кг
MME-100	125 л	100 кг	475 кг/час	1,98 кВт	1010×556×1100 мм	223 кг

Куттеры

AIRHOT VC-6

	AIRHOT VC-6
Рабочий объем	3,5÷6 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Скорость вращения	980÷2470 об/мин
Мощность	1 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	524×316×394 мм
Вес	18,9 кг

- Плавная регулировка скорости.
- 1 плоский нож из нержавеющей стали в комплекте.

AIRHOT MC-5

	AIRHOT MC-5
Рабочий объем	5 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал емкости	нержавеющая сталь
Скорость вращения	1400 об/мин
Мощность	0,55 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	550×450×460 мм
Вес	58 кг

- Нож из нержавеющей стали в комплекте.

Картофелечистки

AIRHOT HLP-8 / HLP-15 ECO

	AIRHOT HLP-8	AIRHOT HLP-15 ECO
Вместимость	8 кг	15 кг
Материал корпуса/емкости	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Производительность	240 кг/ч	450 кг/ч
Мощность/Напряжение	1,1 кВт/220 В	1,1 кВт/220 В
Габариты	430×410×760 мм	530×440×800 мм
Вес	55 кг	70 кг

- Промышленный аппарат для автоматической очистки от кожуры различных корнеплодов.

AIRHOT HLP-15

	AIRHOT HLP-15
Вместимость	15 кг
Материал корпуса/емкости	нержавеющая сталь
Производительность	165 кг/ч
Мощность/Напряжение	0,75 кВт/220 В
Габариты	586×407×1090 мм
Вес	77 кг

- Промышленный аппарат для автоматической очистки от кожуры различных корнеплодов.
- Таймер, подключение к воде, мезгосборник

Овощерезки

AIRHOT VC-300

	AIRHOT VC-300
Материал корпуса/бункера	алюминий
Материал днища	нержавеющая сталь
Производительность	100-300 кг/час
Мощность/Напряжение	0,55 кВт/220
Габариты	615×240×500 мм
Вес	21 кг

- В комплекте: толкатель, 5 дисков (ломтики 2, 4 мм, терка 3, 4, 7 мм), диск-сбрасыватель.

Мармиты водяные

AIRHOT BM-11

	AIRHOT BM-11
Вместимость	гастроемкость GN1-1-150
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...90° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	630×370×250 мм
Вес	7,26 кг

- Кран для слива воды.
- 5 уровней нагрева.
- Возможность использования гастроемкостей 3×GN1/3-150 или 2×GN1/2-150 (в комплект не входят).

AIRHOT SB-2

	AIRHOT SB-2
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Температурный режим	0...90° C
Мощность	1,2 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	630×370×250 мм
Вес	9,9 кг

- Кран для слива воды.
- 5 уровней нагрева.
- В комплекте гастроемкости по 8 л.

Мармиты-горшочки

AIRHOT SB-5700

	AIRHOT SB-5700
Объем	5 л
Материал корпуса	эмалированная сталь
Материал гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...85° C
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	275×275×370 мм
Вес	3,6 кг

AIRHOT SB-6000

	AIRHOT SB-6000
Объем	9 л
Материал корпуса	эмалированная сталь
Материал гастроемкости	нержавеющая сталь
Температурный режим	35...85° C
Мощность	0,4 кВт
Напряжение	220 В
Габариты	335×335×370 мм
Вес	4,6 кг

- У моделей SB-5700/6000: гастроемкость для супа из цельнотянутой нержавеющей стали.
- В комплекте магниты для меню.

Термостаты

AIRHOT SOUS-VIDE SV-20

	AIRHOT SOUS-VIDE SV-20
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	до 22 л
Мощность/ Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	90×115×356 мм
Вес	16 кг

- Погрешность температуры не более 0,1°C.
- Температурный режим от 0 до 90°C.
- Сенсорная панель управления.
- Максимальное устанавливаемое время 99 часов.

AIRHOT Sous-vide SV-30

	AIRHOT Sous-vide SV-30
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Объем	30–40 л
Мощность/ Напряжение	1,5 кВт / 220 В
Габариты	140×110×332 мм
Вес	4,8 кг

- Компактный термостат погружного типа.
- Глубина погружения от 153 мм.
- Таймер 24 часа.
- Позволит сохранить натуральный вкус любого продукта, его цвет, свежесть и внешний вид.

Измельчители для пищевых отходов

AIRHOT FWD-3/ FWD-4

	AIRHOT FWD-3/ FWD-4
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Материал лезвия	нержавеющая сталь
Скорость вращения ножа	4200 об/мин
Напряжение	220 В

- Большой отсек для измельчения отходов.
- Пневмокнопка в комплекте.

	Стадий измельчения, кол-во	Мощность	Габариты	Вес
FWD-3	3	0,37 кВт	240×240×420 мм	4,4 кг
FWD-4	4	0,42 кВт	240×240×415 мм	4,5 кг

Лампы инсектицидные

AIRHOT IK-20W/ IK-40W

	AIRHOT IK-20W/ IK-40W
Материал корпуса	окрашенная сталь
Напряжение	220 В

- Цепь для подвешивания.

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IK-20W	60 м^2	2 лампы ×10 Вт	400×120×305 мм	2,5 кг
IK-40W	100 м^2	2 лампы ×20 Вт	645×120×375 мм	4 кг

AIRHOT IK-20W LED/ IK-40W LED

	AIRHOT IK-20W LED/ IK-40W LED
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Напряжение	220 В

- Цепь для подвешивания.
- Лампы LED.

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IK-20W LED	80 м^2	2 лампы ×10 Вт	379×72×264 мм	1,6 кг
IK-40W LED	150 м^2	2 лампы ×20 Вт	486×72×264 мм	2,1 кг

AIRHOT IKE-12W/ IKE-16W/ IKE-20W/ IKE-30W/ IKE-40W

	AIRHOT IKE-12W/ IKE-16W/ IKE-20W/ IKE-30W/ IKE-40W
Материал корпуса	окрашенная сталь
Напряжение	220 В

- Цепь для подвешивания.

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
IKE-12W	30 м^2	2 лампы × 6 Вт	259×72×264 мм	1,2 кг
IKE-16W	50 м^2	2 лампы × 8 Вт	336×72×264 мм	1,4 кг
IKE-20W	80 м^2	2 лампы × 10 Вт	372×72×264 мм	1,6 кг
IKE-30W	100 м^2	2 лампы × 15 Вт	486×72×264 мм	2,1 кг
IKE-40W	150 м^2	2 лампы × 20 Вт	637×72×264 мм	2,4 кг

AIRHOT GT-30W клеевая

	AIRHOT GT-30W клеевая
Материал корпуса	окрашенная сталь
Напряжение	220 В

- Цепь для подвешивания.
- В комплекте имеются клеевые листы.

	Площадь действия	Мощность	Габариты	Вес
GT-30W	100 м^2	2 лампы × 15 Вт	525×95×328 мм	4,1 кг

Стерилизаторы для ножей

AIRHOT KS-10

	AIRHOT KS-10
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Мощность	0,08 (УФ-лампа)
Напряжение	220 В
Габариты	510×125×610 мм
Вес	6,6 кг

- Тип монтажа: настенный.
- Держатель на 10 ножей, магнитная лента 45 см.
- Таймер 0÷30 минут.

Jau — узконаправленная профессиональная производственная компания в Китае, с территорией более 10000 кв.м., специализирующаяся на производстве профессиональных блендеров, соковыжималок, миксеров для молочных коктейлей и прочего механического кухонного оборудования.

Компания **Jau** была основана в 2000 году, и с этого времени основными направлениями ее деятельности являются разработка и производство профессиональных блендеров и соковыжималок.

Jau используют в производстве высококачественные материалы и новейшие технологии, что позволяет добиться превосходного качества продукции.

Блендеры

Блендеры JAU используются для приготовления всевозможных по консистенции коктейлей, а также для взбивания и смешивания соусов и муссов. Дополнительно имеется измельчитель льда, с использованием которого можно получать ледяную крошку, что нередко необходимо бармену. Использование всех возможностей блендеров JAU помогает существенно разнообразить ассортимент продукции, предлагаемой Вашим гостям.

- Плавная регулировка скорости
- Режим пульсации
- Ножи из нержавеющей стали

BL-1500

BL-1500T

	BL-1500	BL-1500T	BL-2200 DG
Материал корпуса	пластик	пластик	пластик
Материал стакана	пластик	пластик	пластик
Объем, л	2	2	2
Скорость вращения, об/мин	0–26000	25000	27000
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	220×190×460	230×200×210	240×220×470
Вес, кг	5,5	4,3	6,45

BL-2200 DG

BL-2300

HBH-550

HBH-850

	BL-2300	HBH-550	HBH-850 с защитным кожухом
Материал корпуса	пластик	пластик	пластик
Материал стакана	пластик	пластик	пластик
Объем, л	1,85	1,6	1,5
Скорость вращения, об/мин	0–33000	0–38000	23000
Мощность, кВт	2,3	2,3	2,2
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	250×230×530	190×170×450	240×230×450
Вес, кг	5,5	5,5	6,3

Термоблендеры

- Для соусов, заправок, топпингов
- Режим колки льда
- Шестиступенчатая ручка регулировки скорости
- Цифровой дисплей

THERMOCOOKER

	THERMOCOOKER
Материал: корпуса / подставки /стакана	нержавеющая сталь/пластик
Рабочий объем (объем стакана), л	1,5 максимум
Скорость вращения, об/мин	4000-8000
Температурный режим, °C	+40...+100
Мощность, кВт	0,6
Напряжение, В	220
Габариты, мм	300×200×340
Вес, кг	3,4

Миксеры

- Вариатор скорости
- Стаканы 900 мл из нержавеющей стали

SR-2

	SR-1	SR-2
Материал: корпуса / подставки /стакана	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Рабочий объем (объем стакана), л	1	1×2
Скорость вращения, об/мин	0–15000	0–15000
Мощность, кВт	0,08	0,08×2
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	170×170×520	360×170×520
Вес, кг	2,5	5,4

Погружные миксеры

- Насадка-измельчитель из нержавеющей стали в комплекте
- Насадка-венчик из нержавеющей стали (опционально)
- Система саморегулирования скорости
- Легко разбираются без помощи инструментов

SR-2

Венчик миксера	IM160 WK185
Материал	нержавеющая сталь
Длина, мм	185
Вес, кг	0,4

Миксер	IM160 V.V.
Материал корпуса	ABS-пластик
Материал ножа	нержавеющая сталь
Скорость вращения, об/мин	4000–16000
Длина насадки-измельчителя, мм	160
Мощность, кВт	0,22
Напряжение, В	220
Габариты, мм	85×75×260
Вес, кг	1,62

Коптильный пистолет

Коптильный пистолет JAU служит для насыщение ароматным дымом разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей.

- Работает от 4 батареек (тип AA)
- Резиновый шланг 40 см в комплекте

Соковыжималки

- Для твердых плодов
- 2 контейнера из поликарбоната для сокаи мякоти

J-800

	J-800
Диаметр загрузочного отверстия, мм	80
Скорость вращения, об/мин	10000/18000
Количество скоростей	2
Мощность, кВт	0,8
Напряжение, В	220
Габариты, мм	380×250×430
Вес, кг	4,5

J-180

- Для цитрусовых

	J-180
Диаметр загрузочного отверстия, мм	180
Скорость вращения, об/мин	1600
Количество скоростей	1
Мощность, кВт	0,25
Напряжение, В	220
Габариты, мм	280×230×320
Вес, кг	4

J-135

- Ручной пресс
- Для гранатов и цитрусовых

	J-135
Диаметр загрузочного отверстия, мм	135
Скорость вращения, об/мин	–
Количество скоростей	–
Мощность, кВт	–
Напряжение, В	–
Габариты, мм	250×190×470
Вес, кг	3,5

SJ-200/SJ-300

- Шнековая соковыжималка
- Время работы без перерыва 20 минут
- Уровень шума ниже 60 Дб
- Скорость вращения 43 об/мин

	SJ-200	SJ-300
Материал корпуса	ABS-пластик	ABS-пластик
Диаметр загрузочного отверстия, мм	80	80
Мощность, кВт	0,2	0,3
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	220×170×450	220×170×450
Вес, кг	5	8

Фритюрницы

В ассортименте представлены модели с одной и двумя ваннами объемом 4, 6, 8 и 10 л. Модели FR8 — FR10 оснащены краном для слива масла. Рабочая температура — до 190 °C. Все модели оснащены термостатом безопасности.

FB4

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Полезный объем, л
FB4	195x430x275	2	4
FB4+4	390x430x275	2+2	4+4
FR6	260x400x310	3	6
FR6+6	525x400x310	3+3	6+6
FR8	260x400x345	3	8
FR8+8	525x400x345	3+3	8+8
FR10	260x450x345	3	10
FR10+10	525x450x345	3+3	10+10

Слайсеры

ES

- Встроенное заточное устройство.
- Корпус из анодированного полированного алюминия.
- Толщина нарезки от 0 до15 мм.

Модель	Габариты, мм	Размер реза, мм	Мощность, кВт
ES 220	448x363x335	230x165	0,14
ES 250	480x363x365	230x185	0,14
ES 275	505x410x375	230x190	0,15
ES 300	570x480x420	245x220	0,23

Известная немецкая фирма **Feuma** специализируется на производстве оборудования высокой производительности для предприятий общественного питания. Такие машины под маркой **Nagema** еще в советские времена пользовались огромной популярностью на предприятиях общепита благодаря своей универсальности, надежности и производительности.

Мы предлагаем профессионалам общественного питания универсальные кухонные машины Feuma HU1020 (с приводом AE) и Supra-6E с разнообразными насадками: овощерезкой, протиркой, мясорубкой, мясорыхлителем, планетарным миксером.

Привод AE-20
с насадкой овощерезкой

Модель	Насадки	Мощность, кВт	Диапазон скоростей, об/мин
Supra AE6E	Планетарный миксер (10 л, 15 л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками, куттер	0,75	140/180
HU1020 (с приводом AE)	Планетарный миксер (20 л, 40 л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками	1,3/1,9	180–320

Supra 6E
с насадкой-мясорубкой

Настольные мясорубки и мясорыхлители отличаются высоким качеством и производительностью.

Мясорубка TWR-70

Мясорыхлитель TFS

Мясорубка/
мясорыхлитель TW70/TFS

Модель	Производительность	Мощность, кВт	Габариты, мм	Режущий инструмент
Мясорубка TWR70	До 150 кг/час	0,83	415x253x520	½ унгера
Мясорубка SWF82	До 300 кг/час	1,9	700x400x500	½ унгера/ полный унгер
Мясорыхлитель TFS	До 2300 стейков в час	0,83	675x255x520	
Мясорубка/ мясорыхлитель TWR70/TFS	До 150 кг/час/ до 2300 стейков в час	0,58	460x270x520	½ унгера

Flott (Германия) — это идеальная чистка и мойка картофеля, моркови, свеклы, лука и чеснока.Завод специализируется на производстве исключительно машин для чистки корнеплодов, поэтому оборудование отличается высокой надежностью, а результат чистки превосходит все ожидания.В ассортименте Flott овощечистки различной производительности.

20K

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Загрузка, кг	Производительность,кг/час
Mini Flott 35	450x410x500	0,18	4	80
Mini Flott 50	450x410x520	0,18	5	120
16K	372x435x855	0,25	6	150
18K	530x555x930	0,37	10	280
20K	600x650x950	0,55	15	400
25K	735x750x1195	1,5	25–30	800

Машины ZS специально разработаны для чистки лука. При установке дополнительного абразивного диска, можно чистить картофель и прочие корнеплоды.

ZS10

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Загрузка, кг			Производительность,кг/час		
			Лук	Чеснок	Картофель, морковь	Лук	Чеснок	Картофель, морковь
ZS 3	378x560x855	0,25	4	3	5	100	90	130
ZS 10	600x700x950	0,55	12	10	15	300	250	400
ZS 25	735x900x1195	1,5	25	20	30	600	500	800

В зависимости от нужд производства, предлагаются три вида чистящих систем:

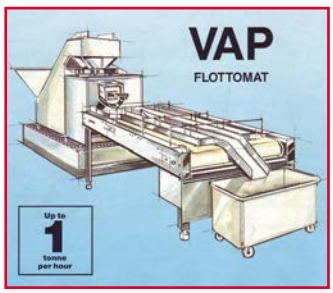
1. **Перфорированная система**. После чистки картофель не темнеет 24 часа. В комплекте 3 перфорированных диска для чистки молодого, старого картофеля и картофеля средних размеров.
2. **Абразивная система** идеально подходит для чистки картофеля, корнеплодов.
3. **Чистящая система Super Blade с двойными лезвиями.** Чистка картофеля «как руками», не темнеет 24 часа.

VAP 25K

Аксессуары:

Пластиковый контейнер для сбора отходов

Контейнер из нержавеющей стали для сбора отходов



Для фабрик-кухонь и больших предприятий общественного питания необходима линия по очистке картофеля Vap Flottomat, с возможностью чистки до 1 тонны в час!

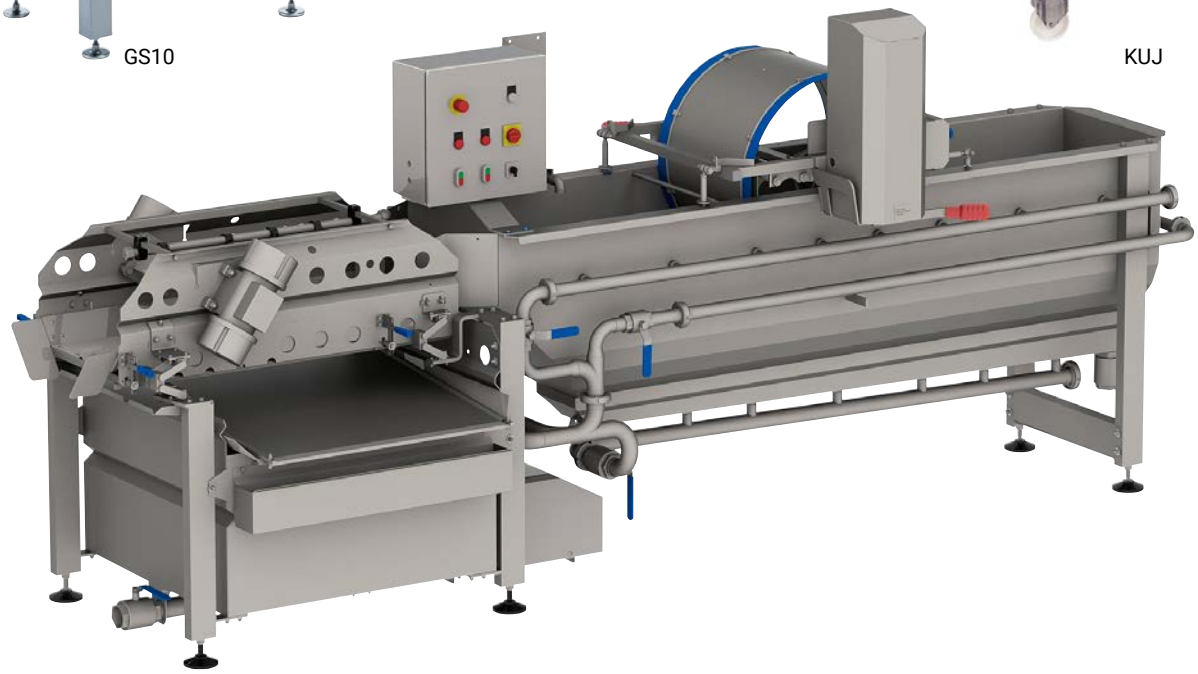
Kronen GmbH является одним из ведущих во всем мире поставщиков оборудования для кейтеринга, салатной и пищевой промышленности. Компания предлагает решения для переработки фруктов, картофеля, салатов и овощей, нарезки яблок и ананасов

GS10

Универсальные овощерезки с транспортировочной лентой

KUJ — режет овощи и фрукты на кубики, палочки или шайбы за один рабочий ход. Производительность машины в зависимости от продукта и размера нарезки от 300 до 3000 кг/час.

KUJ



Моечная машина GEWA3800V ECO с выносной транспортирующей лентой имеет производительность от 200 кг/час до 1000 кг/час в зависимости от продукта. Предназначена для эффективной и бережной мойки листовых салатов, овощей и фруктов.

Центрифуги применяются для удаления поверхностной влаги с мытых салатов и овощей

K 50

Машина для очистки корнеплодов PL40K

Компания **КТ** (Финляндия) производит широкий ассортимент мясоперерабатывающего оборудования с 1938 г. Благодаря хорошо налаженным связям по всему миру фирма гарантирует высокий профессионализм.

Оборудование **КТ** экономично, оно не требует больших материальных издержек ни при покупке, ни в период эксплуатации, что делает их привлекательными для пользователя сегодня и на многие годы вперед.

Рыбочистка KT-S безопасна для пользователя благодаря защитной изоляции. Испытана при напряжении 400 вольт. Имеет защиту от водяных брызг. Электродвигатель рассчитан на безостановочное использование. Аппарат можно включать как в заземленную, так и в незаземленную розетку. Четырехслойный гибкий шланг: две стальные витые оболочки и две пластиковые.

Шарикоподшипники рукоятки гидроизолированы. Все наружные части рыбочистки — из нержавеющей стали. Рыбочистка рассчитана на многолетнее использование.

Опция: прозрачная полусферическая крышка из полиакрила.

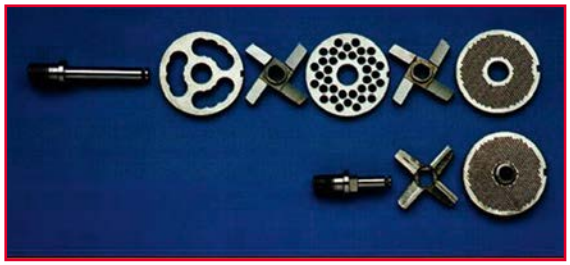
Ширина — 840 мм, глубина — 500 м, высота — 200 мм.

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
KT-S	230x190x240	9	0,1	220

Мясорубки изготовлены в соответствии с самыми высокими требованиями и с использованием современных технологий. Благодаря точному соответствию двигателя и остальных деталей, мясорубки надежны в эксплуатации, не требуют особого технического обслуживания и долговечны. Каждая деталь продумана до тонкостей. Для мясорубок **КТ** характерны практичность и безопасность в работе. Дизайн мясорубок четко демонстрирует экономичность и надежность машин **КТ**.

Модель Enterprise Unger*	LM- 5/P	LM-10/P	LM-22/P LM-82/P	LM-32/P LM-98/P	LM-42/P LM-130/P
Двигатель, кВт	0,55	1,5	1,5	3	7,5
Производительность, кг/час	100	200	300	750	1500
Решетка D, мм	53	70	82/83	100/98	130
Емкость чаши, л	3	9	11	42	95
Вес, кг	22	42	44	90	310

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа



Модели:

Unger
(LM-82/P, LM-98/L, LM-130)

Enterprise
(LM-5/L, LM-10/P, LM-22/P, LM-32/L, LM-42)

Автоматические мясорубки со смесителем

Мощный двигатель, равномерный ход и низкий уровень шума при работе гарантируют высокую производительность и отличное качество получаемого продукта. Наличие двух двигателей позволяет использовать автоматические мясорубки со смесителем как для измельчения, так и для смешивания сложного фарша при изготовлении купатов и колбас типа «балканская» или «франкфуртская». Благодаря специальным отверстиям в верхней крышке мясорубки оператор имеет возможность наблюдения за качеством смешивания и добавления необходимых ингредиентов без остановки двигателя. В качестве дополнительного оснащения имеется ручной дозатор фарша, насадки различного диаметра для наполнения колбасной оболочки и ножная педаль привода.

Насадка для изготовления колбасы

Насадка для формирования фарша

Модель Enterprise Unger*	LM-22/A LM-82/A	LM-32/A LM-98/A	LM-42/A LM-130/A	LM-42/280/A LM-130/280/A
Двигатель автоматической мясорубки, кВт	3	3	7,5	7,5
Двигатель смесителя, кВт	-	1,1	1,1	1,1
Производительность, кг/час	660	1150	1600	1600
Решетка, мм	83/82	100/98	130	130
Емкость, л	40	60	106	280
Вес, кг	180	230	380	510

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа.

Пилы ленточные

Производятся с использованием новейшей техники и отвечают самым строгим требованиям. Точное соответствие двигателя и всех компонентов пилы гарантируют надежность и длительный срок эксплуатации. Каждая деталь тщательно продумана. В повседневной эксплуатации пилы отличаются эргономичностью и безопасностью. Все ленточные пилы КТ имеют сертификат соответствия CE.

Мощный двигатель, низкий уровень шума при работе и равномерный ход режущего полотна гарантируют отличное качество распила.

КТ-210

КТ-400

Модель	КТ-210	КТ-325	КТ-400
Двигатель, кВт	1,1	1,8	1,8
Скорость полотна, м/сек	15	16	20
Размеры полотна, мм	1570x16	2345x20	3125x20
Вес, кг	38	87	120

GASER

Компания **Industrias Gaser** со дня основания в 1969 году специализируется на производстве оборудования для мясной промышленности.

Super Basic

Super maxi

Super

Practic 240

S 1500-P

Compact

Mini

Economica

TDC

Аппараты для производства котлет и гамбургеров

Gaser предлагает аппараты для формирования котлет, гамбургеров, тефтелей различной формы и толщины.

Модель	Габариты, мм	Объем бункера, л	Производительность, шт/мин	Мощность, кВт
Super basic	550x450x600	20	20	0,375
Super	650x450x470	25	20—60	0,37
Super maxi	650x450x800	30	55—110	1,1

Пневматический аппарат для производства фрикаделек и тефтелей

Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/час
S 1500-P	450x200x600	15000

Панировочные машины

Автоматические машины для сухой и мокрой панировки.

Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/час	Мощность, кВт
Compact	1000x485x400	2000	0,12
Mini	1440x500x1100	2000—3000	0,18
Practic 240	1990x680x1640	3000—4000	0,18

Шприцы гидравлические

Модель	Габариты, мм	Емкость, л	Мощность, кВт
Economica 20L	501x371x1200	20	0,75
Economica 30L	541x406x1207	30	1
Economica 50L	591x476x1220	50	1,47

Клипсаторы

Модель	Габариты, мм	Описание
TDC	250x500x700	Пневматический, для клипс ТХ-10, 12, 14.

ОАО «Торгмаш» проектирует и производит широкий спектр машин и оборудования для предприятий массового питания и торговли. Продукция **ОАО «Торгмаш»** при умеренных ценах проста в эксплуатации, экономична и надёжна.

Мясорубки МИМ-300М, МИМ-600М и МИМ-80 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубка МИМ-600М

Мясорубка МИМ-300М

Машина для измельчения мяса МИМ-80

Машины протирочно-резательные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02 предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.

Машина протирочно-резательная МПР-350М

Машины МОК-150М

Машины для очистки картофеля периодического действия МОК-150М и МОК-300М предназначены для очистки корнеплодов (свекла, картофель, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

ООО «Завод «Торгмаш» специализируется на производстве механического торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания. Универсальная кухонная машина УКМ предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Выпускается в различных модификациях, комплектуется различными видами сменных насадок.

Комплектация:

- Ротор лопастной.
- Нож дисковый 2 мм.
- Диск шинковочный.
- Решетка 12х12 мм.
- Нож комбинированный 3х3 мм.
- Нож комбинированный 10х10 мм.
- Диск протирочный.
- Нож дисковый 10 мм.

Взбиватели:

- А — взбиватель четырехлопастный.
- В — взбиватель прутковый.
- С — фаршемешалка.

Технические характеристики:

- Приводной механизм (ПМ) — 380 В; 1,12/1,5 кВт, 200/380об/мин.
- Мясорубка (ММ) для измельчения мяса на фарш — 180кг/час (Д решетки 82 мм).
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ) (обьем бака) — 25 л.
- Рыхлитель (МР) для получения отбивных — 1500 порций/час.
- Механизм овощерезательно — протирочный (МО) для нарезания, шинковки сырых и вареных овощей — 100–350 кг/час; и протирания вареных овощей и фруктов — 400 кг/час.
- Просеиватель (МП-01) для посеивания муки 230 кг/час.
- Механизм для измельчения сухарей и специй (МИ) — 15 кг/час.
- Механизм для нарезания мяса на бефстроганов (МБ) — 100 кг/час.
- Машина выпускается в различных исполнениях. По требованию потребителя комплектация может быть изменена.

Гродненский завод торгового машиностроения производит широкий ассортимент посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, электроводонагреватели и нейтральное оборудование для кухни.

Машины посудомоечные предназначены для мытья тарелок, стаканов, чашек, столовых приборов в кафе, барах, закусочных и других предприятиях общественного питания. В зависимости от числа посадочных мест можно приобрести фронтальные, купольные или тоннельные машины. Машины работают как при горячем, так и при холодном водоснабжении.

Электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15

ЭВПЗ

Предназначен для нагрева воды на предприятиях общественного питания, сельского хозяйства, в промышленности, в быту и т. д. Все элементы автоматики и управления расположены в самом водонагревателе. Для подключения необходимо иметь только подвод электроэнергии и воды.

ММУ-1000

МПФ-1

МПУ-700М

HELIA SMOKER

С 1983 года компания **Ossa Rauchergerate** (Германия) выпускает коптильни **Helia Smoker** для предприятий торговли и общественного питания. Коптильни **Helia Smoker** известны простотой в обслуживании, надежностью и универсальностью в использовании. Каждая единица оборудования, изготовленная на собственном производстве, подвергается строгому контролю, что позволяет электрокоптильням марки **Helia Smoker** отвечать всем мировым стандартам и подтверждается многочисленными европейскими сертификатами.

Преимущества электрокоптильни Helia Smoker

- Термообработка и копчение в одном рабочем цикле.
- Короткое время варки и копчения, горячая сервировка «a la carte».
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке.
- Никакого переноса рыбного привкуса на мясо.
- Термообработка без добавления жира, только в собственном соку, очень вкусно и низкокалорийно.
- Можно обрабатывать как свежие, так и глубокозамороженные продукты.
- Оттаивание глубокозамороженного копченого продукта в полном соку.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, Вт	Вместимость
Helia Smoker 24	450x450x350	25	230	1000	24 форели по 250 г / 12 по 500 г 4 цыпленка, 7 кг жаркого
Helia Smoker 48	450x550x350	45	230	2000	48 форелей по 250 г / 24 по 500 г 8 цыплят, 14 кг жаркого
Helia Smoker GN	515x435x605	39	230	2500	36 форелей 18 кг жаркого

Roller Grill

Компания **Roller Grill** — европейский лидер по производству профессионального оборудования для кафе, ресторанов, фаст-фуда: блинниц, вафельниц, грилей, витрин и печей.

Вафельницы

- Высокопроводящие чугунные поверхности равномерно распределяют тепло.
- Подходят для выпекания вафель (в т. ч. из замороженного теста).
- Двойная модель имеет независимое управление.

GES10

GES40

Модель	Габариты, мм	Напряжение/мощность, В/кВт	Описание
GES 10	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренними формами прямоугольника 20x25 мм
GES 20	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренними формами прямоугольника 15x18 мм
GES 40	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренней формой в мелких клетках 8x8 мм

Блинницы

CDE 350

CSE 350

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
CSE 350	450x500x240	3	Для блинов ø 350 мм
CDE 350	860x500x240	6	Двойная, для блинов ø 350 мм
406 FE	400x400x200	3,6	Для 6 оладьев ø 110 мм

Грили для кур

RBE25+RE2

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Количество кур
RBE25	850x700x940	8,5	25
RE2 витрина тепловая	850x700x1050	1,5	-

Грили лавовые

140 D

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
140	300x545x160	2,5
140D	590x500x305	2x2,5

Roller Grill предлагает широкий ряд контактных грилей, жарочных поверхностей и грилей Salamander.

GastroTar

Ведущая польская компания **Gastro-Tar**, основанная в 1991 году, специализируется на производстве электрического оборудования для гастрономии: грили, тепловые витрины, оборудование для приготовления шаурмы, фритюрницы и т.д.

Многолетний опыт в производстве грилей и тепловых витрин для кур позволяет **Gastro-Tar** выпускать оборудование высокой надежности, основной особенностью которого является удобство и простота в эксплуатации.

Гриль OGE-16

Витрина тепловая SO-12

Гриль OGE-30

Грили для кур

Модель	Кол-во кур, шт	Мощность, кВт	Габариты, мм
OGE-6	6	3,2	700x400x480
OGE-9	9	3,2	800x400x480
OGE-12	12	4,0	800x450x550
OGE-16	16	4,5	900x450x550
OGE-30	30	8,8	1000x710x780
OGDE-35	35	16,2	1230x550x1050
OGDE-45	45	19,8	1230x550x1230
OGDE-55	55	23,4	1230x550x1390

Витрины тепловые

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
SO-6	1,6	700x500x850
SO-12	1,6	800x500x850

La Monferrina
macchine per pasta machines

Компания **La Monferrina** (Италия) специализируется на выпуске оборудования для производства макаронных изделий, равиоли, каннеллони, основ для пиццы, пасты.

Nina

У каждого шефа свои требования к макаронным изделиям и рецепты их приготовления. Машины **La Monferrina** созданы для авторской кухни. В ресторанах итальянской кухни пицца, паста, равиоли, каннеллони — основные блюда меню. Оборудование **La Monferrina** дает возможность создавать тесто и уже готовые изделия, например, равиоли. Модели легки в эксплуатации, оснащены программным управлением. Поражает ассортимент макаронных изделий. С помощью сменных насадок можно изготовить макароны различной формы и размера, например, заготовки для пасты — «тонкие», «толстые» — от 1,5 мм до 24 мм. Модельный ряд **La Monferrina** отличается разнообразием моделей, от минимашин, производительность которых 6–8 кг в час, до больших агрегатов, рассчитанных на производство 100–150 кг изделий в час.

P Nuova

Dolly

C1 квадратные блины

C1 круглые блины

Грили-печи на углях Josper

Josper — испанский производитель грилей на углях. Это самый узнаваемый мировой бренд в сегменте закрытых угольных печей (грилей). Более того, сам тип таких печей со временем стали называть печами «хоспер», а блюда, приготовленные на них «хоспер-меню». Неослабевающий интерес к этим печам проявляют не только гриль-бары и рестораны, традиционно предлагающие блюда на гриле, но и заведения, использующие традиционные методы приготовления. Более того, появилась тенденция перевода всей кухни ресторана на печи типа хоспер. Стенд компании **Josper** один из самых популярных и посещаемых на ресторанных выставках.

Чем же обусловлен такой успех? На наш взгляд историческими предпосылками, а также технологическими особенностями приготовления и вкусом получающихся блюд. Исторически предпосылки применительно к нам — это русская печь (печь хоспер можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи). Особенность приготовления — это прежде всего равномерная термообработка со всех сторон (в отличии, например, от гриля-мангала) и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты, приготовленные на древесном угле.

HJX-38

HJX-M

HJX-MBC

HJX-L

Преимущества приготовления в печах типа хоспер:

- Универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо.
- Высокое качество: исключительная текстура и сочность блюд.
- Скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле.
- Экономия угля до 35% в сравнении с открытым мангалом.
- Контроль температуры посредством системы тяг (заслонок).
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Преимущества производителя печей Josper:

- Опыт производства и реализации печей с 1969 года, лидирующие позиции на рынке.
- Наличие собственного R&D департамента и сотрудничество с европейскими научно-исследовательскими институтами.
- Печи изготавливаются из жаростойкой нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой.
- Система двух заслонок: одна перед колосниками, вторая на дымовыходящем отверстии печи.

Преимущества приобретения печи Josper в компании «Русский Проект®»:

- Компания «Русский Проект®» рекомендованный дистрибьютор печей Josper на территории Таможенного Союза.
- Самая широкая складская программа на оборудование Josper, аксессуары, посуду к нему и дополнительное оборудование для подключения к вентиляции.
- Мы знаем, как безопасно установить печь Josper в помещение и дадим необходимые рекомендации.
- Мы знаем, как правильно использовать печь и готовы провести вводный инструктаж.

Конфигурация печей Josper:

- HJX-38 — настольная печь мини.
- HJX-M — настольная печь.
- HJX-MBC — настольная печь с полкой для подогрева.
- HJX-L — печь со шкафом-подставкой.
- HJX-LBC — печь со шкафом-подставкой и с полкой для подогрева.
- HJX-LACXP — печь со шкафом-подставкой и с верхним тепловым шкафом.
- HJX-LCACXP — печь со шкафом-подставкой, с верхним тепловым шкафом и вытяжным зонтом.

Модельный ряд печей Josper

Модель	Рекомендованное кол-во посадочных мест	Время разогрева, мин	Примерный расход угля, кг/день	Размеры гриль-решетки, мм	Эквивалентная мощность, кВт	Расчётная производительность вытяжной системы, м³/ч
HJX-38	40	25	8	580x340	2	1500
HJX-25	70	30	10	500x510	3	2000
HJX-45	100	35	12	760x510	4.5	2400
HJX-50	150	40	16	760x750	6	2600

HJX-LBC

HJX-LACXP

HJX-LCACXP

Цвета двери гриля-печи Josper

Эмаль представляет собой качественное керамическое жаростойкое напыление. По умолчанию гриль-печь **Josper** поставляется с дверью цвета «орех». Однако к заказу доступны хосперы и с другими цветами двери, а именно:

- Бургундий.
- Черная эмаль.
- Белая эмаль.
- Нержавеющая сталь.

Комплектация печей Josper

В базовый комплект поставки гриля-печи **Josper** входят: щипцы для продукта, кочерга для угля, щетка со стальной щетиной, совок для золы.

Совок

Щетка

Кочерга

Щипцы

Внимание! Гриль-решетка(и) не включена(ы) в стоимость печи и не входит(я) в базовую комплектацию.

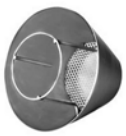
В качестве дополнительных аксессуаров к печам Josper рекомендуются:

1. **Искрогаситель** устанавливается на дымовыходящее отверстие гриля. Служит для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр (до 98%).

2. **Гриль-решетка** рекомендуется заказывать две гриль-решетки, тем самым увеличив производительность в два раза. Изготовлена из нерж. стали.

3. **Решетка для рыбы** идеальна для приготовления целой рыбы. Имеет запорное колечко, не раскроется при переворачивании и закладке/выгрузке.

4. **Кастрюля** жаропрочная алюминиевая с качественным антипригарным покрытием, ручное литье. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла. Оптимально подходят для непосредственной подачи на стол.



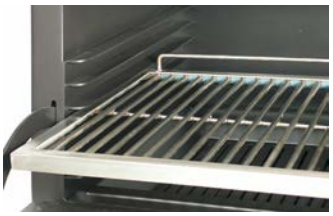
5. **Колпак искрогасителя** (рассеиватель потока) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений).

6. **Корзина** (решетка двойная) предназначена для приготовления продуктов небольших размеров таких, как шампиньоны, артишоки, креветки, бобы, утиное сердце и др. Переворачивать сетку можно с помощью щипцов.

7. **Гастроемкость** жаропрочная алюминиевая с качественным антипригарным покрытием, ручное литье. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла.

8. **Ухват** для фирменных кастрюль, гастроемкостей, решеток.

Грили-печи на углях Pira



Гриль-печь по низкой цене и с качественной изоляцией перестает быть ожиданием рынка. Благодаря усилиям испанской производственной компании **Pira**, теперь это новая реальность.

С 1984 года компания **Pira** производит грили и мангалы для профессиональной кухни. До 2014 года эти испанские угольные печи поставлялись концерном **Movilfrit** — именно под этой торговой маркой они получили распространение и завоевали популярность у ресторанов. Учитывая интерес со стороны потребителей, производитель решил сконцентрировать усилия в направлении угольных печей. С этой целью было решено выделить производство и дистрибуцию грилей и мангалов в обособленное подразделение. Новообразованная компания получила название «Pira», что в переводе с испанского языка означает «костер».

Pira — это полная преемственность накопленного опыта, сочетаемая с инновационным подходом к производству. Такой подход дал свои результаты, в конструкцию печей были внесены важные изменения: разработана более массивная дверь и улучшена теплоизоляция грилей.

Преимущества приготовления в закрытых печах на древесном угле:

- Универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо.
- Высокое качество: исключительная текстура и сочность блюд.
- Скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле.
- Экономия угля до 35% в сравнении с открытым мангалом.
- Контроль температуры посредством системы тяг (заслонок).
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Новые конструктивные усовершенствования печей:

- Массивная гриль-решетка из нерж. стали.
- Встроенный регулятор потока (заслонка).
- Массивная рама двери.
- Коллектор для сбора жира.

О технологии Piracold:

В 2014 годы была запущена в производство новая линейка печей Pira LUX с инновационной теплоизоляцией, именуемой Piracold. Внедренная технология позволила значительно повысить комфорт при работе с печью: теперь наружные стенки печи не нагреваются выше 65 °C! По данному показателю печи Pira теперь не уступают закрытым грилям из премиум сегмента.

WITH PIRACOLD®

Модельный ряд печей Pira:

- С изоляцией Piracold.
- На 90 посадочных мест.
- Решетка 580x430 мм.
- Расход угля 5 кг/день.
- Экв.мощность 3,5 кВт.
- Мощность вытяжки 2000 м³/ч.

Pira 45 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На 100 посадочных мест.
- Решетка 515x540 мм.
- Расход угля 6 кг/день.
- Экв. мощность 4,5 кВт.
- Мощность вытяжки 2400 м³/ч.

Pira 48 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.

Pira 50 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.

Pira 130 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- С дверью гильотиной (для узких мест установки).
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780х625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.

Pira 130G LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- На 150 посадочых мест.
- Решетка 780х625 мм.
- Расход угля 12 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.

Pira 170 LUX

Варианты исполнения печей Pira

Pira Classic

Pira black

Pira inox
(нерж. сталь)

Комплектация печей Pira:

- Ящик для золы.
- Коллектор для сбора жира.
- Щипцы для мяса.
- Гриль-решетка.
- Совок для золы.
- Кочерга для углей.

Грили-мангалы на углях Pira BBQ

Профессиональные грили BBQ имеют массивную конструкцию, которая обеспечивает оптимальную теплоизоляцию. Грили **Pira** отлично подходят для приготовления мяса, рыбы, овощей. Оснащены колесами со стопорным механизмом, коллектором для сбора жира. Модели имеют систему установки положения колосника по высоте для регулировки интенсивности горения.

В комплект входит: ящик для золы, коллектор для сбора жира, щипцы для мяса, совок для угля, ребристая решетка.

BBQ-M80

- Решетка 720х780 мм.
- До 40 кг/ч продукта.
- Габариты 800х820х930 мм.

BBQ-Multifunctional

- Решетка 720х780 мм, 2 шт.
- До 80 кг/ч продукта.
- Габариты 1455х820х930 мм.

Комплектация:

- Ящик для золы.
- Коллектор для сбора жира.
- Щипцы для мяса.
- Совок для золы.
- Кочерга для углей.
- Ребристая гриль-решетка.

Компания **Hoshizaki** была основана в Нагои, Япония в 1947г., подразделение в Европе открылось в 1992 г. В настоящий момент компания имеет 12 заводов по всему миру (6 из них в Японии), а также филиалы в Германии, Нидерландах, Бельгии, Франции, Великобритании и Испании.

Компания **Hoshizaki** является мировым лидером по производству льдогенераторов — доля на мировом рынке составляет 26%.

Преимущества льдогенераторов Hoshizaki:

- Большой ассортимент видов льда различного назначения, формы и размера.
- Высокая плотность и низкая температура льда гарантируют долгое время таяния и отличное качество напитка.

Кубик
Гранулы
Модели IM, DM

Цилиндр
Модели IM
ø 32 мм, 43 г

Дугообразный
Модели KM
30x30x15 мм

Хлопья
Модели FM
DSM, DCM, CM

Шар
ø 45 мм, 45 г

Звезда
38x23x38 мм

Компания Hoshizaki — единственный в мире производитель льда шарообразной формы!

IM21

IM100

Модель	Суточная произв.	Кол-во ячеек	Пр-во за 1 цикл	Кубиков в день	Кубиков в полном бункере	Цикл заморозки/ сброса	Уровень шума заморозка	Уровень шума сброс
IM-21	22 кг	18	0,33 кг	990	518	26 мин 10 сек	51 dB	43 dB
IM-30	28 кг	18	0,33 кг	1260	518	20 мин 35 сек	52 dB	42 dB
IM-45	44 кг	30	0,60 кг	1980	805	21 мин 50 сек	53 dB	41 dB
IM-65	63 кг	42	0,85 кг	2814	1160	21 мин 30 сек	47 dB	44 dB
IM-100	95 кг	80	1,65 кг	4275	2444	26 мин 50 сек	53 dB	49 dB
IM-130	130 кг	80	1,65 кг	5850	2444	19 мин 40 сек	58 dB	51 dB
IM-240	240 кг	140	2,27 кг	10800	б/бункера	18 мин 40 сек	57 dB	60 dB

Витрины для суши

Предназначены для демонстрации и реализации блюд японской кухни — суши, роллов, рыбы и морепродуктов — без риска их высушивания. Витрины оснащены специальным пассивным испарителем, расположенным в верхней части внутреннего объема витрины, который поддерживает постоянную температуру и влажность, что позволяет продукции оставаться свежей в течение продолжительного времени.

Модель	HNC-120BE-R/L-B	HNC-150BE-R/L-B	HNC-180BE-R/L-B	HNC-210BE-R/L-B
Электропитание	1 фаза, 220–240V, 50Hz			
Раб температура	около 4 °C (при температуре окр.среды 30 °C, без загрузки)			
Полезный объем (л)	42	57	72	87
Температура окр. среды	10–30 °C			
Габариты (см)	120x34,5x28	150x34,5x28	180x34,5x28	210x34,5x28
Внутренние размеры (см)	84,5x28,8x15,7	114,5x28,8x15,7	144,5x28,8x15,7	174,5x28,8x15,7

FM-80KE

FM-300AKE

Бункер B801SA

Модель	Суточная производительность (Flake/Nugget), кг/сут	Ёмкость встроенного бункера, кг	Подходящие модели бункеров	Мощность, кВт
FM-80KE	85/65	26	-	0,3
FM-150KE	150/140	26	-	0,52
FM-170AFE	170/160	-	301, 501, 801	0,62
FM-300AKE	320/270	-	301, 501, 801	1
FM-480AKE	500/430	-	301, 501, 801	1,65
FK-600AKE	600/530	-	301, 501, 801	1,95
FM-750AKE	750/590	-	301, 501, 801	1,7
FM-1000AKE	1030/860	-	501, 801	2,49
FM-1200ALKE	1200/1060	-	501, 801	3,3
FM-1800ALKE	1800/1590	-	801	5,01

Компания **Animo** (Нидерланды), основанная в 1950 году, специализируется на производстве профессионального оборудования для приготовления кофе и чая.

Кипятильники WKT

Производительность 30 л/час, напряжение 220–240V, термостат с диапазоном температур 0–97 °C.

Параметры/Модель	WKT 10n HA	WKT 20n HA	WKT 10n VA	WKT 20n VA
Объем резервуара, л	10	20	10	20
Габариты: диаметр x H, мм	225x505	305x560	225x505	305x560
Наполнение воды	ручное	ручное	автомат	автомат
Время нагрева (от 20 до 97 °C)	17 мин	34 мин	17 мин	34 мин

Astoria — это воплощение итальянской традиции эспрессо в кофемашинах с технологическим сердцем. Традиционный ассортимент кофемашин **Astoria** гарантирует надежность и превосходное качество для пользователя любого уровня. От самого опытного Бариста, что виртуозно исследует различные оттенки вкуса, до тех, кто ищет быстрый и эффективный аппарат для работы с большими объемами. Независимо от того что Вы ищете, кофемашины **Astoria** — это всегда гарантия максимального качества!

Кофемашины **Astoria** представлены в различных версиях:

AEP — Полуавтоматическая
SAE — Автоматическая
SAE TS — Автоматическая + цветной тач-скрин дисплей
SAEP — Электронная версия
AEPS — Полуавтоматическая
SAES — Автоматическая
AMR — Кофе
ASR — Шоколад

Несмотря на широкий выбор комплектаций, компания **Astoria** предлагает широкий выбор различных дополнительных опций и оборудовнаия, с помощью которых, Вы легко сможете кастомизировать кофемашину под свои цели.

Дополнительные опции: высокая группа, подсветка, система Автостимер, ACMS облачная система управления, электрический нагреватель чашек, помпа, автоматический автокапучинатор, набор для подключения к водопроводу, Cool Touch пароотвод.

Дополнительное оборудование: большой выбор кофемолок, охладитель для молока, подогреватель чашек.

Рожковые кофемашины

Core 600 AEP

Core 600 SAE

Forma AEP

Forma SAE

Greta AEPS

Plus 4 You TS SAEP

Pratic Avant SAE

Pratic Avant AEP

Sabrina SAE

Start AEP

Start SAE

Storm 4000 SAEP

Tanya R AEP

Tanya R SAE

Touch AEP

Touch SAE

Суперавтоматические кофемашины / Гибрид

Drive 6000 AMR

Drive 6000 ASR

Gemma AK

Hybrid HA2

Рожковые кофемашины

Модель/Серия	Кол-во групп	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем бойлера, л
Core 600 AEP/SAE	1	580x580x557H	3	6
	2	788x580x557H	3,7	10,5
	3	1030x580x557H	5,3	17
Forma AEP/SAE	1	538x569x496H	2,9	6
	2	748x569x496H	3,6	10,5
	3	988x569x496H	5,2	17
Greta AEPS/SAES	1	400x530x510H	2,4	2
Plus 4 You TS SAEP	2	835x565x575H	4,4	8
	3	1075x565x575H	6,1	13
	4	1315x565x575H	7,1	13
Pratic Avant Xtra AEP/SAE	1	560x560x540H	2,9	6
	2	770x560x540H	3,6	10,5
	3	1010x560x540H	5,3	17
Sabrina SAE	2/2D	835x582x582H	3,9	10,5
	3/3D	1075x582x582H	5,6	17
Start AEP/SAE	1	490x535x535H	2,9	6
	2	700x535x535H	3,6	10,5
	3	940x535x535H	5,3	17
Storm 4000 SAEP	2	1035x618x500H	4,8	8,5
	3	1175x618x500H	6,4	8,5
Tanya R AEP/SAE	1	490x540x520H	2,9	6
	2	700x540x520H	3,6	10,5
	3	940x540x520H	5,3	17
Touch AEP/SAE	1	510x550x560H	2,9	6
	2	725x550x560H	3,6	10,5
	3	965x550x560H	5,3	17

Суперавтоматические кофемашины

Модель/Серия	Кол-во кофемолок	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем бойлера, л
Drive 6000 AMR/ASR	2	370/515x570x823H	5,9	1
Gemma AK	2	410x600x790H	3,4	1,7

Гибрид

Модель/Серия	Кол-во групп	Кол-во кофемолок	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем бойлера, л
Hybrid HA1	1	2	622x583x673H	4,8	4
Hybrid HA2	2	2	822x594x673H	6,7	8
		3	822x594x673H	7	8

Завод **Franke** — одно из крупнейших швейцарских предприятий, имеющее почти 100 летнюю историю. Сегодня **Franke Coffee Systems** является мировым лидером по производству полностью автоматических кофеварочных машин и поставляет свою продукцию по всему миру.

Молочная система MS — Эта молочная система предполагает приготовление горячей молочной пены путем взбивания охлажденного молока паром.

Молочная система FM — молочная система, предполагающая приготовление как горячей, так и холодной молочной пены. Горячая молочная пена получается традиционный способом, путем взбивания охлажденного молока паром, холодная молочная пена образуется путем взбивания охлажденного молока под давлением. Таким образом, вы сможете предложить своим клиентам необычные кофейные напитки (молочный коктейль, холодные капучино и латте, охлажденные не льдом, а холодной молочной пеной).

EasyClean (EC) — стандартная система очистки кофемашины и молочной системы с необходимостью ручного дозирования чистящего средства. Как правило идет в комплекте с молочной системой MS.

CleanMaster (CM) — усовершенствованная молочная система, предусмотрен специальный картридж с чистящим средством, кофемашина сама производит дозирование. Таким образом, процесс очистки инициируется нажатием одной кнопки и не требует дополнительного вмешательства. Как правило идет в комплекте с молочной системой FM.

Суперавтоматические кофемашины

A200 MS

A200 FM CM

A400

A400 MS EC

A400 FM CM

A600/A600 MS EC

A600 FM CM

A800

A800 FM EC

FM850

A1000 FM CM

S700

Модель	Габариты, мм	Производитльность, ч/час	Мощность, кВт
A200 MS	340x560x604	100	2,4
A200 FM CM	340x560x604*	100	2,4
A400	340x600x744	140	2,4
A400 MS EC	340x600x744	140	2,4
A400 FM CM	340x600x744*	140	2,4
A600	340x600x796	150	2,4
A600 MS EC	340x600x796	150	5,6
A600 FM CM	340x600x796*	150	5,6
A800	340x600x796	160	6,7
A800 FM EC	340x600x796	160	6,7
FM850	300x580x736*	162	7,5
A1000 FM CM	340x600x796*	160	6,7
S700	340x540x796	160	6,3

* Модели не функционируют без холодильного модуля

Охладители молока (холодильники)

Кофемашины **Franke** отличаются тем, что к ним можно подключать различные модули, которые увеличивают ассортимент напитков или упрощают использование аппаратов. В комплектации некоторых моделей кофемашин предусмотрены холодильники, которые охлаждают молоко до оптимальной температуры для вспенивания.

Ниже представлены некоторые холодильники, позволяющие охлаждать молоко до температуры, оптимальной для вспенивания. А так же система CHILL&CUP - холодильник на 5 литров молока и подогреватель для 50 чашек.

* С полным ассортиментом холодильных модулей и опций можно ознакомиться на нашем официальном сайте

KE 200

KE 200

KE 200

CHILL&CUP EC

Модель	Расположение	Габариты, мм	Вместимость, л	Мощность, кВт
KE 200	Слева от к/м	225x453x330	4	0,09
SU 05 EC	Слева от к/м	270x475x586	5	0,09
SU 05 EC/UT 05 EC	Слева от к/м/ под прилавком	270x475x586	5	0,082

schaerer
swiss coffee competence

Schaerer — швейцарская компания, по производству автоматических профессиональных кофемашин.
Срок службы оборудования **Schaerer** — не менее 5 лет, долговечность гарантирует швейцарское качество, собственные технические разработки. Для производства кофемашин **Schaerer** используются уникальные детали, которым нет аналогов у других производителей.

Молочная система — на цельном молоке (ЦМ) и на сухом молоке (СМ).
Дополнительные модули и опции — увеличенный бункер для кофейных зерен, холодильник, вторая кофемолка, система подачи порошкового продукта, сброс отходов под стол, диспенсер одноразовых стаканов, сиропная станция.

Coffee Prime Power Pack

Coffee Prime With The Cooler

Coffee Art Plus

Coffee Soul

Coffee Joy With The Cooler

Coffee Club With The Cooler

Coffee Art Plus Best Foam

Кофемашины

Модель	Габариты, мм	Производитльность, ч/час	Молочная система	Мощность, кВт
Coffee Joy	305x445x405H	50	СМ	2,2
Coffee Club	325x570x550H	80	ЦМ, СМ	2,3
Coffee Prime	348x538x566H	100	ЦМ, СМ	2,2
Coffee Prime Pp	348x618x566H	150	ЦМ, СМ	2,3-3,3
Coffee Soul	330x600x761H	250	ЦМ (гор/хол пена)	от 3 до 6
Coffee Art Plus	420x538x670H	250	ЦМ (гор/хол пена)	от 2 до 10
Coffee Art Plus Bf	420x538x670H	250	ЦМ (гор/хол пена)	от 2 до 10

Охладители молока

Модель	Габариты, мм	Вместимость, л
Coffee Club	227x469x345H	3,5
Coffee Joy	190x280x315H	1,5
Coffee Prime	230x390x560H	8

WMF — является ведущим международным производителем автоматических кофемашин и аксессуаров к ним. Каждая модель представлена в различных комплектациях и имеет широкий выбор дополнительных опций, что позволяет Вам приобрести оборудование, с индивидуальными настройками, отвечающее всем Вашим требованиям. Модели кофемашин **WMF** могут быть оснащены молочной и/или паровой системами, а так же могут быть укомплектованы одной из систем очистки. Производство — Германия.

Basic Milk
Горячее молоко, горячая молочная пена - полностью автоматическое приготовление.

Easy Milk
Горячее и холодное молоко, горячая молочная пена — полностью автоматическое приготовление.

Dynamic Milk
Горячее и холодное молоко, горячая и холодная молочная пена — полностью автоматическое приготовление. Различная текстура горячей и холодной молочной пены.

Basic Steam
Горячие напитки, горячее молоко и горячая молочная пена — с использованием пароотвода. Ручное включение и выключение.

Easy Steam
Горячие напитки, горячее молоко и горячая молочная пена — с использованием пароотвода. Автоматическое выключение благодаря датчику температуры.

Auto Steam
Горячие напитки, горячее молоко и горячая молочная пена трех видов — с использованием пароотвода. Полностью автоматическое использование, выключение благодаря датчику температуры.

Системы очистки

Basic Clean
Очистка кофемашины чистящей жидкостью вручную.

Easy Clean
Система полной автоматической очистки с помощью использования специальных чистящих таблеток для молочной системы WMF и синего очистительного бокса. Молочный пенообразователь необходимо промывать в ручном режиме, помещая в очищающую жидкость раз в неделю.

Clean in Place
Система полной автоматической очистки с помощью использования специальных чистящих таблеток для молочной системы WMF и синего очистительного бокса. При данной системе очистки ручная промывка пенообразователя не требуется.

Plug+Clean
Система полной автоматической очистки горячей водой и паром. Адаптер plug+clean извлекается из молочного бокса и подключается к машине, молочному кулеру или внешнему боксу plug+clean. После включения программы полной автоматической системы очистки, вся молочная система машины будет очищена при помощи горячей воды и пара. Молочный пенообразователь требуется промывать в ручном режиме один раз в неделю.

Суперавтоматические кофемашины

900 S

1100 S

1200 S

1400 S Presto

1500 S

1500 S+

5000 S

5000 S+

9000 S+

1200 F

9000 F

Серия	Габариты, мм	Производительность, ч/час	Мощность, кВт	Вода, л
WMF 900S	305x445x404H	до 35	1,7 – 2,3	бункер 2,2
WMF 1100S	325x561x500	до 80	2,3	бункер 4,5
WMF 1200S	324x553x682	до 100	2,2	Подключение к водопроводу/бункер 4
WMF 1400 S Presto!	325x557x676	до 150	2,2	Подключение к водопроводу/бункер 4,5
WMF 1500 S	325x590x675	до 180	2,75 – 3,25	Подключение к водопроводу/бункер 4,5
WMF 1500S+	325x590x716	до 180	2,75 – 3,25	Подключение к водопроводу/бункер 4,5
WMF 5000 S	325x590x706	до 250	2,75–3,5	Подключение к водопроводу
WMF 5000 S+	325x590x716	до 250	2,75–3,5	Подключение к водопроводу
WMF 9000 S+	3290x598x744	до 350	3,4–3,8	Фиксированная подача воды
WMF 1200 F	324/372*x599x682	до 180	2,7–3,7	Подключение к водопроводу
WMF 9000 F	450x605x782	72 — 110 л	10,1–14,7	Колба 2,8 л

* Ширина с учетом подачи кофе для термоса

Охладители молока (холодильники)

03.9190.0001

03.9190.5001

03.9192.6011

03.9468.6022

03.9468.6012

Станция сиропная 03.9023.0001

Серия	Габариты, мм	Вместимость, ч/час	Мощность, кВт
03.9190.0001	228x469x344H	до 3,5 л	0,08
03.9190.5001	228x463x392H	до 3,5 л	0,08
03.9192.6011	230x530x353H	до 6,5 л	0,08
03.9468.6022	406x539x265H	до 9,5 л	0,2
03.9468.6012	406x539x265H	до 9,5 л	0,2
Станция сиропная 03.9023.0001	261x469x530,5H	до 4-х сиропов	0,2

* Ширина с учетом подачи кофе для термоса

Saeco

Итальянская компания **Saeco** представляет широкую линейку профессиональных кофемашин, отличающихся удобством и простотой управления, безопасностью использования, многофункциональностью, высокой производительностью и непревзойденным качеством приготовляемых напитков.

Кофейные аппараты укомплектованы встроенной кофемолкой с керамическими жерновами, платформой для подогрева чашек, 3 контейнерами (для кофейных зерен, воды и кофейного жмыха), автоматической системой ополаскивания, значительно сокращающей время и процесс ухода за машиной, несколькими диспенсерами, позволяющими получать от 2 чашек кофе одновременно, краном выдачи горячей воды, встроенным профессиональным капучинатором, подающим взбитое молоко в той же зоне, что и кофе.

Серия Saeco Lirika

Saeco Lirika Black

Saeco Lirika Plus Silver

Saeco Lirika Otc V4

Серия Saeco Royal

Saeco Royal Gran Crema V2

Серия Saeco Aulika

Saeco Aulika Evo Top Hsc/Ri

Saeco Aulika Focus V2 Ant

Saeco Aulika Office V2

Saeco Aulika Top High Speed Cappuccino V2

Saeco Aulika Top High Speed Cappuccino Ri V2

Saeco

Серия кофейных автоматов Phedro Evo и аппаратов Iperautomatica

Профессиональные вендинговые кофейные автоматы Saeco сочетают в себе удобство, надежность, функциональность, легкость обслуживания и выдачу кофе высшего качества. На каждый аппарат действует гарантия 1 год.

Saeco Iperautomatica

Saeco Phedra Evo Cappuccino

Saeco Phedra Evo Espresso

Модель	Габариты, мм	Производительность, ч/час	Мощность, кВт	Подключение к воде
Saeco Lirika Black	215x429x370H	до 50 порций	1,85	
Saeco Lirika Plus Silver	215x429x370H	до 50 порций	1,85	
Saeco Lirika Otc V4	215x429x370H	до 50 порций	1,85	
Saeco Royal Gran Crema V2	336x450x380H	до 50 порций	1,85	
Saeco Aulika Evo Top Hsc	334x452x574H	до 100 порций	1,4	
Saeco Aulika Evo Top Hsc Ri	334x452x574H	до 100 порций	1,4	x
Saeco Aulika Focus V2 Ant	334x452x380H	до 70 порций	1,4	
Saeco Aulika Office V2	334x452x574H	до 100 порций	1,4	
Saeco Aulika Top High Speed Cappuccino V2	334x452x574H	до 100 порций	1,4	
Saeco Aulika Top High Speed Cappuccino Ri V2	334x452x574H	до 100 порций	1,4	x
Saeco Iperautomatica	346x542x547H	50 порций	1,55	
Saeco Phedra Evo Cappuccino	393x508x695H	150 порций	1,75	
Saeco Phedra Evo Espresso	393x508x695H	150 порций	1,65	

Johny — Аппараты для приготовления кофе на песке. «Ховоли» — это древнейшая техника приготовления кофе в джезвах на песке. Компания **Johny** (Греция) является самым популярным и распространенным на рынке производителей машин, которые отлично адаптируют традиционную технику с ее уникальным ритуалом к потребностям современного бара или ресторана.

Преимущества аппарата кофе на песке **Johny**:

- Быстрое приготовление кофе, благодаря кварцевому песку, который дает равномерный и качественный нагрев джезвы.
- Привлекательный внешний вид с безупречным аутентичным дизайном.
- Эффективную изоляцию, предотвращающую передачу тепла на поверхность прибора.
- Регулировку температуры в диапазоне 50˚С — 300˚С. Предохранительный выключатель сработает при 370˚С в целях защиты прибора.
- Съемный водосборник.
- Компактность. Аппарат относительно компактен, что дает возможность перемещать и устанавливать его даже в самых тесных помещениях.

АК 8-2 N

АК 8-5 Gold

АК 8-3 N

АК 8-1 N

АК 8-4 N

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг	Максимальное кол-во турок, шт
АК 8-1 N	345x420x255	220	1,5	7,67	4
АК 8-2 N	345x420x860	220	1,8	12,70	1
АК 8-3 N	320x320x245	220	1,5	8,12	3
АК 8-4	290x290x240	220	1,5	6,49	2
АК 8-5 GOLD	210x210x195	220	0,6	2,94	1

Граниторы

Модель	Skyline 1	Skyline 2	Skyline 3	Caress 1	Caress 2
Объем контейнера, л	10x1	10x2	10x3	5,5x1	5,5x2
Размеры, (ДхШхВ, см)	20x48x84	40x48x84	60x48x84	20x40x68	40x40x68
Мощность, кВт	0,53	0,85	1,1	*	*

Caress 2

Skyline 3

Zippy 3

Luke 2

Охладители напитков

Модель	Luke 2 Junior	Luke 3 Junior	Luke 2 Major	Luke 3 Major	Zippy 1	Zippy 2	Zippy 3
Мощность, кВт	0,13	0,15	0,13	0,15	0,18	0,25	0,35
Объем контейнера, л	6x1	6x2	9x1	9x2	12x1	12x2	12x3
Размеры, (ДхШхВ, см)	30x30x60	45x30x60	30x30x69	45x30x69	20x40x65	40x40x65	60x40x65

Немецкая производственная компания **Lefa** специализируется на производстве коптилен для пищевой промышленности. Широкий модельный ряд позволяет подобрать оборудование под любые объемы производства: от ресторана до крупного пищевого предприятия.

Термокамеры **Lefa** могут изготавливаться как под традиционные методы копчения, так и под технологию «жидкий дым». Возможно производить как горячее копчение, так и холодное копчение.

Отличительной особенностью распределительной системы в термокамерах **Lefa** является наличие запатентованного блока поочередно открывающихся заслонок на боковых форсунках. Это позволяет обеспечить одновременно горизонтальную и вертикальную циркуляцию воздуха, и, как следствие, равномерную температуру в камере, что обеспечивает 100-процентную готовность изделия по всему объему и снижение потерь до 30% по сравнению с традиционными методами приготовления. Кроме того, уменьшается время сушки и копчения, что дает возможность сократить протяженность общего технологического процесса на 6–10%.

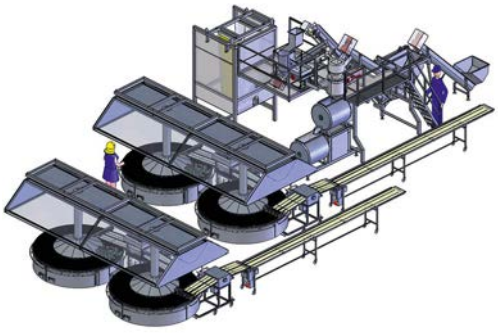
Технические характеристики	TSFR 80	TSFR 90	TSFR 100
Длина коптильного шампура, мм	800	900	1000
Внешние габариты камеры (без шкафа управления), мм	1170x990x2160	1320x1090x2460	1470x1190x2800
Габариты шкафа управления (включая дымогенератор), мм	430	430	430
Мощность термокамеры, кВт	17,25	23,4	33
Мощность фрикционного дымогенератора, кВт	5,5	5,5	5,5
Мощность дымогенератора тления опилок, кВт	0,85	0,85	0,85
Подключение к электричеству	380В, 120А, 3/N/PE, 50Гц	380В, 120А, 3/N/PE, 50Гц	380В, 120А, 3/N/PE, 50Гц
Габариты коптильной тележки, мм	834x800x1500	934x900x1700	1034x1000x2000

MASCHINENBAU-METALLABAU GMBH

Производитель **Hoja** является инновационным поставщиком машин для пищевой промышленности. Постоянные исследования и развитие превратили поставщика в одного из лидеров по производству промышленных жарочных линий. Компания **Hoja Maschinenbau Metallbau GmbH** является лидером среди производителей универсальных жарочных машин и имеет репутацию производителя высококачественных машин с выдающимися показателями. Продукция разнообразна: от компактных «готовых решений» до полностью интегрированных производственных машин. Машины **Hoja** смоделированы для удовлетворения конкретных потребностей клиентов.

С помощью конвейерных жарочных линий **Hoja** можно полностью автоматизированно готовить такие продукты, как блины, оладьи, бургеры, стейки, курицу, овощи, омлеты, тортильи и т. д. Ассортимент включает овальные, круговые, ремневые машины разных размеров, с аксессуарами для переворачивания и дозирования, заворачивания блинов, насадками разных размеров для изготовления продуктов разного диаметра. За счет чугунных поверхностей конвейеров продукты приобретают поистине домашний вкус, аппетитную корочку и сохраняют сочность.

Производительность машин от 100 до 1000 кг/час, диаметр поверхностей от 1 метра до 3 метров.



RÜHLE

Компания **Ruhle** производит современные машины для резки мясной продукции, в том числе машины для нарезки шпига, колбасы, ветчины, овощей на кубики, полоски и ломтики определенного размера — шпигорезки.

- Размеры рабочей камеры в 100x350x100 мм.
- Габаритные размеры 900x600x980 мм.
- Производительность до 1500 кг/ч.
- Длина отреза от 1 мм до 32 мм.
- Расстояние между поперечными ножами в (мм) 5/6/7/10/12/15/20/24/30/60.

SR 1 TURBO

Halton

Группа компаний **Halton** специализируется в области систем для создания микроклимата.

Вытяжные зонты Capture Jet (с захватной струей) KVF, KVI, KVL, UVF, UVI, UVL.

В основе конструкции вытяжного зонта модели KVF лежит разработанная компанией Halton передовая технология Capture Jet™, представляющая собой систему горизонтальных и вертикальных сопел, расположенных на фронтальной стороне, а также на боковых сторонах зонта, что повышает эффективность захвата и локализации потоков воздуха, выделяемого кухонным оборудованием, даже в конце технологической линии. Для удаления одного и того же количества избыточного тепла такая система требует расхода вытяжного воздуха на 30–40% меньше, чем традиционные вытяжные зонты. Система Capture Jet™ основывается на высокой эффективности подсоса воздуха, которую обеспечивает компактная высокоскоростная захватная воздушная струя. Захватные воздушные струи вызывают интенсивное движение окружающего воздуха в критической зоне впереди и по бокам вытяжного зонта, что позволяет свести к минимуму утечку загрязненного воздуха и обеспечить хорошее качество воздуха в зоне работы повара.

Паровытяжные зонты

Паровытяжные зонты Halton KVV специально предназначены для захвата, конденсации и удаления пара, выделяемого промышленными посудомоечными машинами, варочными котлами и другими аппаратами. Конденсация достигается за счет использования угловых экранов и дефлекторов. Эффективность вытяжки поддерживается за счет использования боковых прорезей в сочетании с большой внутренней полостью. Не создающая сквозняков подача воздуха непосредственно в рабочую зону улучшает условия работы повара и повышает эффективность захвата и локализации удаляемого воздуха. Модульная конструкция, простой дизайн и установка. Регулирование и измерение потока воздуха с использованием кранов MSM и T.A.B. вместе с глушителем крана. Произведен из полированной нержавеющей стали AISI 304.

Вытяжные зонты с водяной промывкой KWF

Зонты с системой автоматической или ручной промывки сочетают в себе эффективность концепции Capture Jet с возможностью очистки фильтров и вытяжной камеры без необходимости выемки фильтров из зонта. Это позволяет снизить затраты при сохранении рабочих характеристик противожирового экстрактора, а также постоянно поддерживать максимальную эффективность работы системы. Высокоэффективный выяжной зонт KWF с промывкой водой предназначен для втяжки загрязненного воздуха, вырабатывающегося при готовке и для удаления чрезмерного жара, исходящего от тепловых устройств. Вытяжной зонт KWF использует технологию Halton Capture Jet™. Вытяжной зонт KWF автоматически моет фильтры для жира без необходимости изъятия фильтров зонта. Цикл мойки полностью автоматический и программируемый, за счет чего удовлетворяются разные условия. Процесс мойки при необходимости можно осуществить вручную.

Более 35 лет компания **Vianen** занимается проектированием, производством и установкой вентиляционных систем для профессиональных кухонь и прачечных. **Vianen** предлагает индивидуальный подход и разрабатывает оптимальные решения на основе новейших технологий в сфере вентиляции: системы автоомывания, ультрафиолетовой очистки воздуха, энергосберегающие зонты, вентиляционные потолки с автоматической системой мытья.

Вентиляционные потолки

Spantile

Одно- и двусторонние кассеты (для улавливания жира в зонах приготовления), каналы для стока жира, освещение, система подачи воздуха (гарантирует равномерное распределение воздуха и отсутствие сквозняков). Опционально: системы омывания, пожаротушения, ультрафиолетовой очистки воздуха

Plenum

Оптимальное решение в интенсивных зонах приготовления. Извлечение жира с помощью фильтров, интегрированная система освещения. Высокая мощность вытяжки. Возможность комбинации с потолками Spantile.

Вытяжные зонты

Вытяжные зонты **Vianen** производятся из нержавеющей стали AISI 304. Зонты до 6 м производятся без швов. Конструкция включает фильтры, каналы для отвода конденсата, съемные лотки для сбора жира, освещение.

Basic Line
Предназначены для зон среднего и интенсивного приготовления

Jet Stream

Технология захвата потока воздуха и устранения потока загрязненного воздуха. Подача воздуха через люки Jet Stream.

Vianen Energy

Технология захвата воздуха. 50% экономия энергии. Максимальное устранение потока загрязненного воздуха. Подача отработанного воздуха вентилятором с фильтром. Опционально система автоматического омывания. Автоматическая система искрогашения.

KOHLHOFF
Hygienetechnik GmbH & Co. KG

Немецкая фирма **Kohlhoff** с 1976 года специализируется на производстве техники для гигиенического оснащения на предприятиях пищевой промышленности. Благодаря оптимальному соотношению цены и качества выпускаемой продукции, компания **Kohlhoff** завоевала одно из лидирующих позиций на европейском рынке оборудования. Являясь представителем фирмы **Kohlhoff** в России, мы рады предложить Вам следующее оборудование:

- Оборудование для персональной гигиены.
- Оборудование для гигиены тары и технологического инвентаря.
- Технологический инвентарь из нержавеющей стали.

EK-800

Kohlhoff Оборудование для дезинфекции рук персонала

Устройство для дезинфекции рук со встроенным турникетом, модель: EK-800

- Исполнение: полностью нержавеющая сталь.
- Габаритные размеры: 800x330/850x600 мм.
- Электрическое подключение: 0,2 кВт; 1 x 230В; 50 Гц.
- Напряжение привода для устройства дезинфекции рук: 24 В.
- Напряжение привода для турникета: 230 В.
- Пропускная способность: 1 человек — 5 секунд.
- Расход дезинфицирующего средства на 1 человека: 2 мл. (возможна установка до 8 мл.).
- Реверсивное вращение турникета (по желанию).

Kohlhoff оборудование для мойки обуви персонала

Установки для мойки обуви изготавливаются из нержавеющей стали, в настенном или в напольном исполнении, стационарные или проходные.

В конце боковой ручки безопасности расположен контактный датчик, запускающий цикл мойки. В течение процесса мойки контактный датчик следует держать нажатым. При обновленном нажатии датчика происходит новая подача моющего средства.

Очистка машин производится без применения инструмента, благодаря простому демонтажу щеток.

Все устройства оснащены встроенным автоматическим дозатором моющего средства.

DLSO + EK 1200

ST RM

DLSO 1500

HC

Гигиенический центр Kohlhoff HC

- Пропускная способность: до 40 человек в час.
- Компактное исполнение (подходит также для небольших производств).
- Выполнен полностью из нержавеющей стали.
- Встроенный автоматический дозатор моющего средства.
- Поставляется в полностью подготовленном состоянии для монтажа.
- Подача электронного импульса на открывание турникета или двери.
- Габариты (ширина x длина x высота): 860x750x2000 мм.
- Электрическое подключение: 3x380 В, 50 Гц, 0,6 кВт.
- Подключение горячей и холодной воды.
- Слив: DN 50.

Санпропускник Kohlhoff DLSO + EK1200

Санпропускник **DLSO** предназначен для наилучшей очистки подошв обуви. Две горизонтальные щетки, закрытые напольными решетками из нержавеющей стали, обеспечивают очистку подошв обуви без лишних усилий. Во время вращения щетки смачиваются раствором моющего средства. Щетки активируются световым барьером с обоих сторон машины, время вращения устанавливается в интервале от 1 до 10 секунд. Для обеспечения максимальной гигиены машина оборудована устройством контроля доступа EK 1200, которое состоит из отдела для дезинфекции двух рук, соединенного с турникетом, который гарантирует доступ только после того, как руки продезинфицированы.

Компания **Cunill** основана в 1957 году Пере Куниллом. Сегодня компанией **Cunill** управляет второе поколение семьи основателя **Cunill**. Компанию знают и ценят во всем мире за их высокое качество, инновации. Постоянное стремление к совершенству сделали **Cunill** ведущим производителем в производстве профессиональных кофемолок.

Brasil ABS

Brasil Inox

Brasil Chrom Silver

Brasil R1

Tranquilo ABS

Tranquilo Chrom Silver

Tranquilo gold

Модель	Производительность, кг/час	Мощность, В	Емкость бункера для зерен, кг	Габариты, мм	Возможное исполнение корпуса
Tranquilo	5	270	½	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото)
Tranquilo II	5	270	½	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото)
Brasil	5	270	1	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)
Marfil	6	356	2	210x380x600	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)
Space	6	356	2	180x310x615	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)

hawai

michigan

Acid 2 Evolution

Модели Hawai и Michigan

Представленные модели ориентированы на кофейные магазины. Они оснащены специальным зажимом для бумажных пакетов и вибросистемой, обеспечивающей равномерное высыпание молотого кофе и утрамбовывание его в пакете. Кроме того, благодаря функции регулирования величины помола в кофемолке Hawai можно обеспечить правильный помол для приготовления кофе в турке.

Модель	Корпус	Емкость бункера для зерен, кг	Уровень шума, Дб	Мощность, кВт Напряжение, В	Габариты, мм
Michigan	Хромированный	2	77	0,68 220	210x310x700
Hawai	Хромированный	0,5	63	0,98 220	210з250x605

Модель	Габариты,мм	Оборотов, мин	Мощность, кВт	Описание
Acid one	180x280x380	1300/1600	0,57	Корпус: оранжевый, золотой, серебряный, белый
Acid 2 Evolution	330x350x430	1300/1600	0,57	Корпус: оранжевый, золотой, серебряный. Для двух апельсинов

Дизайн модели Rotisserie Convex позволяет прямо торговом зале наглядно демонстрировать приготовление продукта, благодаря стеклам на фронтальной и задней части гриля. Короткое время приготовления на гриле с более низким энергопотреблением и трудозатратами.

Rotisserie Convex CC включает в себя 3 системы в одном гриле и работает:
- В инфракрасном режиме.
- Режиме конвекции.
- Дополнительная подача пара (опция).

Преимущества грилей:
- Жарка.
- Жарка с вращением шампуров.
- Программирование или ручной режим.
- Датчик температуры продукта (термощуп) в стандартной комплектации.
- Опция дополнительной подачи пара позволит приготовить сочные продукты на гриле (RT DI).

Грили Convex® DE

Электронное управление всеми необходимыми функциями грилей Convex® DE, на основе 20 программ (каждая программа состоит из трех фаз), включая контроль за уровнем жира в жиросборнике.

Режимы работы:
- Инфракрасный.
- Конвекция.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Кол-во двойных шампуров	Кол-во кур/кг
RT 506	800x695x875	6	6	24—30/50
RT 512	800x695x1750	12	12	48—60/100
RT 508	1000x885x1020	11,1	8	40—48/85
RT 516	1000x885x2040	22,2	16	80—96/170

Грили серии Topline

Режимы работы:
- Инфракрасный.
- Конвекция.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Кол-во двойных шампуров	Кол-во кур/кг
RT 403	800x630x845	3,6	3	12—15/30
RT 403 S	800x630x845	5	3	12—15/30
RT 404	800x630x845	5,4	4	16—20/40
RT 405	800x630x845	6	5	20—24/50
RT 406	800x630x845	6	6	24—30/50
RT 412	800x630x1690	12	12	48—60/100
RT 408	995x782x1012	11,1	8	40—48/85
RT 416	995x782x2024	22,2	16	80—96/170

Дополнительные корзины:

Фритюрницы

Новая запатентованная технология RoFry® позволяет готовить фритированные продукты абсолютно без использования масла за максимально короткое время. Благодаря экономии на масле, фритюрницы RoFry® окупаются всего лишь за несколько месяцев. Благодаря фритюрницам RoFry® вы сможете приготовить картофель фри, куриные нагетсы или кальмары без использования масла.

Технология RoFry® позволяет автоматически измерять температуру и количество продукта.

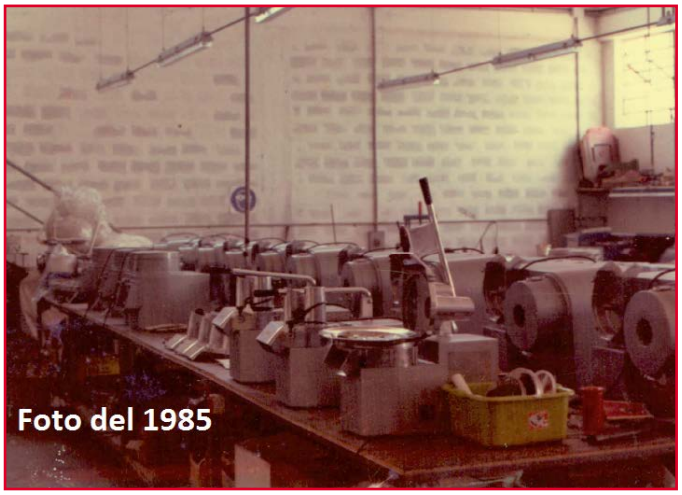
Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
RoFry Standard RF-330-ST	628x664x665	15,5	380	Без автоматической системы очистки
RoFry Standard RF-330-FC	628x664x665	15,5	380	С подключением к воде
RoFry Standard RF-330-TV	628x664x665	15,5	380	Заливного типа

Основанная в 1977 году, фабрика **Pasquini** была одной из первых компаний в Италии, которая производила овощерезки для использования на кухнях ресторанов, гостиниц, столовых и предприятий общественного питания. Овощерезки **Pasquini** всегда были известны как надежные машины, которые служат на протяжении многих лет.

Благодаря опыту, приобретенному за 40 лет деятельности, фабрика **Pasquini** разработала, спроектировала и изготовила полный спектр профессиональных пищевых машин, способных удовлетворить все потребности предприятий гостиничного и общественного питания.

Оборудование **Pasquini** производится с использованием только итальянских материалов и строго соответствует всем необходимым стандартам безопасности.

Качество, надежность и внимание к деталям всегда были и до сих пор являются абсолютным приоритетом в работе фабрики.



Картофелечистки PSP 700

Корпус картофелечистки PSP 700 изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. Бункер рассчитан на 10 кг картофеля. Внутренняя часть бункера имеет абразивное покрытие. На дверце картофелечистки установлен магнитный датчик.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кг/час	Загрузка
PSP700NM 1Ф	360x480x800	0,37	250	10
PSP700NT3 3Ф	360x480x800	0,55	250	10

Итальянская компания **Imperia** была официально создана 3 февраля 1932 года и сразу начала выпуск машин для обработки теста, которые быстро стали популярными во всем мире.

Производство всей продукции **Imperia** осуществляется на заводе в Сант-Амброджо (Турин, Италия).

На сегодняшний день **Imperia** экспортирует свою продукцию в 77 стран по всему миру.

Ассортимент изготавливаемой компанией продукции на данный момент включает в себя три линии оборудования — Home, Professional и электрические приборы.

В производстве продукции компании **Imperia** используются только лучшие современные технологии и комплектующие, отвечающие всем стандартам качества и безопасности. Производимые машины предназначены для долгосрочного использования и практически не требуют затрат на установку и обслуживание.

Аппараты для приготовления пасты

Лапшерезки ручные

Titania с двумя лезвиями 190

Imperia iPasta 100

Pasta Presto 740

Модель	Код производителя	Тип	Габариты, мм	Ширина вала, мм	Толщина раскатываемого теста, мм
Titania	190	Ручная	130x180x205	140	0,2–2,2
Imperia iPasta	100	Ручная	160x185x205	140	0,2–2,2
Pasta Presto	740	Ручная	230x270x270	140	0,2–1,9

Лапшерезки электрические

Imperia Electric 650
Тестораскаточная машина со встроенной насадкой для производства макаронных изделий 2 мм, 6,5 мм. В комплект входит лапшерезка 100 (imperia pasta machine). Производительность 5 кг/ч.

Pasta Presto 700
К лапшерезке подходят насадки — 450, 400, все насадки Simplex (274, 275, 230, 240, 250, 260, 270, 273, 276, 277).

Titania Electric 675
Тестораскаточная машина со встроенной насадкой для производства макаронных изделий 2 мм, 6,5 мм. В комплект входит модель лапшерезка Titania Imperia с двумя лезвиями 190 (Titania Pasta Machine).

Модель	Код производителя	Тип	Габариты, мм	Ширина вала, мм	Толщина раскатываемого теста, мм	Напряжение, В
Imperia Electric	650	Электрическая	200x190x160	150	0,2–2,2	220
Titania Electric	675	Электрическая	330x170x210	150	0,2–2,2	220
Pasta Presto	700	Электрическая	230x280x270	150	0,2–1,9	220

Машина для раскатки теста для пасты

Тестораскатки ручные

Sfogliatrice iPasta 162

Restaurant Manuale 010

Модель	Код производителя	Тип	Габариты, мм	Ширина вала, мм	Толщина раскатываемого теста, мм
Sfogliatrice iPasta	162	Ручная	210x150x140	150	0,2–2,2
Restaurant Manuale	010	Ручная	325x275x220	210	0–5,0

Тестораскатки электрические

Restaurant Professional 032
Настольная электрическая тестораскатка Restaurant Proffesional предназначена для раскатки теста в пласт регулируемой толщины при приготовлении лапши и пиццы. Дополнительно может быть укомплектована насадками для нарезки лапши. Производительность 12 кг/ч. Скорость вращения 45 об/мин.

Модель	Код производителя	Тип	Габариты, мм	Ширина вала, мм	Толщина раскатываемого теста, мм	Напряжение, В
Restaurant Professional	032	Электрическая	300x220x250	210	0–5,0	220

Наборы для приготовления лапши и равиоли

Набор для приготовления лапши и равиоли I Love Pasta Titania 695
Набор I Love Pasta позволяет приготовить в домашних условиях разнообразные блюда из теста. В набор входит тестораскатка со встроенной насадкой, дополнительная насадка, которая позволяет производить лапшу 2 мм, 12 мм. Также сушилка для лапши, скалка и форма для изготовления равиоли.

Набор для приготовления лапши и равиоли Pastaia Italiana 508
Набор включает в себя тестораскатку со встроенной насадкой, дополнительную насадку для нарезки лапши, форму для равиоли и деревянную скалку.

Набор для приготовления лапши La Fabbrica della Pasta 501
В комплекте: тестораскаточная машина, 3 насадки для приготовления макаронных изделий, 2 деревянных совка.150 мм, 2 мм, 12 мм. Также сушилка для лапши, скалка и форма для изготовления равиолли.

Насадки для лапшерезки Titania

Titania Imperia 200
C.1,5 мм/T.4 мм
двойная

Titania Imperia 205
C.1,5 мм/F.6,5 мм
двойная

Titania Imperia 209
C.1,5 мм/L.12 мм
двойная

Titania Imperia 213
T.2 мм/Tr.4 мм
двойная

Titania Imperia 274
Разм.: 190x70x50 мм
0,8 мм

Titania Imperia 250
Разм.: 190x70x50 мм
4 мм

Насадки для лапшерезки Restaurant

Restaurant Imperia 95
12 мм, T.5

Restaurant Imperia 98
12 мм, T.12

Restaurant Imperia 60
1,5 мм, T.1

Restaurant Imperia 70
2 мм, T.2

Restaurant Imperia 80
4 мм, T.3

Аксессуары

Насадки для приготовления равиоли

Код производителя	Габариты, мм	Кол-во рядов равиоли
400	180x140x140	3
410	180x140x140	2

Сушилка для лапши

Длина перекладины составляет 170 мм.
Выдерживает вес макаронных изделий до 1 кг.

Код производителя	Габариты, мм	Материал
540	350x300x330	Бук

Серия конвекционных печей Tecnoeka линейки Snack

Конвекционные печи **Tecnoeka** линейки Snack предназначена для приготовления кондитерских изделий и выпечки небольших размеров. Они идеально подойдут для мини-пекарен, кофеен и кондитерских магазинов, где важен каждый метр пространства.

- Камера выполненная из нержавеющей Стали AISI 430.
- Простая в использовании Электромеханическая панель управления.
- Охлаждаемая дверца.
- Система увлажнения (кроме модели **Tecnoeka** EKF 423 P): ручной впрыск пара.
- Таймер 0–120 минут.
- Температурный режим: 50–260 °C.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В Мощность, кВт	Вместимость	Расстояние между направляющими, мм	Примечание
EKF 423 P	590x695x590	220 В 2,8 кВт	4 уровня (429x345 мм)	74	1 вентилятор, 4 листа 429x345 мм в комплекте без увлажнения
EKF 423 UP	590x695x590	220 В 2,8 кВт	4 уровня (429x345 мм)	74	1 вентилятор, 4 листа 429x345 мм в комплекте функция увлажнения
EKF 464	784x752x634	220 В 3,4 кВт	4 уровня (600x400 мм)	73	2 вентилятора; функция увлажнения
EKF 464 UD	784x752x634	380 В	4 уровня (600x400 мм)	83	2 вентилятора с реверсом, 5 уровней подачи пара

EKF 423 UP

EKF 464

EKF 664 UD

EKF 1064 UD

EKF 664 E UD

EKF 1064 E UD

Серия конвекционных печей Itforno Bakery

Конвекционные печи **Tecnoeka** EKF Bakery идеально подойдут для выпечки широкого ассортимента продукции от бисквита до пиццы, благодаря вместительной камере и быстрому насыщению камеры паром, что позволяет продукту равномерно выпекаться и приобретать насыщенный вкус и манящий аромат.

Электромеханическая панель управления:

- Камера выполненная из нержавеющей Стали AISI 304.
- Инжекторный впрыск пара.
- Охлаждаемая дверца.
- Регулируемые петли на дверце.
- Температура: 100–275 °C.
- 5 уровней подачи пара

Электронная панель управления:

- Камера выполненная из нержавеющей Стали AISI 304.
- Инжекторный впрыск пара.
- Охлаждаемая дверца.
- Регулируемые петли на дверце.
- Температура: 100–275 °C.
- 99 программ с шагом 4, возможность программирования предварительного разогрева.
- 1/2 скорости вентиляторов.
- Функция программирования выключения вентиляторов.(отключаются вентиляторы и тэны, печь может работать некоторое
- Время в статическом режиме).
- Разъем для термокерна (термокерн — опция).
- 10 уровней подачи пара

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В Мощность, кВт	Вместимость	Расстояние между направляющими, мм	Функция пара
EKF 664 UD	932x926x824	380 В 8,4 кВт	6 уровней (600x400 мм)	80	2 вентилятора с реверсом
EKF 1064 UD	932x926x1144	380 В 16 кВт	10 уровней (600x400 мм)	80	3 вентилятора с реверсом
EKF 664 E UD	932x926x824	380 В 8,4 кВт	6 уровней (600x400 мм)	80	2 вентилятора с реверсом
EKF 1064 E UD	932x926x824	380 В 16 кВт	10 уровней (600x400 мм)	80	3 вентилятора с реверсом

Серия расстоечных шкафов Tecnoeka

- Камера выполненная из нержавеющей стали AISI 430.
- Простая в использовании электромеханическая панель управления.

EKF 1264

EKF 411 ALUD

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В Мощность, кВт	Вместимость	Расстояние между направляющими, мм	Функция увлажнения
EKF 823	595x545x840	220 В 1,2 кВт	8 уровней (429x345 мм) для печей EKF 423	74	нет
EKF 864	795x655x835	220 В 2,4 кВт	8 уровней (600x400 мм) для печей EKF 464	70	нет
EKF 1264	935x910x800	220 В 2,4 кВт	12 уровней (600x400 мм) для печей EKF 664, EKF 1064	75	есть

Пароконвектоматы Tecnoeka

Пароконвектоматы **Tecnoeka** — компактный дизайн и отличные эксплуатационные показатели. Буженина и цыплята, но также лазанья, запеченная паста и блюда, требующие особенно деликатного приготовления: результат гарантирован, а универсальность использования обеспечивается в том числе и за счет функции прямого впрыска воды для образования пара.

EKF 711 UD

Механическая панель управления:
- Камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304.
- Простая в использовании механическая панель управления.
- Охлаждаемая дверца.
- Система увлажнения: впрыск пара 5 уровней.

Электромеханическая панель управления:
- Камера выполненная из нержавеющей стали AISI 304.
- Простая в использовании электромеханическая панель управления.
- Охлаждаемая дверца.
- Система увлажнения: впрыск пара 10 уровней.
- 99 программ с шагом 4, возможность программирования предварительного разогрева.

EKF 523 EUD

EKF 1111 EUD

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В Мощность, кВт	Вместимость	Расстояние между направляющими, мм	Примечание
EKF 523 UD/EUD	610x729x660	220 В 3,2 кВт	5 уровней GN 2/3	80	50-270 °C , 1 вентилятор с реверсом
EKF 411 ALUD/ DALUD	784x770x637	380 В 6,4 кВт	4 уровня GN 1/1	73	50-260 °C , 2 вентилятора с реверсом
EKF 711 UD/ 711 EUD	932x926x824	380 В 8,4 кВт	7 уровней GN 1/1	68	100-275 °C , 2 вентилятора с реверсом
EKF 1111 UD/ 1111 EUD	932x926x1144	380 В 16 кВт	11 уровней GN 1/1	68	100-275 °C , 3 вентилятора с реверсом

Торговая марка **Dry Ager** принадлежит компании Landig+Lava GMBH&Co. KG, которая на протяжении 30-ти лет активно развивается семьей Лэндиг в области обработки и хранения мяса. В 2013 году два брата Кристиан и Аарон Лэндиг создали первый прототип шкафа для созревания мяса. Буквально за несколько лет продукт стал известен по всему миру. Главная составляющая успеха — это конечно превосходный вкус мяса, выдержанного в этих шкафах! Кроме того, оборудование **Dry Ager** отличается технологичностью, качеством исполнения и великолепным дизайном.

Сухое созревание мяса (или сухая выдержка) происходит в специально созданном микроклимате, где осуществляется строгий контроль за температурой и влажностью воздуха на протяжении 3–4 недель. В течение процесса сухой выдержки ферменты, присутствующие в мясе, активизируют химические процессы, которые разрушают мышечные волокна, делая продукт более нежным формируя вкусовой «букет» и насыщенный аромат, а температура и влажность сдерживают развитие бактерий и плесени. Мясо приобретает непередаваемые вкусовые качества и нежнейшую текстуру.

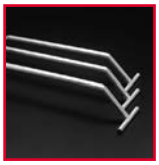
Шкафы для выдержки мяса DX

Модельный ряд представлен двумя шкафами: **Dry Ager** DX 500 и **Dry Ager** DX 1000. С оборудованием **Dry Ager** клиент может быть уверен в высочайшем качестве приобретаемого продукта, а дизайн шкафа не оставит равнодушным даже искушенных гостей!

Для более комфортной и эффективной работы со шкафами есть возможность дополнить комплектацию аксессуарами.

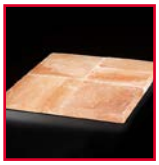
Особенности:

- Точная регулировка влажности (шаг 0,5%) благодаря системе Humicontrol, при этом не требуется подключение к водопроводу.
- Точная регулировка температуры (шаг 0,1 °C).
- Низкие массовые потери: при выдержке в шкафах **Dry Ager** говядина теряет около 7–8% в течение 4-х недель, свинина приблизительно 9–10% в течение 3-х недель.
- Качественная очистка воздуха обеспечивается интегрированным угольным фильтром, УФ-стерилизацией и системой вентиляции.
- Автоматическое оттаивание и испарение конденсата.
- Оптическая и акустическая сигнализация, запираемая дверь.
- Универсальность: шкафы **Dry Ager** можно также использовать для созревания ветчины, салями.

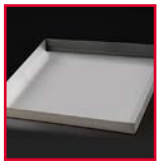


Направляющая для крюков

Полка



Соляной блок



Контейнер для соляных блоков

Подставка для шкафа DX 1000

Крюк

UVC-лампа

Картридж для угольного фильтра

Модель	Диапазон температур	Диапазон влажности	Полезный объем, л	Загрузка	Мощность, кВт Напряжение, В	Габариты, мм	Вес, кг
DX 500	0 °C до +25 °C	60%–90%	132	2 туши длиной до 0,5 м / 20 кг на полках	1,2 220	600x610x900	52
DX 1000	0 °C до +25 °C	60%–90%	435	2–3 туши длиной до 1,2 м / 100 кг на полках	1,7 220	700x750x1650	90

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Термоусадочные аппараты Maripak Compack

Аппараты термоусадочные **Maripak Compack** предназначены для упаковки различной продукции как в пищевой, так и других сферах. Чаще можно встретить в мини пекарнях, цехах супермаркетов и на небольших производствах. На машинах упаковывают хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты и овощи на подложке, видео и аудио диски и многое другое. Для упаковки используется полиолефиновая или ПВХ термоусадочная плёнка-полурукав. Принцип работы на аппарате **Maripak Compack**: ручная протяжка плёнки с продуктом, обрезка и сварка плёнки при нажатии на крышку устройства; одновременно происходит усадка плёнки, посредством нагрева тэнов и вентилятора, который осуществляет циркуляцию горячего воздуха в камере. В результате предметы плотно облегаются плёнкой, и упаковка создаёт наглядный товарный вид продукта. Панель управления позволяет регулировать температуру усадки и сварки плёнки.

Особенности:

- Подстройка к различным продуктам
- Практичное размещение рулона плёнки, лёгкость в разматывании
- Регулируемая длина вставки стола
- Удобная пластина, для разделения слоёв плёнки
- Предварительная перфорация плёнки
- Высокая мобильность благодаря колёсам
- Качественное лезвие с керамической основой
- Не требуется постоянное прижатия крышки термокамеры благодаря электромагниту
- Производительность — до 6 уп/мин
- Тип плёнки: полурукав, материал полиолефин, ПВХ

Модель	Размер L-образного ножа, мм	Макс. ширина рулона плёнки, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
4500i	450x320	400	2,1	1085x615x1135	96
5800i	580x450	450	2,6	1227x745x1135	117
7000i	700x540	650	2,9	1499x859x1135	146
8000i	810x640	750	3,7	1800x980x1135	174

Термоусадочные аппараты Maripak TMC

Maripak TMC — это полуавтоматическая термоусадочная машина, состоящая из L-образного формователя и термоусадочного тоннеля, предназначена для индивидуальной и групповой упаковки различной продукции на предприятиях малого и среднего бизнеса, в том числе для упаковки кондитерских изделий в «телевизоры», хлебобулочных изделий, полуфабрикатов на подложке, книг и журналов, различных технических изделий. Производительность на уровне 16 уп/час обеспечивается за счет быстрой упаковки и термоусадки в тоннеле. Упаковочный материал — ПВХ, полиолефин.

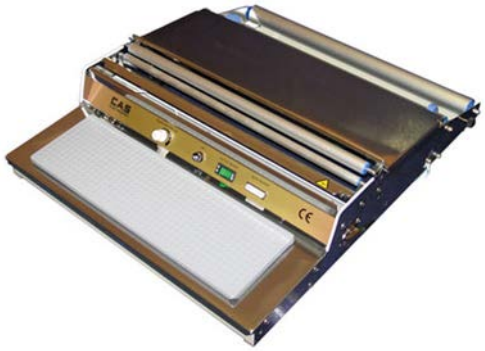
Особенности:

- Автоматическая подача продукта от формователя в термоусадочный тоннель
- Подстройка к различным продуктам
- Практичное размещение рулона плёнки, лёгкость в разматывании
- Удобная пластина для разделения слоёв плёнки
- Возможность предварительной перфорация плёнки
- Высокая мобильность благодаря колёсам;
- Качественное лезвие с керамической основой

Модель	Режим движения формователя	Производительность, уп/мин	Размер L-образного ножа, мм	Макс. ширин рулона плёнки-полурукав, мм	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
TMC-58H	Ручной	10–12	580x440	550	4,2	2385x1170x1560	205
TMC-58M	Автоматизированный, цикличный	12–16	580x440	550	4,2	2385x1170x1560	225

Горячие столы CAS CNW

Аппараты термоупаковочные CAS CNW («горячие столы») предназначены для упаковки продуктов в стрейч-пленку и используются при небольших объемах производства. Отличаются простотой в использовании, безопасностью и высокой производительностью. Часто используются вместе с весами с чекопечатью CAS CL и CAS LP, что позволяет взвесить продукт и нанести всю необходимую информацию на упаковку.



Особенности:
- Корпус из нержавеющей стали.
- Тефлоновое покрытие рабочей поверхности.
- Регулятор температуры.
- Наружное расположение рулона.

Характеристики	CAS CNW-460	CAS CNW-520
Ширина обрезного ножа, мм	460	520
Макс. ширина пленки, мм	450	510
Потребляемая мощность, Вт	175	210
Габариты, мм	460x600x130	520x600x130
Масса	6,5	7,0

Сшиватели пакетов CAS CNT, CXP

Аппараты CAS CNT, CAS CXP могут использоваться на небольших производствах, но чаще их можно увидеть в магазинах самообслуживания в качестве аппаратов для упаковки личных вещей покупателей, чтобы предупредить кражи.

Принцип действия заключается в пропускании электрического импульса через нагреватель, который делает в пакете сварной шов. Предварительный прогрев не требуется: аппарат готов к работе сразу после его подключения к сети. Сшиватель может использоваться в бытовой сфере и в сфере торговли, однако не предназначен для использования в промышленности.

CAS CNT

CAS CXP

Особенности:
- Эргономичный дизайн.
- Корпус из ABS-пластика.
- Нагревательный элемент – нихромовая нить.
- Качественное тефлоновое покрытие.
- Несколько режимов установки времени нагрева.
- Надежный и безопасный.

Опции:
- Нож для обрезки лишней пленки (только для CAS CXP).

Характеристики	Серия CNT	Серия CXP
Максимальная толщина пленки, мм	0,5	0,5
Максимальная длина сварного шва, мм	200/300/400	200/300/400
Ширина шва, мм	2	2/5
Материалы пленки	полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид	
Регулировка времени нагрева	5 уровней	8 уровней
Нож для отрезки лишней пленки	нет	есть, модификация С
Мощность, Вт	310/510/710	1000

Сшиватели пакетов CAS CNI, CNS, CNA

CAS CNA

CAS CNI — импульсный механический сварочный аппарат. Опускание рычага происходит при нажатии ногой на педаль (педаль подпружинена). Передача движения осуществляется тяговым механизмом.

CAS CNS — импульсный полуавтоматический аппарат. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение, когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается.

CAS CNA — импульсный автоматический аппарат. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение, когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается. Затем включается следующий цикл. Время между циклами регулируется таймером.

CAS CNS

Особенности:

- Равномерный и прочный сварной шов.
- Качественный нихромовый нагревательный элемент.
- Тефлоновое покрытие повышенной прочности и износостойкости.
- 7 режимов установки времени нагрева.
- Надежный и безопасный.
- Материалы пленки: полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид.
- Максимальная толщина пленки 0,6 мм.

Опции:

- Дополнительная полка (только для CNI, CNS).
- Два нагревательных элемента (верхний и нижний) – модель «W».
- Принтер: 2 строки по 12 символов.

Характеристики	Серия CNI	Серия CNS	Серия CNA
Режим работы	Механический	Полуавтоматический	Автоматический
Максимальная длина сварного шва, мм	300/450/600/800	300/450/600/800	300/450/600/800
Ширина шва, мм	2/5	2/5	2/5
Мощность, Вт	2800	2800	2800
Масса, кг	11,6/13/19,9/20,8	20,5/22,4/29,5/31,4	22,3/29,2/31,5/33,4
Габариты, мм	480x460x900 530x460x900 700x460x900 900x460x900	480x460x1100 530x460x1100 700x460x1100 900x460x1100	480x460x490 560x460x490 700x460x490 900x460x490

Бескамерные вакуумные упаковочные аппараты Lava

Бескамерные вакуумные упаковщики — одна из разновидностей аппаратов для вакуумной упаковки. Их главная особенность — отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Бескамерные вакуумные упаковщики используются как на производстве — в ресторанах и небольших магазинах, так и в быту. Аппараты требуют минимального времени на подготовку к работе. Ввиду минимальных размеров и массы, они обладают высокой мобильностью. Для упаковки рекомендовано использовать только специальные гофрированные вакуумные пакеты. Глубина откачки вакуума при использовании аппаратов **Lava** составляет более 90%, что является лучшим показателем в сегменте бескамерных моделей упаковщиков.

Особенности:

- Технология LTP (Lava Turbo Pump): с 2014 года вся поставляемая линейка оснащается новым насосом, производящим быструю и более глубокую откачку – до 94% (60 мбар абс.), у модели Lava V.500 Premium – до 97% (30 мбар абс.)
- Технология LCS (Lava Close System): не требуется механического нажатия руками на крышку в процессе вакуумирования – крышка прижимается сама.
- Съёмный уловитель жидкости для защиты вакуумного насоса.
- Возможность запаивать пакеты толщиной до 200 мкм, фольгированные до 120 мкм.
- Запаечный шов шириной 4 мм, не менее двух швов.
- Конструкция, облегчающая техническое обслуживание: пользователь может самостоятельно заменить уплотнения при износе. Каждый элемент управления смонтирован отдельно, если один переключатель выйдет из строя – не потребуется замены всей платы управления, как на других устройствах.
- Работа от сети 220 В.

V350 - V500

V333

V100 - V300

Модель	Переход в режим запайки	Открытие крышки	Функция Control L*	Производительность насоса, м³/ч	Индикация вакуумирования	Макс. длина и количество швов, мм	Материал корпуса	Габариты ШхГхВ, мм
Lava V.100 Premium	По нажатию кнопки	По нажатию кнопки	Опция	35	Механическая шкала	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
Lava V.200 Premium	Автоматически	По нажатию кнопки	Опция	35	Светодиодная шкала	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
Lava V.300 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
Lava V.333 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	350, тройной	ABS-пластик	430x275x110
Lava V.350 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	360, тройной	Нерж.сталь	470x280x115
Lava V.400 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	460, тройной	Нерж.сталь	587x280x115
Lava V.500 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	60	Стрелочный манометр	720, тройной	Нерж.сталь	827x280x115

*В большинстве вакуумных аппаратов контроль степени откачки регулируется с помощью таймера: на каждую операцию пользователем устанавливается определенный промежуток времени. При наличии функции «Control L» аппарат **Lava** оснащается точными датчиками давления и вакуумирование происходит автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом гарантируется стабильное качество упаковки. Функция может использоваться при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соления) – можно установить любое давление и избежать деформации продукта.

Вакуумные пакеты Lava для бескамерных вакуумных аппаратов

Пакеты **Lava** специально предназначены для использования в бескамерных вакуумных аппаратах любых моделей, только с ними достигается эффективность, аналогичная полученной при работе с камерным упаковщиком. Пакеты предназначены для пищевых продуктов, но могут использоваться и в других отраслях. Идеальны для приготовления продуктов по технологии Sous Vide, можно разогревать в микроволновке.

Особенности:

- Пакеты гофрированные (с тиснением).
- Барьерные, четырехслойные PA/PE (полиамид/полиэтилен) пакеты.
- Не содержат Бисфенол А и других вредных веществ.
- Термообработка продукта в пакете до 95 °С.
- Толщина пакета 90 мкм.

Вакуумные упаковщики

Вакуумные упаковщики PACKVAC – простые и неприхотливые в эксплуатации аппараты с низкой ценой. Область применения – упаковка продуктов (как пищевых, так и непищевых) в вакуумные пакеты в небольших цехах и на предприятиях общественного питания.

Ориентировочная производительность – до 500 кг продукции в смену. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки. Простота настройки вакуумирования и запайки; светодиодная индикация при работе с вакуумным упаковщиком. Удивительно низкий уровень шума при работе.

V350 - V500

- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Интуитивный интерфейс управления
- Кнопка аварийной остановки
- Одинарный сварной шов шириной 8 мм
- Низкое электропотребление
- Дополнительный комплект запасных частей (нагревательный элемент, уплотнения, масло)
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры (опционально)

	VM-250	VM-260	VM-300	VM-350
Материал корпуса	нержавеющая сталь AISI210			
Материал камеры	нержавеющая сталь AISI304			
Производительность насоса, м^3/ч	4	8	8	10
Продолжительность цикла*, с	25-35	20-30	25-35	30-40
Запаечная планка, мм	250	250	300	350
Мощность, кВт	0,28	0,28	0,35	0,37
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты камеры, мм	250×290×75(90)	250×290×75(90)	300×340×75(105)	350×370×75(105)
Габариты общие, мм	370×500×340	370×500×340	430×530×410	530×560×460
Вес, кг	28	31,5	34	41

*при условии использования вставок для вакуумной камеры

Бескамерные вакуумные упаковщики

Аппараты бескамерного типа вакуумной упаковки не имеют рабочей вакуумной камеры и откачивают воздух непосредственно из пакета, они имеют возможность упаковывать продукты любого размера и компактны при использовании.

VS-300

VS-350

	VS-300	VS-350
Материал корпуса	пластик	пластик
Производительность насоса, л/мин	3	9
Продолжительность цикла, с	5-20	5-15
Длина запаечной планки, мм	300	350
Ширина запаечной планки, мм	3	3
Мощность, кВт	0,13	0,16
Габариты, мм	350×135×60	397×195×115
Вес, кг	1,8	2,0

Запайщики пакетов

Аппараты предназначены для упаковки продукции в пакеты. Принцип действия заключается в пропускании электрического импульса через нагреватель, который формирует сварной шов.

- Корпус из ABS-пластика или алюминия
- Регулятор времени нагрева, 8 уровней
- Надежный и безопасный
- Нож для обрезки лишней пленки (опционально)

Модификация С доступна только для алюминиевых запайщиков

	IS-200/2 ABS	IS-300/2 ABS	IS-400/2 ABS
Материал корпуса	ABS-пластик	ABS-пластик	ABS-пластик
Длина шва, мм	200	300	400
Ширина шва, мм	2	2	2
Наличие ножа для обрезки пленки	-	-	-
Мощность, кВт	0,18	0,26	0,3
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	335×100×180	435×100×180	570×100×180
Вес, кг	1,3	1,6	1,9

	IS-400/5 AL	IS-400/5C AL	IS-500/5 AL	IS-500/5C AL
Материал корпуса	Алюминий	Алюминий	Алюминий	Алюминий
Длина шва, мм	400	400	500	500
Ширина шва, мм	5	5	5	5
Наличие ножа для обрезки пленки	-	+	-	+
Мощность, кВт	0,3	0,3	0,4	0,4
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	570×105×190	570×105×190	670×115×195	670×115×195
Вес, кг	4,4	4,2	5,2	5

Термоупаковочные аппараты

Термоупаковочные аппараты PACKVAC HW («горячие столы») предназначены для упаковки продуктов в пищевую стрейч-плtнку и используются при небольших объtмах производства. Благодаря простоте и низкой стоимости аппаратов, такая упаковка получила широкое распространение.

- Корпус из нержавеющей стали
- Антипригарное покрытие теплового стола
- Регулятор нагрева стола
- Предохранитель на 2А
- Низкое электропотребление

	HW-450	HW-550
Материал корпуса	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Длина резака, мм	450	550
Температура горячего стола, °С	55-160	55-160
Мощность, кВт	0,38	0,38
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	503×607×133	603×607×134
Вес, кг	7	8

Термоусадочные аппараты

FM-3028

Аппараты термоусадочные PACKVAC предназначены для упаковки различной продукции как в пищевой, так и других сферах. Чаще всего можно встретить в пекарнях, цехах супермаркетов и на небольших производствах. На машинах упаковывают хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты и овощи на подложке и без, электронные компоненты, диски и многое другое.

	FM-3028
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер L-образного ножа, мм	300×280
Максимальная высота упаковки, мм	150
Материал пленки	полиолефин, ПВХ, полипропилен
Производительность, уп/мин	3-4
Тип	стационарная
Мощность, кВт	2,0
Напряжение, В	220
Габариты, мм	600×955×1020
Вес, кг	100

FM-5540

	FM-5540
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Размер L-образного ножа, мм	550×400
Максимальная высота упаковки, мм	200
Материал пленки	полиолефин, ПВХ, полипропилен
Производительность, уп/мин	4-5
Тип	мобильная
Мощность, кВт	3,0
Напряжение, В	220
Габариты, мм	804×1391×1141
Вес, кг	130

Вакуумные пакеты

Пакеты PACKVAC предназначены для использования в бескамерных вакуумных аппаратах. Специальная структура позволяет добиться отличного вакуумирования, применяются для долгосрочного хранения продуктов, их надежной транспортировки, приготовления пищи и при маринировании и для приготовления пищевых продуктов в вакууме по технологии Sous vide.

	Размер, см	Толщина, мк	Тип	Количество в упаковке, шт
Пакеты вакуумные структурированные	15×20	90	Структурированные (гофрированные)	100
	15×25			
	15×45			
	20×30			
	25×30			
	25×35			
	30×40			
Пленка вакуумная структурированная (рукав)	15×500	90	Структурированные (гофрированные)	1 рулон
	20×500			
	25×500			
	30×500			

Вакуумные упаковочные аппараты Indokor IVP

Вакуумные упаковщики **Indokor** применяются при невысокой производительности. Приоритетная область применения — небольшие производства, рестораны и супермаркеты с суммарным временем работы оборудования 5-6 часа в день. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки. Простота настройки вакуумирования и запайки; светодиодная индикация при работе с вакуумным упаковщиком. Благодаря специальной силиконовой вставке есть возможность пропечатывать дату, номер партии и другие символы на шве. Чаще всего эта функция используется в банках.

Особенности:
- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304.
- Работа от сети 220 В.
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки.
- Интуитивный интерфейс.
- Одинарный сварочный шов шириной 8 мм.
- Дополнительный комплект расходных материалов.
- Кнопка аварийной остановки.
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов.

Опции:
- Функция газонаполнения.
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объёма рабочей камеры.

Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
IVP-260/PD	настольный	10	30-50	260	280x385x50(100)	0,37	330x480x320	36
IVP-300/PJ	настольный	10	35-60	300	320x370x135(185)	0,37	370x480x435	38
IVP-430PT/2	настольный	10	30-50	430, 2 шт.	370x450x50(100)	0,37	425x560x340	44
IVP-350/MS	настольный	20	20-45	350	370x450x170(220)	0,9	425x560x460	59
IVP-400/2F	настольный	20	30-50	400, 2 шт.	420x440x75(125)	0,9	475x555x450	63
IVP-400/2E	напольный	20	30-50	400, 2 шт.	420x440x75(125)	0,9	475x555x900	83
IVP-400/CD	напольный	20	35-60	400	420x590x100(210)	0,9	490x725x970	91
IVP-460/2G	напольный	20	40-65	460, 2 шт.	720x480x150(210)	0,9	790x630x960	119
IVP-500-2S	напольный	2x20	30-45	500, 2 шт.	500x450x120	2	1256x720x980	200

Серия Indokor IS – ручные запайщики контейнеров

Ручные запайщики контейнеров **Indokor IS** представляют собой бюджетное решение для малых предприятий. Конструкция и материалы отвечают санитарным нормам, предъявляемым к оборудованию для пищевых предприятий. Возможна упаковка различных размеров контейнеров, для этого всего лишь нужно поставить соответствующую матрицу.

Особенности:
- Простой и интуитивный интерфейс.
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Сменная матрица из пищевого алюминия.
- Надежная система контроля температуры нагрева рабочей поверхности.
- Обрезка пленки (не контурная).
- Работа от сети 220 В.

Матрицы в наличии:

142x92 187x137 210x148

Модель	Максимальные габариты контейнера ДхШхГ, мм	Макс.ширина рулона плёнки, мм	Макс.диаметр рулона плёнки, мм	Время запайки, с	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
IS-1	250x175x100	180	140	2-5	0,7	545x296x250	18

Серия INDOKOR ISC - ручные запайщики лотков с контурной обрезкой пленки

Аппараты INDOKOR ISC оснащены ножами, которые отрезают пленку точно по контуру лотка и применяются там, где к внешнему виду упаковки предъявляются повышенные требования. При этом решение экономичное и предназначено для малых предприятий, кейтеринговых компаний и предприятий общественного питания. Запайщики Indokor ISC поставляются с матрицей (входит в цену аппарата), матрица несменная.

Особенности:
- Корпус из нержавеющей стали
- Компактная и удобная конструкция
- Амортизатор открытия крышки
- Качественная обработка поверхностей
- Исключительная точность изготовления матрицы
- Качественный шов и обрезка

Матрицы в наличии:

142x92

187x137

210x148

227x178

182x81

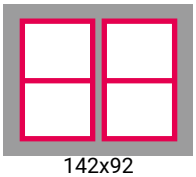
Модель	Размеры лотка, мм	MAX ширина рулона пленки, мм	MAX диаметр рулона пленки, мм	Время запайки, с	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
ISC-1, 142x92	142x92	180	150	2-5	0,7	256x525x250	18
ISC-1, 187x137	187x137	180	150	2-5	0,7	256x525x250	18
ISC-1, 210x148	210x148	180	150	2-5	0,7	256x525x250	18
ISC-1, 182x81 бутербродный	182x80	180	150	2-5	0,7	256x525x250	18
ISC-2, 227x178	227x178	200	150	2-5	0,7	296x545x250	20

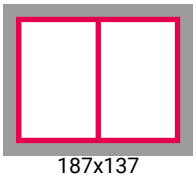
Серия Indokor IX – полуавтоматические запайщики контейнеров

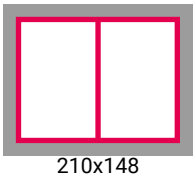
В упаковочных аппаратах **серии IX** запайка контейнеров происходит в автоматическом режиме: оператор размещает контейнеры в ячейки матрицы, задвигает её и запускает цикл. Электрический привод обеспечивает прижатие верхней планки матрицы, происходит запайка лотка пленкой и обрезка пленки точно по контуру контейнера благодаря специальной оснастке. Протяжка пленки и намотка обрезков на бобину, установленную сзади, также производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена.

Особенности:
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304.
- Возможность быстрой смены матриц.
- Обрезка пленки точно по периметру контейнеров.
- Система автонамотки обрезков пленки.
- Не требуется подключение к сжатому воздуху.
- Работа от сети 220 В.

Матрицы в наличии:


142x92


187x137


210x148

Модель	MAX высота контейнера, мм	MAX ширина рулона плёнки, мм	MAX диаметр рулона плёнки, мм	Производительность, циклов/мин	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
IX-5	70	390	220	5-6	1,5	590x810x750	75

Вакуумные упаковочные аппараты Turbovac

Оборудование марки **Turbovac** выпускается на заводе Howden Food Equipment в Нидерландах. Предприятие на протяжении 60 лет занимается разработкой, конструированием и производством упаковочной техники. За это время накоплен богатый опыт в технологии производства упаковочной техники. В конструкции машин применяются исключительно европейские комплектующие; все аппараты оснащены вакуумными насосами марки Busch (Германия).

Вакуумные упаковочные аппараты **Turbovac** характеризуются высочайшим качеством, функциональностью и оптимальными ценами. Раз-нообразие модельного ряда обеспечивает возможность подбора вакуумного упаковщика для любого производства и любого выпускаемого продукта.

Настольные вакуумные упаковщики Turbovac S

Прекрасное соотношение цены и качества. Машины предназначены для использования в небольших цехах и на предприятиях общественного питания. Аппараты используются на производствах с производительностью от 240 кг до 720 кг в смену. От-качка воздуха до 99,80%.

Особенности:

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Двойной сварной шов (S20 ECO — одинарный)
- Контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 сек
- Низкое электропотребление
- Простота управления
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры2 в комплекте

Двойной сварочный шов

Модель	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
S20	4	20—40	280	280x310x110	0,4	370x500x340	25
S30	8	20—30	320	320x330x160	0,5	430x530x410	50
S40	16	20—30	420	420x370x180	0,7	530x560x460	60
S40 II	16	20—30	420, 2 шт.	420x320x180	0,7	530x560x460	60

Настольные многофункциональные вакуумные упаковщики Turbovac S Pro

Уникальная серия вакуумных упаковщиков с установкой и контролем степени вакуумирования в мБарах: откачка воздуха происходит не по таймеру, как на обычном аппарате, а до достижения в камере заданного пользователем разряжения с точностью до 0,001 атм! Такая точность особенно востребована для упаковки жидких продуктов, а также для технологии низкотемпературного приготовления блюд sous vide.

Все аппараты данной серии имеют память на 9 программ упаковки и оснащены специализированными функциями, такими, как мягкий обжим, функция сохранения массы продукта, что позволяют их применять для упаковки деликатных продуктов (рыба, мягкие сыры, супы в жидком состоянии и др.). Применяются на производствах с объёмами продукции, подлежащей упаковке, от 1000 до 2000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:

- Корпус и камера из нерж. стали AISI 304.
- Двойной сварной шов.
- Память на 9 программ.
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,001 атм.
- Функция мягкий обжим.
- Функция сохранения массы продукта.
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры.

Опции:

- Функция газонаполнения.
- Функция обрезки пакета.

Устройство подачи газа

Модель	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
S30 Pro	16	15—25	320	320x330x160	0,7	430x530x410	50
S40 Pro	21	15—25	420	420x370x180	1,3	530x560x460	60
S40 II Pro	21	15—25	420, 2шт	420x370x180	1,3	530x560x460	60
S 50 Pro	21	15—25	320, 2 шт	900x320x100	1,3	990x520x430	115

Turbovac M Pro — высокоточные многофункциональные напольные аппараты

Уникальная серия вакуумных упаковщиков с установкой и контролем степени вакуумирования в мБарах: откачка воздуха происходит не по таймеру, как у других производителей, а до достижения в камере заданного пользователем разряжения с точностью до 0,001 атм! Такая точность особенно востребована для упаковки жидких продуктов, а также для технологии низкотемпературного приготовления блюд sous vide.

Все аппараты данной серии имеют память на 9 программ упаковки и оснащены специализированными функциями, такими, как мягкий обжим, функция сохранения массы продукта, что позволяют их применять для упаковки деликатных продуктов (рыба, мягкие сыры, супы в жидком состоянии и др.). Применяются на производствах с объёмами продукции, подлежащей упаковке, от 2 000 до 3 000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:
- Корпус и камера из нерж. стали AISI304.
- Двойной сварной шов.
- Память на 9 программ.
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,001 атм.
- Функция мягкий обжим.
- Функция сохранения массы продукта.
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры.

Опции:
- Функция газонаполнения.
- Функция обрезки пакета.

Выбор программы вакуумирования

Модель	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
M10 Pro	40	15—25	420, 2шт	440x420x220	2,3	670x640x1020	120
M20 Pro	63	15—25	520, 2шт	500x520x220	3,2	730x720x1020	180
M30 Pro	63	10—20	320, 2шт	900x330x100	3,2	990x520x1020	140

Turbovac L Pro — двухкамерные промышленные аппараты

Turbovac L Pro — вершина модельного ряда TURBOVAC. Все аппараты сконструированы в соответствии со стандартом защиты от попадания влаги и пыли IP65, имеют усиленные узлы и агрегаты для непрерывной работы в тяжёлых условиях. Модели содержат в базовой комплектации практически все функции, применяемые на сегодняшний день в вакуумных машинах камерного типа. Рекомендуются там, где важен каждый нюанс, каждая деталь в производственной задаче. Основные клиенты: предприятия с непрерывным производственным циклом и тяжелыми условиями производства, такими как повышенная влажность, непрерывная работа, критические температурные режимы (от 0 до −40 °C). Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:
- Корпус и камера из нерж. стали AISI304.
- Двойной сварной шов.
- Память на 9 программ.
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,001 атм.
- Функция мягкий обжим.
- Функция сохранения массы продукта.
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры.

Опции:
- Функция газонаполнения.
- Функция обрезки пакета.
- Функция обрезки пакета «2—1» для термоусадочных пакетов.
- Би-активная запайка для толстых и металлизированных пакетов.

Модель	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
L10 Pro	100	15—25	620, 4шт	620x520x230	4,4	1440x920x1205	350
L30 Pro	160	15—25	820, 4шт	820x700x250	6,2	1810x1100x1230	600
L40 Pro	300	15—25	920, 4шт	920x870x270	9,7	2000x1270x1245	720

Reepack
Packaging Machinery Supplies

Трейсилеры **Reepack** отличаются безупречным качеством, что гарантирует их бесперебойную эксплуатацию в течении многих лет. Принимаются заказы на изготовление матриц под контейнеры заказчика.

Трейсилеры Reepack Reetray

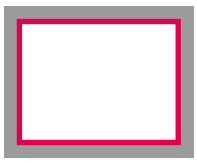
Отличительная особенность моделей **Reepack ReeTray 20VGT** и **Reepack ReeTray 20VGM** — отсутствие потребности в сжатом воздухе: движение рабочих механизмов осуществляется электроприводом.

Особенности:
- Корпус из нержавеющей стал.
- Возможность быстрой смены матриц.
- Обрезка пленки по периметру контейнеров.
- Изготовление матриц под контейнеры заказчика.
- Функция упаковки в модифицированную среду.
- Не требуется подключение к сжатому воздуху.

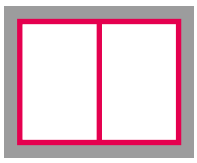
Матрица

Вакуумный насос

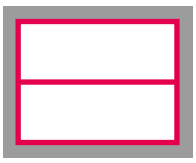
Варианты изготовления матриц ReeTray 20VGT и ReeTray 20VGM
(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта):



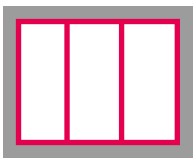
360x270



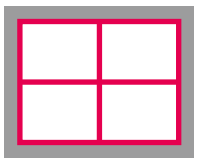
170x270



360x125



105x270



170x125

Характеристики	REEPACK REETRAY 20VGT	REEPACK REETRAY 20VGM
Тип аппарата	Настольный	Напольный
Макс. высота контейнера, мм	100	100
Максимальная ширина рулона пленки, мм	390	390
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	230	230
Диам. втулки рулона пленки, мм	76	76
Производительность, циклов/мин	2-3	2-4
Производительность насоса, $м^3$/ч	20	40
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,5
Вес, кг	70	380
Габариты, мм	560x880x630	560x1000x1430

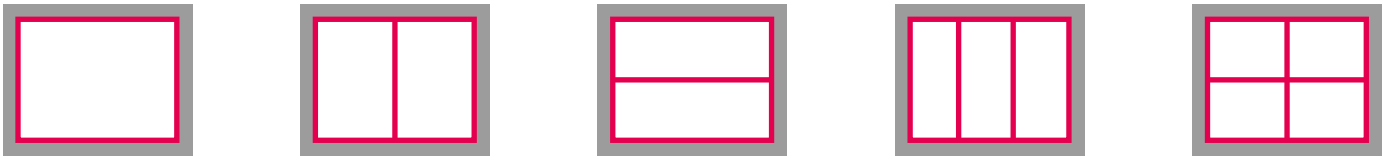
Аппарат **Reepack ReeTray 25VGM** оснащен система автонамотки обрезков пленки, благодаря чему удается достичь большей производительности. Кроме того, предусмотрены специализированные опции, повышающие эффективность эксплуатации трейсилера.

Особенности:
- Корпус из нержавеющей стали.
- Возможность быстрой смены матриц.
- Обрезка пленки по периметру контейнеров.
- Изготовление матриц под контейнеры заказчика.
- Функция упаковки в модифицированную среду.
- Система автонамотки обрезков пленки.
- Требуется подключение к сжатому воздуху.

Опции:
- Увеличенная высота камеры (макс. высота лотка 150 мм).
- Фотометка для печатной пленки.
- Устройство для автоматизированного подъема контейнеров.
- Компрессор сжатого воздуха.

Бобина автонамотки обрезков

Варианты изготовления матриц ReeTray 25VGM
(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта):



430x305 | 205x305 | 430x142 | 130x305 | 205x142

Характеристики	REEPACK REETRAY 25VGM
Тип аппарата	95
Макс. высота контейнера, мм	470
Максимальная ширина рулона пленки, мм	300
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	70-76
Диам.втулки рулона пленки, мм	2-5
Производительность, циклов/мин	40/60
Производительность насоса, $м^3$/ч	380
Напряжение, В	4,9
Мощность, кВт	215
Вес, кг	685x1030x1600
Габариты, мм	6

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Итальянская компания **GAM**, основанная более 20 лет назад, занимается производством профессионального оборудования для предприятий общественного питания. Основной гарантией надежности своей продукции **GAM** считает качество материалов и технологий.

Тестомесы

Спиральные тестомесы предназначены для приготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства (в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях). Дежа тестомеса изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Возможно исполнение моделей со съемной и фиксированной дежой. В моделях со съемной дежой специальное устройство позволяет снимать дежу и рабочий крюк без поднятия головы тестомеса. Возможное исполнение в одно- и двухскоростном варианте.

S-50-2S (TS)

Модель	Дежа	Скорости	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
S-16	фиксированная	1	16	340x640x695	56	220/380	0,55
S-20	фиксированная	1	21	400x660x695	60	220/380	0,75
S-40	фиксированная	2	41	490x800x800	102	220/380	2,2/1,5
TSV-40	съемная	2	41	480x800x800	108	220/380	2,2/1,5
TSV-50	съемная	2	48	480x800x800	115	220/380	2,2/1,5

Печи для пиццы

Широкий модельный ряд: печи отличаются по габаритам, производительности, количеству камер. Печи обеспечивают необходимую температуру, которая контролируется независимыми термостатами. Имеется вентиляционное отверстие для пара. Выпечка пиццы происходит на шамоте, которым оснащена каждая камера. Большая часть моделей имеет обзорные окна.

- Рабочая температура 60–450 °C.
- Подставка и вытяжной зонт — опции.
- исполнение печи в версии TOP — опция.

MD 4+4

MD4

Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD 4	1010x1120x430	700x700x145	80	380	4,8
MD 4+4	1010x1120x770	700x700x145	142	380	9,6

Раскатки для пиццы

- Из нержавеющей стали.
- Для круглой пиццы.

R30

Модель	Наличие педали	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В
R30	есть	14–29	420x420x700	31	230
R30 M	нет	14–29	420x420x370	22	230
R40	есть	26–40	520x520x800	38	230
R40 M	нет	26–40	520x420x370	25	230

Итальянская компания **Itpizza** создана в 2006 г. На сегодняшний день компания успешно развивается, благодаря 20-ти летнему опыту её основателей в сфере профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов, а также своим ноу-хау. Главное преимущество компании — надежность, точность, высокое качество и современные технологии.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой

Применяются в мини-пекарнях и пекарнях средней мощности. Специальная форма спирали позволяет получить превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.

Особенности:
- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- Колесики, таймер и отсекатель входят в стандартную комплектацию.
- Электрическое подключение 220 В либо 380 В.
- Одна либо две скорости.
- Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста.

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
SK-10	8	10	1 скорость	240x500x500	220	0,37
SK-16	12	16	1 скорость	265x445x365	220	0,75
SK-20	17	22	1–2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
SK-30	25	32	1–2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
SK-40	35	41	1–2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
SK-50	42	48	1–2 скорости	480x805x825	220/380	1,5
SK-60	48	60	1–2 скорости	535x935x915	380	2,2

Тестомесильные машины со съемной дежой и подъемной траверсой

Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию.

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
M-20	17	22	1–2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
M-30	25	33	1–2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
M-40	35	41	1–2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
M-50	42	48	1–2 скорости	480x805x825	220/380	1,5

Раскатки для пиццы

Раскатки для пиццы позволяют экономить время и, кроме всего прочего, не требуют специально обученного персонала. С их помощью можно легко придать форму тестовой заготовке для пиццы, хлеба, небольшим пирогам и т. д.

- В процессе раскатки тесто не нагревается и соответственно не теряет своих свойств.
- Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.
- Классическая раскатка для пиццы изготовлена из нержавеющей стали с двумя парами роликов.
- Педаль можно заказать дополнительно (опция).

Модель	Вес теста, гр	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
DSA310	80/210	14–30	440x365x640	220	0,25
DSA420	210/700	26–40	550x365x750	220	0,37

Печи для пиццы

Электрические печи серии **ML** и **MS** специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения: фокаччо, гриссини, десерты (например крем-карамель, бисквитные и песочные полуфабрикаты).

ML44

Особенности печей:

- Корпус выполнен из окрашенной стали.
- Передняя панель изготовлена из нержавеющей стали.
- Жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки.
- Стандартное подключение 380 В, 220 В (по запросу).
- Внутренняя подсветка камеры выпечки.
- Две группы тэнов (верхняя и нижняя) имеют независимую регулировку.
- Механическая панель управления.
- Поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот).

Модель	Камера выпечки	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	MAX t, C°	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD1	1	585x500x258	360x410x80	32	350	230	1,6
MD1 + 1	2	585x500x450	360x410x80	62	350	230	3,2
ML4	1	1005x970x415	720x720x140	94	500	380	6
ML44	2	1005x970x745	720x720x140	149	500	380	12
ML6	1	1005x1350x415	720x1080x140	122	500	380	9
ML66	2	1005x1350x745	720x1080x140	199	500	380	18
MS4	1	975x920x415	660x660x140	82	500	380	4,7
MS44	2	975x920x745	660x660x140	125	500	380	9,4

Прессы для пиццы

Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33 см или 45 см. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах и пиццериях.

- Имеет функцию подпекания, нагревая основу до 150 °C.
- Регулирует толщину и размер основы (краста).
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом.
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы.
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час.

Модель	Габариты внешние, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Pressa33	560x430x750	100	380	3,6
Pressa45	670x550x860	130	380	5,6

Конвейерные печи для пиццы (серия T)

T40

T50/65/80

Многофункциональные конвейерные печи **ItPizza** — идеальный вариант для работы в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, фокаччи, овощей, различных гастрономических блюд и многого другого.

Модели дополнительно укомплектованы стендами-подставками (кроме модели T40) из нержавеющей стали на колесиках.

Модель	Производительность, пицц/час	Габариты внешние (без подставки), мм	Габариты внутренние, мм	Вес нетто, кг	MAX t, °C	Мощность, кВт
T40	20 Ø cm 33	1425x985x450	400x540x100	101	320	7,8
T50	32 Ø cm 33	1860x1210x500	500x750x100	255	320	14,2
T65	85 Ø cm 33	2070x1320x560	650x1000x100	284	320	17,4
T80	115 Ø cm 33	2250x1560x600	800x1100x100	411	320	24,4

Компания **Gastromix** является одним из ведущих производителей в Китае, специализирующихся на широком спектре оборудования для профессиональной кухни.

Миксеры планетарные настольные

Предназначены для использования в кондитерской промышленности, а также на кухнях ресторанов для смешивания и взбивания различных видов теста, приготовления кондитерских смесей и соусов.

- Режим пульсации (серия Eco).
- Откидная рабочая голова с фиксатором.
- Съемная дежа.
- Защитная крышка.
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк.

B5

B5 Eco

B7

B7 Eco

	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco
Материал корпуса	алюминиевый сплав	АБС пластик	алюминиевый сплав	АБС пластик
Материал защитной крышки	пластик	пластик	пластик	пластик
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Материал насадок	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	5	5	7	7
Скорость вращения насадки, об/мин	вариатор скорости 45~270 об/мин	88/600	вариатор скорости 45~270 об/мин	90/650
Режим пульсации	–	+	-	+
Мощность, кВт	0,3	0,8	0,325	1,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	350×230×400	368×227×350	400×250×410	424×328×415
Вес, кг	14	6,5	14,2	8,4

B10C/20C/30C

B40C/50C/60C

Миксеры планетарные напольные

Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, дрожжевого, слоеного), а также для приготовления различных соусов и пюре.

- Съемная дежа.
- Механизм подъема дежи.
- Защитная решетка.
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк.

	B10C	B20C	B30C	B40C	B50C	B60C
Материал корпуса	окрашенная сталь					
Материал защитной крышки	нержавеющая сталь					
Материал дежи	нержавеющая сталь					
Материал насадок	нержавеющая сталь					
Объем дежи, л	10	20	30	40	50	60
Система управления	электромеханическая					
Кол-во скоростей	3 фиксированные					
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	0,45	0,75	1,1	1,5	1,8	2
Напряжение, В	220	220	220/380	220/380	380	380
Габариты, мм	450×366×606	520×420×760	545×440×882	620×630×1011	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	52	72	80	127	193	208

Тестомесы с фиксированной дежой

Отличное решение для небольших пекарен, пиццерий, кухонь, лабораторий для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.

- Фиксированная дежа.
- Защитная решетка.
- Микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей.

HS 20A/20B/30B/40B/50B

HS 60B

HS 80B/100B

	HS 10A	HS 20A	HS 20B	HS 30B	HS 40B
Материал:					
корпуса			окрашенная сталь		
защитной решетки			нержавеющая сталь		
дежи			нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	10	20	20	30	40
Система управления			электромеханическая		
Кол-во скоростей	1	1	2	2	2
Скорость вращения:					
спирали, об/мин	160	207	110/240	110/240	125/250
дежи, об/мин	15	20	10/20	10/20	12/24
Мощность, кВт	0,65	1,1	0,45/0,75	0,85/1,5	1,5/2,4
Напряжение, В	220	220	220	380	380
Габариты, мм	630x315x600	675×427×853	675×427×853	730×445×860	754×490×1055
Вес, кг	62	78	78	101	131

	HS 50B	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал:				
корпуса		окрашенная сталь		
защитной решетки		нержавеющая сталь		
дежи		нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	50	60	70	100
Система управления		электромеханическая		
Кол-во скоростей	2	2	2	2
Скорость вращения:				
спирали, об/мин	120/240	104/210	120/240	126/252
дежи, об/мин	15/30	10/20	15/30	17
Мощность, кВт	1,5/2,4	1,6/2,8	2,4	4,5
Напряжение, В	380	380	380	380
Габариты, мм	794×520×1055	1040×580×1150	920×580×1142	1080×650×1315
Вес, кг	140	210	220	293

Тестомесы для крутого теста

- Напольные модели.
- Специально предназначены для крутого теста (пельмени, лаваши, чебуреки и т.п.).
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки.
- Опрокидываемый бункер.

HSH 40

HSE24

	HSH 40	HSE 10	HSE 24	HSE 48
Материал корпуса	нержавеющая сталь	окрашенная сталь		
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	40	10	24	48
Система управления	электромеханическая			
Скорость вращения насадки, об/мин	50	36	26	26
Мощность, кВт	1,1	0,75	1,5	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	640×490×820	530×360×640	670×435×800	800×500×920
Вес, кг	80	41	50	75

Тестомесы со съёмной дежой

- Съемная дежа, защитная решетка.
- Микровыключатель на крышке дежи.
- Механическая защита движущихся деталей.

	HSD 20A	HSD 20B	HSD 30B
Материал корпуса		окрашенная сталь	
Материал защитной решетки		нержавеющая сталь	
Материал дежи		нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	20	20	30
Система управления		электромеханическая	
Скорость вращения насадки, об/мин	158	105/158	105/158
Кол-во скоростей			
Мощность, кВт	1,1	1,5	1,5
Напряжение, В	220	380	380
Габариты, мм	753×395×705	753×395×705	795×445×773
Вес, кг	132	137	152

Тестораскаточные машины конвейерные

Служат для раскатки теста на ровные пласты одинаковой толщины, подходят для использования в ресторанах, гостиницах и общественных столовых.

TDR-380

TDR-380F/TDR-520

	TDR-380	TDR-380F	TDR-520
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления		электромеханическая	
Ширина ленты, мм	380	380	520
Диаметр валков, мм	88	88	88
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	+	+	+
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	1630×730×640	1630×730×1225	2050×870×1225
Вес, кг	134	170	195

Тестораскатки-лапшерезки

Это устройства «два в одном» - позволяют раскатывать тесто и нарезать пасту. Ножи съемные, поэтому устройство можно использовать для простой раскатки теста. Данные аппараты помогают значительно ускорить рабочие процессы на кухнях, которые заготавливают макаронные изделия, тесто для чебуреков и тому подобное. Настольные модели имеют компактные размеры, что позволяет разместить их практически на любой кухне.

	DHH-240C
Рабочая ширина валков, мм	240
Толщина раскатки, мм	1-4
Размер лапши, мм	6 и 2
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	0,55
Габариты, мм	445×330×395
Вес, кг	21

Тестораскатки для пиццы

Предназначеныдля раскатки теста для пиццы (лепешек). Изготовлены полностью из нержавеющей стали (валки – из прочного поликарбоната), просты в очисткеи неприхотливы в работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать диаметр и толщину получаемой тестовой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, столовых, кафе и пиццерий.

	DR-30	DR-40
Диаметр пиццы, мм	до 300	до 400
Вес заготовки, г	до 500	до 500
Толщина пиццы, мм	0,7-5,4	0,7-5,4
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Мощность, кВт	0,37	0,37
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	495×490×640	540×550×650
Вес, кг	45	47

Тестоделители

Тестоделители Gastromix предназначены для точного и быстрого деления заготовок на равные по весу части. Этот аппарат экономит ценное рабочее время персонала – работникам нужно только равномерно распределить тесто в чаше и достать заготовки после окончания деления. Ножи после деления поднимаются автоматически. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат малошумный.

	DD-36
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество делений	36
Вес заготовки, г	1080-6480
Вес порции, г	30-180
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×410×1300
Вес, кг	193

Печи для пиццы электрические

Электрические печи серии PO специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения. Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

	PO-44
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал фронтальной панели с дверцей	нержавеющая сталь
Материал поверхности для выпечки	огнеупорный шамот
Вместимость печи	8 пицц ø30 см
Количество противней	4 (600×400 мм)
Температурный режим, °C	20...300
Панель управления	механическая
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Габариты, мм	1230×800×1240
Внутренние размеры камеры, мм	870×650×220
Вес, кг	175

Печи для пиццы дровяные

Печь для пиццы на древесном топливе. Быстро нагревается до нужной температуры (всего за 5 минут). Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, что обеспечивает высокую прочность и повышенную стойкость к коррозии, в том числе и к атмосферной.

	HPO01SS
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Теплоизоляция	+
Размер рабочей поверхности, мм	640x750
Регулируемый дымоход	+
Термометр	+
Габариты, мм	820×730×1200
Вес, кг	100

Листы пекарские

В ассортименте также представлены листы пекарские 600×400 и 600×800, предназначенные для выпечки хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий в конвекционных, хлебопекарных и ротационных печах на предприятиях общественного питания и торговли.

- Изготовлены из алюминия (кроме листа для маффинов – изготовлен из алюминиевого сплава).
- Перфорированные и неперфорированные модели, модели для выпечки багетов
  (5 волн, высота 43 мм), модели с антипригарным покрытием, лист для выпечки маффинов.
- Толщина 1 мм.
- Бортик 30 мм.

Хлеборезы

Предназначены для нарезки хлеба ломтиками, идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания.

	SH31
Материал корпуса	алюминий
Материал передней панели	нержавеющая сталь
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380
Количество ломтиков, шт	32
Толщина ломтика, мм	12
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Габариты, мм	800×690×840
Вес, кг	63

Немецкая компания **Jufeba** была основана в 1982 году и на сегодняшний день является одним из мировых лидеров в области разработки и изготовления оборудования для жарения во фритюре.

Пончиковые аппараты **Jufeba** отличает быстрый нагрев рабочей зоны, высокая устойчивость к окислению и долгий срок использования. Приготовление пирожков и пончиков с использованием аппаратов **Jufeba** — высокотехнологичный, гигиеничный и безопасный процесс.

Аппараты **серии WW** оснащаются устройствами для переворачивания и выкладки из высококачественной стали, устройством для подъема, устройством для извлечения, сеткой-уловителем, откидывающейся крышкой для фритюрной ванны, регулятором температуры на микропроцессоре с индикацией температурного режима. Загрузка — опрокидывающиеся противни, используемые для расстойки тестовых заготовок. Дополнительно могут быть укомплектованы часами со звуковым сигналом, датчиком в корпусе фритюрницы.

В стандартную комплектацию входят: камера расстойки, тележка, 10 лотков.

Рекомендуемое количество для одной модели (приобретается дополнительно):

- Тележка Jufeba W-05 (10, 20) — 2 шт.
- Лоток Jufeba KT — 05 (10, 20) — 20 шт.
- Фильтр масла Jufeba FF-05 (10, 20) — 1 шт.

модель	Размер лотка, см	Количество изделий на лотке, шт	Габариты (в рабочем положении), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
WW-GW 05	58x58	36	1635x820x1120	6,8	230/400
WW-GW 10	58x78	48	2035x820x1120	8,3	230/400
WW-GW 20	58x98	60	2420x820x1120	10,5	230/400

НОВИНКА!!! Двойная электрическая фритюрница. Двойной автоматический аппарат для производства пончиков. Комплектация данных передвижных моделей без тележки, лотков и без расстоечного шкафа — WW-SD20A, WW-SDX20A. Количество заготовок — 120, 120 XXL шт

Компания **Bear Varimixer** является ведущим мировым производителем планетарных миксеров.

Давно сложившейся традицией компании, созданной еще в 1915 году в Копенгагене, является высокое качество миксеров, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации. В качестве возможных вариантов предлагаются модели миксеров емкостью от 20 до 200 л из нержавеющей стали.

Миксеры профессиональные **Bear Varimixer** сертифицированы согласно стандартам качества и безопасности и отлично подходят для интенсивного ежедневного использования.

Миксеры серии Teddy

- Bear Varimixer Teddy 5L, идеально подходит для небольших по объему задач на кухне, в пекарне или в лаборатории.
- Имеет двойной бесступенчатый регулятор скорости и очень удобную систему управления крюком для теста, лопаткой и венчиком.
- Крюк для теста, лопатка, венчик, дежа и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- В целях удобства планетарный миксер Bear Varimixer Teddy также оснащен простой функцией наклона, которая позволяет просто и легко заменять рабочие инструменты и дежу.
- Стандартный цвет — белый, но также возможно исполнение в серебристом, черном, красном, желтом, синем и зеленом цвете.

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
Teddy 5L с приводом	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78–422
Teddy 5L без привода	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78–422

Миксеры серии RN

- Возможность выбора — напольные и настольные модели.
- Все инструменты изготовлены из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк).
- Регулируемая скорость.
- Вымешивание теста по направлению вниз.
- Простая и удобная конструкция для мытья и обслуживания.
- Большой ассортимент опций и аксессуаров.

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров.

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
RN10 VL-2	настольный	369x640x639	51	220/380	0,37	110–420
RN10 VL-2	напольный	548x606x1180	63	220	0,7	110–420
RN20 VL-2	настольный	450x667x885	82	220	1,2	98–375
RN20 VL-2	напольный	566x720x1286	87	220	1,2	95–375

Миксеры серии AR

- Стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк.
- Для интенсивной эксплуатации.
- Таймер с автоматической остановкой.
- Функция автоматическая фиксации дежи и её центрирования.
- Мягкое опускание дежи.
- Несъемная защитная решетка (в стандартной комплектации).
- Аварийная остановка.
- Профессиональный замес теста по направлению вниз даже при высокой скорости.
- Лезвия скребков легко моются.

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров.

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
AR30 VL-1	напольный	910x520x1210	170	400	1	57–311
AR40 VL-1	напольный	570x915x1210	180	400	1,1	53–294
AR60 VL-1	напольный	648x1028x1413	275	400	1,85	53–288
AR80 VL1S	напольный	654x826x1470	340	400	3	47–257
AR100 VL1S	напольный	691x824x1593	395	400	3	47–257
AR200 VL-1S	напольный	756x1330x1920	560	400	3	47–257

Миксер серии Kodiak

- Исполнение — полностью из нержавеющей стали.
- Перемешивание, транспортировка и порционирование осуществляются на эргономически правильной высоте.
- Запатентованная съемная защита.
- Повернутая вверх панель управления с крупными кнопками для максимального удобства работы.
- Регулируемые ножки для надежного и устойчивого размещения.
- Все инструменты — из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк, тележка).

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
Kodiak 30	напольный	624x792x1367	115	220	1,2	64–353

Миксеры серии Ergo

- Плавная регулировка скоростей.
- Функция Remix позволяет сохранять до 20 программ/рабочих циклов для последующего воспроизведения.
- В комплект входит дежа, венчик и лопатка.
- Защитную решетку, которая легко снимается, можно мыть в посудомоечной машине.
- Быстрая замена рабочих инструментов и дежи, исключающая необходимость ручно-

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
Ergo 60 VL-4	напольный	757x1032x1829	330	400	3	53–288
Ergo 100 VL-4	напольный	762x1206x2029	428	400	5,5	42–257
Ergo 140 VL-4	напольный	754x1301x2057	525	400	5,5	47–257

Подъемник Easylift

- Easylift берет дежи прямо с полки и помещает их на подходящую рабочую высоту для наполнения дежи ингредиентами.
- Поднимает дежи емкостью от 30 л до 140 л (в зависимости от выбранной модели).
- Easylift поднимает и опускает дежи при помощи электропривода и управляется просто одним нажатием кнопки.

Модель	Габариты,мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
Easylift 60 II	620x447x990	16	220	50	30–60	125–625
Easylift 140	755x490x990	17	220	100	80–140	140–640

Подъемник Megalift с опрокидыванием

- Megalift может повернуть дежу боком или даже вверх дном.
- Подъемник может быть использован для подъема дежей емкостью от 140 л до 200 л (содержимое должно весить не более 200 кг).
- Megalift фиксирует дежу посредством замка с защелкой, который должен быть установлен на ободе дежи.
- Доступны модели из алюминия или нержавеющей стали.

Модель	Габариты,мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
Megalift INOX 200 M	1235x970x1965	135	220	200	140–200	1950
Megalift INOX 200 H	1235x970x2315	142	220	200	140–200	2300

Starmix — миксеры планетарные, основное оборудование кондитерских производств. Предназначены для сбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста.

PL10EVO

PL30N-PL60N

PL80N

PL100NS

PL200N

Модель	Объём дежи, л	Управление	Габариты , мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
PL10EVO	10	вариатор	695x415x600	70	220	0,55
PL30N3F	30	3 скорости	830x600x1350	180	380	1,2
PL40N3F	40	3 скорости	920x670x1480	210	380	1,5
PL60N3F	60	3 скорости	920x730x1570	230	380	2,2
PL80NVAF	80	вариатор	1015x950x1445	360	360	4,75
PL100NVAF	100	вариатор	1050x950x1800	390	360	4,75
PL200NVA	200	вариатор	1850x1280x2180	1020	380	7,5

Панели управления PL 10–20–30–40–60:

Электронный вариатор PL10EVO

Вариатор

2 скорости

3 скорости

Сенсорная панель

Панели управления PL80-PL100:

3 скорости

Электронный вариатор скорости

Сенсорная панель

Панели управления PL120-PL200:

Электронный вариатор для PL120NVAF — PL200NVA

Электронный вариатор для PL120NVARPF — PL200NVAP

Стандартная комплектация миксеров

дежа

венчик из тонкой проволоки

лопатка

спираль

крюк

Для всех моделей дополнительно предлагаются дёжи и насадки входящие в стандартную комплектацию, а также венчики из толстой проволоки , спирали, скребки и тележки, понижающие дёжи с комплектом насадок* (для моделей PL20 — 80).

ESCHER mixers

Компания **Escher mixers** (Италия) была основана в 2000 году после более чем тридцатилетнего опыта работы в хлебопекарной промышленности.

С самого начала компания была ориентирована и до сих пор специализируется на производстве тестомесильного оборудования, а также оборудования для замеса и сбивания кондитерских масс.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии M line/M Premium line

Применяются в пекарнях малой и средней мощности.

Тестомесы линейки M оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) — это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).

Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
M 50/M 50 P	50	605x1067x1345	425/440	380	2,7/3,7
M 60/M 60 P	60	660x1140x1345	429/449	380	2,7/3,7
M 80/M 80 P	80	678x1146x1345	433/448	380	2,7/3,7
M 100/M 100 P	100	708x1229x1470	494/508	380	3,0/5,2

Тестомесильные машины с откатной дежой серии MR Professional

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MR Professional оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MR 80	80	1775x904x1920	1100	380	7,8
MR 120	120	1815x939x1920	1150	380	7,8

Для выгрузки теста применяются дежеопрокидыватели Escher ESBL Line двух моделей: с возможностью выгрузки на стол и в воронку тестоделителя.

Тестомесильные машины с функцией разгрузки серии MT line/MT Premium line

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MT оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) — это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).

Модель		Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MT 80/MT 80 P	1*	80	1649x1650x1600	963/977	380	5,75
MT 80/MT 80 P	2**	80	1649x1650x1790	1333/1347	380	5,75
MT 120/MT 120 P	1	120	1684x1650x1600	1004/1018	380	5,75
MT 120/MT 120 P	2	120	1684x1650x1790	1374/1388	380	5,75

1* — выгрузка на стол (MT 80 — 1560 мм, MT 120 — 1525 мм).

2** — выгрузка в воронку тестоделителя (MT 80 — 2060 мм, MT 120 — 2025 мм).

При заказе дежеопрокидывателей Escher ESBL Line и тестомесильных машин MT line/MT Premium line обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, вентиляционных коробов) — высоту до них.

Фирма **Sigma** (Италия) изучала, проектировала и производила тестомесильные машины и другое оборудование в течение тридцати лет. Вследствие этого, она учитывает в своей работе бережное отношение к окружающей среде, внимательно относится к безопасности машин для человека, простоте в эксплуатации, проблемам из-за отсутствия достаточного рабочего пространства вокруг машин и правильному, эффективному и надёжному техническому обслуживанию.

Все тестомесильные машины подбираются с учётом производительности печи для того, чтобы обеспечить непрерывность производственного процесса. Основной тип, используемый в пекарнях — спиральные тестомесильные машины.

Тестомесильные машины с откатной дежой серии VE

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Все модели комплектуются одной подкатной дежой. В зависимости от мощности пекарни, для обеспечения непрерывности производственного процесса и более эффективного использования оборудования, рекомендуется использовать 1 или 2 дополнительные дежи.

Модель	Тесто, кг	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Дополнительная дежа*	Напряжение, В	Мощность, кВт
Silver VE 80	80	2 скорости, 2 таймера	720x1430x1660	640	C 80	380	8
Silver VE 120	120		785x1500x1660	650	C 120	380	8
Silver VE 160	160		885x1760x1900	980	C 160	380	12

Дежеопрокидыватели серии Maciste

При заказе необходимо обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, венткоробов) — высоту до них. Используется гидравлическая система подъёма с рычажным механизмом опрокидывания.

Модель	Высота разгрузки, м	Габариты, мм	Высота с поднятой дежой, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Maciste 1300	1390	2180x1500x1450	2730	480	380	2,2
Maciste 1900	1990	2180x1500x2050	3330	540	380	2,2

Рекомендуется использовать дежеопрокидыватели и тестомесильные машины одного производителя.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии Silver

Тестомесы серии Silver обладают прочной конструкцией и большой надежностью. В стандартной комплектации тестомесы оснащены электромеханической панелью управления с двумя таймерами.

По запросу возможна поставка оборудования с электронной панелью.

Электромеханическая панель

Цифровая панель

Модель	Тесто, кг	Управление	Габариты, мм	Вес,кг	Напряжение, В	Мощность
Silver 60	60	2 скорости, 2 таймера	590x950x1140	220	380	2,6
Silver 80	80		700x1120x1250	330	380	3,7

Rollmatic
Bakery and Pastry Equipment

Постоянные усовершенствования и разработка инновационных решений, применение оборудования последнего поколения и передовых технологий производства, а также использование самых качественных компонентов позволили достичь высоких, признанных на мировом уровне, качества и надежности машин для хлебопечения марки **Rollmatic (Италия)**.

Тестораскатки

Для напольных моделей SH500, R62/T в качестве опции предлагается педаль управления (включение прямого и обратного хода транспортеров). Тестораскаточная машина R62/T укомплектована станцией нарезки. Ножи для станции нарезки приобретаются отдельно.

Модель	Положение	Управление	Габариты , мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SH50B/08	Настольная	Ручное	1700x880x614	99	380	0,55
SH 500/09	Напольная	Ручное	2260x770x1160	159	380	0,55
R62-T/12	Напольная	Ручное	3040x959x1265	230	220	0,75

Хлеборезы

Толщина нарезки (шаг ножей в мм) указывается при заказе.

Модель	Положение	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
G 42 (GEO 42)	настольная	Ручное	651x604x752	98	380	0,55
CLK 420 (C42)	настольная	Ручное	651x603x752	107	380	0,75

Измельчитель сухарей MAC100

- Из нержавеющей стали.
- Решето с двойным гранулометром.
- Двойная защита.
- Удобство.

Модель	Положение	Производительность, кг/ч	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MAC 100	настольная	100–150	370x300x900	23	380	0,75

Тестораскатки итальянского производителя **Flamic** предназначены для использования в пекарнях и кондитерских цехах малого и среднего формата.

- Для раскатки слоёного (дрожжевого и бездрожжевого), песочного, сдобного теста.
- Для предварительной раскатки теста при работе на делителе-округлителе (повышается точность деления).

Компактные тестораскатки: модель SF450

Ширина стола для установки — не менее 700 мм.

Модель		Габариты, мм	Ширина транспортёра, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SF450B		1280x870x540	450	90	380	0,55
SF450BV		1280x870x540	450	90	220	0,55
Подставка T450	опция	500x700x720	-	12	-	-

Настольные и напольные тестораскатки: модели SF500B и SF500

Особенности тестораскаток:

- Точная регулировка толщины раскатываемого теста.
- В стандартную комплектацию напольных моделей входит педаль.
- Ленты можно поднять, если машина долго не используется.
- Скребки легко снимаются.
- Окрашенный корпус.

SF500B-850

SF500-1000

Модель	SF500B-850	SF500B-1000	SF500-850	SF500-1000
Тип	Настольная	Настольная	Напольная	Напольная
Ширина транспортёра, мм	500	500	500	500
Длина транспортёра, мм	850	1000	850	1000
Скорость транспортёра на выходе, м/мин	30	30	30	30
Зазор раскатывающих валиков, мм	0,5–35	0,5–35	0,5–35	0,5–35
Управление	Джойстик	Джойстик	Джойстик	Джойстик
Рекомендуемая длина стола для установки, мм	1300	1300	-	-
Рекомендуемая ширина стола для установки, мм	800	800	-	-
Длина в рабочем положении, мм	1860	2160	1860	2160
Мощность, кВт/Напряжение, В	0,55/380	0,55/380	0,55/380	0,55/380
Вес нетто, кг	140	140	170	170

Напольные автоматические тестораскатки: модели FAST700 и FAST700P

Особенности тестораскаток:

- Автоматический мукоподсыпатель.
- Автоматическая намотка теста на скалку (в стандартной комплектации у моделей FAST700).
- Легкая система снятия скребков.
- Независимая регулировка скорости лент.
- Цифровая панель управления.
- 50 программ.

FAST700-2000

FAST700P-2000

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
FAST700P-1500	3550x1200x1354	2	220	410
FAST700P-2000	4550x1200x1354	2	220	458
FAST700-1500	3550x1200x1354	2	220	410
FAST700-2000	4550x1200x1354	2	220	458

Широкий ассортимент итальянского оборудования **Panero** для минипекарен и кондитерских позволит максимально упростить и облегчить организацию производственного процесса.

Полуавтоматические тестоделители-округлители серии SPA RP SA

Применяются при формовке мелкоштучных изделий

Особенности:
- Механическое управление.
- Фазы прессования, разрезания и округления производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале.
- В комплекте 3 пластины.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SPA RP SA 15	640x640x1450	230/400	0,75	15	100–260	4
SPA RP SA 22	640x640x1450	230/400	0,75	22	50–180	4
SPA RP SA 30	640x640x1450	230/400	0,75	30	40–135	4
SPA RP SA 30 S	640x640x1450	230/400	0,75	30	25–90	2,7
SPA RP SA 36	640x640x1450	230/400	0,75	36	34–110	4
SPA RP SA 52	640x640x1450	230/400	0,75	52	12–40	2,08

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители серии SQ RP SA

Особенности:
- Управление при помощи джойстика.
- Ручное открытие верхней крышки.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP SA 20	610x683x1100	230/400	0,75	20	150–800	16
SQ RP SA 30	610x683x1100	230/400	0,75	30	90–530	16
SQ RP SA 80	610x683x1100	230/400	0,75	80	40–200	16
SQ RP SA 120 S	610x683x1100	230/400	0,75	120	12–60	7

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители с двойным делением серии SQ RP 2T SA

Особенности:
- Управление при помощи джойстика.
- Ручное открытие/закрытие верхней крышки.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP 2T SA 10/20	610x683x1100	230/400	0,75	10	300–1600	16
				20	150–800	16
SQ RP 2T SA 15/30	610x683x1100	230/400	0,75	15	180–1060	16
				30	90–530	16

Компания **Bakon** (Нидерланды), основанная в 1986 году, специализируется на разработке и производстве оборудования для дозирования разнообразных продуктов: диапазон применения от пекарен и кондитерских до пищевых производств (фабрик кухни). Команда инженеров и технических специалистов использует в своей работе только инновационные решения для создания машин. Оборудование пользуется популярностью и поставляется по всему миру.

Дозаторы серии BD3 — это надежные многофункциональные порционирующие устройства, подходящие для различных задач (как для пекарен и кондитерского производства, так и для гастрономии).

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
BD3	Настольный с насадкой: пистолет/двойная игла/ носик 90	600x860x690	25	25	Сжатый воздух 70 л/мин при 4 бар

Особенности:
- Высокая производительность.
- Регулируемая скорость в широком диапазоне.
- Маленькая занимаемая площадь.
- Быстрое и точное дозирование.
- Быстрая очистка, легко моется — все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине.
- Система быстрого регулирования по высоте (в напольном исполнении).
- Размер порции от 10 до 550 мл.

Применение: сдобное тесто для тортов и кексов, фруктовая начинка для пирогов и других мучных изделий, разнообразные обмазки и глазури, джемы, желе, любые кремы, муссы и вообще все продукты, которые могут быть отсажены через кондитерский мешок.

Производительность: до 140 порции/мин, в зависимости от размера порции (8400 порций/ч).

Объем порции: 10 мл–550 мл (0,34 oz–18,6 oz).

Допустимый размер включений: мягкие частицы размером до 19 мм при использовании отсекающей насадки.

Комплектация дозаторов осуществляется только по индивидуальному запросу.

Дозатор серии BD7 — это наиболее гибкая система порционирования, может использоваться для быстрого дозирования масел, наполнителей, соусов и даже нежных муссов. Возможно оснащение большим числом различных насадок, включая дозирующие головки и ручные насадки, а также эргономичную систему наполнения бункера.

Особенности:
- Высокая скорость и точность порционирования.
- Легко моется — все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине.
- Размер порции 10 мл–1100 мл.
- Более 100 дополнительных приспособлений: дозирующие головки, иглы для наполнения и т. д.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали.
- Рабочая высота легко регулируется (телескопическая рама).
- Поворотный рычаг для быстрого и точного дозирования.

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
BD7	напольный	850x450x800	35-65	140	Сжатый воздух 70 л/мин при 4 бар

Итальянская компания **ABM** специализируется на производстве оборудования для формовки различных отсадочных изделий.

Отсадочные машины, благодаря дозировочной группе валкового типа, являются достаточно универсальным оборудованием, с возможностью использования различных типов смесей: от кремообразных до плотных — в производстве печенья и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Пластиковые валки дозировочной группы продавливают тесто через форсунки в насадки, что позволяет получать продукты различной конфигурации, при этом стандартные по весу и размеру.

Наиболее эффективно данное оборудование при организации поточного производства однотипной продукции в рамках одной смены.

Отсадочная машина серии Drop B

Основные функции оборудования — отсадка.
Стационарный формовочный штамп на 6–9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок — 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок — 10 мм.

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Drop B 400	400	950x1370x1430	258	380	1,11
Drop B 600	600	1140x1380x1430	278	380	1,11

Отсадочная машина серии Drop S

Основные функции оборудования — отсадка и отсадка с вращением.
Стационарный формовочный штамп на 6–9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок — 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок — 10 мм.
Диаметр пластмассовых гладких насадок со смещённым центром — 7–8 мм
Диаметр пластмассовых рифлёных насадок со смещённым центром — 7–8 мм

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Drop S 400	400	950x1370x1430	286	380	1,48
Drop S 600	600	1140x1380x1430	298	380	1,48

Отсадочная машина Jolly

- Размер листов 60x40 см или гастроном GN 1/1.
- Структура из алюминия, внешняя обшивка из нержавейки Дозирующая группа из алюминия с системой быстрого откручивания и замены штампа.
- Дозирующие валы из нержавейки с переменной скоростью (инвертер).
- Лента транспортера с переменной скоростью (инвертер).
- Производительность 20 отсадочных циклов в минуту.
- Двигатели Simens, редукторы Motovario.
- Панель управления, микроконтроллер, инвертер Mitsubishi.

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Отсадочная машина Jolly	40	800x700x800	130	230x2	0,61

Итальянская компания **Bassanina** была основана в начале 90-х годов прошлого века. Основным направлением деятельности компании является разработка и производство хлебопекарных печей — ротационных, модульных, подовых. Благодаря своей экономичности, простоте и надежности в эксплуатации, а также широкому модельному ряду и высокому качеству печи **Bassanina**, получили широкую известность по всему миру. В России печи **Bassanina** успешно эксплуатируются не только на малых и средних предприятиях, но и на промышленных производствах, таких как хлебозаводы и хлебокомбинаты.

Ротационные печи

Ротационные печи представлены основными сериями: FR Mini, FR Compact, Rotor и Roller. Наиболее популярные — это FR Mini 46, FR Compact 46, Rotor 68 и Roller 68, под размер противня 400x600 и 600x800 мм соответственно.

FR Mini — минироторационная печь, которая устанавливается на расстоечную камеру или подставку. Возможно исполнение в комбинации с одноярусной подовой печью.

FR Compact, Rotor, Roller — классические ротационная печи с закатываемой тележкой. Отличительной особенностью Roller — является расположение нагревательных элементов во фронтальной части, техобслуживание осуществляется с фронтальной стороны, что позволяет ставить несколько печей в ряд, вплотную друг к другу.

По типу источника энергии печи Bassanina могут быть как электрическими, так и газовыми, и способны работать на различных видах жидкого топлива.

Панель управления электромеханическая или цифровая, при этом выбор панели не влияет на стоимость печи.

Основные характеристики:

- Максимальная рабочая температура 300 °C.
- Время непрерывной работы 24 ч в сутки.
- Понижение температуры при открывании двери до 20 °C.
- Скорость вращения тележки 3625 об/мин.
- Максимальная грузоподъемность системы вращения тележки составляет 300 кг.

Заводская гарантия на печи составляет 2 года.

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Вес, кг
FR Mini E46.10 PR	920x1040x2140	14 кВт/380 В	370
FR Compact	980x1440x2354	23,5 кВт/380 В	550
Rotor 68	1440x1930x2200	58 кВт/380 В	1450
Roller 68	1910x1550x2220	58 кВт/380 В	1550

FR Mini

FR Mini Combinato

FR Compact

Панели управления
цифровая/электромеханическая

Rotor

Roller

Основанная в 1980 году, компания **Pavoni** (Италия) стала одним из признанных по всему миру лидеров по оснащению кондитерского и хлебопекарного производства. Компания экспортирует около 50% продукции в более чем 60 стран по всему миру. Сегодня среди основных продуктов **Pavoni** — силиконовые формы для выпечки, машины для тарталеток, для отсадки начинок, для темперирования шоколада и др.

Машина для декорирования Chocospritz

Обязательным аксессуаром для декорирующей машины **Chocospritz** является компрессор, поскольку централизованная система подачи сжатого воздуха используется в пекарнях и кондитерских цехах крайне редко. В этом случае без этого компрессора машина работать не будет.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, Вт
Chocospritz	450x450x300	20	220	0,25
Компрессор для машины Chocospritz	615x340x570	22	220	0,75
Тележка для машины Chocospritz (опция)	470x470x650	10		

Машина для отсадки начинок Dosiemme

Машина предназначена для отсадки вручную начинок из шоколада, меда, джема и различного вида кремов.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Объем бункера, л
Dosiemme	370x240x520	7,2	7

Машина для приготовления тарталеток Cookmatik

- Выпечка производится контактным способом.
- Электронный таймер со звуковым сигналом окончания цикла выпечки.
- Температура верхней и нижней форм регулируется раздельно с помощью электронного термостата.
- Производительность — 700 шт/час.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
Cookmatik	530x440x380	220	3,2	26

Формы для выпечки Cookmatik не входят в стандартную комплектацию машины.

Новинка: формы тарталеток в виде грибочков

Разнообразие модельного ряда, компактность, современный дизайн, использование только высококачественных и безопасных материалов в сочетании с высокой производительностью и надежностью всего ассортимента оборудования **Cuppone** (Италия) являются неоспоримыми преимуществами и высоко ценятся клиентами компании по всему миру.

Цифровая панель управления, программируемое включение печи с обратным отсчетом (**версия D**)

Панель управления с цифровыми коммутаторами (**версия CD**)

Печи для пиццы

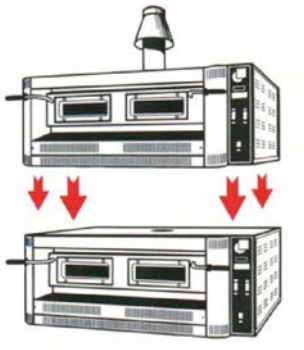
Печи для пиццы **Cuppone** имеют определенные характеристики, которые выделяют их из общего ряда печей для пиццы и практически исключают конкуренцию.

Особенности печей для пиццы Cuppone:

- Изготовлены из нержавеющей стали.
- Пекарные камеры выполнены также из нержавеющей стали.
- Натуральное керамическое покрытие пода.
- Внутреннее освещение.
- Изоляция печи позволяет снизить теплопотери.
- Обогрев каждого яруса печи осуществляется нагревательными элементами, расположенными в верхней и нижней частях пекарной камеры.
- Максимальная температура +500 °C.
- Поставщик предлагает широкий модельный ряд печей (серии **Giotto, Caravaggio, Tintoretto, Michelangelo, Donatello, Tiziano, Tiepolo**).

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Производительность, шт.	Мощность максимальная, кВт	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
TZ425/1	520x520x160	802x664x385	4 ø мм 250 1 ø мм 500	4	2,4	220/400
DN435/1	720x720x150	1155x1000x437	4 ø мм 350 1 ø мм 500	5	3	220/400
ML635/1	720x1080x150	1190x1460x440	6 ø мм 350 2 ø мм 500	7,8	4,7	220/400
TP635L/1	1080x720x145	1380x920x406	6 ø мм 350 2 ø мм 500	7,9	4,8	220/400

**Все модели могут поставляться с подставкой (на колесах или без них) и зонтом (с 5-ти скоростным вентилятором или без него)



Печи для пиццы газовые

- Возможность установки одного модуля печи на другой.
- Цифровая панель управления.
- Камера выпечки изготовлена из нержавеющей стали.
- Шамотный камень толщиной 3 см.
- Электронный контроль температуры.
- Электронный контроль пламени с функцией выключения.
- Механический защитный термостат.

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Вес нетто, кг	Производительность, шт.	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
GS433/1D	680x680x150	1060x970x500	155	4 ø мм 330	14	220
GS633/1D	680x680x150	1060x1300x500	217	6 ø мм 330	20	220
GS933/1D	680x680x150	1390x1300x500	291	9 ø мм 330	24	220

Zanolli — известный итальянский производитель оборудования для пиццерий и пекарен. Печи **Zanolli** сочетают в себе традиционное высокое качество используемых материалов с самыми современными средствами автоматики, позволяющими точно регулировать и поддерживать заданную температуру.

Универсальные модульные печи Teorema Polis

Универсальные модульные печи производства компании **Zanolli** используются для производства хлебобулочных, кондитерских изделий и пиццы. Безусловными преимуществами данного оборудования являются его уникальная возможность одновременной выпечки широкого ассортимента изделий как на каменном поде, так и на листах, высокое качество используемых материалов, электрический или газовый источник питания.

Печь подовая Zanolli Polis

Печи **Zanolli** Teorema Polis хорошо подходят для эксплуатации в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Модульные секции могут комплектоваться в 2–3–4 яруса — это одно из главных достоинств, позволяющих подобрать оптимальный вариант по производительности.

вытяжной зонт T2 CV +
печь T2 MC18 (2 шт.) +
расстоечный шкаф T2 CL

- Электронная панель управления с 9 программами.
- Независимая электронная регулировка верхнего и нижнего нагревательных элементов.
- Заданная и текущая температура отражается на двойном дисплее.
- Время выпечки программируется таймером с сигналом окончания работы.
- Нагрев производится экранированными элементами из нержавеющей стали, с повышенным расходом энергии рядом с дверцей для компенсации потери тепла.
- Дверца с большим стеклом имеет превосходную теплоизоляцию.
- Галогенные лампы.
- Паровой выпускной клапан.
- Максимальная температура 370 °C.
- Под печи — из нержавеющего материала.
- Печи без пароувлажнения.

Опции:
- Вытяжной зонт.
- Подставка без направляющих.
- Камера расстойки.
- Парогенератор для печи (обязателен при выпечке хлебобулочных изделий).
- Увлажнитель для камеры расстойки (обязателен).
- Под из огнеупорного камня (обязателен при выпечке пиццы).

Конвейерные печи серии Synthesis

Конвейерные печи, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки. Модели 08/50V и 10/75V с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура данных моделей конвейерных печей — 320 °C. Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 — 4,5 минуты.

Благодаря запатентованной системе, поток горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла, что предотвращает чрезмерное пересушивание продукции. Таким образом, пицца выпекается при более низкой температуре, чем в обычных печах, что позволяет экономить на электричестве, оставляя при этом хороший результат выпекаемой продукции.

Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние,мм	Вес, кг	Напряжение, в	Мощность, кВт
Synthesis 06/40 v	980x1300x440	400x580x95	105	380	7,4 +0,44
Synthesis 08/50 v	1260x1750x490	500x850x100	180	380	13,8 +0,44
Synthesis 10/75 v	1630x2000x660	750x1090x100	325	380	18 +0,44

Прессы для пиццы серии Devil

Пресс предназначен для формовки заготовок настоящей итальянской пиццы. Тестовая заготовка одновременно приобретает нужный диаметр, бортик по краю и подпеченую верхнюю корочку, которая препятствует пропитыванию теста кетчупом или соусом.

Модель	Размеры, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, шт/ч
Devil 33	470x590x830	93	4,75	380	(Ø33) 500
Devil 45	550x670x890	125	8,1	380	(Ø45) 500

Исторический профиль французской компании **Sasa** — производство листов, противней и форм для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий с уникальным антипригарным покрытием на основе силикона.

Благодаря индивидуальному подходу и успешно реализуемым инновационным технологиям, продукция фирмы **Sasa**, производимая более 30 лет, заслужила признание хлебопеков и кондитеров и во Франции, и во всем мире.

Листы кондитерские, листы пекарские и формы для выпечки **Sasa** — оптимальное решение для оснащения как небольших пекарен и кондитерских цехов, так и для крупных производств.

Количество и ассортимент листов подбирается и корректируется в зависимости от выпускаемой продукции.

Листы для выпечки плоские 400x600

Алюминиевые, толщина 1,5 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45 °С. **Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!**
Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.

Листы для выпечки плоские 600x800

Sasa 1870
Алюминиевые, толщина 2 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45°.
Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!
Применяются в ротационных печах.

Листы для выпечки багетные 400x600 и 600x800 Eurogliss

Sasa 0400 — 4 волны (длина волны 600 мм).
Sasa 0410 — 5 волн (длина волны 600 мм).
Sasa 0440 — 6 волн (длина волны 800 мм).
Sasa 0450 — 8 волн (длина волны 800 мм).
Алюминиевые, на трубчатой раме из нержавеющей стали, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием.
Листы не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!
Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.

Коврики с антипригарным силиконовым покрытием 400x600 и 600x800

Перфорированная ткань		Неперфорированная ткань	
Sasa 3510	385x585 мм	SASA 3310	385x585 мм
Sasa 3540	585x785 мм	SASA 3340	585x785 мм

Коврики не требуют прокаливания (обжига) перед началом использования!
Могут использоваться для листов с испорченным покрытием или без покрытия.

Тележки с баками для теста

Тележки и баки для теста оптимизируют рабочее пространство пекарни.
Основное использование — для разделки (взвешивания) и отлёжки теста.
Наиболее эффективны при использовании тестомесов с фиксированной дежой. Необходимы при работе с гидравлическими тестоделителями.
В них также может храниться сухое сырьё (соль, сахар, улучшитель, мак, кунжут, и т. д.).

Модель	Форма баков	Объём баков, л	Габариты тележки, мм	Количество уровней (баков)
Тележка для теста SASA 4300/4200 комплект	Прямоугольная	20	610x410x1810	8 шт.
Тележка для теста SASA 4300/4210 комплект	Круг	19	610x410x1810	8 шт.

Немецкая компания **Wiesheu** занимается разработкой и производством хлебопекарных печей для торговых залов с 1973 года. С тех пор компания из года в год проводит новаторскую работу и внедряет инновации, без которых сегодня трудно представить себе хлебопекарную печь в любой пекарне или магазине.

Конвекционные печи Euromat

Изначально разработанные для выпечки и допекания изделий непосредственно в торговых залах магазинов, эти печи также с успехом применяются в небольших пекарнях и цехах. Оптимальны для выпечки широкого ассортимента изделий при небольших объёмах каждого наименования.

Euromat B8/комплект 1

Euromat 64L/комплект 2

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Euromat B8/комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,7
Печь конвекционная	Euromat B8 EM	10/400x600 мм	930x825x1145	380	12,4
Подставка	UG 64 L	20/400x600 мм	930x950x870		
Euromat 64L/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,7
Печь конвекционная	Euromat 64L	10/400x600 мм	930x825x1145	380	12,4
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20/400x600 мм	930x950x875	220	2,1

DIBAS/комплект 1

DIBAS/комплект 2

Конвекционные печи Dibas

Печь дает Вам большую свободу организации пространства и перемещения в ежедневной работе, обеспечивая при этом максимальную безопасность. При открывании дверь просто скрывается внутри корпуса печи и не создает преград.

Удобство и простота эксплутации печи достигаются благодаря трем новым современным вариантам системы управления: система управления с пиктограммами «Эксклюзив», система управления «Комфорт» или система управления «Классик» для уверенного пользователя.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Dibas/комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	Dibas L	10/400x600 мм	930x970x1100	380	19
Подставка	UG 64 L	20/400x600 мм	930x860x875		
Dibas/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	Dibas L	10/400x600 мм	930x970x1100	380	19
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20/400x600 мм	930x950x 875	220	2,1

EBO/комплект 1

Euromat и EBO/комплект 2

Подовые (модульные) печи EBO

Основное применение — выпечка сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

При наличии парогенератора (дополнительной опции отдельно для каждой камеры) эти печи используются для выпечки подовых сортов хлебобулочных изделий. Под изготовлен из огнеупорного камня, что является стандартной комплектацией.

Подовые печи комбинируются с конвекционными печами Euromat/Dibas, разными подставками и расстоечными шкафами, благодаря чему Вы можете организовать свою работу более гибко и индивидуально. Множество вариантов — Ваш козырь.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
EBO/комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 128	-	1530x1520x190	220	0,16
Печь подовая	EBO 3–128	12/400x600 мм (4 листа на уровне)	1530x1295x1065	380	28,95
Панель управления подовой печи		Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)			
Парогенератор (опция)	для EBO 128 — 3 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 128 M	10/400x600 мм	1530x1295x620	220	2,1
Euromat и EBO/комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930x980x190	220	0,16
Печь конвекционная	EUROMAT B4 EM IS500	5	930x825x745	380	8,4
Печь подовая	EBO 2–64	1	930x895x710	380	6,9
Панель управления подовой печи		Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)			
Парогенератор (опция)	для EBO 64 — 2 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 64 M	10/400x600 мм	930x950x575	220	2,1

Панели управления печи Euromat

Ручная панель управления

- Бесступенчатая настройка температуры 30–250 °C.
- Кнопка пароувлажнения.
- Настройка таймера 0–60 мин.
- Возможна настройка на непрерывный режим работы.
- Кнопка открытия клапана паросброса.
- 2 уровня скорости вентилятора.

IS 600 панель управления

- Компьютерное управление, посредством меню.
- 200 программ выпечки.
- 9 шагов программы выпечки.
- USB-порт.
- Возможность объединения в сеть.
- Пиктограммы.
- 5,1-дюймовый дисплей.

Панели управления печей Dibas и EBO

Панель Classic

Система управления Классик обладает всеми важными функциями для эффективного выпекания.

Панель Comfort

Система управления Comfort предлагает много полезных функций для ежедневных рабочих процессов: 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое.

Панель Exclusive

Профессиональная система управления: удобна, обладает большим объемом функций (200 программ и 32 языка) с высокосовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню.

Панель для расстоечного шкафа

Ручное управление (стандарт) имеет таймер времени расстойки (по окончании раздаётся звуковой сигнал).

Компания **Unox** (Италия) зарекомендовала себя надежным поставщиком профессиональных печей для выпечки и гастрономии. Благодаря постоянным исследованиям, инновациям и нововведениям оборудование Unox пользуется стабильным спросом на рынке.

Пекарские конвекционные шкафы с пароувлажнением линия BakerTop MIND.Maps™

Данные печи с электронной панелью управления с функцией парообразования (инжекторного типа), благодаря широкому модельному ряду и обширным функциональным возможностям подойдут для выпечки любого ассортимента кондитерских изделий.

XEBC-04EU-E1R

- Система AIR.Maxi, обеспечивающая оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры.
- Система STEAM.Maxi обеспечивает быстрое насыщение камеры паром.
- Благодаря комбинации систем AIR.Maxi и STEAM.Maxi степень парообразования в камере в три раза более эффективна по сравнению с бойлерными пароконвекционными печами.
- Разнообразные аксессуары (вытяжной зонт, противни, подставки и т. д.) удачно дополняют оборудование и раскрывают широкие возможности по выпечке разнообразных изделий.
- Система UNOX.Care позволяет экономить рабочее время, а также свободное пространство на кухне.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы (модели One)				
Шкаф пекарский Unox XEBC-04EU-E1R	860x957x675	220/380	7,4	4 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-06EU-E1R	860x957x843	380	9,9	6 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-10EU-E1R	860x957x1163	380	14,9	10 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-16EU-E1R	882x1043x1866	380	29,3	16 600x400
Газовые пекарские шкафы (модели Plus Gas)				
Шкаф пекарский Unox XEBC-06EU-GPR ГАЗ	860x957x843	220	1	6 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-10EU-GPR ГАЗ	860x957x1163	220	1,4	10 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-16EU-GPR ГАЗ	882x1043x1866	220	2,2	16 600x400
Электрические пекарские шкафы (модели Plus)				
Шкаф пекарский Unox XEBC-04EU-EPR	860x957x675	380	10,6	4 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-06EU-EPR	860x957x843	380	14	6 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-10EU-EPR	860x957x1163	380	21	10 600x400
Шкаф пекарский Unox XEBC-16EU-EPR	882x1043x1866	380	35	16 600x400
Шкафы расстоечные				
Шкаф расстоечный Unox XEBPC-08EU-B	860x978x658	220	2,3	8 600x400
Шкаф расстоечный Unox XEBPC-12EU-B	860x978x798	220	2,3	12 600x400

XEBC-16EU-EPR

XEBPC-12EU-B

Пекарские шкафы серии BakerLux

Пекарские шкафы серии **BakerLux** — версия «эконом» — разработаны для максимального упрощения процесса приготовления без ущерба для качества. По сравнению с пекарскими шкафами линейки BakerTopEvolution, эти модели обладают меньшим набором функций. Линейка BakerLux идеально подойдет для школьных столовых или небольших кафе/бистро, имеющих ограниченный ассортимент блюд.

XB 693

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы					
XB 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	10 600x400
XB 693	Механическое	860x900x957	380	10,5	6 600x400
Шкафы расстоечные					
XL 413	Ручное	862x910x727	220	2,4	12 600x400
Аксессуары					
Нейтральный шкаф подставка XR 258	-	860x636x780	-	-	7 600x400

Пекарские шкафы Bakerlux Shop.Pro™

Печи данной серии разработаны фабрикой, чтобы прийти на смену конвекционным печам серии **linemiss** (XFT) с электронной панелью управления, а также печам серии **Bakerlux** (XB) с электронной панелью управления.

Bakerlux Shop.Pro™ представляет собой ассортимент печей для выпечки, разработанных для допекания замороженных изделий и выпекания изделий полного цикла на предприятиях, где время и объемы имеют определяющее значение.

Версии на 10, 6, 4 и 3 противня размером 600x400 являются оптимальными для крупномасштабного производства, версии на 4 и 3 противня 460x330 идеально впишутся в магазины или кухни, в которых мало свободного места.

Vittoria (6 600x400)

Rossella
(открывание сверху вниз)

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость	Панели управления
Шкафы пекарские на 6 уровней (Vittoria)					
XEFT-06EU-ELRV	800x811x682	380	10,3	6 600x400	LED
XEFT-06EU-ETRV	800x811x682	380	10,3	6 600x400	TOUCH
Шкафы пекарские на 10 уровней (Camilla)					
XEFT-10EU-ELRV	800x811x952	380	15,5	10 600x400	LED
XEFT-10EU-ETRV	800x811x952	380	15,5	10 600x400	TOUCH
Шкафы пекарские на 4 уровня 600x400 (Rossella)					
XEFT-04EU-ELDV	800x811x502	380	6,9	4 600x400	LED (открывание двери D (Down) сверху вниз)
XEFT-04EU-ETDV	800x811x502	380	6,9	4 600x400	TOUCH (открывание двери D (Down) сверху вниз)
Шкафы пекарские на 4 уровня 460x330 (ARIANNA)					
XEFT-04HS-ELDV	600x669x502	220	3,45	4 460x330	LED (открывание двери D (Down) сверху вниз)
XEFT-04HS-ETDV	600x669x502	220	3,45	4 460x330	TOUCH (открывание двери D (Down) сверху вниз)

XF023

Конвекционные печи серии LineMicro

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
XF 023 Anna	600x587x472	220	3	4 460x330
XF 013 Lisa	600x587x402	220	2,62	4 460x330
XF 003 Roberta	480x523x402	220	2,62	3 342x242

Компания **Gierre** (Италия), основанная в 1982 г., специализируется на производстве конвекционных печей для выпечки хлеба, кондитерских изделий и гастрономии. Широкий спектр выпускаемой продукции дает возможность наиболее гибко подойти к оснащению предприятий общественного питания разного формата: от небольших ресторанов и кафе до гостиничных комплексов и санаториев.

Серия пекарских шкафов Mega

Пекарские шкафы Gierre Mega представляют собой высокотехнологичную серию, включающую как шкафы с электронной панелью управления (версия D) с программами, так и шкафы с механической панелью управления (версия M).

- Трёхскоростной вентилятор с реверсом.
- Таймер до 120 минут (версия M), до 9 ч 59 минут (версия D).
- Температура в камере — от 50 до 270 °C.
- Расстояние между направляющими — 80 мм.
- Модели D имеют 60 программ и 5 фаз приготовления.
- Размер листов — 600x400 мм.

Mega 640M

Mega 640D

Mega 12UG

Модель	Управление	Габариты, мм	Кол-во уровней	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
MEGA 440M	Механическое	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 440D	Электронное	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 640M	Механическое	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 640D	Электронное	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 1040M	Механическое	940x830x985	10	380	14
MEGA 1040D	Электронное	940x830x985	10	380	14
Расстоечные шкафы					
MEGA 12UG	Механическое	940x866x811	12	220	1,4

Серия пекарских шкафов Brio

Brio

Liev 09

BrioMaxi

Liev 14

Модель	Габариты	Исполнение	Кол-во уровней Листы	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
Brio Ver Facile	600x595x560	Режим конвекции	4 (в комплекте)•432x343	220	2,7
Brio Ver Multi	600x595x560	Multi — 5 вариантов нагрева*	4 (в комплекте)	220	2,7
Brio Ver Multi UM	600x595x560	Multifunction UM — 5 вариантов нагрева* + увлажнение	4 (в комплекте)•432x343	220	2,7
Brio Maxi Facile UM	860x775x605	Режим конвекции + увлажнение	4 (в комплекте)•400x600	380	6,3
Расстоечные шкафы					
Liev 09	600x530x910	-	9•432x343	220	1,4
Liev 14	860x590x915	-	9•400x600	220	1,4

*отдельно только верхний ТЭН; отдельно только нижний ТЭН; только 2 ТЭНа; 2 ТЭНа и вентилятор; только вентилятор.

gierre
passion for cooking

Серия пекарских шкафов Baketek

Пекарские шкафы Baketek — надёжные аппараты, которые выпускаются с механическим (индекс «M»), электронным («E») или сенсорным («P») управлением.

- С увлажением.
- Газовое или электрическое исполнение.
- Температура в камере — до 270 °C.
- Расстояние между листами — 80 мм.
- Таймер на 10 часов.
- Вентиляторы с реверсом и регулировкой скорости.
- Программирование (в версии P).

Bake 500 E +10UG

Bake 500 P

Bake 500 M + подставка 802

Модель	Габариты, мм	Кол-во уровней Листы	Напряжение, В	Мощность, кВт	Потребление газа
Шкафы пекарские электрические					
Bake 500 M/P/E	995x975x777	5•600x400	380	7,9	-
Bake 1000 M/P/E	995x975x1177	10•600x400	380	15,8	-
Шкафы расстоечные					
10UG (дверцы — стекло)	995x1040x760	10•600x400	220	1,4	-
10UX (дверцы — нерж.сталь)	995x1040x760	10•600x400	220	1,4	-
Подставки с направляющими					
802	995x810x880	7•600x400/GN1/1	-	-	-
803	995x810x730	5•600x400/GN1/1	-	-	-

Bake 1600

CAR010

Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов Bake 1600 с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов.

- Вытяжной зонт включен в комплект пекарского шкафа Bake 1600.
- Панель возможна с электромеханическим (M), электронным (E) либо программируемым (P) управлением.
- Печь оснащена трехскоростным вентилятором, таймером (9ч.59мин.), имеется регулируемое пароувлажнение.
- Максимальная рабочая температура 270 °C.

Модель	Габариты	Тележка	Напряжение, В	Потребляемая мощность, кВт
Bake 1600 M/P/E	925x1695x2150	16•600x400	380	23,7
Тележка CAR010	460x620x1670	-	-	-

Альянс французских компаний **Pavailler — Bertrand-Puma — CFI** разрабатывает и производит широкую линейку оборудования для приготовления и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Оборудование фабрик **Pavailler — Bertrand-Puma — CFI** наиболее полно позволяет удовлетворить технологические потребности самых взыскательных пекарей, так как является результатом конструкторского совершенствования и воплощением многолетней практики.

Ферментаторы

Данные аппараты предназначены для получения закваски (специального полуфабриката, состоящего из муки, воды, молочнокислых бактерий и дрожжей), которая добавляется при замесе теста. Это позволяет отказаться от использования улучшителей, значительно повышает качество хлеба и увеличивает срок его хранения.

Модель	Используемый объём, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
FL 80	60	825x970x1480	220	380	1,3
FL 140	100	825x970x1740	265	380	2,2

Ферментаторы обладают функциями приготовления и хранения полуфабриката, а также системой защиты от переполнения.

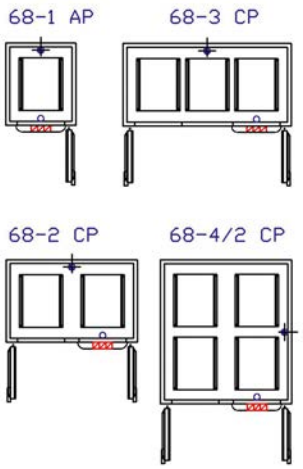
Шкафы окончательной расстойки с функцией охлаждения серии CF

Применяются как для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой, так и для «отложенной» расстойки — предварительного охлаждения тестовых заготовок сразу после формовки и последующего автоматического переключения на расстойку через заданное время.

Одно из основных преимуществ данного типа оборудования — возможность отказаться от работы персонала в ночную смену, сохранив при этом выпуск свежей горячей выпечки в утренние часы, например к моменту открытия магазина.

Характеристики шкафов окончательной расстойки:
- Электромеханическая панель управления.
- Температура от — 6 до 40 °C.
- Влажность от 30 до 95%.

Варианты основных конфигураций шкафов под тележки 600x800
Могут использоватся любые тележки для выпечки, размеры которых не превышают 680x870x1895 мм.



Модель	Тележек, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CF 68 1 AP	1	1082x1272x2320	380	2,5
CF 68 2 CP	2	2032x1272x2320	380	2,5
CF 68 3 CP	3	2602x1272x2320	380	4,5
CF 68 4/2 CP	4	2302x2222x2320	380	4,5

Дополнительные опции:
- Пол (расчёт по площади).
- Внутреннее освещение.
- Стекло в двери.

Возможные варианты:
- Вместимость до 9 тележек.
- Тоннельные — от 4 до 8 тележек.

MIWE

Главный принцип **Miwe** (Германия) вот уже на протяжении более 80 лет — облегчить жизнь пекаря. Поэтому компания не только производит первоклассное оборудование, но и оказывает всестороннюю поддержку клиентов посредством компетентного консультирования и сервиса во всем мире.

Именно с компанией **Miwe** связан целый ряд инноваций в пекарском искусстве. Среди них — внедрение в хлебобулочное производство стеллажных печей или разработка концепции выпекания на глазах посетителей (развитие и популяризация этой идеи привели к повсеместному триумфу магазинов-пекарен).

Компактные ротационные печи Shop-In

Печь **Shop-in** позволяет производить профессиональное ярусное выпекание на самой маленькой площади (а именно на площади, составляющей один квадратный метр). Поэтому данная печь применяется преимущественно в пекарнях больших супермаркетов.

Простая загрузка с помощью тележки на 18 противней (размеры противней 600x400 мм), быстрый, «катящийся» ход процесса, большая производительность.

Панель управления печи **Shop-in** с 10 программами выпечки, которые выбираются напрямую посредством нажатия одной кнопки.

Технические характеристики Shop-In для одной стеллажной тележки	
Номинальная тепловая мощность	34,6 кВт
Длина	1000 мм
Ширина (включая вытяжной козырек)	1400 мм
Высота	2330 мм
Количество противней	18/400x600 мм
Масса	730 кг
Поставляется в собранном виде	

Ротационные печи Roll-in

Преимущества ротационной печи заключаются прежде всего в рационализации и эффективном использовании площадей. Таким образом, она является идеальным выбором для непрерывного производства в пекарне.

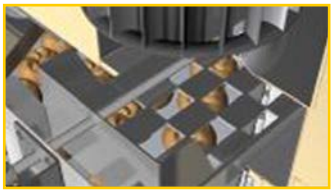
Технические характеристики Roll-in e + для одной стеллажной тележки	
Тепловая мощность, кВт	70–75
Габариты, мм	1550x1600x2560
Минимальная высота помещения, мм	2850 мм
Количество противней, шт.	18/600x800 мм
Поставляется в разобранном виде	

Первоклассный результат выпечки-загрузка за загрузкой.

Непревзойдённо равномерные результаты выпечки благодаря оптимальному теплообменнику и мощному конвекционному вентилятору.

Безупречный КПД экономит энергию.

MIWE экономит ценную энергию обогрева. При увлажнении дозировочная решётка автоматически закрывает пекарную камеру — происходит экономия энергоинтенсивного увлажнения и отпадает необходимость в дорогом дополнительном нагреве.



Учтено при планировании конструкции: Надёжность эксплуатации и надёжность инвестиций

Прочная и надёжная во многих деталях: дорогостоящие простои из-за неисправностей в электронике исключены. Опора и приводной двигатель поворотной платформы не требуют техобслуживания. Это напрямую экономит расходы на обслуживание.

Газовое исполнение печей Roll-in с горелками Elco (в комплекте).

MIWE

Cube Комплект 1

Cube Комплект 2

Cube Комплект 3

Конвекционные печи Cube

Miwe Cube — это гибкая система, которую Вы, в зависимости от настроения публики, можете абсолютно индивидуально конфигурировать и в любое время расширять и модифицировать.

Площадь пода растет вместе с Вашими требованиями — и всегда именно там, где это в данный момент необходимо.

В **Miwe Cube** для каждого продукта есть правильная печь. Это позитивно сказывается на качестве продукта и, кроме того, позволяет одновременно выпекать абсолютно разные продукты (например, булки и запеканки, подовый хлеб и слойки). Таким образом, с помощью лишь одной системы, Вам удастся достичь производства как более широкого спектра продуктов, так и большего их количества.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт/размер пекарной камеры	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Cube комплект 1					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Выдвижной ящик для хранения	Slide 125	-	800x805x125	-	-
Расстоечная камера	Proof 750	6x400x600 мм	800x805x750	220	2,2
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x180	-	-
Cube комплект 2					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 500	5x400x600 мм	800x805x500	380	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x 180	-	-
Cube комплект 3					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 250	3x400x600 мм	800x805x250	-	
Ящик с крышкой	Hide 250	-	800x805x250	-	
Шкаф для сушки	Dry 500	5x400x600 мм	800x805x500	-	
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x 180	-	

Подовые печи Condo

Лучшие результаты выпечки и широкий ассортимент выпекаемой продукции — все это возможно с печью **Miwe** condo даже на небольшой установочной площади.

Неудивительно, что она пользуется популярностью по всему миру в пекарнях, филиалах, кондитерских, гостиницах, в сфере гастрономии, кейтеринга или как мобильная хлебопекарная печь на различных мероприятиях. Благодаря ее модульной конструкции множеству доступных размерных вариантов, она может быть приспособлена к любым потребностям в производственных мощностях. В любом случае она может все.

Французская фирма **Bongard**, созданная в 1922 году, является одним ведущих производителей хлебопекарных печей и оборудования для мини-пекарен и хлебозаводов в Европе.

6.43 E

Электрические ротационные печи применяются в пекарнях малой, средней и большой мощности. Наиболее эффективны при организации выпуска однотипной продукции в больших объёмах (батоны, багеты, мелкоштучные изделия).

Максимальная рабочая температура — 280 °С.

Модель	Тележка под лист, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
6.43 E	400x600	1060x1940x2340	850	380	38
8.64 E	600x800	1440x1800x2540	1360	380	59

8.64 E

Стандартная комплектация:
- Крепление тележки для выпечки на поворотной платформе.
- Расположение ручки двери и панели управления — слева (расположение справа — указать при заказе).
- Панель управления — электронная, «Оптиком» (ручное управление +30 программ).
- Буфер для защиты панели управления.
- Держатель ножей для надрезки тестовых заготовок (магнит).

Панель «Оптиком»

Опции:
- Вытяжка с экстрактором.
- Тележки для выпечки:
  Для печи 6.43 E — 12 или 15 уровней (указывать при заказе).
  Для печи 8.64 E — 12, 15 или 18 уровней (указывать при заказе).

Допустимый общий вес (тележка + изделие):
- Для печи 6.43 E — 150 кг.
- Для печи 8.64 E — 300 кг.

Компания **Gami** (Италия) специализируется на выпуске оборудования для работы с шоколадом, шоколадными составляющими и кондитерскими изделиями. Сегодня среди основных машин **Gami** — шприцы-дозаторы с подогревом бункера и без, машины для темперирования шоколада, для изготовления полых шоколадных форм, глазировочные машины, холодильные туннели и др.

Машина для темперирования и покрытия шоколадом T250

Темперирующая автоматическая машина непрерывного действия T250 предназначена для плавки шоколадной глазури, поддержания ее в жидком состоянии и покрытия ей шоколадных изделий. Разогрев шоколада происходит на водяной бане, а охлаждение — во время подачи шнеком из дежи. Процессы разогрева и охлаждения регулируются электронной платой с помощью зондов высокой точности. Машина оснащена подогреваемым вибрационным столом и педалью для дозирования нужного количества продукта.

Модель	Ёмкость бака, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
T250	10	430x600x1340	112	220/380	1,9

Аксессуары:
- Диффузор для полного покрытия изделий.
- Диффузоры для покрытия изделий снизу.
- Декораторы для покрытия изделий прямыми полосками или волнистыми линиями «зиг-заг».
- Различные конвейеры.
- Просеивающие сетки.
- Загрузчик изделий на транспортерную ленту и т.д.

Широкий ассортимент итальянского производителя оборудования для минипекарен и кондитерских **Sottoriva** включает в себя все, что необходимо для правильной организации производственного процесса.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой

Модель тестомесов Sprint V2 применяется в пекарнях малой и средней мощности для небольших по объёму замесов.

Модель	Управление	Габариты, мм	Тесто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Sprint V2 60 G	2 скорости, 2 таймера	598x1049x1254	60	380	4
Sprint V2 80 G	2 скорости, 2 таймера	670x1115x1254	75	380	4

Особенности тестомесов серии Twist:

- Дежа, спираль, отсекатель и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- Корпус выполнен из окрашенного нержавеющего металла.
- Два таймера с автоматическим переключением скорости с 1-ой на 2-ую.
- Вспомогательные колесики для дежи.
- Переключатель реверса дежи (только на 1-ой скорости).
- Защита двигателя от перегрузок.
- Двухскоростной двигатель спирали.

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
Twist 60	60	97	2 скорости, 2 таймера	626x1049x1254	380	4,55	285
Twist 90	90	133	2 скорости, 2 таймера	739x1174x1359	380	4,36	405
Twist 130	130	192	2 скорости, 2 таймера	833x1271x1359	380	5,44	430

Тестомесильные машины с откатной дежой EVO

Применяются в пекарнях средней и большой мощности с возможностью одновременного замеса до 300 кг теста (до 180 кг муки). Наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Особенности тестомесов EVO:

- Дежа, спираль, отсекатель и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- Реверсивное вращение дежи.
- Два таймера с автоматическим переключением.
- Электрические компоненты и гидравлическая помпа находятся внутри тестомеса. Однако их техническое обслуживание можно производить без каких-либо затруднений .
- Гидравлический подъем «головы» и механизм стыковки дежи гарантируют точное блокирование дежи и плавный автоматический подъем «головы» и плавное отсоединение/стыковку дежи.
- Запуск/подъем/опускание тестомеса осуществляется при помощи кнопок, расположенных на ручке дежи, что облегчает работу оператора.
- Привод дежи производится посредством коробки передач, дежа фиксируется смазывающимся штифтом для того, чтобы обеспечить плавное движение и избежать скольжения дежи.

Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
EVO 130	130	190	2 скорости, 2 таймера	952x1800x1470	380	5,9	1150
EVO 160	160	261	2 скорости, 2 таймера	1000x1960x1520	380	10,3	1300

Тестозакаточная машина для багетов

Эта машина предназначена для производства багетов, батонов, заготовок для пшеничного формового хлеба, а также заготовок для халы.

Модель	Габариты во время простоя	Мощность, кВт	Вес, кг	Вес заготовки, гр	Длина заготовки (max), мм	Производительность, шт./ч
FB	1060x860x1520	0,37	230	100–1200	780 мм	1500

Ротационные печи серии Quasar Top

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Quasar 4060	1000x1420x2340	33,5
Quasar 6080	1430x1970x2540	58,3

Для выпечки кондитерских изделий в качестве опции необходимо заказывать вариатор скорости вентилятора.

Тележки для выпечки поставляются отдельно, количество уровней — 15–18 (по желанию).

Расстоечный шкаф CLQ для печей Quasar Top

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
CLQ 4060 1 дверь, 1 тележка	800x1650x2000	4
CLQ 4060 2 двери, 4 тележки	1500x1650x2000	5
CLQ 6080 1 дверь, 1 тележка	1000x2050x2300	5
CLQ 6080 2 двери, 4 тележки	1900x2050x2300	6

В комплект входят пол и внутреннее освещение.

Оборудование для разделки и формовки теста, хлеборезки

Основанная в 1946 году французская компания **Jac** (Бельгия) является известным производителем различной техники под одноименной торговой маркой для хлебопекарной промышленности. Оборудование **Jac**, отличающееся высоким качеством и надёжностью, идеально подходит как для небольших пекарен, так и для крупных хлебопекарных производств.

Подходит для производства классического ассортимента продукции (батоны, багеты, формовой хлеб).

Тестоделители гидравлические

Модель	Форма камеры	Вес заготовок, гр	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Div 20	Круг	100–900	600x690 x1060	2,2	380	230
Div 20	Квадрат	100–950	600x690 x1060	2,2	380	230

Максимальный вес куска теста — 18 кг.
Количество тестовых заготовок — 20 шт.

Тестозакаточная машина

Модель	Габариты, мм.	Высота со стендом, мм.	Мощность, кВт.	Напряжение, В	Вес, кг
Unic	963x737x702	1582	1,1	380	210

Подставка для машины Unic (опция) заказывается дополнительно. Высота подставки — 880 мм.

Хлеборезки

Модель	Режим	Макс. размеры хлеба, мм	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес кг
Pico 450	Ручной	440x300x180	680x640x760	0,49	380/220	105
Eco +	Автоматический	440x320x160	604x735x1240	0,49	380/220	165
Eco + M	Автоматический	440x310x160	604x735x1240	1,1	380	175

Толщина ломтя от 9 до 16 мм (указывать при заказе).

Компания **Morello Forni** (Италия) зарекомендовала себя как бесспорный лидер в производстве профессиональных печей на дровах/на газу/смешанного типа, как статичных, так и ротационных, для пиццерий, ресторанов и хлебопекарен.

Печи

- Печи изготовлены из огнестойкого материала с высоким содержанием оксида алюминия (гарантийный срок — 10 лет).
- Фасад стандартной печи плоский, выполнен из кирпича.
- Печи представлены в 6 размерах (от 75 до 180 см в диаметре).
- В стандартную комплектацию печей входит: термометр, опорная подставка и ручная дверца (заслонка).
- Газовые модели оснащены эксклюзивными атмосферными горелками, не требующими технического обслуживания, работающими на метане или сжиженном газе (модели PG, FG).
- Печи имеют 3 варианта дизайна (стандартная версия — облицовка черный металл; версия Cupola — покрытие порошковой краской; версия Cupola Mosaic — отделка купола мозаикой).

LP

Mix Cupola Basic

PG Cupola Mosaic

Модель	Габариты, см	Кол-во пицц, 30 см	Производительность, шт/час
Morello Forni L 75	130x122x165	2	30
Morello Forni L 100	152x144x178	4	60
Morello Forni L 110	165x155x188	5	75
Morello Forni L 130	185x177x188	8	110
Morello Forni L 150	208x192x188	10	140
Morello Forni L 180	240x235x200	15	180

*** Поставляются в сборе, кроме кроме моделей PAX.

Гидрофильтры

Idro 250

Junior 200

Idro — гидрофильтр с цифровым устройством управления, способный полностью очищать от дыма, сажи и копоти жаровые печи с дровяным или угольным обогревом.

Гидрофильтр Idro исключает возможность возгорания в дымоходах печей и необходимость их регулярной чистки.

Гидрофильтры **Junior** полностью изготовлены из нержавеющей стали. Их можно установить между дровяной печью и дымоходом с соответствующим диаметром трубы 200, 250, 300 мм.

В стандартном исполнении панель управления находится близко к пользователю, что позволяет ежедневно включать и осушать емкость гидрофильтра при помощи водостока.

Компания **As Term LTD** (Болгария), основанная в 1995 году, специализируется на производстве высококачественных профессиональных печей для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе пиццы.

Печи купольного типа серии D изготовлены из виброуплотнённого отражающего материала с высоким содержанием Al2O3, который гарантирует высокую износоустойчивость и прочность оборудования. Купольная форма камеры обеспечивает выпечку при низком расходе дров.

Печи купольного типа серии DR/MIXR с вращающимся основанием камеры разработаны для достижения высокой производительности. Функция регулировки скорости вращения позволяет добиться максимальной равномерности приготовления пиццы.

По желанию печи могут поставляться в дизайнерском исполнении — серия DK.

Стандартная комплектация:
- Металлическая подставка
- Термометр

D 120 C

DR 120 K

D 120 K красная

D 120 K цветная

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Количество пицц, ø30см	Производительность в час, шт
D 120 C/S	1550x1900x1840	1350	7	105
D 140 C/S	1750x2100x1840	1700	10	150
D 160 C/S	1950x2300x1840	2100	13	195
DR 120	1900x2100x1850	1950	9	135
DR 140	2250x2100x1850	2100	13	195
D 120 K	1710x1770x2100	1500	7	105
D 140 K	1910x2020x2100	1900	10	150
D 160 K	2100x2210x2100	2300	13	195

**Печи As Term поставляются в сборе

Компания **Ceky** (Италия), основанная более 80 лет назад, специализируется на производстве эксклюзивных печей для пиццы.

Печи создаются полностью вручную потомственными мастерами, которые умело воплощают в своей продукции традиции качества и современный дизайн. Уделяя особое внимание энергосбережению и эффективности производства, компания работает в соответствии со стандартами по защите окружающей среды.

Широкая линейка печей включает в себя как встраиваемые печи, так и печи для открытой кухни. Индивидуальный дизайн и разнообразное исполнение (круглое, купольное, угловое и квадратное) позволяют подобрать идеальный вариант для любого помещения и интерьера.

В стандартной комплектации печи поставляются с внешними панелями из черного металла (без декора) единым блоком на паллете, включая разобранную подставку и дымоотвод. Для начала работы потребуется лишь установить печь на место эксплуатации и подключить дымоотвод к основной системе вентиляции. Это снижает трудозатраты по запуску печи в работу.

Стандартная комплектация печей:
- Подставка из черного металла.
- Термометр.
- Дверца из черного металла.
- Дымоотводная труба (внутренний диаметр трубы 20 см).

Печи рассчитаны на пиццу диаметром 30 см.

Модель	Тип исполнения	Габариты, мм	Внутренний диаметр, мм	Количество пицц (диаметр 30 см), шт.	Вес, кг
R 120 дровяная	круглый	1600x1650x2000	1200	6	2300
R 130 дровяная	круглый	1700x1750x2000	1300	7	2400
R 140 дровяная	круглый	1800x1850x2000	1400	9	2500

Компания **Smoki** специализируется на разработке, установке и техническом обслуживании систем очистки дыма, вытяжных систем для кухонь — гидрофильтров. Предлагается оборудование любых габаритов и мощности для домашнего и промышленного использования.

Гидрофильтры Junior

Метод фильтрации основан на простейшем и наиболее эффективном способе очистки — с использованием воды, которая фильтрует и очищает весь дым и частички копоти, образующихся во время процесса горения. Система гидрофильтров Smoki комплектуется вытяжным дымоходом.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
Junior 200	980x640x705	72	1,16	220	250–300	25–30	70	40
Junior 250	980x640x705	72	1,16	220	250–300	25–30	70	40

Гидрофильтры Smoki

Серия гидрофильтров Smoki — это новая система фильтрации дыма и сажи с аспиратором (вентилятором, обеспечивающим принудительную вытяжку) для дровяных печей.

Для обеспечения нормальной работы оборудования рекомендуются выписывать панели управления для гидрофильтров, позволяющие запускать инвертер, регулировать вентилятор, а также включать/выключать систему очистки и выпускной клапан.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
Smoki 200MAG	803x882x1200	90	1,53	380	450–500	25–30	90	40
Smoki 250MAG	803x882x1450	95	1,53	380	500–700	25–30	90	40

Гидрофильтры Smoki Maxi Grill

Серия гидрофильтров Smoki Maxi Grill— это новая система фильтрации сажи и жира, которая была специально разработана для грилей и грилей-мангалов.

Особенности:

- Низкий уровень шума (максимум 69 дБ).
- Высокая эффективность (до 96% удаления сажи и жира).
- Не требует места для обслуживания сверху (возможен монтаж к потолку).
- Подключение к вентиляции, возможны варианты: слева направо/справа налево.

Опции:

- Вентилятор-улитка (необходим в случае отсутствия требуемой тяги в воздуховоде).
- Выносная панель управления (для удаленного управления гидрофильтра и вентилятора).

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
Smoki Maxi Grill 250	812x1100x524	148	0,67	220	2000	68	107	40
Smoki Maxi Grill 350	910x1100x670	176	0,67	220	3000	69	135	40
Smoki Maxi Grill 400	1010x1380x1030	263	1,2	380	6000	69	266	40
Smoki Maxi Grill 500	1200x1480x1130	339	2,2	380	7500	70	349	40

Все оборудование компании **Tekno Stamap** (Италия) полностью спроектировано и произведено в Италии. В процессе изготовления применяются только высококачественные компоненты. Каждая единица оборудования тестируется перед упаковкой и отгрузкой. Клиенту остается лишь подключить к источнику питания и запустить машину.

Планетарные миксеры Tekno (TK)

Корпус миксера Tekno выполнен из окрашенной стали, защитная решетка из нержавейки, верхняя крышка миксера выполнена из специального высокопрочного пластика. Движущиеся части — из специальной стали. Шестерни — из никель-хромо-молибденовой стали в сплаве с конструкционным чугуном в масляной бане обеспечивают бесперебойную работу миксера при больших и длительных нагрузках во время его эксплуатации. Защитная решетка имеет систему блокировки. При ее поднятии машина останавливается. Панель управления имеет таймер с дисплеем и сенсорные кнопки выбора скорости.

TK40

TK60

TK80

TK100

TK120

В стандартную комплектацию также включены 3 инструмента (венчик, крюк и лопатка).
Имеются дежи понижающего объема с соответствующими инструментами (опции, заказываются дополнительно).

Модель	Объем дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
TK40/40SP4I	40	3/3/4 скорости	600x900x1450	280	2,2	220/380
TK60/60SP4I	60	3/3/4 скорости	700x1000x1570	370	3	220/380
TK80/80KT/80 KT-I/80SP 4I	80	3/3 скорости*	940x1100x1690	500	5,5/7,5	220/380
TK100/100KT/100 KT-I/100SP 4I	100	3/4 скорости*	940x1100x1800	550	7,5	220/380
TK120/120KT/120 KT-I/120SP 4I	120	3/4 скорости*	1100x1100x1900	600	7,5	220/380

Тестораскаточные машины Industrial Smart

Industrial Smart — это автоматические тестораскаточные машины, оснащенные компьютером с 50 программами раскатки, устанавливаемы с помощью оператора. Также можно устанавливать величину раскрытия раскаточных валов в зависимости от необходимой толщины теста.

Машины Industrial Smart могут работать в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах. Тестораскатки выпускаются в базовой версии с корпусом из окрашенной стали.

Технические характеристики:
- Программное (50 программ) или ручное управление.
- Сенсорная панель.
- Размер зазора между валками 0,2–60 мм.
- Диаметр раскатывающих цилиндров — 84 мм.
- Скорость конвейера: 20–100 см/сек.

Опции:
- Автоматическая подсыпка муки.
- Автоматическая подмотка теста.
- Рама из н/ж стали, цветной дисплей.
- Листы для сбора муки.
- Станция нарезки.
- Режущие валы.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
Industrial Smart 6514	3317x1110x1200	300	1,5	380
Industrial Smart 6516	3317x1110x1200	320	1,5	380
Industrial Smart 6520	4517x1110x1200	350	1,5	380
Industrial Smart 7014	3600x1165x1200	370	1,5	380
Industrial Smart 7016	4000x1165x1200	400	1,5	380
Industrial Smart 7020	4800x1165x1200	450	1,5	380

ЗАО НПП фирма «Восход» (Россия) было создано в 1990 году. На сегодняшний день является холдингом, в составе которого: 3 машиностроительных предприятия, конструкторское бюро, инвестиционная, управленческо-сбытовая компании и другие подразделения. Продукция **ЗАО НПП фирма «Восход»** нашла своих постоянных потребителей во всех регионах России, странах СНГ, осуществляются периодические поставки в дальнее зарубежье.

Основное направление деятельности **ЗАО НПП фирма «Восход»** — разработка и производство современного оборудования.

Тестомесильные машины

Выбор конкретной модели зависит от ассортимента продукции пекарни, планируемой производительности и необходимости обеспечения определённой интенсивности производства. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Приводы вращения дежи и месильного органа — ременные передачи. В комплект поставки включен ЗИП.

Тестомесильная универсальная машина Восход ПРИМА-80К

Машина имеет два Z-образных литых нержавеющих месильных органа, вращающихся с разными скоростями. Корыто машины имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси. Месильные органы, дежа и корпус изготовлены из нержавеющей стали. Объем дежи 80л.

Предназначена для замеса различного ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:
- С низким показателем влажности (бараночного, пельменного).
- Для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты; пряники и др.).

Модель	Тип	Объем дежи, л	Максимальная масса теста, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Восход ПРИМА-80К	Z- образный, опрокидывающаяся дежа	80	50*	1200x800x1151	3,8	380	600

* Загрузка по тесту с низким показателем влажности и для производства кондитерских изделий составляет не более 45 кг/замес. Критерием перегрузки машины является срабатывание автоматических выключателей при установленных токах, приведенных в положение А. Если наблюдается срабатывание автоматических выключателей двигателей, то необходимо уменьшить загрузку.

Ярусные печи ХПЭ

Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500 предназначена для выпечки широкого ассортимента:
- Хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового.
- Хлебобулочной продукции.
- Мучных кондитерских изделий.
- Просфор, куличей.

Печи ХПЭ выгодно отличает:
- Высокие пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами (в отличие от пекарских шкафов).
- Наличие системы пароувлажнения в каждой пекарной камере индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере.
- Простая, надежная конструкция, высокая ремонтопригодность.

Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
ХПЭ-500	1160x1050x1625	965x760x250	19,2	380	370

99МР-02

55МР-02

33 с расстойным шкафом «Бриз»

Ротационные печи Муссон-ротор

Модельный ряд универсальных ротационных печей «Муссон-ротор», позволяет подобрать печь как для производственных пекарен разной мощности, так и для супермаркетов, ресторанов, кафе.

Модель	Тележка	Размер листа, мм	Сторона загрузки листов	Панель управления	Диапазон темпер-р в камере	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение (кВт/В)	Вес, кг
Муссон/ротор 99 МР-02 (электрич.)	ТС-2	600x900	600	программная	100–300 °С	2090x2023x2465	75,0/380	1730
Муссон/ротор 55Р-02 (электрическая)	ТС-55	450x600	600	программная	50–300 °С	1555x1350x2270	37,0/380	830
Печь «Муссон-ротор» модель 33	-	450x600 400x600	600	программная	50–300 °С	1167x1218x1472	23,5/380	365

DAUB Bakery Machinery

Компания **Daub** (Нидерланды) создана в 1902 году, имеет отличную деловую репутацию на мировом рынке. Производит широкий спектр хлебопекарного оборудования, которое отличается высокой производительностью и качеством.

Хлеборезка D/Cross slicer Automatic

- Автоматическое управление с переменным регулированием давления.
- Защитная крышка.
- Регулируемая высота нарезки (12 или 15 см).
- Большой срок службы ножей.
- Легкая очистка.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия.

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
D/Cross slicer automatic	570x660x1120	44x15	01, 10, 20	0,55	220/380	160

Хлеборезка Cross slicer 208

- Двойной транспортер подачи хлеба с электронным управлением И переменной скоростью.
- С устройством раздувки пакетов.
- Регулируемые направляющие поддержки хлеба, от подачи, нарезки, До упаковки.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия для хлеба

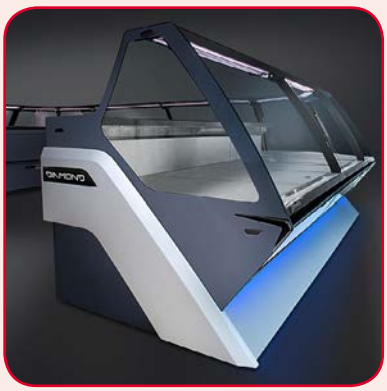
Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность,шт/ч
Cross slicer 208	1940x550x1300	52x15	10–20	1	380	275	600

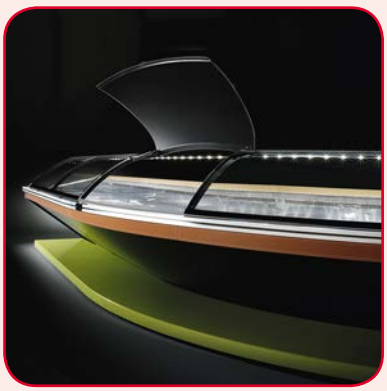
Хлеборезка D/Cross Slicer Hi-Cap

- Автоматическая хлеборезательная машина, отдельный старт/стоп для каждого транспортера и механизма нарезки.
- Две скорости подачи и выхода транспортерной ленты.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия
- D/Cross Slicer Hi-Cap можно легко открыть для обслуживания и чистки
- Дополнительный стол с раздувкой пакетов, на левой или правой стороне машины.

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность,шт/ч
D/Cross Slicer Hi-Cap	2200x640x1500	44x15	10–20	1,5	380	395	1200

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Корпорация **Carrier** входит в состав крупного холдинга **United Technologies Company** и является мировым лидером по производству систем кондиционирования, отопительных и холодильных систем.

Широкий модельный ряд продукции компании (более 200 типов холодильных прилавков, витрин, шкафов) позволяет удовлетворить любые потребности отрасли — от небольших магазинов до гипермаркетов и холодильных складов.

Отличительными характеристиками продукции **Carrier** являются высокое европейское качество, надежность, большой срок службы, низкое потребление энергии, эргономичность, оптимальная конструкция, которая позволяет наиболее выгодно позиционировать продукты, сохраняя при этом свежесть и качество товара.

Линейка холодильных прилавков Carucco

Прилавки линейки **Carucco** представлены моделями **Apollo**, **Hera**, **Danaos**, **Thetis**, **Medea** и предлагают большой ассортимент привлекательных решений по продвижению разнообразных продуктов. Все прилавки могут подключаться как к выносному холодоснабжению, так и комплектоваться встроенным агрегатом (кроме **Danaos**).

Apollo

Danaos

Medea

Hera

Thetis

Selene

Основные преимущества линейки Carucco:

- Отличный обзор продуктов.
- Привлекательный современный дизайн.
- Горизонтальная и наклонная выкладка.
- Различная глубина выкладки.
- Энергосберегающие вентиляторы.
- Высококачественные, легко очищаемые материалы.

Основные опции линейки Carucco:

- Боковины.
- Разделители продуктов.
- Держатель для ценников.
- Суперструктура.
- LED-подсветка.
- Разделочная доска.
- Ночные шторки для экономии энергии.
- Витрина на пьедесталах.
- ТЭН оттайки.
- Блок управления.
- Окрашивание.

Hera

Отличие прилавка — максимальная простота, в результате которой достигается наибольшая панорама обзора продукции. Фронтальное стекло зафиксировано и имеет элегантный двойной изгиб.

Модели Hera	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурные режимы, °С
Hera 75HA Hera 85HA Hera 90HA Hera 95MA	Выносной Встроенный	625, 937, 1250, 1875, 2500, 3125, 3750	750, 850, 900, 950	600 и 540	0...+2, +2...+4 и −18...−22 (спецзаказ)

Danaos

Прилавок **Danaos** отличает прямое стекло, расположенное под углом 90 °С к основанию. Прилавок прекрасно впишется в интерьер современного магазина и подчеркнет его неповторимый дизайн.

Модели Danaos	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурные режимы, °С
Danaos CC00H	Выносной	1250, 1880, 2500, 3750	750, 810, 850, 870	600, 540	0...+2, +2...+4 и −18...−22 (спецзаказ)

Thetis

Прилавок имеет самые классические формы, он оснащен стеклом с одинарным изгибом, на канопе установлена подсветка и стеклянная полка, удобная для размещения нарезки, мелкой упаковки и табличек. Для удобства обслуживания стекло может подниматься вверх.

Модели Thetis	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Thetis 85HA Thetis 90HA	Выносной, встроенный	625, 937, 1250, 1560, 1875, 2500, 3125, 3750	850, 900	600	0...+2, +2...+4, −18...−22 (спецзаказ)

Apollo

Прилавок оснащен панорамным стеклом с двойным изгибом. Отсутствие верхней полки увеличивает обзор, а подсветка канапе делает продукты наиболее привлекательными.

Модели Apollo	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Apollo 85HA Apollo 90HA Apollo 95MA	Выносной, встроенный	625, 937, 1250, 1562, 1875, 2500, 3125, 3750	850, 900, 950	600, 540	0...+2, +2...+4, −18...−22 (спецзаказ)

Medea

Прилавок **Medea** может быть оснащен одним, двумя или тремя рядами полок. Идеально подходит для овощей, фруктов и кондитерских изделий.

Модели Medea	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Medea SD75HA Medea ST75HA Medea SQ75HA Medea SQ90HA Medea SD90MA Medea ST90MA Medea SQ90MA	Выносной, встроенный	1250, 1875, 2500, 3750	750 и 900	600, 540, 400	0...+2, +2...+4 и −18...−22 (спецзаказ)

Selene

Прилавок **Selene** благодаря внутренней LED-подсветке, подъемному фронтальному стеклу и эргономичному дизайну обеспечит оптимальную презентацию продуктов.

Модели Selene	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Selene 90HA	Выносной, встроенный	625, 937, 1250, 1875, 2500, 3125, 3750	900	600	0...+2, +2...+4, −18...−22 (спецзаказ)

Proteus

Модель **Proteus** специально предназначена для обеспечения привлекательной выкладки рыбы и других морепродуктов. Наклонная поверхность выкладки позволяет представить продукты очень эффектно.

Преимущества:
- Разный угол наклона горки, варианты расположения.
- Настраиваемые решения по группировке товаров.
- Материалы, устойчивые к коррозии.
- Свободный доступ к важному компоненту для чистки и обслуживания.

Варианты исполнения:
- С высоким стеклом/с низким/без стекла.
- С рабочей поверхностью/без рабочей поверхности.
- С дополнительным статическим испарителем/только охлаждаемые поддоны.

Модели Proteus	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Proteus Fish	Выносной, встроенный	1250, 2500	750 и 900	600, 540, 400	0...+2, +2...+4

Кондитерские витрины Glycos

Прилавок **Glycos** — удачная модель для продажи кондитерских изделий. Элегантные линии и свободный обзор модели **Glycos** обеспечивают идеальный вид в форме суперструктуры с подъемным двойным изогнутым стеклом. Прилавок имеет подсветку, три навесные и одну базовую полку. Помимо охлаждаемых модулей, в ассортименте представлены неохлаждаемые хлебные модули и угловые модули. Охлаждаемые модули могут поставляться как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение.

Модели Glycos	Расположение агрегата	Длина прилавка, мм	Глубина выкладки, мм	Высота базы, мм	Температурный режим, °С
Glycos PANR Glycos PSPA Corners NR Glycos PSS	Выносной, встроенный	900, 1800, 2700	840 и 855	600	0...+2, +2...+4, +4...+6

Морозильные и холодильные шкафы Velando

Морозильный шкаф **Velando** используется для продаж замороженных и охлажденных продуктов. Очень низкая передняя часть горки, расположенная на высоте 25,5 см, обеспечивает зоне презентации товаров достаточную высоту, которая вместе с полностью стеклянными торцевыми стенками и однородной подсветкой придает товарам особенно роскошный вид.

Основные преимущества:
- Большая фронтальная зона для выкладки товара.
- Привлекательный элегантный дизайн.
- Возможность комбинирования с холодильными.
- Горками серии E5.
- Защита от замерзания.
- Энергосберегающие вентиляторы.
- Возможность использования LED-подсветки.

Расположение агрегата	Длина шкафа, мм	Глубина выкладки, мм	Высота шкафа, мм	Температурный режим, °C
Выносной	790, 1560, 2350, 3130, 3900	955	2040 2220	0...+2, −18...−20, −22...−24

Холодильная горка Mendos

Горка **Mendos** является новой моделью холодильного оборудования **Carrier** шестого поколения (E**volution 6**), которое задает новые стандарты рационального использования торгового зала и эффективного охлаждения. Отношение глубины расположения полок к общей глубине горки (использование пространства) было улучшено на 22% по сравнению с существующими аналогичными моделями. Общий дизайн обеспечивает энергосбережение до 15% по сравнению с существующими аналогичными моделями.

Расположение агрегата	Длина горки, мм	Глубина горки, мм	Высота горки, мм	Температурный режим, °C
Выносной	1250, 1700, 1880, 2100, 2500, 3750	755, 855, 1055	2040, 2220	0...+2, +2...+4

Основные преимущества горок Mendos:
- Функциональный дизайн для более продуктивного использования пространства.
- Низкая передняя часть.
- Большая внутренняя часть и зоны доступа.
- Доступна версия с ультраузким основанием.
- Оптимизированная система управления воздухом.

Основные опции горок Mendos:
- Глухие, зеркальные или панорамные боковины.
- Термоизоляционные ночные шторки для низкого энергопотребления.
- Двери из одинарного стекла.
- LED-подсветка холодильной горки.
- Различные комплектующие детали.
- Энергосберегающие вентиляторы.

Холодильные горки Maress

Горки **Maress** шестого поколения (**Evolution 6**) предназначены для демонстрации продуктов в дисконтных магазинах, делая акцент на энергосбережении. Горки **Maress** сокращают потребность в охлаждении на целых 17% и энергопотребление до 21%.

Расположение агрегата	Длина горки, мм	Глубина горки, мм	Высота горки, мм	Температурный режим, °C
Выносной	1250, 1875, 2500, 3750	1155	2040, 2220	0...+2, +2...+4 (−2...0°C и −1...+1 — версия с дверьми GD e*cube)

Основные преимущества горок Maress:
- Ультранизкая передняя часть.
- Улучшенная система управления воздухом с двойной воздушной завесой.
- Гигиеничный и простой для чистки дизайн.

Основные опции горок Maress:
- Боковины.
- Термоизоляционные ночные шторки.
- LED-подсветка холодильной горки.
- Энергосберегающие EC-вентиляторы.
- Различные комплектующие детали.

Холодильные горки Methos

Горка **Methos** является идеальным решением для магазинов разного типа благодаря различной ширине расположенных снизу полок, высоте витринного отделения и температурным классам. Горки **Methos** занимают минимум места, обладают модульной структурой и разными быстро комбинируемыми версиями.

Расположение агрегата	Длина горки, мм	Глубина горки, мм	Высота горки, мм	Температурный режим, °С
Выносной	1250, 1880, 2500, 3750	880, 980, 1080	2040, 2220	−1...+1, 0...+2, +2...+4, +4...+6

Основные преимущества горок Methos:
- Большие возможности конфигурации холодильных горок.
- Возможность комбинирования с другими горками серии E5.
- Различные аксессуары для большей вариативности.
- Разные цвета подсветки (LED или флюоресцентная).
- Оптимизированная система управления воздухом.

Основные опции горок Methos:
- Боковины разного типа.
- Термоизоляционные ночные шторки.
- Энергосберегающие EC-вентиляторы.
- Дверь из одинарного стекла.
- Внутренние комплектующие детали: полки, корзины, зеркала, делители и т. д.

Холодильные горки Marena

Привлекательные горки **Marena** созданы для успешной продажи товаров как премиум-класса, так и импульсного спроса. Торцевые стенки с панорамным видом обеспечивают беспрепятственный обзор всего ассортимента товаров даже сбоку. Каскад из нескольких ярусов полок для выкладки товара представляет продукты питания великолепным и легкодоступным образом для стимулирования покупок выставляемых товаров.

Расположение агрегата	Длина горки, мм	Глубина горки, мм	Высота горки, мм	Температурный режим, °С
Выносной	1250, 1880, 2500, 3750	880, 980, 1080	2040, 2220	−1...1, 0...+2, +2...+4, +4...+6

Осовные преимущества горок Marena:
- Большие возможности конфигурации холодильных горок.
- Возможность комбинирования с другими горками серии E5.
- Открытая презентация мясных продуктов.
- Различные аксессуары для большей вариативности.
- Разные цвета подсветки (LED или флюоресцентная).
- Оптимизированная система управления воздухом.

Основные опции горок Marena:
- Боковины разного типа.
- Термоизоляционные ночные шторки.
- LED-подсветка.
- Дверь из одинарного стекла.
- Внутренние комплектующие детали: полки, корзины, зеркала, делители и т. д.

Холодильные полувертикальные витрины

Центр зала — место, где происходит все действие, и холодильные полувертикальные витрины специально разработаны для того, чтобы разместить товары именно там, обеспечив большой объем продаж.

Полувертикальные витрины Mirado

Витрины **Mirado** выгодно использовать для продажи товаров как премиум-класса, так и общедоступных.

Расположение агрегата	Длина витрины, мм	Глубина витрины, мм	Высота витрины, мм	Температурный режим, °С
Выносной	1250, 1880, 2500, 3750	880, 980, 1080	1560, 1600	−1...+1, 0...+2, +4...+6 только версия CC

Основные преимущества горок Mirado:
- Невысокая холодильная горка для полного обзора товаров и магазина.
- Широко открытая витрина с расположенными ярусами полками.
- Привлекательная витрина в форме бонеты (возможность установки верхней части с закругленными углами).
- Низкое энергопотребление.

Основные опции горок Mirado:
- Доступна возможность установки сдвижных стеклянных дверей.
- Термоизоляционные ночные шторки для низкого энергопотребления.
- LED-подсветка.
- Различные аксессуары для большей вариативности.

Полувертикальные витрины Morea

Полувертикальные витрины **Morea** — это идеальное решение для продажи овощей и фруктов.

Расположение агрегата	Длина витрины, мм	Глубина витрины, мм	Высота витрины, мм	Температурный режим, °C
Выносной	1250, 1880, 2500, 3750	795, 1080	1290, 1420	−1...+1, 0...+2, +4...+6 только версия CC

Основные преимущества горок Morea:
- Невысокая холодильная горка для полного обзора товаров и магазина.
- Широко открытая витрина с расположенными ярусами полками.
- Привлекательная витрина в форме бонеты (возможность установки верхней части с закругленными углами).
- Низкое энергопотребление.

Основные опции горок Morea:
- Доступна возможность установки сдвижных стеклянных дверей.
- Термоизоляционные ночные шторки для низкого энергопотребления.
- Энергосберегающие EC-вентиляторы.
- LED-подсветка.
- Различные аксессуары для большей вариативности.

Морозильные комбинированные шкафы-бонеты Vantis

Шкафы-бонеты **Vantis** по-настоящему обеспечивает гибкость — как во время создания планировки торгового зала, так и при планировании ассортимента продуктов. Модель **Vantis** сочетает в себе преимущества морозильного ларя с сильными сторонами холодильных горок.

Упакованные и насыпные товары идеально демонстрируются в камере ларя, при этом укомплектованные стопками товары выкладываются на уровне глаз покупателей и освещаются первоклассной подсветкой.

Расположение агрегата	Длина, мм	Глубина , мм	Высота, мм	Температурный режим, °C
Выносной	1880, 2500, 3750	795, 1080	1070	−18...−20, −22...−24

Основные преимущества шкафов-бонет Vantis:
- Горизонтальная и вертикальная выкладка товаров.
- Не подвластный времени и элегантный дизайн.
- Большая зона выкладки товаров.
- Возможность комбинирования с холодильными горками серии E5.
- Низкое энергопотребление.

Основные опции шкафов-бонет Vantis:
- Кантовый обогрев с контролем температуры точки росы.
- Ночные шторки для низкого энергопотребления.
- Энергосберегающие EC-вентиляторы.
- Наружная подсветка.
- LED-подсветка холодильной горки.
- Различные аксессуары для большей вариативности.

Морозильные бонеты

Морозильные бонеты представлены моделями **Irios**, **Wisalo**, **Ivando**, которые отличает большая фронтальная зона выкладки товаров и очень большие стеклянные панели для наилучшего обзора реализуемой продукции.

Irios

Бонеты в торговом зале

Основные преимущества бонет:
- Две температурные зоны (кроме **Irios**).
- Элегантный дизайн.
- Большая зона выкладки товаров.
- Диапазон температур (0...+2 °C, −18...−20 °C, −22...−24 °C).

Основные опции бонет:
- Боковины.
- Суперструктура (кроме **Wisalo**).
- Разные цвета подсветки (LED или флюоресцентная лампа).
- Энергосберегающие EC-вентиляторы.
- Стеклянные крышки.

Холодильные горки Carrier со встроенным агрегатом

Холодильные горки **Carrier** со встроенным агрегатом предназначены для продажи различных продуктов — деликатесов, молочных и мясных продуктов, напитков, готовых блюди т. д. Идеально подойдут для эффектной демонстрации выделенной продуктовой группы или бренда. Возможны любые виды брендирования.

Островная комбинация

Maxima 17

Optimer 10

Crystal COC 95 с Presenter 0646

Особенности:

- Большая выставочная площадь.
- Панорамное остекление боковой стенки с опциональным вертикальным освещением.
- Двойная воздушная завеса минимизирует потерю холода и сокращает энергопотребление.
- Электронное управление.
- Удобство технического обслуживания благодаря выдвижному узлу конденсатора.
- Испарение талой воды производится посредством отработанного тепла холодильной системы.

Холодильные и морозильные бонеты Carrier со встроенным агрегатом

Бонеты **Carrier** со встроенным агрегатом предназначены для демонстрации и продажи различных продуктов. Возможны три температурных режима: морозильный, холодильный, комбинированный (с переключением холод/мороз).

Crystal COC 17

Tulip TF/TC/TS 33

Multinor 1540

Особенности:

- Современный, привлекательный дизайн.
- Возможность различного вида брендирования.
- Электронная система управления с индикацией температуры.
- Простота загрузки и извлечения товара благодаря эргономической концепции остекления.
- Перераспределение товарного пространства благодаря регулируемым по высоте решеткам.
- Низкий расход электроэнергии Multinor 1540.
- Автоматическое оттаивание и испарение талой воды.
- Оптимизированные компрессоры и вентиляторы значительно снижают уровень шума.

Холодильное оборудование со встроенным агрегатом и под выносное холодоснабжение

Компания **Criocabin** выпускает высококачественную продукцию в соответствии с индивидуальными требованиями потребителя: с любыми габаритами линейных витрин и угловых секций, дизайнерской отделкой в стиле интерьера заказчика и массой других возможностей.

Миссия компании **Criocabin** состоит в продвижении на рынок ультрасовременных продуктов, где наилучшим образом сочетаются шарм современного дизайна, смелость инженерной мысли и высочайшее качество используемых материалов. Это пластифицированная и нержавеющая сталь, закаленное стекло, натуральный или искусственный камень, натуральное дерево, плексиглас и многое другое. Возможна флюоресцентная или светодиодная подсветка.

Модельный ряд Criocabin можно разделить на две основные линии:

- Стандарт (модели **Edone, Enixe, Electa, Ergo, Extra, Esprit, Elisir**).
- Премиум (модели **Etoile, Evodue, Emerald, Explorer, Elfin, Epsilon**).

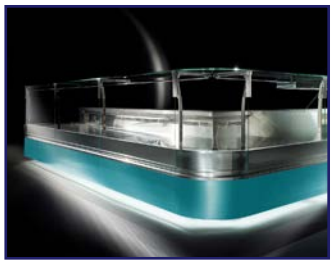
Витрины премиум-класса собираются вручную на стапеле для каждого конкретного заказчика. Линии таких витрин имеют индивидуальный набор опций, аксессуаров, возможен специальный дизайн. Покупателями такого оборудования являются самые престижные гастрономические бутики, мясные лавки, магазины деликатесов.

Особое внимание необходимо уделить системе охлаждения **Concept S**, которая была была разработана специально для решения проблем хранения и демонстрации свежего мяса, полуфабрикатов и колбас, чувствительных к заветриванию.

Технология **Concept S** заключается в статическом охлаждении продуктов с использованием двух независимых испарителей: под поддоном витрины и дополнительного вертикального испарителя под столешницей. Системой **Concept S** могут быть оснащены охлаждаемые витрины **Etoile, Electa** и **Enixe** любой длины.

Модели линии Премиум

Витрины линии **Премиум** могут быть выполнены как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение. Материал столешницы: нержавеющая сталь, кориан. Глубина столешницы: 26 см, 36 см. Типы модулей: гастрономические, тепловые, нейтральные, кондитерские, хлебные, для мяса (с системой охлаждения **Concept S**), для рыбы, для пиццы. Стандартная длина линейных модулей: от 625 мм до 7500 мм с шагом 312 мм (937 мм, 1250 мм, 1562 мм, 1875 мм и т. д.).



Etoile

Explorer

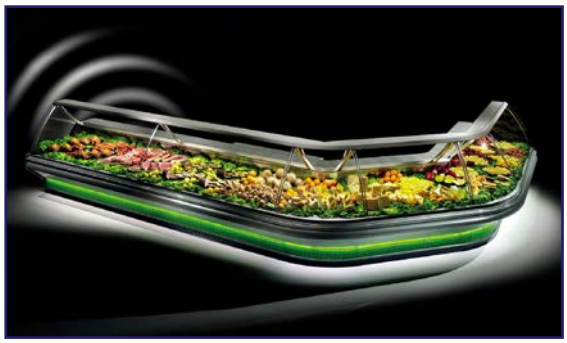
Evodue

Elfin

Основные опции и аксессуары витрин линии Премиум:

- Нестандартная длина модуля.
- Охлаждаемый запасник.
- Нестандартные угловые модули (отличные от 22,5 °С 45 °С и 90 °С).
- Увеличение глубины столешницы.
- Светодиодная подсветка.
- Разделочная доска.
- Подставка для весов.
- Держатель ножей.
- Розетки.
- Нестандартный цвет модулей.
- Нестандартный материал отделки модулей.
- Дополнительные полки.
- Фронтальная подсветка (флюоресцентная, светодиодная).
- Подсветка полок (флюоресцентная, светодиодная).
- Ступенчатая выкладка.
- Крышки для выкладки (позволяют оставлять подукты на ночь).
- Электрическая разморозка.
- Делители выкладки.
- Разделители прилавков герметичные.
- Шторки раздвижные.
- Шторки скручивающиеся.

Модели линии Стандарт



Ergo

Все большей популярностью по всему миру пользуется стандартный ряд витрин **Criocabin**.

Витрина **Ergo** линии **Стандарт** предназначена для оснащения как небольших продовольственных магазинов, так и для крупных супермаркетов. Большая глубина выкладки, широкий модельный ряд, классический дизайн, наличие угловых элементов 90 и 45 градусов со сферическими стеклами делают модель **Ergo** одной из самых востребованных.

Витрина **Electa** так же является моделью классического дизайна от **Criocabin** из линии **Стандарт**. Модули имеют передние стойки суперструктуры, угловые модули 45 °С и 90 °С со сферическими стеклами, широкий ассортимент аксессуаров и опций. Внутренняя поверхность и поддоны для выкладки изготовлены из нержавеющей стали.

Electa и Ergo — модели средней ценовой категории, имеющие респектабельный вид и подойдут как для магазинов деликатесов, так и для магазинов большого формата.

Electa

Модели **Electa** и **Ergo** могут быть выполнены как со встроенным агрегатом, так и под центральное холодоснабжение.

Возможны следующие версии:
- Гастрономическая с охлаждаемым запасником.
- Гастрономическая без охлаждаемого запасника.
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном.
- Хлебная.
- Тепловая bain-marie (паровой мармит).
- Тепловая сухая.
- Рыбная.
- Кассовый стол.

Современный дизайн витрины **Enixe** отличается лаконичностью формы и строгостью линий. Прямые вертикальные стекла и горизонтальная стеклянная полка отпуска обеспечивают максимальную обзорность продуктов. Фронтальные стекла поднимаются вверх и фиксируются при помощи гидролифтов.

Респектабельный и строгий внешний вид прилавка **Enixe** позволит создать в магазине особую атмосферу, сделать интерьер неповторимым и запоминающимся.

Модель **Enixe** подходит для оснащения как небольших магазинов, так и крупных супермаркетов. Поверхность для выкладки глубиной 910 мм, полный модельный ряд, наличие угловых модулей 90 и 45 градусов, возможность исполнения как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение делают модель **Enixe** привлекательной и востребованной.

Enixe

Возможны следующие версии:
- Гастрономическая с охлаждаемым запасником.
- Гастрономическая без охлаждаемого запасника.
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном.
- Хлебная.
- Тепловая bain-marie (паровой мармит).
- Тепловая сухая.
- Рыбная.
- Кассовый стол.

Витрина **Esprit** с прямыми вертикальными стеклами выполнена в современном дизайне. Фронтальные стекла поднимаются вверх и фиксируются при помощи гидролифтов. Гастрономические модули имеют глубину выкладки 670 мм, общая глубина прилавка 920 мм. Широкий модельный ряд, наличие гастрономических и тепловых модулей, а также модулей для салатов и напитков дает возможность оснащать линией **Esprit** не только магазины, но и предприятия общественного питания.

Esprit

Возможны следующие версии:
- Гастрономическая без охлаждаемого запасника.
- Салат-бар.
- Для напитков.
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном.
- Хлебная.
- Для шоколада.
- Тепловая bain-marie (паровой мармит).
- Тепловая сухая.
- Нейтральная.
- Кассовый стол.

Аксессуары витрин линии Стандарт:
- Шторки.
- Дополнительные полки.
- Дополнительный ряд подсветки.
- Увеличение глубины столешницы.
- Разделочная доска из пластика (600x400 мм).
- Подставка для весов из нержавеющей стали (400x600 мм).
- Держатель ножей.
- Розетка.
- Поддоны для 2-х и 3-х ступенчатой выкладки.
- Тэн оттайки.
- Передвижные делители.
- Герметичный фиксированный делитель.
- Внутренняя зеркальная поверхность боковин.
- Исполнение на опорных тумбах (ножках) из нержавеющей стали.
- Фронтальная нижняя подсветка.
- Бампер из нержавеющей стали.
- Выпариватель конденсата.
- Упаковка в деревянный ящик.

Elisir

Витрина **Elisir** предназначена для экспозиции и продажи кондитерских изделий, шоколада, закусок, салатов. Модель отличает большая площадь охлаждаемой экспозиции, лаконичный элегантный дизайн, функциональность. Кондитерские модули оснащены задними раздвижными стеклянными дверцами и вертикальным фронтальным стеклом.

Версия **Sandwich** выполнена с фронтальными раздвижными дверцами, что позволяет использовать ее в режиме самообслуживания.

Возможно соединение модулей в линии и исполнение как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение.

В стандартную комплектацию модели Elisir включено:

- 3 уровня охлаждаемых стеклянных полок + базовая поверхность из нержавеющей стали.
- 4 уровня подсветки.

В качестве опции возможно изготовление витрин с поверхностью выкладки золотистого цвета.

Elisir Sandwich

Возможны следующие версии:

- Кондитерская.
- Гастрономическая.
- Для шоколада.
- **Sandwich**.

Ethos

Выгодно представить товары при максимальной экономии площади торгового зала позволят горки и минигорки моделей **Ethos**, **Encore**, **Eride**.

Корпус и поверхность выкладки моделей **Ethos**, **Encore** и **Eride** выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает надежность и долговечность эксплуатации, привлекательный внешний вид.

Возможно изготовление горок с отделкой из пластифицированного металла различных цветов, окраской под дерево, а также из натурального дерева по выбору заказчика.

В стандартную комплекцию горок включено:

- Электронная панель.
- Верхняя подсветка.
- Полки с регулировкой уровня наклона и держателем ценника.
- Ночная шторка.
- Наклонное зеркало (у фруктовой версии).

Возможны следующие версии:

- Гастрономическая.
- Мясная.
- Фруктовая.

Eride

Encore

Оборудование под выносное холодоснабжение

Основанная в середине 60-х годов XX века, итальянская компания **Pastorfrigor** сейчас занимает ведущие позиции на мировом рынке профессионального холодильного оборудования. Изначально компания строила свою работу на трех базовых принципах: качество, технология, дизайн. Стремясь к усовершенствованию продукции, **Pastorfrigor** в 1992 году заключила эксклюзивное соглашение с известнейшей европейской дизайн-студией **Pininfarina** и стала создавать модели в неповторимом стильном дизайне, которые заслужили особое признание многих ведущих европейских и отечественных ритейлеров. Разнообразный ассортимент оборудования **Pastorfrigor** позволяет оснащать магазины любых форматов. Причем каждый магазин, оснащенный холодильным оборудованием компании **Pastorfrigor**, выглядит очень изящным и стильным, что неизменно ведет к успеху.

Модель **President** — воплощение дизайнерского искусства и технического совершенства. Строгий и элегантный профиль прилавка с вертикальным стеклом в сочетании округлой формой углов создаст в магазине неповторимую атмосферу. Верхняя прозрачная полка прилавка образуется изгибом фронтального стекла, что обеспечивает прекрасный обзор продуктов. Стекло поднимается вверх и фиксируется при помощи гидролифтов в разных положениях. Прилавок **President** предназначен для монтажа под выносное холодоснабжение.

Угловой прилавок President

President	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м²	Объем, дм³	Температурный режим, °С
937	1192x1210	0,84	193	−1...+5
1250	1192x1210	1,13	258	−1...+5
1875	1192x1210	1,69	386	−1...+5
2500	1192x1210	2,25	515	−1...+5
3125	1192x1210	2,81	644	−1...+5
3750	1192x1210	3,38	773	−1...+5

Линия прилавков President

Новый прилавок **King** премиум класса выполнен в лучших традициях качества **Pastorfrigor**. Современный дизайн, утонченность формы в сочетании с новейшими технологиями производства и высоким качеством используемых материалов позволят прилавочной линии **King** стать настоящим украшением магазина. Модель предназначена для монтажа под выносное холодоснабжение и отличается повышенным полезным объемом. Имеются внешние и внутренние угловые модули 90 °С и 45 °С со сферическими фронтальными стеклами. Поддоны выкладки гастрономических прилавков поднимаются вверх для проведения чистки и обслуживания.

Поддон выкладки прилавка King поднимается для проведения чистки

King	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м²	Охлаждаемый объем, дм³	Температурный режим, °С
1250	1240x1210	1,13	258	−1...+5
1875	1240x1210	1,69	387	−1...+5
2500	1240x1210	2,25	515	−1...+5
3125	1240x1210	2,81	644	−1...+5
3750	1240x1210	3,38	772	−1...+5

Линия прилавков King

Synus — новое поколение холодильных прилавков современного дизайна, разработанного совместно с дизайн-студией **Pininfarina**. Конструктивно прилавок выполнен на нижних опорных стойках и имеет фронтальные держатели стекла. Гнутые передние стекла поднимаются вверх, в угловых модулях они имеют сферическую форму. Все линии изгибов с геометрической точностью плавно и изящно переходят от одного декоративного элемента к другому.

В ассортименте представлены: гастрономические, кондитерские, хлебные, тепловые, прилавки «рыба на льду». Имеются версии самообслуживания, охлаждаемые внешние и внутренние углы 90 °С и 135 градусов. Глубина выкладки прилавка — 900 мм.

Прилавок Synus

Synus	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
1250	1255x1205	1,13	226	−1...+5
1875	1255x1205	1,69	338	−1...+5
2500	1255x1205	2,25	450	−1...+5
3125	1255x1205	2,83	565	−1...+5
3750	1255x1205	3,38	676	−1...+5

Прилавок Synus

Прилавок **Prince** — воплощение элегантности. Он может быть выполнен как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение. Безупречный дизайн и максимальная функциональность этого прилавка предназначены для тех, кому необходим компромисс между яркой оригинальностью и эргономикой.

Prince	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Охлаждаемый объем (включая запасник), дм^3	Температурный режим, °С
937	1213x1280	0,84	316	−1...+5
1250	1213x1280	1,13	422	−1...+5
1875	1213x1280	1,69	633	−1...+5
2500	1213x1280	2,25	844	−1...+5
3125	1213x1280	2,81	1055	−1...+5
3750	1213x1280	3,38	1266	−1...+5

Прилавок Prince

Линия прилавков **Firenze** специально разработана для больших площадей. Прилавки могут быть выполнены на стойках или с нижней частью, закрытой декоративной панелью. Линия **Firenze** имеет широкий ассортимент модулей: вентилируемые гастрономические, «рыба на льду», кондитерские, тепловые, расчетные, хлебные, угловые 90 °С и 135 °С, минигорки.

Прилавок Firenze

Frenze	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
937	1270x1205	0,84	109	−1...+5
1250	1270x1205	1,13	146	−1...+5
1875	1270x1205	1,69	219	−1...+5
2500	1270x1205	2,25	292	−1...+5
3125	1270x1205	2,83	367	−1...+5
3750	1270x1205	3,38	438	−1...+5

Diamond — топ-модель среди высококачественных прилавков **Pastorfrigor**. Контуры витрины напоминают острые грани бриллианта. Благодаря такому дизайну **Diamond** может быть с легкостью интегрирован в самый сложный интерьер. Изделие выполнено из высококачественных материалов и компонентов. Зона выкладки и вся внутренняя поверхность сделаны из нержавеющей стали, освещение обеспечивается двойным рядом светодиодной подсветки.

Линия включает несколько типов прилавков:

- Холодильный вентилируемый, в том числе угловые (90 °С и 135 °С).
- Самообслуживания.
- Морозильный.
- Кондитерский.
- Минигорка.
- Тепловой.
- Хлебный.

Все прилавки могут соединяться в комбинации, формируя линию любой конфигурации и длины.

Линия прилавков Diamond

Diamond	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
937	1113x1177	0,84	193	−1...+5
1250	1113x1177	1,13	258	−1...+5
1875	1113x1177	1,69	386	−1...+5
2500	1113x1177	2,25	515	−1...+5
3125	1113x1177	2,81	644	−1...+5
3750	1113x1177	3,38	773	−1...+5

Горка Roma

Холодильная горка **Roma** предназначена для размещения у стены в заприлавочной зоне.

Нижняя часть горки **Roma** может быть оснащена неохлаждаемым запасником с раздвижными дверцами, охлаждаемым запасником с распашными дверцами или закрыта фронтальной панелью. Длина модулей: 1250, 1875 и 2500 мм, высота: 2160 и 2400 мм. Зона выкладки может быть выполнена в нержавеющей стали или из окрашенного металла.

Roma	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С
1250	830/850	2160/2400	−1...+7
1875	830/850	2160/2400	−1...+7
2500	830/850	2160/2400	−1...+7

Минигорка Venezia

Минигорки **Venezia** могут быть высотой 1300 или 1600 мм с одной или двумя полками. Температурное исполнение: М1 (-1...+7 °С), подходит как для продажи свежего мяса, так и гастрономии.

Venezia минигорка	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С
1250	870/1000	1300/1600	−1...+7
1875	870/1000	1300/1600	−1...+7
2500	870/1000	1300/1600	−1...+7
3750	870/1000	1300/1600	−1...+7

Горка Venezia Ecovision с дверями

Высококачественные, эффектные холодильные горки **Venezia** предлагаются в молочно-гастрономической, мясной и фруктово-овощной версиях. Они различаются комплектацией и температурными режимами. Ширина горок: 870, 1012 или 1112 мм. Высота: 2050 или 2160 мм. Высота цоколя: 330 или 530 мм. Модули стандартной длины (1250, 1875, 2500, 3750 мм) позволяют строить линии любой протяженности и точно вписывать их в необходимые габариты. Предлагаются торцевые горки, а так же контейнерные горки с поднимающимся нижним цоколем. Контейнерные горки имеют стандартные (под контейнеры) и специальные (под европаллеты) габариты.

Горка Venezia

Venezia	Ширина, мм	Высота, мм	Температура, °C		
			Гастрономия	Мясо	Овощи-фрукты
1250	870/1012/1112	2050/2160	−1...+7	−1...+5	+1...+10
1875	870/1012/1112	2050/2160	−1...+7	−1...+5	+1...+10
2500	870/1012/1112	2050/2160	−1...+7	−1...+5	+1...+10
3750	870/1012/1112	2050/2160	−1...+7	−1...+5	+1...+10

Модель Venezia Ecovision оснащена фронтальными распашными дверями. В качестве опции предлагаются раздвижные двери

Холодильная горка имеет **Verona** имеет ультранизкий фронт — 180 мм, что обеспечивает максимальную экспозицию продуктов. Возможные варианты длины: 2500, 3750 мм, высоты — 2065 и 2265 мм. Возможно исполнение в двух температурных режимах: гастрономия −1...+7 °C и фрукты-овощи +1...+10 °C.

Горка Verona

Verona	Ширина, мм	Высота, мм	Температурные режимы, °C	
			Гастрономия	Фрукты-овощи
2500	1130/1231	2065/2265	−1...+7	+1...+10
3750	1130/1231	2065/2265	−1...+7	+1...+10

Высота нижнего фронта — 180 мм

Низкотемпературные бонеты с панорамными бортами, предназначенные для хранения замороженных продуктов, предлагаются в однообъемном (**Sicilia**) и двухобъемном (**Sardegna**) вариантах исполнения с различной шириной. Двойные бонеты могут комплектоваться торцевыми элементами. Длина модулей: 1875, 2500 и 3750 мм. Одно- и двухуровневые надстройки могут быть выполнены как с освещением, так и без него.

Бонета Sardegna

Двойная морозильная бонета Sardegna

Sardegna	ШхВ, мм	Полезныйобъ-ем, л	Площадьэкспози-ции, м^2	Температура, °C
1875	2040x890	3,2	1134	−23...−25
2500	2040x890	4,2	1512	−23...−25
3750	2040x890	6,3	2268	−23...−25

Бонета Sicilia

Бонета морозильная Sicilia 1120/1500

Sicilia	ШхВ, мм	Полезный объем, л	Площадь экспозиции, м^2	Температура, °C
1875	1120/1500x890	1,58/2,27	457/658	−23...−25
2500	1120/1500x890	2,10/3,03	609/879	−23...−25
3750	1120/1500x890	3,15/4,54	914/1317	−23...−25

Пристенная бонета **Capri** позволит экономить пространство и прекрасно продемонстрировать товар. Вариант расположения «спина к спине» позволит иметь двухобъемную бонету с двойной системой охлаждения.

Бонета Capri

Бонета морозильная Capri

Длина, мм	ШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
1875	1097x890	1,6	536	−23...−25
2500	1097x890	2,1	714	−23...−25
3750	1097x890	3,2	1071	−23...−25

Шкафы **Torino** шириной 958 мм и комбинированные модули — шкаф-бонеты **Milano** с шириной бонеты 1154 мм актуальны для современных магазинов различного формата. Модели имеют эстетичный внешний вид и подходят для магазинов с любой торговой площадью. Варианты высоты модулей шкафов: 2068 и 2268 мм. Шкаф может быть исполнен в среднетемпературной или морозильной версиях. Шкаф-бонеты имеют два независимых испарителя.

Шкаф Torino

Морозильный шкаф Torino

Длина, мм	Кол-во дверей, шт	Ширина, мм	Высота, мм	Полезный объем, л	Температура, °С
1564	2	958	2072/2272	1258/1412	−23...−25
2341	3	958	2072/2272	2084/2365	−23...−25
3120	4	958	2072/2272	2778/3152	−23...−25
3899	5	958	2072/2272	3471/3939	−23...−25

Шкаф-бонета Milano

Морозильный шкаф-бонета Milano

Длина, мм	Кол-во дверей, шт	Ширина, мм	Высота, мм	Полезный объем, л	Температура, °С
1875	2	1154	2068/2268	1214/1379	−23...−25
2500	4	1154	2068/2268	1619/1839	−23...−25
3750	6	1154	2068/2268	2428/2758	−23...−25

Оборудование со встроенным агрегатом

В горке **Rimini** наилучшим образом сочетаются изысканный внешний вид с большой загрузкой (четыре полки глубиной 40 см + базовая полка 60 см для версий **SL** и **MT**; зеркало + две полки глубиной 40 см + базовая полка 60 см для версии FV). Существуют модули: 1250, 1875, 2500 мм, которые можно соединить в линию, и три версии: гастрономическая, фруктово-овощная и для свежего мяса. Возможно исполнение горки под выносное холодоснабжение.

Горка Rimini

Модель		ШхВ, мм	Высота фронта, мм	Температурный режим, °С		
				SL Гастрономия	MT Мясо	FV Овощи-фрукты
Rimini	1250	837x1970	670	−1...+7	−1...+5	+1...+10
	1875	837x1970	670	−1...+7	−1...+5	+1...+10
	2500	837x1970	670	−1...+7	−1...+5	+1...+10
Genova	937	750-850/2050-2160	348	−1...+7	−1...+5	+1...+10
	1250	750-850/2050-2160	348	−1...+7	−1...+5	+1...+10
	1875	750-850/2050-2160	348	−1...+7	−1...+5	+1...+10
	2500	750-850/2050-2160	348	−1...+7	−1...+5	+1...+10

Горка Genova

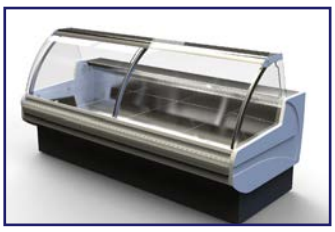
Горка **Genova**, несмотря на наличие встроенного агрегата, обладает низким фронтом — 370 мм, что обеспечивает максимальный полезный объем.

Прилавочная линия **Duke** представлена шестью линейными модулями длиной 937, 1250, 1875, 2500, 3125 и 3750 мм, а также внутренними и внешними угловыми секциями. Предлагается 2 версии прилавка:

- Duke VDR с прямыми вертикальными фронтальными стеклами.
- Duke VC с гнутыми фронтальными стеклами.

Duke VDR

Duke VDR/VC	ШхВ, мм	Температурный режим, °С			
		Мясо/ гастрономия	Рыба	Замороженные продукты	Кондитерские изделия
937	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10
1250	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10
1875	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10
2500	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10
3125	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10
3750	1099x1220	−1...+5	−1...+7	−12...−18	+1...+10



Duke VC

Складной промо-прилавок **Click** со встроенным агрегатом и динамической системой охлаждения предназначена для демонстрации и продажи мясных и молочных продуктов. Витрина легко складывается и раскладывается, в сложенном виде занимает минимум места. Модель оснащена колесами, глубина выкладки 784 мм. Доступны версии с высоким и низким стеклом.

Click	ШхВ, мм	Габариты в сложенном виде ДхШхВ, мм	Температурный режим, °С
1250	1040x1220	1250x529x1080	−1...+5
1875	1040x1220	1875x529x1080	−1...+5

Промо-прилавок Click

pastorkalt a.s.

Холодильное оборудование со встроенным агрегатом и под выносное холодоснабжение

Компания **Pastorkalt a.s.** образована в 1993 году как совместное предприятие итальянского производителя холодильного оборудования **Pastorfrigor s.p.a.** и словацких акционеров.

Сегодня компания **Pastorkalt a.s.** поставляет оборудование больше чем 30 странам мира. На российском рынке оборудование присутствует с 2000 г.

Оборудование **Pastorkalt a.s.** — это современный стильный дизайн, эргономика и совершенные технические решения.

Холодильные витрины

Линейка холодильных витрин **Pastorkalt a.s.** отвечает самым высоким стандартам магазиностроения:

1. Все модели витрин выпускаются в различных модификациях:

- Вентилируемые.
- Угловые модули.
- Самообслуживание VSS.
- Кондитерские V-ZA.
- Тепловые TPI, TPBM.
- Минигорки Semi.
- Рыбные S-Fish.
- Статические S.
- Низкотемпературные NT.
- Расчетные столы MP.
- Для хлеба P.

Прилавок Kubus вентилируемый

Прилавок кондитерский Karolina

Минигорка nKlaudia Semi

Прилавок тепловой nKlaudia TPI

2. Есть возможность соединения в единую линию витрин разного назначения: гастрономических, низкотемпературных, тепловых, «рыба на льду». Это дает возможность увеличить площадь выкладки продукции и расширить ее ассортимент на ограниченной площади.
3. Имеется дополнительный охлаждаемый объем — накопители в нижней части витрины со стороны продавца. Расчеты показывают, что емкость этих накопителей в магазине общей площадью в 1000 кв.м позволяет дополнительно экономить до 7000 л. холодильного пространства стационарных запасников магазина.

Охлаждаемые запасники

База «на ножках»

4. Возможно оснащение всех моделей и модификаций встроенным агрегатом.
5. Возможен выбор дизайна фронтальных и базовых панелей — дизайн базы «на ножках», исполнение фронта из нержавеющей стали или с увеличенной шириной панелей.
6. Возможна кастомизация — любое стандартное оборудование может быть доработано исходя из Ваших потребностей под конкретные задачи.

pastorkalt a.s.

Прилавок Kubus

Охлаждаемая витрина **Kubus** с прямой стеклянной надстройкой и лаконичным дизайном украсит интерьер любого магазина. Прямые четкие линии витрины сводят на нет преломления света и обеспечивают беспрепятственный широкий обзор выкладываемой продукции, что способствует увеличению покупательского спроса. Витрина оснащена пневматическими подъемниками для легкого открывания фронтального стекла, что предоставляет удобный доступ ко всей поверхности выкладки. Охлаждаемый накопитель обеспечивает дополнительное пространство для кратковременного хранения продукции.

Прилавок Kubus

Прилавок nZita

Охлаждаемая витрина **nZita** со стеклянной надстройкой и строгим лаконичным дизайном удачно дополнит интерьер вашего магазина. В нижней части витрины находится охлаждаемый накопитель, предназначенный для хранения продуктов в течение дня. Поддоны для выкладки, а также столешница сделаны из нержавеющей стали.

Прилавок nZita

Прилавок Nina

Охлаждаемая витрина **Nina** привлекает внимание закругленным дизайном фронтальной части и боковин, способом установки стекла и элегантным алюминиевым профилем освещения. Витрина оснащена пневматическими подъемниками для легкого открывания фронтального стекла. Витрина **Nina** используется в магазинах различного типа: от специализированных маленьких магазинов до крупных супер- и гипермаркетов.

Прилавок Nina

pastorkalt a.s.

Прилавок nKlaudia

Прилавок nKlaudia

Охлаждаемая витрина **nKlaudia** отличается современным дизайном и совершенством технологии.

Переднее гнутое стекло открывается наверх и фиксируется при помощи пневматических подъемников. Освещение фиксировано в верхнем алюминиевом профиле. Управление витриной осуществляется электронным блоком с цифровой индикацией. Вся термоизоляция, включая боковины, выполнена из пенополиуретана, решетка испарителя и столешница выполнены из нержавеющей стали.

Прилавок nKlara

Прилавок nKlara

Охлаждаемая витрина **nKlara** с откидывающимися вниз фронтальным стеклом в алюминиевом профиле представляет собой более экономичную версию модели **nKlaudia**.

Модели	Длина	Класс	Глубина выкладки гастрономических модулей, мм	Площадь выкладки, м^2	Объем, л
Kubus V Klara V Klaudia V Nina V Zita V	937	3М1 (−1...+5 °С)	900	0,86	344
	1250	3М1 (−1...+5 °С)	900	1,15	458
	1875	3М1 (−1...+5 °С)	900	1,69	688
	2500	3М1 (−1...+5 °С)	900	2,29	917
	3125	3М1 (−1...+5 °С)	900	2,92	1146
	3750	3М1 (−1...+5 °С)	900	3,38	1375

Прилавок кондитерский Linda

Прилавок кондитерский Linda

Витрина предназначена для продажи кондитерских изделий, тортов, десертов. Новейшая разработка завода — новый усовершенствованный дизайн и увеличенная выкладка. Производится как со встроенным агрегатом, так и под выносное хладоснабжение. Витрины можно стыковать в небольшие линии с расчетным столиком. Поверхность экспозиции выполнена из нержавеющей стали, все изолируемые части и боковины — из пенополиуретана. Витрина имеет закаленное фронтальное стекло. С тыльной стороны прилавка установлены раздвижные дверцы. Благодаря вентилируемому охлаждению, внутри прилавка достигается равномерный температурный режим по всему охлаждаемому объему, включая самую верхнюю полку.

Расчетный стол **Linda MP 800** предназначен для размещения кассового аппарата, весов или других аксессуаров, необходимых при продаже продуктов питания. Расчетный столик был сконструирован таким образом, чтобы составить с остальными витринами данного ассортимента единое целое.

Модель	Длина, мм	Класс	Площадь выкладки, м^2	Объем, л
Linda 625 V	625	3Н (+1...+10 °С)	1,03	140
Linda 937 V	937	3Н (+1...+10 °С)	1,54	214
Linda 1250 V	1250	3Н (+1...+10 °С)	2,05	289

pastorkalt a.s.

Прилавок кондитерский Karolina

Модель	Длина мм	Класс	Площадь выкладки м^2	Объем л
Karolina 10 S	934	3Н (+1...+10 °С)	1,6	210
Karolina 20 S	1875	3Н (+1...+10 °С)	3,2	420
Karolina 30 S	2812	3Н (+1...+10 °С)	4,8	630

Прилавок кондитерский Karolina

Витрина предназначена для продажи кондитерских изделий, тортов, десертов. Производится как со встроенным агрегатом, так и под выносное хладоснабжение в 3 вариантах по длине: 10, 20 и 30 (937, 1875, 2812 мм). Витрины можно стыковать в небольшие линии с расчетным столиком. Площадь выкладки и столешница выполнены из нержавеющей стали, все изолируемые части и боковины — из пенополиуретана. Витрина имеет закаленное фронтальное стекло. С тыльной стороны прилавка находится выдвижной ящик, выполненный из нержавеющей стали, составляющий вместе с тремя стеклянными полками экспозиционную площадь. Статическое охлаждение исключает заветривание продуктов.

Холодильные горки Kalifornia Q

Широкий размерный ряд новых горок **Kalifornia Q** позволяет устанавливать это оборудование в магазинах разных форматов. Оптимальная площадь выкладки обеспечивает экономное использование внутреннего пространства горки. В ассортименте присутствуют модели с глубиной полок 300 мм, 350 мм, 400 мм, 450 мм и 500 мм.

Горки предназначены для продажи охлаждаемых молочных продуктов, деликатесов, мяса и копченостей, фруктов, овощей, напитков. Горка подключается к выносному холодоснабжению с возможностью подвода труб под горкой или сверху.

Боковины зеркальные или стеклянные. Горки можно соединять в линии или отделять друг от друга перегородками.

Отличительные качества:

- Большая площадь выкладки товара.
- Возможность оснащения стеклянными дверьми.
- Присоединение спиной к спине и с торцевой горкой.

Дополнительные опции:

- Освещение полок.
- Фронтальные ограничители (бортики) полок.
- Делители товара.
- Мясные крюки.
- Возможность изменения цвета внутренней части горки **Kalifornia Q**.
- Ночные шторки.

Горка **Kalifornia Q** 500 обеспечивает максимальную выкладку товара занимая минимум площади торгового зала. При глубине полок 500 мм, глубина горки составляет всего 829 мм.

Горка Kalifornia

MAGMA

Оборудование под выносное холодоснабжение и со встроенным агрегатом

Прилавки холодильные Антигуа, Берилл, Малахит предназначены для демонстрации, продажи и кратковременного хранения продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону прилавков.

Модификации прилавков Антигуа, Берилл, Малахит	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Гастрономическая	+1…+10	закрытая, открытая, самообслуживание	1250 мм, 1875 мм, 2500 мм, 3750 мм, угол внешний 90°, угол внутренний 90°
Пресервы	−1…+7	закрытая, открытая, самообслуживание	
Низкотемпературная	−18…−10	закрытая, самообслуживание	
Рыба на льду	0…−1	закрытая, открытая, самообслуживание	
Кондитерская	+1…+10	закрытая	
Тепловая	+80…+40	закрытая	

Антигуа

Берилл

Малахит

Прилавки холодильные Гранат и Гранат Компакт представляют собой вентилируемые витрины с тремя рядами охлаждаемых дополнительных полок, предназначены для демонстрации, продажи и кратковременного хранения кондитерских изделий, сыров, мясной и рыбной гастрономии. Модели характеризуются увеличенных охлаждаемым объемом и равномерным распределением температуры на всех полках.

Модификации прилавков Гранат, Гранат Компакт	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Кондитерская	+4…+12	закрытая	Гранат: 1250 мм, 2500 мм, 3750 мм; Гранат Компакт: 1250 мм, 2500 мм
Гастрономическая	+2..+4	закрытая	

Гранат

Гранат Компакт

Горки холодильные Кварц имеют нижнее расположение испарителя. Наличие торцевых элементов позволяет монтировать модули в отдельностоящий остров. Горки Кварц, как и другие модели горок Magma, предназначены для демонстрации, продажи и кратковременного хранения различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, фруктов, овощей, сыров, молочной и другой продукции, режим хранения которой соответствует температурному диапазону горок.

Модификации горок Кварц	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Гастрономическая	+1…+10	возможна версия для фруктов	1250 мм, 1875 мм, 2500 мм, 3750 мм; угол внешний 90°, угол внутренний 90°, торцевой элемент
Пресервы	−1…+7		
Низкотемпературная	−18…−22	шкаф	1250 мм, 1875 мм, 2500 мм, 3750 мм

Кварц X5

Кварц Лайт

Кварц шкаф и низкотемпературный

Кварц X5

MAGMA

Оборудование под выносное холодоснабжение и со встроенным агрегатом

Горки холодильные Оникс имеют заднее расположение испарителя. Наличие торцевых элементов позволяет монтировать их в отдельностоящий остров.

Модификации горок Оникс	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Гастрономическая	+1…+10	возможна версия для фруктов, фрон-контейнер	1250 мм, 1875 мм, 2050 мм, 2500 мм, 3750 мм, торцевой элемент
Пресервы	−1…+7		

Оникс

Оникс Лайт

Оникс овощной

Горки холодильные Куба с нижним расположением испарителя имеют максимальную охлаждаемую площадь среди всех горок Magma. Наличие торцевых элементов позволяет монтировать их в отдельностоящий остров.

Модификации горок Куба	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Гастрономическая	+1…+10	возможна версия для фруктов	1250 мм, 1875 мм, 2050 мм, 2500 мм, 3750 мм, торцевой элемент
Пресервы	−1…+7	шкаф	1250 мм, 1875 мм, 2500 мм, 3750 мм
Низкотемпературная	−18…−22	шкаф	

Куба

Куба со стеклянными дверями

Куба шкаф и низкотемпературная

Минигорка холодильная Изумруд представляет собой среднетемпературную низкую горку. Наличие полукруглых торцевых элементов позволяет монтировать модули в отдельностоящий остров. Для цветочной версии предлагается стеллаж цветочный и верхнее выносное светодиодное освещение. Цветочная минигорка Изумруд-А оснащена встроенным агрегатом.

Модификации минигорок Изумруд	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Гастрономическая	+1…+10	возможна версия для фруктов	1250 мм, 2500 мм, 3750 мм, торцевой элемент
Цветочная	+1…+10	Комплектуется цветочным стеллажом и выносным освещением	1250 мм, 2500 мм

Изумруд

Изумруд

Изумруд-А цветочный

MAGMA

Оборудование под выносное холодоснабжение и со встроенным агрегатом

Бонеты Рубин представляют собой низкотемпературную ванну островного типа и предназначены для демонстрации, продажи и хранения глубокозамороженных продуктов питания, режим хранения которых соответствует температурному диапазону бонет. Среднетемпературные версии — Рубин-А Vision 1 и Рубин-А Vision 2 оснащены встроенным агрегатом и колесной опорной базой со стопорным механизмом.

Модификации бонет Рубин	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Низкотемпературная	−20…−10	с раздвижными стеклянными крышками; без крышек	2500 мм, 3750 мм
Рубин-А Vision	+1…+10 / −1…+7		Рубин-А Vision 1: 800 мм, 1000 мм, 1250 мм; Рубин-А Vision 2: 1250 мм

Рубин

Рубин обзоный

Рубин-А Vision 1

Рубин-А Vision 2

Двухобъемные бонеты Сапфир представляют собой низкотемпературную ванну островного, пристенного, либо комбинированного типа и предназначены для демонстрации, продажи и хранения глубокозамороженных продуктов питания, режим хранения которых соответствует температурному диапазону бонет.

Модификации бонет Сапфир	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Низкотемпературная	−20…−10	С раздвижными стеклянными крышками; без крышек; шкаф-бонета	2500 мм, 3750 мм, торцевой элемент

Сапфир

Сапфир

Сапфир шкаф-бонета

Бонеты Топаз представляют собой низкотемпературную ванну островного типа без стеклопакета. Кроме модели Топаз предлагается более узкая версия — Топаз Компакт.

Модификации бонет Топаз	Температурный режим, °С	Варианты исполнения	Модули
Низкотемпературная	−20…−10	линейный модуль без стеклопакета	Топаз: 2500 мм, 3750 мм; Топаз Компакт: 1875 мм, 2500 мм

Топаз

Топаз Компакт

Группа компаний **Golfstream** является крупнейшим предприятием по производству торгового холодильного оборудования.

Продукция **Golfstream** отвечает самым высоким требованиям и максимально приближена к европейскому уровню качества. Широкий выбор моделей позволяет оснащать магазины самых разных форматов: от маленьких магазинчиков площадью до 200 м^2 до крупных торговых объектов площадью свыше 1500 м^2.

Оборудование Golfstream под выносное холодоснабжение: Неман

Модельный ряд витрин Неман состоит из:

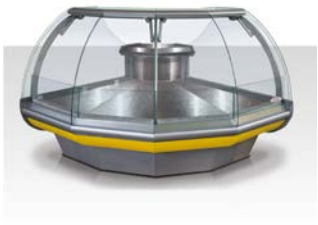
- Прилавков линейных и угловых с различной высотой стекла (закрытые или для самообслуживания).
- Горок гастрономических, фруктовых и универсальных.
- Бонет низкотемпературных с остекленными или глухими стенками.

В стандартную комплектацию моделей линии Неман включено:

- Электронный контроллер Eliwell или Dixell с функцией Master-Slave.
- Автоматическая оттайка при помощи тэнов.
- Защитный бампер из ПВХ.
- Ночные шторки, навесные полки с держателями ценников, верхнее освещение у горок.
- Индикатор температуры в охлаждаемом объеме и держатели ценников у бонет.
- Поверхность выкладки и столешница из нержавеющей стали у прилавков.

Преимуществами модельного ряда **Неман** является значительная площадь выкладки, простота соединения в линию, широкий спектр модулей.

Прилавок Неман 2 ВС



Прилавок Неман 2
угол внешний

Горка Неман 3 П ВС

Минигорка кондитерская
Неман ГК

Модель Неман	Варианты длины модулей (без боковин), мм	ШхВ, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим °С
Минигорка кондитерская Неман ГК	1500/2400	1220x1580	985 (база)	0/+7
Прилавок среднетемпературный Неман 2 ВС	1250/1875/2500/3750	1264x1260	990	0/+7
Прилавок среднетемпературный Неман 2 ВС угол внешний 90	2010	1350x1260	990	0/+7
Прилавок среднетемпературный Неман 2 ВС угол внутренний 90	2060	1350x1260	990	0/+7
Прилавок низкотемпературный Неман ВН3	1200/1500/1800	1285x1280	950	не выше −18
Горка гастрономичекая Неман 3 П ВС	1250/1875/2500/3750/2000 торцевой элемент/ 2500 торцевой элемент	1080x2200	775 (база)	0/+7
Горка фруктовая Неман 3 П ВВ		1080x2200	775 (база)	+1/+10
Горка универсальная Неман 3 П Всн		1080x2200	775 (база)	−2/+2

Бонета Неман ОВ

Бонета Неман 2 ОВ

Бонета Неман 3 ОВ

Модель НЕМАН	Варианты длины модулей (без боковин), мм	ШхВ, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим °С	Максимальная высота выкладки, мм
Бонета Неман ОВ	2400/3000	1230x950	990	не выше −18	260
Бонета Неман 2 ОВ	2500/3750/1875 торцевой элемент	2045x970	840 +840 (сдвоенная)	не выше −18	400
Бонета Неман 2 ОВ	2400/1800 торцевой элемент	1970x970	815 +815 (сдвоенная)	не выше −18	350
Бонета Неман 3 ОВ	2500/3750	1530x920	1300	не выше −18	400

Оборудование Golfstream со встроенным агрегатом: Нарочь, Двина, Десна, Свитязь

Холодильные витрины **Golfstream** со встроенным агрегатом могут быть смонтированы в единую линию с общим охлаждаемым объемом (кроме бонет) в различных сочетаниях. Витрины со встроенным агрегатом позволяет компактно оборудовать магазины малых форматов.

В стандартную комплектацию моделей со встроенным агрегатом включено:

- Электронный контроллер Eliwell или Dixell.
- Автоматическая оттайка.
- Защитный бампер из ПВХ.
- Ночные шторки, навесные полки с держателями ценников, верхнее освещение у горок.
- Индикатор температуры в охлаждаемом объеме и держатели ценников у бонет.
- Поверхность выкладки и столешница из нержавеющей стали у прилавков.

Бонета Нарочь ОВ ВС

Горка гастрономическая Свитязь ПВС

Горка фруктовая Свитязь 2П ВВ

Прилавок Двина ВС

Прилавок Десна ВС

Прилавок Нарочь ВС

Прилавок Нарочь угол внешний

Прилавок кондитерский Нарочь ВВК

Модель	Варианты длины модулей (без боковин), мм	ШхВ, мм	Глубинавыкладки, мм	Температурный режим °С	Максимальная высота выкладки, мм
Прилавок среднетемпературный Нарочь ВС	1200/1500/1800/2400	1140x1270	820	0/+7	
Прилавок среднетемпературный Нарочь ВС угол внешний 90	1750	1040x1270	820	0/+7	
Прилавок среднетемпературный Нарочь ВС угол внутренний 90	1750	1040x1270	820	0/+7	
Прилавок кондитерский Нарочь ВВК	1500	1120x1370	920 (база)	+1/+10	
Бонета Нарочь 2 ОВ ВН	1500/1880/2500	1040x1000	810	−18	265
Бонета Нарочь 2 ОВ ВС	1500/2500	1040x1000	810	0/+7	265
Прилавок морозильный Нарочь ВН	1200 / 1500 / 1800	1140*1270	705	не выше -18	
Прилавок универсальный Нарочь ВСН	1200 / 1500 / 1800	1140*1270	750	-6/+6	
Прилавок среднетемпературный Двина ВС	1300/1600/1900/2500	1080x1250	750	0/+7	
Прилавок среднетемпературный Десна ВС	1300/1600	850x1280	490	0/+7	

Модель	Варианты длины модулей (без боковин), мм	ШхВ, мм	Количество полок в стандартной комплектации, шт	Температурный режим °С
Горка гастрономическая Свитязь П ВС	1300/1900	800x1980	4	0/+7
Горка фруктовая Свитязь П ВВ	1300/1900	800x1980	3	+1/+10
Горка гастрономическая Свитязь 2 П ВС	1350/1975	840x1995	4	0/+7
Горка фруктовая Свитязь 2 П ВВ	1350/1975	840x1995	3	+1/+10

es system k

Оборудование со встроенным агрегатоми и под выносное холодоснабжение

Витрина Carina 02
цвет — Ясень Сицилия Темный

Холодильные витрины линии **Carina** предназначены для презентации и продажи кондитерских изделий и салатов в кафе, ресторанах, маленьких магазинах, больших супермаркетах, на заправках и других торговых предприятиях.

Модели Carina производятся в двух вариантах:

- Для шоколадных изделий — с температурным режимом +6...+14 °С и гигростатом, который поддерживает влажность на определенном уровне.
- С температурным режимом +3...+8 °С без гигростата.

Витрины оснащены динамической системой охлаждения, имеют 3 ряда полок с подсветкой, верхнее освещение, электронный пульт управления.

Линия витрин **Carina** имеет охлаждаемые угловые модули: внешний и внутренний, а также нейтральный кассовый стол с полкой со стороны продавца. Открытая холодильная витрина **Carina** предназначена для использования в системе самообслуживания.

Модификации **Carina** позволят составить линии различного дизайна.

Возможные цвета отделки **Carina 02**: Орех Тоскана, Ясень Сицилия темный. Возможные цвета профилей: золотистый, серебристый.

Модель	ДхШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
Carina 02 1,0	938x765x1343	1,3	135	+3...+8/+6...+14
Carina 02 1,4	1438x765x1343	2,1	250	+3...+8/+6...+14
Carina 02 угол внешний 45 °С	1000x707x1343	1	105	+3...+8/+6...+14
Carina 02 угол внутренний 45 °С	1000x737x1343	1,1	115	+3...+8/+6...+14
Carina 02 стол кассовый	1000x765x897	-	-	-
Carina 02 открытая 1,0	1010x765x1343	1,25	165	+3...+8
Carina 02 открытая 1,4	1450x765x1343	1,84	245	+3...+8

Линия витрин Carina 02, Sagitta
цвет серебристый, Орех Тоскана

В едином дизайне с моделью **Carina 02** выполнена витрина для мороженого **Sagitta**.

модель	ДхШхВ, мм	Количество емкостей, шт	Температурный режим, °С
Sagitta 1,2	1165x1094x1365	12	−14...−21
sagitta 1,4	1470x1094x1365	16	−14...−21
Sagitta 2,2	2165x1094x1365	24	−14...−21

Шкаф холодильный кондитерский **Antila 400** имеет 4 полки, динамическую систему охлаждения, боковую подсветку, боковины из стеклопакета, электронный пульт управления, систему выпаривания конденсата и производится в двух версиях:

- С вращающимися круглыми полками.
- С регулируемыми по высоте фиксированными полками.

Линия витрин
Carina 03

Витрина Carina 03

Шелкография стекол модели **Carina 03** может быть черного, золотистого или серебристого цвета. Витрины **Carina 02** и **Carina 03** оснащены фронтальными гнутыми стеклопакетами, боковыми стеклопакетами, а также передвижными шторками из стеклопакетов.

Цвет полок, профилей, внутренних металлических элементов, декоративных панелей **Carina 03**: — RAL 9003, 3000, 6029, 1021, 5010, 7004, 7015, 9005, 9001, 1019, 8014, 9006, серебристый, золотистый.

Модули **Carina 03**: 1,0 м и 1,4 м, внешний и внутренний углы 45°, кассовый стол.

es system к

Оборудование со встроенным агрегатоми и под выносное холодоснабжение

Витрина Carina 04

Витрина Carina 05

Цвет полок, профилей, внутренних металлических элементов, декоративных панелей **Carina 04 и Carina 05**: — RAL 9003, 3000, 6029, 1021, 5010, 7004, 7015, 9005, 9001, 1019, 8014, 9006, серебристый, золотистый.

Модули **Carina 04**: 1,0 м и 1,4 м, внешний и внутренний углы 45°, нейтральный внешний угол 90°, кассовый стол.

Модули **Carina 05**: 1,0 м и 1,4 м, минигорка с задними раздвижными дверцами, кассовый стол.

Линии витрин **Volans** и **Phoenix** включают холодильные, тепловые, нейтральные модули, а также низкотемпературные модули для мороженого. Витрины могут быть установлены в линии без промежуточных боковин, при необходимости между модулями устанавливается изолирующий разделитель.

Предусмотрена возможность компоновки витрин **Volans** с витринами **Carina 04**, так как фронтальное стекло моделей выполнено в едином дизайне. Модули **Volans**: 0,9 м и 1,3 м.

Витрина Volans

Витрина Volans для мороженого

Линия витрин Volans, Carina

Предусмотрена возможность компоновки витрин **Phoenix** с витринами **Carina 05**, так как фронтальное стекло моделей выполнено в едином дизайне. Модули **Phoenix**: 0,9 м и 1,3 м.

Линия витрин Phoenix кондитерских, для мороженого

Линия витрин Phoenix, Carina 05

Витрина Phoenix

Стандартные цвета панелей и внутренних металлических элементов **Volans** и **Phoenix**— полок и профилей: RAL 9003, 3000, 6029, 1021, 5010, 7015, 9005. Также возможно исполнение в других цветах палитры RAL.

Витрина Carina 06
цвет серебристый, орех

Минигорка Carina 06
цвет черный, орех

Возможные цвета отделки **Carina 06**: Орех Тоскана, Ясень Сицилия темный. Профили и шелкография стеклопакетов черного цвета. В стандартной комплектации витрины 3 ряда полок и базовая выкладка, 4 уровня LED подсветки (кроме минигорки), электронный контроллер, тэн оттайки, выпариватель.

Модули **Carina 06**: витрина и минигорка 0,6 м, 1,0 м и 1,4 м.

ES SYSTEM K

Шкаф кондитерский Antila

Горка хлебная Leo 2

Модель	ДхШхВ, мм	Площадь экспозиции, м^2	Объем, дм^3	Температурный режим, °С
Antila 400	720x720x1800	0,78/1,04	400	+2 +10

Для продажи хлебобулочных изделий предлагается нейтральная горка **Leo 02**. Возможные цвета: RAL 9003, 3000, 6029, 1021, 5010, 7004, 7015, 9005, 9001, 1019, 8014, 9006. Фронтальная отделка под дерево — Орех Тоскана или Ясень Сицилия Темный. В стандартную комплектацию включено — верхняя подсветка, три ряда полок, выдвижная полка для крошек. Модули длиной 900 мм и 1300 мм могут быть смонтированы в линию.

Шкаф холодильный кондитерский **Antila** вместе с кондитерскими витринами **Carina**, витриной для мороженого **Sagitta** и хлебной горкой **Leo 02** составляют единую неповторимую линию оборудования для кондитерских магазинов, ресторанов и кафе.

lenari
CREATED BY ES SYSTEM K

Линия витрин Lenari

Стиль линии витрин **Lenari** можно определить как утонченную элегантность. В этой серии оборудования удачно сочетаются классический стиль и современные идеи. Изящная форма, съемные декоративные панели различных цветов и фактуры позволят сделать любой интерьер индивидуальным и изысканным. Линия **Lenari** предназначена для демонстрации и продажи кондитерских изделий, десертов, холодных закусок, мороженого и включает следующие модели:

- **Limicola** — витрина кондитерская.
- **Limosa** — витрина для мороженого.
- **Larus** — минигорка.
- **Ardea** — шкаф кондитерский.

Линия Lenari	Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
Витрины кондитерские	Limicola 1,0	1000	850	1380
	Limicola 1,4	1400	850	1380
	Limicola NW угол внутренний 45 °C	1729	956	1380
	Limicola NZ угол внешний 45 °C	1729	956	1380
Витрины для мороженого	Limosa 1,0	1220	1133	1380
	Limosa 1,6	1560	1133	1380
	Limosa 2,2	2220	1133	1380
Минигорки	Larus 1,0	1000	850	1380
	Larus 1,4	1400	850	1380
Шкаф кондитерский	Ardea	770	770	1900

Витрина кондитерская Limicola

Витрина для мороженого Limosa

Минигорка Larus

Шкаф кондитерский Ardea

Снеж BONVINI

Оборудование со встроенным агрегатом

Морозильные лари «**Снеж**» полностью адаптированы к условиям эксплуатации в Российской Федерации. Корпус ларя выполнен из оцинкованной стали с полимерным покрытием в защитной пленке. Прочные колеса грузоподъемностью 70 кг каждое позволяют передвигать ларь в нагруженном состоянии. Долговечная и надежная работа обеспечивается использованием комплектующих ведущих мировых производителей и контролем качества сборки с применением компьютерного тестирования. Безотказная работа ларя гарантирована при температуре окружающей среды до +32 °С.

МЛП 700

МЛК 600

МЛГ 600

BONVINI BFG

Модель	Габаритные размеры, ДхШхВ, мм	Внутренний объем, л	Рабочий диапазон, °С	Температура окружающего воздуха, °С	Комплект поставки	Мощность, Вт
Глухая крышка						
МЛК 250	800x600x800	236	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 350	1000x600x800	315	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 400	1200x600x800	393	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 500	1400x600x800	472	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	245
МЛК 600	1600x600x800	551	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	245
МЛК 700	1800x600x800	630	−18...−25	+5...+32	Корзины: 1 шт. Колеса: 6 шт	270
МЛК 800	2000x600x800	650	−18...−25	+5...+32	Корзины: 2 шт. Колеса: 6 шт	320
Стеклянные раздвижные крышки						
МЛГ 250/МЛП 250	800x600x800	236	−18...−25	+5...+32	Корзины: 2 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛГ 350/МЛП 350	1000x600x800	315	−18...−25	+5...+32	Корзины: 3 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛГ 400/МЛП 400	1200x600x800	393	−18...−25	+5...+32	Корзины: 4 шт. Колеса: 4 шт	245
МЛГ 500/МЛП 500	1400x600x800	472	−18...−25	+5...+32	Корзины: 5 шт. Колеса: 4 шт	245
МЛГ 600/МЛП 600	1600x600x800	551	−18...−25	+5...+32	Корзины: 6 шт. Колеса: 4 шт	270
МЛГ 700/МЛП 700	1800x600x800	630	−18...−25	+5...+32	Корзины: 7 шт. Колеса: 6 шт	322
Бонеты BONVINI BFG с гнутыми раздвижными крышками						
BFG 1850	1855x860x930	800	+10...0/−18...−25	До +32	Регулируемые по высоте сетчатые полки, светодиодная подсветка	616
BFG 1850 ТОРЦЕВАЯ	1855x860x850	700	+10...0/-18...−25	До +32		616
BFG 2100	2105x860x930	920	+10...0/−18...−25	До +32		934
BFG 2500	2505x860x850	1120	+10...0/−18...−25	До +32		1054

Оборудование со встроенным агрегатом

Завод «**Марихолодмаш**» был основан в 1941 году, а с 1960 года завод специализируется на производстве торгового холодильного оборудования. Завод обеспечивает выпускаемому оборудованию высокое качество, надежность и удобство в эксплуатации, современный дизайн, конкурентные цены.

В настоящее время завод «**Марихолодмаш**» предлагает широкую гамму современного торгово-холодильного и неохлаждаемого оборудования, из которого **выделяются**:

- Холодильные шкафы.
- Холодильные витрины с выносным агрегатом.
- Холодильные витрины со встроенным агрегатом.
- Пристенные холодильные витрины- горки.
- Неохлаждаемые или расчетно-кассовые прилавки.

Капри 0,5 ск

Капри 1,5 ск купе статика

Холодильные шкафы (**Капри**, **ШХ**, **Эльтон**) предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи охлажденных до температуры охлаждаемого объема пищевых продуктов и напитков.

Преимущества холодильных шкафов:

- Большой полезный объем.
- Цельнозаливной внутренний корпус.
- Низкая стоимость при высоком качестве.
- Эксплуатация при температуре окружающего воздуха от +12 °С до +43 °С для шкафов с металлическими дверьми и до +35 °С для шкафов со стеклянными дверьми.

Капри 0,5 м

ШХК-400 м

ШХсн-0,80 м

Капри 1,5 м нержавейка

Модель	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	Полезный объем, л	Температура охлаждаемого объема, °С	Тип двери
Шкафы Капри среднетемпературные вентилируемые				
Шкаф Капри-0,5 ск	595x710x2030	480	0/+7	стекло
Шкаф Капри-0,7 м	795x710x2030	680	0/+7	металл
Шкафы Капри среднетемпературные статические				
Шкаф Капри-1,5 ск купе статика	1595x710x2030	1430	0/+7	2 двери, стекло
Шкаф Капри-1,5 м купе статика	1595x710x2030	1430	0/+7	2 двери, металл
Шкафы Капри универсальные				
Шкаф Капри 0,5 уск	595x710x2030	480	-6/+6	стекло
Шкаф Капри 0,7 уск	795x710x2030	680	-6/+6	стекло
Шкаф Капри-1,5 уск купе	1595x710x2030	1430	-6/+6	2 двери, стекло
Шкаф Капри-1,5ум нержавейка	1595x710x2030	1430	-6/+6	2 двери нержавеющие
Шкафы Капри низкотемпературные				
Шкаф Капри-0,7н	835x730x2100	680	-18/-12	металл
Шкаф Капри-1,5 н	1635x730x2100	1430	-18/-12	2 двери, металл
Шкафы ШХ среднетемпературные				
Шкаф шх-370 м	575x585x1800	350	0/+7	металл
Шкаф шх-0,80 с купе статич.	1195x595x1970	800	0/+7	2 двери, стекло
Шкафы ШХ универсальные				
Шкаф шхсн-0,80 с	1195x595x1970	800	-6/+6	2 двери, стекло
Шкаф шхсн-0,80 м	1195x595x1970	800	-6/+6	2 двери, стекло
Шкафы ШХ комбинированные статические				
Шкаф ШХК-400 м	750x750x1870	2*175	0...+7/-13	2 двери, металл
Шкаф ШХК-800	1500x750x1870	2*400	0...+7/-13	4 двери, металл
Шкафы Эльтон низкотемпературные				
Шкаф эльтон 0,7 н	820x635x1970	580	-18	металл
Шкаф эльтон 1,0 н	1245x690x1970	980	-18	2 двери, металл

Компания **Polair** сегодня — это лидер в прозводстве профессионального холодильного оборудования для оснащения ресторанов, баров и магазинов.

Ассортимент торгового холодильного оборудования **Polair** включает в себя:
Холодильные шкафы среднетемпературные и низкотемпературные в широкой гамме вариантов: из нержавеющей стали и стали с полимерным покрытием, со стеклянными и с глухими металлическими дверями.
Холодильные, морозильные камеры из сэндвич-панелей для хранения охлаждённых и замороженных продуктов.
Холодильные машины для охлаждения содержимого камер: моноблоки и сплит-системы.
Морозильные лари.
Холодильные столы.
Настольные витрины.
Горки для выносного холодоснабжения.
Агрегаты.

Шкафы представлены в следующем исполнении:
- С внутренним объёмом 500, 700, 1000 и 1400 литров.
- Со средне- и низкотемпературным режимом работы.
- С распашными глухими и стеклянными дверями и дверями «купе».
- С корпусом из стали с полимерным покрытием или из нержавеющей пищевой стали.

CM105-S

CM107-SM

DM105-G

DM110SD-S

CM107-GM

CM114-GM

Модель	Габариты	Дверь	Внутренний объем, л	Температурный режим °С
CM105-S	697x665x2028	металл	500	0...+6
CM107-SM	697x925x2028	металл	700	0...+6
CM110-S	1402x665x2028	металл	1000	0...+6
CM114-SM	1402x925x2028	металл	1400	0...+6
CB107-S	735x930x2064	металл	700	−18
CB114-SM	1474x960x2064	металл	1400	−18
CV107-SM	697x925x2028	металл	700	−5...+5
CV114-SM	1402x925x2028	металл	1400	−5...+5
CM107-GM	697x925x2028	нерж.	700	0...+6
CM114-GM	1402x925x2028	нерж.	1400	0...+6
DM105-S	697x710x2028	стекло	500	+1...+10
DM107-S	697x945x2028	стекло	700	+1...+10
DM110Sd-S	1402x710x2028	стекло, купе	1000	+1...+10
DM114Sd-S	1402x945x2028	стекло, купе	1400	+1...+10
DP107-S	697x945x2028	стекло	700	−8...0
CC214-S	1402x895x2028	металл	700/700	0...+6 °С/не выше −18 °С

POLAIR

Холодильные столы

Холодильные столы **Polair** — универсальное оборудование, совмещающее функции холодильного шкафа и полноценного рабочего стола.

- Холодильные столы **Polair** компактны и вместительны.
- Конструкция корпуса без пустот и зазоров позволяет все охлаждаемое пространство использовать для хранения продуктов.
- Столы глубиной 700 м гастронормированы — в них вместо полок можно размещать GN1/1
- Все элементы холодильной системы вынесены за пределы охлаждаемого отсека в агрегатный.
- Высокоэффективный агрегат представляет собой двухуровневую модульную конструкцию, полностью выдвигаемую для удобства обслуживания.

TM2GN-G

TM2GN-03-G

TM2GN-GC

TM2GNpizza-G

TD3GN-G

TB3GN-GC

Модель	Габариты	Описание	Температурный режим °С
TM2-G	1200*605*850/910	2 глухих двери; 2 полки	-2...+10
TM2GN-03-G	1200*705*850/910	1 глухая дверь, 3 ящика; 1 полка GN1/1	-2...+10
TM2GN-G	1200*705*850/910	2 глухих двери; 2 полки GN1/1	-2...+10
TM2GN-GC	1200*705*850/910	2 глухих двери; 2 полки GN1/1	-2...+10
TM2GNPIZZA-G	1200*705*850/1000	2 глухих двери; 2 полки GN1/1; столешница гранит	-2...+10
TM2PIZZA-G	1200*605*850/1000	2 глухих двери; 2 полки; столешница гранит	-2...+10
TM3-GC	1630*605*850/910	3 глухих двери; 3 полки	-2...+10
TM3GNPIZZA-G	1630*705*850/1000	3 глухих двери; 3 полки GN1/1;столешница гранит	-2...+10
TM3PIZZA-G	1630*605*850/1000	3 глухих двери; 3 полки; столешница гранит	-2...+10
TM4GN-G	2060*705*850/910	4 глухих двери; 4 полки GN1/1	-2...+10
TD2GN-G	1200*705*850/910	2 стеклянные двери; LED подсветка; 2 полки GN1/1	+1...+10
TD3GN-G	1630*705*850/910	3 стеклянные двери; LED подсветка; 3 полки GN1/1	+1...+10
TB2GN-G	1200*705*850/910	2 глухих двери; 2 полки GN1/1	-18
TB3GN-GC	1630*705*850/910	3 глухих двери; 3 полки GN 1/1	-18

POLAIR

Моноблочные холодильные машины предназначены для охлаждения внутреннего объема холодильных камер и представляют собой полностью готовый к эксплуатации агрегат, заправленный фреоном и протестированный на заводе. Ассортимент представлен моноблоками для среднетемпературных (+5...−5 °C) и низкотемпературных (−15...−20 °C) холодильных камер.

Моноблочные холодильные машины

Модель	Фреон	Рабочий диапазон, °C	объем холодильной камеры, м³	Напряжение, В
MM 109 S	R 404a	−5 … +5	3—7,5	220
MM 111 S	R 404a	−5 … +5	3,5—8,0	220
MM 113 S	R 404a	−5 … +5	4,0—10,5	220
MM 115 S	R 404a	−5 … +5	5,0—12,0	220
MM 218 S	R 404a	−5 … +5	8,0—17,0	220
MM 222 S	R 404a	−5 … +5	10,5—22,5	380
MM 226 S	R 404a	−5 … +5	12,5—26,0	380
MM 232 S	R 404a	−5 … +5	25,8—42,5	380
MB 108 S	R 404a	−20...−15	2,0—6,5	220
MB 109 S	R 404a	−20...−15	2,6—8,7	220
MB 211 S	R 404a	−20...−15	4,7—13,4	220
MB 214 S	R 404a	−20...−15	6,0—17,0	380
MB 216 S	R 404a	−20...−15	7,2—21,1	380

Моноблок Polair

Холодильная сплит-система состоит из 2-х частей: снаружи компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель внутри камеры. Они могут применяться для камер, встроенных в существующие помещения с толщиной стен и потолков, не позволяющих монтаж моноблоков.

Сплит-системы **Polair Standard** предназначены для охлаждения внутреннего объема камеры до 51 м³ при внешней температуре окружающего воздуха от +10 до +40 °C.

- Среднетемпературные SM (−5...+5 °C).
- Низкотемпературные SB (−20...−15 °C).

Сплит-система
Polair

Сплит-системы

Модель	Фреон	Рабочий диапазон, °C	V холодильной камеры, м³	Напряжение, В
SM 109 S	R 404a	−5 … +5	3,0—7,5	220
SM 111 S	R 404a	−5 … +5	3,5—8,0	220
SM 113 S	R 404a	−5 … +5	4,0—10,5	220
SM 115 S	R 404a	−5 … +5	5,0—12,0	220
SM 218 S	R 404a	−5 … +5	8,0—17,0	220
SM 222 S	R 404a	−5 … +5	10,5—22,5	380
SM 226 S	R 404a	−5 … +5	12,5—26,0	380
SM 232 S	R 404a	−5 … +5	25,8—42,5	380
SM 337 S	R 404a	−5 … +5	19,5—49,6	380
SM 342 S	R 404a	−5 … +5	24,2—56,4	380
SB 108 S	R 404a	−20...−15	2,0—6,5	220
SB 109 S	R 404a	−20...−15	2,6—8,7	220
SB 211 S	R 404a	−20...−15	4,7—13,4	220
SB 214 S	R 404a	−20...−15	6,0—17,0	380
SB 216 S	R 404a	−20...−15	7,2—21,1	380
SB 328 S	R 404a	−20 … −15	18,0—33,0	380
SB 331 S	R 404a	−20 … −15	19,3—38,0	380

POLAIR

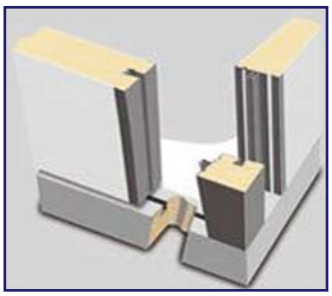
Холодильная камера представляет собой сборно-разборную конструкцию, полностью собираемую из сэндвич-панелей (пол + потолок +4 стены). Панели состоят из слоя заливной теплоизоляции (пенополиуретан), покрытого с двух сторон металлом. В производстве стеновых и потолочных панелей камер **Polair** используется горячеоцинкованный стальной лист толщиной 0,5 мм с полимерным покрытием. В качестве дополнительной опции возможно использование панелей из пищевой нержавеющей стали.

Профессиональный способ соединения панелей «шип-паз» позволит с легкостью и быстротой собрать или разобрать камеру.

Для панелей пола применяется горячеоцинкованный стальной лист толщиной 1,2 мм.

Возможна поставка камер с внутренними перегородками и несколькими дверьми.

Камера Polair



Соединение панелей «шип-паз»

Модель	Размеры, мм
КХН-2,94	1360x1360, h=2200, панель 80
КХН-4,41	1360x1960, h=2200, панель 80
КХН-6,61	1960x1960, h=2200, панель 80
КХН-7,71	1960x2260, h=2200, панель 80
КХН-8,81	1960x2560, h=2200, панель 80
КХН-11,02	1960x3160, h=2200, панель 80
КХН-11,75	2560x2560, h=2200, панель 80

Морозильные лари **Polair** оснащены высокоэффективной холодильной системой с алюминиевым змеевиком-испарителем и медно-алюминиевым конденсатором, обдуваемым вентилятором. Толщина термоизолирующих стенок составляет 70 мм. Лари соответствуют климатическому классу 4+. Внешние и внутренние обшивки выполнены из оцинкованной стали с полимерным покрытием. Закаленные стекла с низкоэмиссионным покрытием обладают теплоотражающими свойствами и безопасны при их повреждении. Колеса позволяют легко перемещать лари и не оставляют полос на полу.

Все лари проходят 100% контроль качества на всех этапах изготовления.

DF140SF-S

SF130LF-S

Краткие характеристики морозильных ларей Polair:

Наименование ларей Polair	Обьем, л	Габаритные размеры, мм	Диапазон рабочих температур, °С	Климатический класс	Хладагент
Морозильные лари с гнутыми стеклянными крышками					
DF150SC-S	405	1630x630x850	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
Морозильные лари с плоскими раздвижными стеклянными крышками					
DF120SF-S	215	790x630x912	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
DF130SF-S	320	1070x630x912	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
DF140SF-S	426	1350x630x912	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
DF150SF-S	532	1630x630x912	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
Морозильные лари с глухой поднимающейся крышкой					
SF120LF-S	197	790x722x880	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
SF130LF-S	295	1070x722x880	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
SF140LF-S	393	1350x722x880	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A
SF150LF-S	491	1630x722x880	−25…−18	4 + (до +35 °С)	R 404 A

Кондитерские витрины Carboma

Стандартная комплектация:

- Микропроцессорный блок управления с индикацией температуры.
- Пенополиуретановая изоляция.
- Экспозиционные поверхности отделаны под золото или серый металлик RAL 9006 (исполнение Техно).
- 3 охлаждаемые полки с подсветкой LED каждая.
- Использование стеклопакетов в качестве остекления — версии Люкс, открытая.

ВХСВ Carboma (Люкс), Mini, прилавок кассовый

ВХСВ Carboma Cube (Люкс)

ВХСВ Carboma Cube (Люкс) Техно

R120C Carboma Latium D4

Модель	Длина модулей, м	Температурный режим, °С	Описание
ВХСВ Carboma/Техно	0,9/1,3	+6/+12	Динамика, 3 полки с LED подсветкой, ТЭН
ВХСВ Carboma Люкс/Техно	0,9/1,3	0/+7	Динамика, стеклопакет, выпариватель, 3 полки с LED подсветкой, ТЭН
ВХСВ Carboma Открытая/Техно	1,3	+4/+10	Динамика, стеклопакет, выпариватель, 3 полки с LED подсветкой, ТЭН, ночная шторка
ВХСВ Carboma Mini/Техно	0,9/1,3	+6/+12	Динамика, стеклопакет, 1 полка с LED подсветкой, ТЭН

Стеклопакеты кондитерских шкафов Carboma Latium D4 обеспечивают хорошую теплоизоляцию и обзор внутреннего объема со всех сторон. Два основных стандартных исполнения: шоколадно-золотистый, шоколадно-бежевый. Исполнение под заказ: стандартные цвета по каталогу RAL, корпус из нержавеющей стали.

Холодильные витрины и горки

ВХС Carboma Динамика

ВХСЛ Carboma рыба на льду

ВХС Полюс

GC110 Carboma

Холодильные витрины Carboma отличаются современным дизайном, оптимальными эргономическими показателями, эффективным уровнем энергопотребления и холодопроизводительности. Большой ассортимент витрин Полюс позволяет подобрать модель как для магазинов с небольшими торговыми площадями, так и для магазинов среднего формата и супермаркетов.

Модель	Длина модулей, м	Температурный режим, °С	Глубина выкладки, мм
ВХСВ Carboma Динамика	1,25/1,0/2,0/2,5	0/+7	870
ВХСЛ Carboma Рыба на льду	1,5/2,0	−1/+2	735
ВХС Полюс	1,2/1,5/1,8	0/+7	640
ВХС GC110 Carboma	0,94/1,25/1,5/2,0/2,5	0/+7	870

ВХСП Полюс

ВХСП Carboma Cube

ВХСП Carboma 1260

ВХСП Carboma 1600

Пристенные холодильные витрины — идеальное предложение для магазинов любого формата. Они позволяют эффективно использовать торговое пространство благодаря компактным внешним размерам. Модели ВХСП Carboma Cube и ВХСП Carboma 1260 обеспечат активные продажи, привлекая покупателей современным дизайном.

Модель	Длина модулей, м	Глубина х Высота, м	Температурный режим, °С
ВХСП Полюс	0,7/1,0/1,3	0,7x2,0	+2/+7
ВХСП Carboma Cube	0,7/1,0/1,3/1,9/2,5	0,7x1,9	0/+7
ВХСП Carboma 1260	0,7/1,0/1,3	0,7x1,26	+2/+7
ВХСП Carboma 1600	1,0/1,3/1,9	0,9x1,6	+2/+7

Настольные витрины Арго и Carboma

Холодильные настольные витрины Арго предназначены для демонстрации как готовых к употреблению продуктов питания, так и полуфабрикатов.

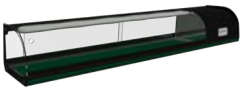
Барные витрины Carboma предназначены для кратковременного хранения, презентации и продажи суши, бутербродов, мяса, птицы, салатов, десертов, в магазинах, кафе, барах, ресторанах.

ВХС Арго XL Lux

ВХС Арго XL

Барная ВХСВ Carboma

Барная тепловая ВТ Carboma


ВХСВ Carboma суши-кейс

Модель	Длина модулей, м	Температурный режим	Описание
ВХС Арго XL	1,2	+6/+12	Динамика, контроллер, LED подсветка, 2 охлаждаемые полки из стекла, цвет серый металлик
ВХС Арго XL Lux	1,2	+6/+12	Динамика, контроллер, подсветка, 2 охлаждаемые полки из стекла; цвет шоколадно-золотистый
Барная ВХСВ Carboma	1,0/1,5/1,8	0/+8	Статика, термостат, LED подсветка, экспозиционная поверхность из нержавеющей стали
ВХСВ Carboma СУШИ-КЕЙС	1,0/1,5/1,8	+2/+10	Статика, двойной испаритель, LED подсветка, экспозиционная поверхность из нержавеющей стали, зеленый полимерный коврик
Барная тепловая ВТ Carboma	1,0/1,5	До +60	Термостат, ТЭН, LED подсветка, гастроемкости GN 1/3

Охлаждаемые столы Carboma и Полюс

Охлаждаемые столы Carboma и Полюс предназначены для использования в гастрономических отделах торговых павильонов, столовых, кафе, баров, ресторанов. Столы позволяют рационально использовать площадь помещения, являясь комбинацией рабочего стола и холодильного шкафа.

Carboma (Полюс) 2GN/NT(LT) 31

Carboma (Полюс) 3GNG/NT с надстройкой

Carboma (Полюс) SL 2GN

Технические характеристики:

- Цельнозаливной корпус из нержавеющей стали (модификация Carboma) и из оцинкованной окрашенной стали (модификация Полюс).
- Столешница из нержавеющей стали.
- Равномерное распределение холода по всему объему (вентилируемые).

Модель	Количество секций	Варианты исполнения секций	Температурный режим, °С	Стандартная комплектация
Carboma (Полюс) *GN	2, 3, 4	Глухие двери, секционные ящики (3шт)	0/+7	Экономичный, компактный, съемный, холодильный агрегат (кассета); электронный блок управления; выпариватель
Carboma (Полюс) *LT	2,3	Глухие двери, секционные ящики (3шт)	до −18	
Carboma (Полюс) *GNG/NT	2, 3, 4	Двери со стеклом	0/+7	
Carboma (Полюс) SL *GN	2, 3	Глухие двери	0/+7	
Carboma (Полюс) SL *GNG	2, 3	Двери со стеклом	0/+7	

Шкафы Carboma

Carboma R700

Carboma R700C

Carboma R1400

Холодильные шкафы Carboma — это современный элегантный дизайн магазина, бара, ресторана, высокая надежность, значительная экономия в потреблении электроэнергии.

Основные характеристики:

- Холодильный агрегат Danfoss.
- Тип охлаждения-динамический.

Модель	Габаритные размеры, мм	Температурный режим, °С	Описание
Carboma R700	825x755x1900	0/+7	Контроллер, 4 полки
Carboma V700		−5/+5	Контроллер, 4 полки, ТЭН
Carboma F700		До −18	
Carboma RF700		0/+7; до −13	Контроллер, 2 полки, перегородка, ТЭН
Carboma R700C		+1/+12	Контроллер, 4 полки, подсветка, стеклянная дверь
Carboma R1400	1650x755x1900	0/+7	Контроллер, 8 полок, подсветка

Холодильные установки коммерческие

Zanotti производит широкий спектр стационарных холодильных установок. Ассортимент включает в себя: моноблоки и сплит-системы коммерческого назначения для хранения свежих и замороженных продуктов, а также специальное оборудование для созревания и выдержки мяса и сыров, для старения вин. Кроме того, ассортимент стационарных холодильных установок **Zanotti** включает в себя: мультикомпрессорные централи, холодильные системы для больших хранилищ, супермаркетов и торговых центров, а также агрегаты и охладители жидкости (чиллеры), конденсаторы, испарители. Устройства доступны со стандартными R404A и R134A и с новыми экологически безопасными хладагентами.

Предпочтительность выбора продукции Zanotti

- Оборудование производится на сертифицированном предприятии в Италии под контролем Торгово-промышленной палаты.
- 50-летняя практика работы в производстве холодильного оборудования.
- Полная заводская готовность к эксплуатации.
- Максимальная автоматизация с элементами дистанционного мониторинга обеспечивает автономный режим оборудования (без участия постоянного обслуживающего персонала).
- Возможность монтажа на открытых площадках (под навесом) без строительства специальных помещений.
- Конкурентно-либеральное ценообразование.
- Техническая поддержка специалистов компании **Zanotti**.

Моноблоки коммерческого назначения — это холодильные агрегаты со встроенным конденсатором и воздухоохладителем, предназначенные для камер малой и средней емкости, это оборудование полной заводской готовности. Быстрый монтаж через стенной проём камер не требует специальных навыков и позволяет в кратчайшие сроки ввести оборудование в эксплуатацию. Удобная панель управления , расположенная у двери камеры, позволяет производить включение и выключение агрегатов, настройку желаемых параметров воздуха и другие функции.

Моноблок SB

Моноблоки **SB** отличаются универсальностью при эксплуатации и имеют потолочный тип монтажа, благодаря чему полезный объем камеры остается полностью свободным. Преимущества серии SB: быстрый монтаж, уменьшение затрат на установку, высокая производительность при компактных размерах.

	Моноблок SB	
Описание	Автономный моноблок для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 924 до 3805 Вт	Низкая температура: от 924 до 3805 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 33 м^2	От 3 до 28 м^2
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, оттайка циклическая горячим газом, автоматический отвод талой воды, выносная панель управления.	

Моноблок GM

Агрегаты **GM** — это моноблоки универсального использования. Серый металлический цвет внешнего блока подчеркивает строгий современный дизайн. Испарительная часть имеет белый цвет для того, чтобы быть малозаметной внутри холодильной камеры. Интерфейс электронной панели управления нового поколения позволяют легко управлять агрегатом. Преимущества серии GM: высокая эффективность при компактных размерах; автоматическая система сигнализации для очистки конденсатора; возможность подключения панели управления к системе удаленного управления; низкий уровень шума; возможность поставки с водяным конденсатором; возможность поставки с дополнительным центробежным вентилятором конденсатора.

	Моноблок GM	
Описание	Автономный моноблок для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 779 до 3652 Вт	Низкая температура: от 740 до 2650 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 37 м^3	От 3 до 34 м^3
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, оттайка циклическая горячим газом, автоматический отвод талой воды, электронная панель управления, защитный датчик (сингализирующий о необходимости очистки конденсатора).	

Холодильные установки коммерческие

Сплитсистемы и би-блоки — это холодильные агрегаты с раздельным конденсатором и воздухоохладителем, предназначенные для камер малой, средней и большой емкости.

Серый металлический цвет внешнего блока агрегатов **GS** украшает и идентифицирует серию, в то время как испарительная часть выполнена в классическом белом цвете Zanotti для соответствия внутреннему цвету камеры. Потолочный монтаж испарителя, электрическое подключение при помощи кабелей с быстроразъемными соединениями, заправленные соединительные трубы (опция) значительно упрощают установку сплит-систем. Агрегаты серии GS готовы к использованию, а именно они предварительно испытаны и заправлены хладагентом в конденсаторной и испарительной части. Преимущества серии GS: быстрый и недорогой монтаж; высокая эффективность при компактных размерах; автоматическая система сигнализации для очистки конденсатора; возможность подключения панели управления к системе удаленного управления; низкий уровень шума; возможность поставки с водяным конденсатором; возможность поставки с дополнительным центробежным вентилятором конденсатора.

Сплит-система GS

	Сплитсистема GS	
Описание	Вертикальная раздельная машина для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 779 до 3652 Вт	Низкая температура: от 740 до 2650 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 37 м^3	От 3 до 34 м^3
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, защитный прессостат давления конденсации, оттайка циклическая горячим газом, электрощит, электронная панель управления, дистанционная клавишная панель, защитный датчик (сингализирующий о необходимости очистки конденсатора), заправленные хладагентом трубопроводы длиной 2,5 м.	

Холодильные установки промышленные

Применение би-блоков и компрессорно-конденсаторных агрегатов обусловлено удалённостью последних от воздухоохладителей. Они могут располагаться у наружной стены здания или на кровле.

Агрегаты **DB-O** представляют собой установки типа Би-блок и предназначены как для камер маленького объёма (модели DB121-O, DB123-O, DB221-O, DB135-O), так и для средних и больших объёмов (модели DB235-O, DB335-O, DB340-O)

Агрегаты **DB-S** представляют собой установки типа би-блок для средних и больших объёмов. Воздушные конденсаторы этой группы имеют пониженный уровень шума.

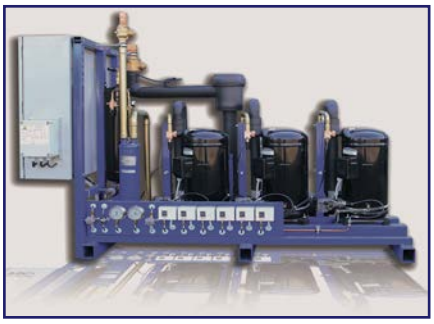
Би-блок DB-O

	Би-Блок DB-O	
Описание	Горизонтальный би-блок для камер малого, среднего и большого объема с компактными (DB-O 121–123–221–135) и кубическими (DB-O 235–335–340) воздухоохладителями.	
Мощность	Средняя температура: от 1088 до 14500 Вт	Низкая температура: от 720 до 12352 Вт
Объем охлаждения	От 7 до 269 м^3	От 3 до 279 м^3
Базовая комплектация	Компрессор, расширение газа ТРВ, оттайка эл.нагревателями, защита давления конденсации, регулятор скорости вращения вентиляторов конденсатора (DB-O 235–340), электрощит, выносная панель управления (кабель 5 м), смотровое стекло, ресивер.	

Би-блок DB-S

	Би-Блок DB-O	
Описание	Горизонтальный би-блок для камер среднего и большого объема с пониженным уровнем шума. Уровень зукового давления: средняя температура — от 32 до 36 dB(A), низкая температура — от 36 до 43 dB(A).	
Мощность	Средняя температура: от 1088 до 12973 Вт	Низкая температура: от 720 до 12000 Вт
Объем охлаждения	От 7 до 236 м^3	От 7 до 236 м^3
Базовая комплектация	Компрессор, шумоизоляция корпуса, вентиляторы с пониженной скоростью вращения, расширение газа ТРВ, оттайка эл.нагревателями, защита давления конденсации, регулятор скорости вращения вентиляторов конденсатора (DB-S 235–340), электрощит, выносная панель управления (кабель 5 м).	

Компания «**НСК**» производит промышленное холодильное оборудование, которое используется для поддержания заданных температурных режимов на самых разных объектах: от магазинов эконом-класса до гипермаркетов, на предприятиях агропромышленного комплекса, хладокомбинатах, заводах по производству напитков, объектах рыбной отрасли, на холодильных складах и терминалах с разной температурой хранения, в камерах шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.



При производстве холодильных установок «**НСК**» используются компоненты ведущих производителей Европы:

- Компрессоры Bitzer, Copeland, Frascold, Bock.
- Жидкостные ресиверы Becool.
- Маслоотделители и отделители жидкости Henry, Alco.
- Регуляторы уровня масла Kriwan, Alco.
- Холодильная автоматика и запорная арматура HENRY, Alco.
- Электронные компоненты ABB, Finder, Moeller.
- Блоки управления Evco, Dixell.

Агрегаты производятся в двух вариантах: компрессорно-ресиверные (с выносным конденсатором воздушного охлаждения) и компрессорно-конденсаторные (с конденсатором воздушного охлаждения, смонтированным на одной раме с агрегатом). Также возможно производство агрегатов в закрытых шумовиброизоляционных кожухах для уличной установки.

Холодильные установки можно разделить на несколько серий.

Стандарт. Этот модельный ряд оптимально сконструирован с точки зрения монтажа и последующего сервисного обслуживания. Все узлы холодильных агрегатов легко доступны. Щит управления монтируется на общую раму через вибровставки, что снижает вероятность выхода из строя электроавтоматики из-за вибрации. Ресиверная станция к данным моделям поставляется на отдельной раме, что позволяет достаточно компактно разместить холодильные агрегаты в условиях ограниченных площадей.

Сателлит. Агрегаты данной серии представляют собой объединенный средне- и низкотемпературный контур, имеют общую нагнетательную и всасывающую линию, а также единый жидкостной ресивер. Данная конструкция агрегата позволяет существенно сэкономить место в машинном отделении и уменьшить трудозатраты по монтажу. Ресиверная секция в данных моделях может поставляться как отдельно от холодильного агрегата, так и монтироваться непосредственно на агрегат.

Компакт. Холодильные саттелитные агрегаты с ресиверной станцией на одной раме имеют минимальные габаритные размеры и предназначены для установки в помещении с ограниченной площадью. К данной модели предусматривается виброшумопоглощающий защитный кожух для уличной установки.

Ресиверная Станция изготавливается на отдельной раме, в состав которой входит жидкостной ресивер с запорными вентилями, фильтром и смотровыми стеклами. Данная конструкция позволяет оптимально использовать имеющиеся под машинное отделение площади.

Производственная компания «**Север**» на территории России и СНГ работает уже больше 15 лет. Производственные площади компании занимают 1400 м^2, имеется собственное конструкторское бюро. «**Север**» производит профессиональное холодильное оборудование, которое позволяет создать непрерывную цепочку от производителя до обеденного зала.

Ассортимент торгового холодильного оборудования «Север» включает в себя:

- Холодильные и морозильные камеры (из сендвич-панелей для хранения охлаждённых и замороженных продуктов).
- Холодильные и морозильные моноблоки и сплит-системы **Север**, предназначенные для охлаждения продукции и ее хранения при заданной температуре.

Astra
холодильные камеры

Модельный ряд холодильных камер **Astra** состоит из более чем 10 000 типоразмеров объемом от 2 до 250 м³.

Толщина изоляции камер: 66, 80, 100, 120 мм.

Гибкая сетка с шагом 300 мм позволяет подобрать оптимальные габариты камеры с учетом особенностей помещения и технического задания заказчика. Возможна поставка многосекционных камер с различными вариантами исполнения дверного блока.

Камера Astra

Панели пола могут быть выполнены с покрытием из алюминиевого рифленого листа. Данное покрытие повышает износостойкость и разрешенную нагрузку на панели пола, а рифленая структура листа придает антискользящие свойства.

В качестве аксессуаров также предлагаются: декоративный санитарный профиль, пластиковые морозостойкие шторы, клапан выравнивания давления, обшивка панелей нержавеющей сталью, алюминиевый пандус для закатывания тележек, исполнение камер в различных цветовых решениях.

Модельный ряд камер										
Толщина панели — 80 мм. Высота камер — 2120 мм.										
	1260	1560	1860	2160	2460	2760	3060	3360	3660	3960
1260	2,4	3,0	3,7	4,3	5,0	5,6	6,3	6,9	7,5	8,2
1560	3,0	3,8	4,7	5,5	6,3	7,1	8,0	8,8	9,6	10,4
1860	3,7	4,7	5,7	6,7	7,7	8,7	9,7	10,7	11,7	12,7
2160	4,3	5,5	6,7	7,8	9,0	10,2	11,4	12,5	13,7	14,9
2460	5,0	6,3	7,7	9,0	10,4	11,7	13,1	14,4	15,8	17,1
2760	5,6	7,1	8,7	10,2	11,7	13,2	14,8	16,3	17,8	19,4
3060	6,3	8,0	9,7	11,4	13,1	14,8	16,5	18,2	19,9	21,6
3360	6,9	8,8	10,7	12,5	14,4	16,3	18,2	20,1	22,0	23,8
3660	7,5	9,6	11,7	13,7	15,8	17,8	19,9	22,0	24,0	26,1
3960	8,2	10,4	12,7	14,9	17,1	19,4	21,6	23,8	26,1	28,3

Также компания **Astra** производит камеры-витрины для демонстрации цветов в местах продажи.

Одна стена камеры выполнена из двойного стеклопакета, остальные стены, пол и потолок из пенополиуретановых панелей. Все панели смонтированы с применением встроенных эксцентриковых замков.

Поставка камер для цветов включает комплект панелей, стеклянный фронт, комплект доборных элементов.

Отличительная особенность камеры — стеклянный фронт выполняется без ПВХ профиля. Такое решение помогает представить товар наилучшим образом. Павильон выглядит элегантно и современно.

SKYCOLD

Холодильные камеры **Skycold** производятся в Финляндии на заводе компании **Porkka**, входящем в концерн **Huurre Group**. Компания **Porkka** является скандинавским лидером среди производителей профессионального холодильного оборудования.

В России продукция **Porkka** представлена под торговой маркой **Skycold**. В камерах **Skycold** используются сборно-разборные панели замкового типа, крашеные либо из нержавеющей стали. Толщина панелей 80 либо 100 мм. Камеры поставляются в полной комплектации.

В комплект поставки входит:

- Полностью собранный агрегат с автоматической оттайкой и выпариванием талой воды.
- 4 уровня полок с возможностью нагрузки 70 кг/м.
- Светодиодная подсветка.
- Комплект панелей стен, потолка и пола.
- Дверь с замком (с возможностью открывания изнутри).
- Силикон и ключ для сборки.

Агрегаты камер оснащены электронным блоком управления с функциями точного показателя температуры, автоматической или ручной оттайки, системой оповещения в случае слишком высокой либо низкой температуры. Продуманная циркуляция воздуха позволяет поддерживать одинаковую температуру внутри всего объема камер. Практичные и легкие для чистки полки располагаются по стенам камер и имеют возможность регулировки по высоте. Усиленная конструкция пола в стандарте имеет антискользящее покрытие, а при необходимости может быть изготовлена из нержавеющей стали с перфорированным покрытием. Предлагается широкий ассортимент дополнительного оснащения, включая: иллюминатор в дверь камеры, жидкостное охлаждение агрегатов (возможность вывода горячего воздуха за пределы помещения установки), возможность подключения к центральным агрегатам работающим на углекислом газе.

- Минимальный размер стандартных камер 1200x900 мм.
- Максимальный размер (с двумя агрегатами) 7200x3000 мм.
- Высота 2100 либо 2400 мм.

Температурные режимы:

- +2 °C… +12 °C.
- −2 °C… +5 °C.
- −22 °C…−18 °C.

LEVIN

Лари-бонеты **Artica** производится на «**Костромском машиностроительном заводе**» предназначены для хранения и продажи свежемороженых продуктов, мороженного, а так же гастрономии.

Данное оборудование отличается низким энергопотреблением при увеличенном объеме выкладки, что позволяет минимизировать затраты на хранение.

Основные характеристики и стандартное оснащение:

- Толщина изоляции 80 мм.
- Встроенный агрегат.
- Статическое охлаждение.
- Два температурных режима — НТ/СТ.
- Электронный контроллер.
- Автоматическая оттайка горячим газом.
- Раздвижные обзорные стеклянные крышки с напылением против запотевания.
- Сетчатые решетки и делители товара с защитным пластифицированным покрытием.
- Внутренняя светодиодная подсветка.
- Фронтальный противоударный бампер.

Опции:

- Суперструктура двухуровневая двухсторонняя (для островных соединений) или односторонняя (для пристенных).
- Брендирование корпуса, а также исполнение в различных цветах по каталогу RAL.
- Решетчатые корзины с защитным пластифицированным покрытием.
- Дополнительный противоударный бампер.

Оборудование **Artica** можно использовать как отдельно стоящими модулями, так и объединенными в линии с использованием торцевых элементов.

Возможно длительное хранение продуктов при отключении энергосети. Не требуется специальных работ по установке.

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Температурный режим, °С	Энергопотребление, кВт/24 ч	Полезный объем, л
Artica 200 НТ/СТ	1875x946x910	−18...−24/−2...+6	6,6	735
Artica 210 НТ/СТ	2100x946x910	−18...−24/−2...+6	7,1	840
Artica 250 НТ/СТ	2500x946x910	−18...−24/−2...+6	7,7	1030
Artica Testata НТ/СТ	1985x946x910	−18...−24/−2...+6	6,6	690

R1400MC

R1400M

R750MX

R750M

Холодильные и морозильные шкафы Ариада

Холодильные шкафы **Рапсодия** производства **ЗАО «Ариада»** имеют большую экспозиционную площадь и полезный объем. Модельный ряд представлен универсальными, среднетемпературными и низкотемпературными шкафами. **Рапсодия** выпускается в следующих версиях: глухие двери, стеклянные распашные двери, двери купе, корпус из нержавеющей стали.

Полки шкафов способны выдержать нагрузку до 50 кг, что позволяет максимально использовать полезный объем. Испаритель и система обдува обладают высоким коэффициентом полезного действия. Все модели комплектуются выпаривателем конденсата.

Модификации:
L — низкотемпературный режим,
M — среднетемпературный режим,
V — универсальный температурный режим,
C — дверь-купе,
S — распашная стеклянная дверь,
SW — прозрачная задняя стенка,
X — корпус выполнен из нержавеющей стали.

Вид шкафа	Внутренний объём, л	Рабочий диапазон, °C	Мощность компрессора, кВт	Габаритные размеры, ШхГхВ, мм	Вес, кг
R700M (глухая дверь)	700	0…+6	0,48	800x725x1980	123
R700MS (стеклянная дверь)	700	0…+8	0,48	800x725x1980	138
R700L (глухая дверь)	700	−18…−12	0,38	800x725x1980	129
R700LS (стеклянная дверь)	700	−18…−12	0,54	800x725x1980	140
R700VS (стеклянная дверь)	700	−5…+5	0,32	800x725x1980	138
R750M (глухая дверь)	750	0…+6	0,48	800x825x1980	133
R750MS (стеклянная дверь)	750	0…+8	0,48	800x825x1980	148
R750L (глухая дверь)	750	−18…−12	0,38	800x825x1980	138
R750MX (нерж.)	750	0…+6	0,48	800x825x1980	141
R750LX (нерж.)	750	−18…−12	0,38	800x825x1980	146
R1400M (глухая дверь)	1400	0…+6	0,48	1600x725x1980	189
R1400MC (дверь-купе)	1400	0…+8	0,61	1600x725x1980	225
R1400L (глухая дверь)	1400	−18…−12	0,38	1600x725x1980	194
R1400VS (стеклянная дверь)	1400	−5…+5	0,43	1600x725x1980	219
R1400MX (нерж.)	1400	0…+8	0,48	1600x725x1980	205
R1400LX (нерж.)	1400	−18…−12	0,38	1600x725x1980	210
R1520M (глухая дверь)	1520	0…+6	0,61	1600x825x1980	213
R1520MC (дверь-купе)	1520	0…+8	0,61	1600x825x1980	249
R1520L (глухая дверь)	1520	−18…−12	0,45	1600x825x1980	218

Камера с распашной дверью
и стеклянным блоком

Камера с откатной дверью
и стеклянным блоком

Холодильные камеры Ариада

ЗАО «Ариада» производит широкий спектр модульных быстросборных холодильных камер для торгово-складских помещений, аптек, торговых залов. Собираются камеры из комплекта сэндвич-панелей с наполнителем из пенополиуретана. Двери камер оснащены ручкой с замком, который запирается снаружи и имеет возможность открывания изнутри. С внутренней стороны двери оснащены мягким уплотнителем с магнитной вставкой. Кроме типовых моделей, объёмом от 3 до 800 м^3, проектируются и производятся камеры точно вписывающиеся в заданный габарит. Трёхслойные сэндвич-панели, соединяются между собой при помощи специального ПВХ-замка типа «шип-паз» по технологии фирмы **Verkos** (Италия). Дверные блоки комплектуются фурнитурой итальянского производства. Холодильные камеры обеспечивают качественное хранение продуктов при температуре: от −2 °C до +6 °C (среднетемпературные) от −15 °C до −25 °C (низкотемпературные).

Комбинированный шкаф-бонета

- Большой объем выкладки, занимающий мало места.
- Низкое потребление электроэнергии при использовании энергосберегающих опций.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур(°C)	Рабочий объем ($м^3$)	Площадь выкладки ($м^2$)	Масса (кг)
AIS 1811-L3	1875x1150x2045	≤−18	1,02	2,90	500
AIS 2511-L4	2500x1150x2045	≤−18	1,35	3,85	650
AIS 2411-L4 END	2380x1150x2045	≤−18	0,86	3,00	560

Низкотемпературный шкаф со стеклянными дверцами

- Для хранения замороженных продуктов.
- Большой объем выкладки, занимающий мало места.
- Низкое потребление электроэнергии при использовании энергосберегающих опций.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур(°C)	Рабочий объем ($м^3$)	Площадь выкладки ($м^2$)	Масса (кг)
AGDF2D156	1562x945x2040	≤−18	1,58	1,58	380
AGDF3D235	2343x945x2040	≤−18	2,4	2,36	520
AGDF4D313	3124x945x2040	≤−18	3,2	3,15	700
AGDF5D490	3900x945x2040	≤−18	4,0	3,94	840

Витрина холодильная Advanza

- Соответствует требованиям Европейского Стандарта EN441.
- Высокоэффективный и безвредный для окружающей среды холодильный агент R404A.
- Большой объем выкладки, разработанный для экономии пространства в магазинах розничной торговли.
- Есть вариант самообслуживания и углового исполнения.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур(°C)	Рабочий объем ($м^3$)	Площадь выкладки ($м^2$)	Масса (кг)
ASAR12SS	1250x1205x870	0~10	0,19	1,13	145
ASAR18SS	1875x1205x870	0~10	0,29	1,69	215
ASAR25SS	2500x1205x870	0~10	0,38	2,26	280
ASAR37SS	3750x1205x870	0~10	0,58	3,39	420

Витрина обслуживаня.

Бонета островного типа Advanza

- Для хранения замороженных продуктов.
- Большой объем выкладки.
- Энергосберегающий дизайн, может использоваться с энергосберегающими технологиями такими, как D2D, оттайка горячим газом.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур(°C)	Рабочий объем ($м^3$)	Площадь выкладки ($м^2$)	Масса (кг)
AIW3720	3750x1950x890	≤−18	1,90	6,00	585
AIW2520	2500x1950x890	≤−18	1,30	4,00	392
AIW1820	1875x1950x890	≤−18	0,95	3,00	302
AIW20END	1950x1020x890	≤−18	0,60	1,43	225

Двойная бонета островного типа.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочийобъем (м³)	Площадьвыкладки (м²)	Масса (кг)
AIS3710	3750x1020x890	≤-18	0,95	3,00	342
AIS2510	2500x1020x890	≤-18	0,65	2,00	171
AIS1810	1875x1020x890	≤-18	0,48	1,50	270
AIS2110END	2210x1020x890	≤-18	0,52	1,70	202

Одинарная бонета островного типа.

Холодильная горка Advanza

- Для хранения молочных продуктов и напитков.
- С низким фронтом, большой объем выкладки.
- Занимает мало места.
- Полки могут быть установлены под тремя углами наклона.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AMAD/M18205	1875x1100x2000	2~8/-2–2	1,28	4,88	310
AMAD/M25205	2500x1100x2000	2~8/-2–2	1,70	6,50	406
AMAD/M37205	3750x1100x2000	2~8/-2–2	2,55	9,75	580
AMAD/MCR205	2040x1100x2000	2~8/-2–2	1,39	5,30	345

*Стандартная горка.
**Есть вариант «высокой горки» 220 см.

Минигорка Advanza

- Для хранения молочных продуктов и напитков.
- С низким фронтом, большой объем выкладки.
- Занимает мало места.
- Полки могут быть установлены под тремя углами наклона.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AMAD18155	1875x1080x1500	2~8	0,75	3,94	227
AMAD25155	2500x1080x1500	2~8	1,00	5,25	285
AMAD37155	3750x1080x1500	2~8	1,50	7,88	380
AMADCR155	2040x1080x1500	2~8	0,82	4,28	235

Минигорка (1,5 м).

Серия для магазинов товаров первой необходимости

Уникальная разработка воздушной завесы для повышения холодопроизводительности. Горка со встроенным холодильным агрегатом, с питанием от стационарной электросети.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
LD09205ME	997x785x1910	2~8	0,49	1,40	200
LD12205ME	1310x785x1910	2~8	0,65	1,90	220
LD18205ME	1935x785x1910	2~8	0,97	2,90	280
LD25205M	2560x785x1910	2~8	1,30	3,90	350

VIESSMANN

Оборудование Viessmann под выносное холодоснабжение

Viessmann Group — один из европейских лидеров по производству инновационного холодильного оборудования, включая оборудование со встроенной и выносной агрегатной частью, агрегаты, холодильные камеры, холодильные элементы и комплектующие. Основанный в 1953 году завод в г. Порвоо (Финляндия) производит широкий спектр торгового холодильного оборудования. Оборудование **Viessmann** отличает высокое качество используемых материалов, длительный срок службы, надежность и экономичность в эксплуатации.

Линия прилавков
TectoServe SL1 Gusto

TectoServe SL1 Gusto — стильный прилавок с гнутым или прямым фронтальным стеклом, широким диапазоном опций, большой площадью выкладки. По желанию заказчика прилавок может быть выполнен как на опорных тумбах, так и с глухой фронтальной панелью.

Возможны три варианта фронтальной отделки:
- Крашеный металл.
- Нержавеющая сталь.
- Деревянные панели.

Габариты модулей:
- Глубина прилавка — 1160 мм.
- Высота прилавка с высоким стеклом — 1180 мм.
- Высота модуля для самообслуживания — 880 мм.
- Длина модулей: 1250, 1875, 2500, 3750 мм.

Бонета TectoFreeze IS1 Maxim

Морозильная бонета **TectoFreeze IS1 Maxim** характеризуется идеальным соотношением полезного объема и площади, занимаемой в торговом зале. Широкий ассортимент модулей, большой выбор опций и аксессуаров позволяет использовать бонету **TectoFreeze IS1 TectoFreeze IS1 Maxim** для оснащения магазинов различного формата.

Габариты модулей:
- Глубина — 1115, 1515, 1915, 2315 мм.
- Высота — 900, 990 мм.
- Длина — 1875, 2500, 3750 мм.
- Глубина торцевого элемента — 1080 мм.

Горка TectoDeck MD1 Spirit Plus

Горка **TectoDeck MD1 Spirit Plus** с максимально остекленными боковинами обеспечит отличную обзорность продуктов. Как опция возможна установка фронтальных распашных стеклянный дверей.

Габариты модулей:
- Глубина модулей: 720, 820, 1010, 1110, 1210 мм.
- Высота модулей: 2010, 2210 мм.
- Длина модулей: 1250, 1875, 2500, 3750 мм.

Горка TectoDeck RI1 Intro

Конструкция горки **TectoDeck RI1 Intro** позволит быстро и легко осуществить загрузку при помощи палетт или контейнеров. Возможна модификация для задней загрузки товара.

Габариты модулей контейнерной модификации:
- Глубина — 1110, 1210 мм.
- Высота — 2010, 2210 мм.
- Длина — 1875, 2500, 3750.

Габариты модулей модификации для задней загрузки:
- Глубина — 1130 мм.
- Высота — 2250, 2400 мм.
- Длина — 1875, 1940, 2500, 2910, 3750 мм.

Оборудование Viessmann со встроенным агрегатом

Кондитерская витрина
TectoPromo FL2 Aida

Модель **TectoPromo FL2 Aida** отличает эффективное использование занимаемой площади пола, превосходная видимость продуктов

Витрина **TectoPromo FL2 Aida** идеальна для привлекательных, притягивающих взгляд товаров в магазине любого уровня: магазины шаговой доступности, торгующие деликатесами, кафе, заправочные станции, супермаркеты, пекарни и рестораны.

Модельный ряд **TectoPromo FL2 Aida** включает: традиционные витрины, витрины для самообслуживания, для выкладки выпечки, тепловые, для шоколадных изделий, кассовый стол. Возможны 33 модификации с различным цветом корпуса и фронтальной отделки. В полки вмонтирована светодиодная подсветка, которая гарантирует длительный срок службы и отсутствие выделения тепла.

Горка TectoPromo MD1 Euroclassic

Горка TectoPromo MD2 Euromax

TectoPromo MD1 Euroclassic и **TectoPromo MD2 Euromax** — модели горок со встроенным агрегатом. Эти модели позволят наилучшим образом экспонировать товар и сэкономить место торгового зала.

Габариты TectoPromo MD1 Euroclassic:
- Глубина — 765 мм.
- Длина с учетом боковин — 880, 1280, 1955, 2580 мм.
- Высота — 1880 мм.

Габариты TectoPromo MD2 Euromax:
- Глубина — 880 мм.
- Длина с учетом боковин — 1250, 1925, 2450 мм.
- Высота — 1980 мм.

Промышленное холодоснабжение

Компрессорное оборудование

Продукция отвечает всем стандартам безопасности и имеет сертификаты качества. Широкий ассортимент оборудования позволяет обеспечить холодом любой объект агропромышленного комплекса, так же холодильные склады, терминалы, морозильные камеры. Каждое промышленное предприятие имеет свои индивидуальные потребности в холодильном оборудовании. Пищевая промышленность является основным потребителем систем промышленного холодоснабжения:

- Многокомпрессорные холодильные агрегаты.
- Установки для охлаждения жидкости (чиллеры).
- Компрессорно-ресиверные агрегаты.
- Компрессорно-конденсаторные агрегаты.
- Плиточные скороморозильные аппараты.
- Льдогенераторы.
- Льдоаккумуляторы.

Воздухоохладители и конденсаторы

Теплообменное оборудование представлено широким ассортиментом от ведущих мировых производителей. Мы специализируемся на поставках комплектных решений для предприятий переработки пищевой промышленности, осуществляющих строительство новых производственных мощностей, а также реконструкцию существующего оборудования.

- Воздухоохладители.
- Конденсаторы.
- Шокфростеры (для камер шоковой заморозки).
- Панельные пленочные теплообменники (получение «ледяной» воды).
- Молокоохладители различных объемов.

Комплектные холодильные камеры

- Разработка проекта холодильной камеры.
- Подготовка технической документации и полной спецификации материалов и оборудования.
- Оценка и расчет теплопритоков, подбор оптимального технического решения с набором необходимых функциональных возможностей.
- Ввод в эксплуатацию холодильного оборудования и выход холодильной камеры на заданный температурный режим.

Шкафы управления/щиты силовые распределительные

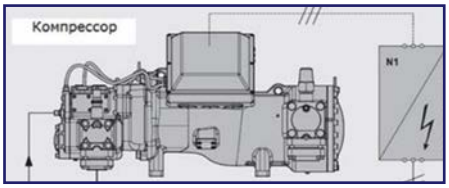
- Регулирование температурно-влажностного режима в холодильной камере.
- Управление работой вентиляторов воздухоохладителей и конденсаторов.
- Мониторинг процессов оттайки воздухоохладителей, управление ТЭНами оттайки.
- Защита и управление компрессорными агрегатами.
- Предотвращение перегрева обмоток электродвигателей вентиляторов конденсатора и воздухоохладителей.
- Защита от исчезновения фазы, ассиметрии фаз, токов перегрузки, контроль чередования фаз.
- Регулирование производительности установок холодоснабжения, вентиляции и кондиционирования.
- Защита по низкому давлению всасывания, защита от повышенного давления конденсации.
- Контроль процесса смазки компрессора.
- Контроль и управление за временем работы компрессора и вентиляторов конденсатора.
- Световая индексация состояния электрооборудования холодильных установок.
- Плавная регулировка производительности компрессоров.

Системы мониторинга/Удаленный доступ

- Контроль работы оборудования, извещение об аварийных сигналах, считывание рабочих параметров за текущий период.
- Возможность изменения рабочих параметров оборудования (температурный режим) в охлаждаемых объёмах или на показатели работы холодильной установки в целом.
- Изменение режимов оттайки (настройка температур входа и выхода цикла дефростации: периодичность, продолжительность).
- Заблаговременно вносить корректировки или предупреждать сервисную службу необходимости выполнения регламентных работ.
- Получать информацию (с заданной периодичностью) об отклонениях в работе оборудования, включая и человеческий фактор (открытые двери охлаждаемых объёмов), несанкционированное отключение оборудования и продолжительности действия этих факторов.
- Получать и фиксировать информацию об отсутствии электроэнергии и отклонениях параметров подаваемой электроэнергии.
- Обеспечить отправку SMS сообщений на любое приёмное устройство (мобильный телефон) как оповещение о возникновении аварийной ситуации при работе контролируемого устройства.

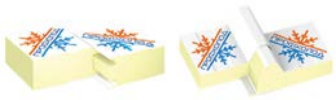
Специализация

- Мясная промышленность/Полуфабрикаты.
- Птицеперерабатывающая промышленность.
- Рыбная промышленность/Охлаждение морепродуктов.
- Молочная промышленность.
- Шоковая заморозка.
- Производство и хранение алкогольной продукции.
- Спортивные сооружения.



Компания **ПрофХолод** специализируется на изготовлении сэндвич-панелей с наполнителем пенополиуретан для сборки холодильных камер и обшивки помещений, а также холодильных дверей и фасонных элементов. Компания использует в производстве самое современное оборудование от ведущих европейских производителей (Saip, Puma, Futura).

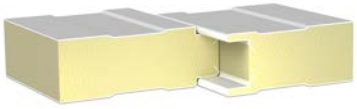
Сэндвич-панели ППУ (PUR) для холодильных камер



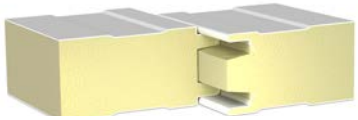
Сэндвич-панели PUR — легкие трехслойные панели с теплоизоляцией из жесткого пенополиуретана европейского производства Dow Chemical плотностью 42—45 кг/м^3 с коэффициентом теплопроводности k=0.022 Вт/м^2 K. Преимущества: низкая теплопроводность, экологичность, хорошая звукоизоляция, устойчивость к внешним воздействиям, период эксплуатации составляет более 50 лет.

Дизайн и параметры сэндвич-панелей PUR

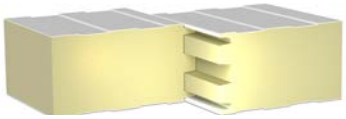
Сэндвич-панели PUR изготавливаются с замком «шип-паз», который обеспечивает максимальную тепло- и гидроизоляцию соединений и минимальное использование монтажной пены при стыковке панелей.



Одинарный шип-паз



Двойной шип-паз

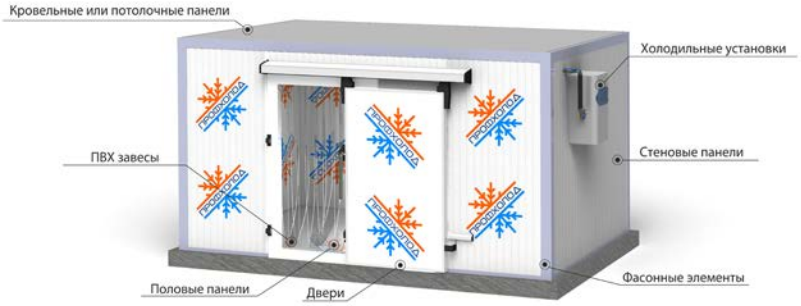


Тройной шип-паз

Холодильные камеры ПрофХолод

ПрофХолод предлагает широкий ассортимент холодильных камер — как типовых размеров, так и изготовленных по индивидуальным размерам заказчика. Холодильные камеры могут быть двух температурных режимов:

- Среднетемпературные (от +14 °C до −5 °C) — толщина панелей 40 мм — 80 мм.
- Низкотемпературные (от −5 °C до −35 °C) — толщина панелей от 100 мм.



Холодильные двери для камер ПрофХолод

Холодильные двери предназначены для сохранения термоизоляции в помещениях с особым температурным режимом и широко используются в средне- и низкотемпературных холодильных камерах и складах. **ПрофХолод** производит одностворчатые, двустворчатые и откатные двери.

Одностворчатая дверь

Двустворчатая дверь

Откатная дверь

Полосовые завесы и пандус

Для снижения потерь холода до 50% **ПрофХолод** предлагает полосовые завесы ПВХ, которые быстро монтируются и позволяют легко проходить персоналу и проезжать транспорту
Также возможно заказать пандус для закатывания в камеру тележек с грузом.

ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ

wanzi

Стеллажи торговые Wanzl (Германия)

Стеллажное оборудование **Wanzl** — это высокое качество, великолепный дизайн, индивидуальность проектов.

На российском рынке себя зарекомендовали две линии стеллажного оборудования Wanzl, а именно: линия **Wire Tech** и линия **High Rack**.

Система **High Rack** — это так называемые этажерки, простая конструкция, состоящая из 4 стоек, скреплены между собой полками. Несмотря на простоту конструкции, данный тип стеллажей имеет высокую грузоподъемность полок, которая варьируется от 200 — 350 кг.

Система **Wire Tech** — это прекрасное решение как для оснащения всего магазина стеллажным оборудованием, так и для дизайна отдельных отделов или прикассовой зоны.

Примеры проектов и решений с использованием стеллажной конструкции Wanzl:

Linde Ladenbau

Торговые стелажи Linde Ladenbau

Linde Ladenbau — знаменитая немецкая компания — предлагает экономичные и эффективные системы оборудования помещений для всех форматов продовольственного и непродовольственного торгового ассортимента. Лозунг компании — «leading shopfitting systems» — предлагать инновационные, надежные изделия, выполненные с максимальной компетентностью. В 2011 г исполнилось 50 лет успешной работы компании на рынке, за эти годы оборудовано более 30000 магазинов. Ассортимент товаров широчайший, здесь Вы можете ознакомиться лишь с некоторыми моделями. Для получения полной информации обращайтесь к специалистам компании «**Русский проект**»®.

Стеллажи для продовольственных товаров

Стеллажи для непродовольственных товароы

Стеллажи для хлеба

Стеллажи и развалы для овещей фруктов

Стеллажи для вина

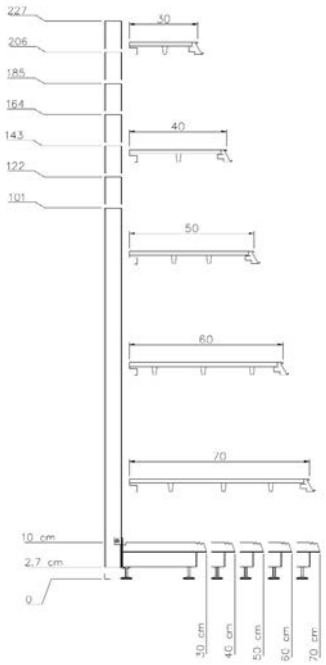
Стеллажи для косметики

Турецкая компания **Ucge** была основана в 1976 году и занимается производством многофункциональных металлических стеллажей для оснащения продовольственных, промтоварных, хозяйственных магазинов. Компания разрабатывает проекты для таких отраслей как гипермаркеты, форматы DIY, бутики, аптеки, электронные магазины и как отдельный сектор все виды складского оборудования.

Стеллажи торговые

Компания **Ucge** имеет огромный опыт проектирования и производства оборудования. Системы оборудования **Ucge** разрабатываются с учетом всех тенденций современного развития форм и форматов торговли, передовых стратегий, мерчендайзинга и позволяют реализовать проект любой сложности.

Варианты комплектации торгового стеллажа



Нагрузка на полку и кронштейн

L	P							
	300 мм		400 мм		500 мм		600 мм	
700 мм	310 кг	80 кг	330 кг	110 кг	500 кг	120 кг	500 кг	120 кг
1000 мм	240 кг	80 кг	255 кг	110 кг	400 кг	120 кг	500 кг	120 кг
1250 мм	170 кг	80 кг	180 кг	110 кг	280 кг	120 кг	380 кг	120 кг
1330 мм	155 кг	80 кг	165 кг	110 кг	250 кг	120 кг	350 кг	120 кг

Линия Saturn

Компания Ucge в 2009 году разработала новую концепцию — сетчатые стеллажи Saturn.

- Стеллажи линии **Saturn** имеют высококачественные показатели и несравненный дизайн.
- В линии могут быть использованы различные материалы в качестве декора, например деревянные полки, крашенные по RAL.
- Кроме того, в едином стиле линии **Saturn** предусмотрены кассовые боксы.
- Стандартные длины секций — 600 и 900 мм.
- Металлические сетчатые стеллажи могут быть вополнены в любом цвете по RAL.

Завод «**Марихолодмаш**» был основан в 1941 году, а с 1960 года завод специализируется на производстве торгового холодильного оборудования, являясь первым отечественным производителем холодильных шкафов и камер. Завод также производит стеллажное оборудование для магазинов и кассовые боксы.

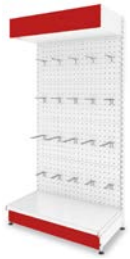
Торговые стеллажи

Торговые стеллажи серии предназначены для оборудования торговых залов магазинов самообслуживания различных форматов и специализаций.

В ассортименте все необходимые элементы для комплектации стеллажей:

- Общего назначения.
- Для мелких товаров, навешиваемых на крючки.
- Хлебных.
- Кондитерских.
- Книжных.
- Овощных.
- Для электробытовых товаров.
- Для одежды и обуви.

Прямой стеллаж



Стеллаж с перфорированными панелями

Хлебный стеллаж

Кондитерский стеллаж

Книжный стеллаж

Овощной стеллаж

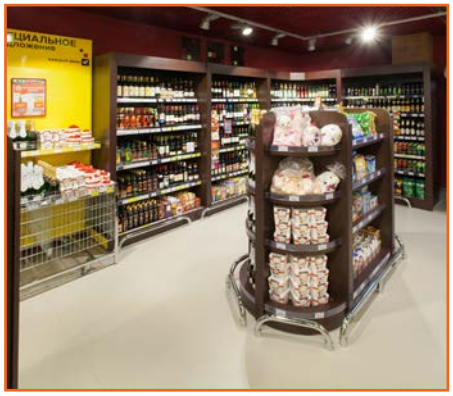
Островной стеллаж

Стеллаж для электроприборов

Мебельная фабрика **T&T** (Россия) — это современное многофункциональное предприятие, основанное в 1999 году, специализирующееся на изготовлении торговой, барной, офисной мебели и мебели для гостиниц.

Торговая мебель

Торговую мебель **T&T** отличает современный дизайн. При изготовлении используются материалы и комплектующие исключительно высокого качества. Продукция отвечает всем требованиям, предъявляемым сегодня к специализированной мебели. Предлагаем как стандартные модули, так и изготовление мебели по индивидуальным размерам и дизайн проектам.



Стеллажи складские Iterma (Россия)

Серия стеллажей **СС** предназначены для средней нагрузки, могут использоваться в помещениях различного назначения.

Данные стеллажи изготовлены из высококачественной стали и имеют высокие технические показатели.

- Распределенная нагрузка на полку до 200 кг.
- Распределенная нагрузка на секцию до 800 кг.
- Возможность регулировки высоты при помощи винтовой опоры.
- Стандартная комплектация стеллажа включает в себя 4 стойки, 4 полки и комплект креплений. Так же имеется Т-образная центральная стойка, что позволяет монтировать стеллаж в единую линию.
- Порошковая окраска, варианты стандартных цветов: RAL 7001, RAL 7035.

Товар	Артикул РП	Описание
Полка Iterma CC 40x100	4 50 91797	гладк. RAL 7001
Полка Iterma CC 40x100 RAL 7035	4 50 92245	шагрень, RAL 7035
Полка Iterma CC 50x100	4 50 91801	гладк. RAL 7001
Полка Iterma CC 50x100 RAL 7035	4 50 92246	шагрень, RAL 7035
Стойка Iterma CC 200 концевая	4 50 91793	гладк. RAL 7001
Стойка Iterma CC 200 концевая RAL 7035	4 50 92243	шагрень, RAL 7035
Стойка Iterma CC 200 центральная	4 50 91795	гладк. RAL 7001
Стойка Iterma CC 200 центральная RAL 7035	4 50 92244	шагрень, RAL 7035

Многофункциональная стеллажная система

Устойчивая и прочная конструкция стеллажей выполнена из анодированных алюминиевых стоек с двойными направляющими — опорами для съемных пластиковых полок. Данная стеллажная система позволяет составлять различные по конфигурации композиции. Возможна установка под сплит системы в холодильных и морозильных камерах, что позволяет наиболее оптимально и рационально использовать место. Монтаж не требует специальных навыков и дополнительных инструментов. Стеллажи **Gisp** могут находиться в среде от −70 до +70 °С, не деформируясь и не ржавея. Используемые материалы и конструкция стеллажей прекрасно поддаются гигиенической обработке. Пластиковые полки можно мыть в посудомоечной машине.

Стеллажи подходят для использования:

- В холодильной/морозильной камере.
- В кухонных помещениях.
- В торговом зале.
- В медицинских учреждениях.
- В прачечных.

Технические характеристики:

- Устойчивые, прочные стойки — опоры и двойные направляющие — опоры для полок выполнены из анодированного алюминия.
- Высокопрочные пластиковые полки с дополнительными ребрами жесткости.
- Стопоры для полок и угловые соединения выполнены из стали.
- Стеллажи выпускаются высотой 1285, 2035, 1740 (стандарт), 2485 мм.
- Полки возможны шириной 300, 400, 500 мм, а также выпускаются стеллажи под гастроемкости GN 1/1 (560 мм).
- Возможная длина секции: 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600 мм (размер указан по полке).
- Комплектация полками в 3, 4 и 5 уровней с возможностью регулирования уровня каждые 150 мм.
- Регулируемые по высоте опоры (40 мм).
- Высота от пола до нижней полки 170 мм.
- Нагрузка на полку 150 кг, на секцию 600-700 кг.

CARTENO
FILOMARKET
wanzl

Тележки торговые и грузовые

Покупательские тележки являются неотъемлемой частью любого магазина самообслуживания. Перед выбором тележки необходимо учесть некоторые обязательные факторы: проходимость магазина, общая торговая площадь, ассортимент магазина. Торговые тележки так называемого европейского типа имеют дугообразную платформу, которая делает конструкцию более надежной и удобной для покупателя. Отсутствие лишних выступающих частей снижает травматизм. Тележки азиатского типа имеют большую полезную площадь за счет решетчатой платформы, которую можно использовать для тяжелых товаров.

Грузовые тележки предназначены, в первую очередь, для строительных супермаркетов, магазинов для дома и магазинов электроники и бытовой техники, а также подсобных помещений. Тележки оснащены широкой платформой, прочным стальным каркасом и усиленными колесами, что обеспечивает большую грузоподъемность.

Тележка европейского типа

Тележка азиатского типа

Грузовая тележка

Грузовая тележка

Детская тележка (машинка)

Литраж/ грузоподъемность	Тип тележки	Filomarket	Wanzl	Carteno
Торговые тележки				
25 л	Детская	Baby	Baby	
60 л	Европейский тип			AF
60 л	Азиатский тип		DR 60, SC 60	GF
75 л	Азиатский тип		DR 75, DRC 75	
75 л	Европейский тип		EL 75, ELA 75	
80 л	Детская (машинка)		Fun Mobil	
80 л	Европейский тип			AF
90 л	Азиатский тип	Style	DR 90, DRC 90	
90 л	Европейский тип		EL 90, ELA 90, ELX 90	
99 л	Азиатский тип		DR 99	
99 л	Европейский тип		ELA 99	
100 л	Европейский тип			AF
100 л	Азиатский тип			GF
101 л	Азиатский тип		DR 101, DRC 101	
101 л	Европейский тип		EL 101, ELA 101, ELX 101	
120 л	Азиатский тип		DR 120, DCR 120	
125 л	Азиатский тип	Style, Stratos		GF
125 л	Европейский тип			AF
130 л	Детская (машинка)		Fun Mobil	
130 л	Азиатский тип		DR 130, DRC 130	
130 л	Европейский тип		EL 130, ELA 130, ELX 130	
136 л	Азиатский тип		DR 136	
136 л	Европейский тип		EL 136, ELA 136	
150 л	Азиатский тип	Style, Stratos	DR 150, DCR 150	GF
150 л	Европейский тип		EL 150	AF
155 л	Азиатский тип		DRC 155	
155 л	Европейский тип		ELA155	
180 л	Азиатский тип	Style, Stratos	DR 180	GF
180 л	Европейский тип		EL 150	AF
185 л	Азиатский тип		DCR 185	
185 л	Европейский тип		ELA 185, ELX 185	
210 л	Азиатский тип	Style, Stratos		GF
210 л	Европейский тип			AF
212 л	Азиатский тип		DR 212	
212 л	Европейский тип		EL 212	
240 л	Азиатский тип			GF
240 л	Европейский тип		EL 240	AF
250 кг	Грузовая	Garden Cart		
300 кг	Грузовая	C&C Cart, Nestable C&C Cart		ST4, ST5
400 кг	Грузовая	Havy Duty C&C Cart		
500 кг	Грузовая	Havy Duty C&C Cart		ST 3

CARTENO
FILOMARKET
wanzl

Корзинки покупательские и подставки под корзинки

Общее впечатление от магазина у покупателя складывается из многих факторов: квалификация персонала, уровень мерчендайзинга, качество и эргономичное расположение торгового оборудования. Немаловажную роль в имидже супермаркета играет также торговые тележки и корзинки. Очень часто на ручки наносится логотип торговой сети. Также цветом декоративного пластика на ручках можно подчеркнуть общий дизайн интерьера магазина.

Литраж	Тип тележки	Filomarket	Wanzl	Carteno
Корзинки				
7 л	Металлическая		HW 0	
7 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 0	
16 л	Металлическая		HW 16	
16 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 16	
17 л	Металлическая		OV 17	
20 л	Пластиковая с пластиковой ручкой	Hand Basket Plastic	WA 20	PAN 2
20 л	Металлическая	Hand Basket in Wire	HW 20	PAN 1
20 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 20	
24 л	Пластиковая с пластиковой ручкой		WA 24	
30 л	Пластиковая с пластиковой ручкой	Hand Basket Plastic		
34 л	Пластиковая, с выдвижной ручкой			TR1
45 л	Пластиковая, с выдвижной ручкой	Hand Basket Plastic Trolley		TR2

Подставки под корзинки			
Металлическая на колесах	Basket Stacker in Wire, 433x311x319		SUP 1, 450x315x345
Пластиковая на колесах	Basket Stacker in Plastic, 510x390x225		
Металлическая на колесах с ручкой		Kowa ST, 430x330x850	SUP 3, 450x310x885

Кассовые боксы

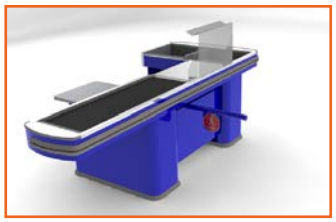
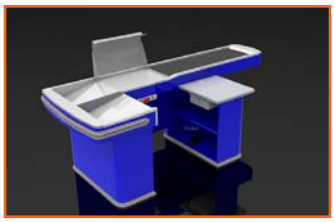
Производство компании **Commerce Renessance** в России открыто в 2008 году в связи с возникшей потребностью российского ритейла в качественном и современном кассовом оборудовании европейского уровня, которое бы производилось в России по разумным ценам и срокам. Современный дизайн кассовых боксов, премиальное качество продукции и индивидуальный подход к потребностям клиентов был мгновенно востребован представителями ритейла во всех сегментах и по всей территории России.

Модели без транспортера с широким и узким накопителем

Миник (L=1500, 1700, 1900 мм)

Минимак (L=1900, 2200, 2500 мм)

Модели с транспортером с широким накопителем

Супермак (L=2000, 2300, 2600, 2900, 3200, 3500 мм)

Супервайд (L=2460, 2760, 3060, 3360, 3660 мм)

Модели с транспортером с узким накопителем

Супернеру (L=2100, 2400, 2700, 3000, 3300, 3600 мм)

Дискаунт (L=1950, 2250, 2550, 2850, 3150, 3450 мм

Ограждения и турникеты

Предназначены для разграничения потоков людей в общественных местах.

Компания «**РостЕвроСтрой**» специализируется на производстве оборудования по оснащению проходных зон, имеется широкий ассортимент: турникетов, механических рамок, проходных систем с различными вариантами интеграции и прочее.

Компания «**Русский проект**»® является официальным дилером «**РостЕвроСтрой**» на территории России и стран СНГ и имеет постоянную складскую программу по наиболее востребованным позициям.

Механические рамки

Стойка для барьера

Автоматический турникет и перегородки

Передвижные ограждения

Отбойники

Ограждения для провоза тележек

МЕБЕЛЬ HORECA

Итальянская группа компаний **Frigomeccanica** на протяжении более 40 лет представляет на международном рынке бренды **Frigomeccanica**, Stiltek, Officine 900 and Frimar.

Производственные мощности завода более 40000 м^2, расположенные в центральной части Италии в районе Терамо. Сверхсовременное оборудование и аппаратура, постоянное внедрение технических инноваций и последних мировых дизайнерских решений дает возможность **Frigomeccanica** занимать лидирующие позиции в своей отрасли как на внутреннем, так и на международном рынке.

В ассортименте **Frigomeccanica** представлено оборудование для баров (барные стойки, холодильные и морозильные шкафы, стойки для коктейлей и т. д.), линии раздачи; витрины для кондитерских изделий, мороженого, пищевых продуктов и кулинарии; торговое оборудование для хлебопекарен и общепита.

Компания **Frigomeccanica** является производством полного цикла, это дает возможность реализовать проект любой сложности, нестандартных размеров или разработать продукт по дизайн проекту заказчика.

Барные стойки

Madison

Trevi

Next

Toscana

Gallery

Zeronova

Strip Led RGB

Studio 12

Shanghai

Trinidad Classic

Brera

Garage

Frigomeccanica

Пекарни, кафейни и не только

Multifood

Brera

Trinidad

Кондитерские витрины, для мороженого

Drop-in Counters

Next Full

Corner

Premium

Just

Arktika

Frigomeccanica

Витрины без фронтальной декоративной обшивки

Semiprocesed

Универсальные витрины для встраивания в барные стойки. В линейке представлены: тепловые, холодильные, для мороженого, нейтральные, мармиты, для хлеба и пиццы. Серия поставляется как с декоративной обшивкой согласно модельному ряду, так и без нее.

Варианты исполнения:
- Высоким гнутым стеклом.
- Высоким прямым стеклом.
- Низким прямым стеклом

Возможные размеры: 100 см, 125 см, 150 см, 200 см и угловая 90, терминальная 150 см.

Cocktail Workstation

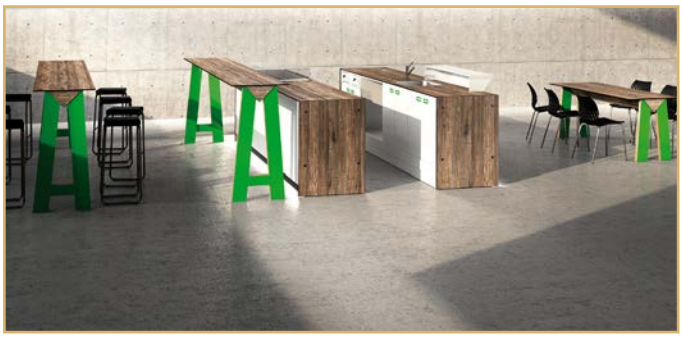
Icebox

Wallbox Nero

Wallbox Blanco/Inox

IFI SpA является подразделением промышленной группы **Industrie IFI**, которая является лидером в области инновационных конструкторских и технологических решений в мебелировки общественных помещений. Всю производимую продукцию можно разделить на несколько направлений: барные стойки с фронтальной отделкой в различных стилях, которые включают в себя несколько вариантов встраиваемых витрин, прилавков, пристенных и нейтральных модулей; несколько коллекций витрин, без отделки для встраивания, различные по функционалу и дизайну; линии раздачи и нейтральная мебель. Вся продукция производится в Италии. Средний ценовой сегмент.

Коллекция барных стоек



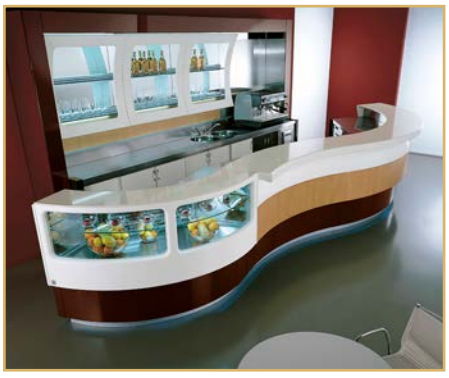
Новинки: Bar Sharing

Новинки: Start Up

Новинки: #32

Новинки: #39 Rainbow

Новинки: Boston



Margarita

Platinum Collection: Pure Ice

Platinum Collection: Gold Fashion

Havana

Dionysus

Коллекция витрин

Серия MIX
Универсальные витрины для встраивания в барные стойки. В линейке представлены: тепловые, холодильные, для мороженного, нейтральные, мармиты, для хлеба и пиццы.

Варианты исполнения:
- Высоким гнутым стеклом — MIX VAC.
- Высоким прямым стеклом — MIX VAD.
- Низким прямым стеклом — MIX VBD.

Возможные размеры: 100 см, 125 см, 150 см, 200 см и угловая 90, терминальная 150 см.

Серия **MIX** поставляется как с декоративной обшивкой согласно модельному ряду **IFI**, так и без нее.

В 2000 году компания **IFI** по праву вошла в мир оборудования для мороженого со своими новыми технологиями и стилем. И за короткое время, предлагая самый широкий модельный ряд, стала ведущим производителем в мире в этом направлении.

IFI предлагает широкий спектр линейных витрин, и является первой компанией, которая предложила вентилируемое охлаждение. Но самая большая инновация — это коллекция **Tonda**, первая круглая и поворотная витрина в истории, которая сочетает в себе уникальную инновационную технологию сохранения холода и оригинальный дизайн.

Tonda

Bistro

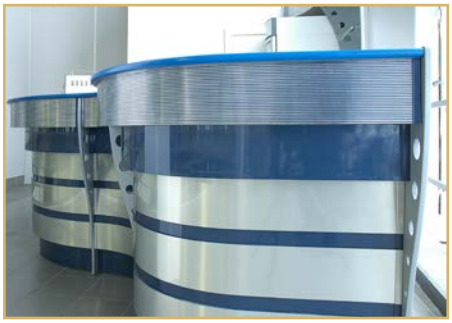
Screen

Cloud

Мебельная фабрика **T&T** (Россия) — это современное многофункциональное предприятие, основанное в 1999 году, специализирующееся на изготовлении торговой, барной, офисной мебели и мебели для гостиниц. Современный станочный парк фабрики располагает всеми мощностями для производства корпусной мебели и дает возможность предложить широчайший ассортимент. Собственный конструкторский отдел разрабатывает мебель стандартных коллекций, а также предлагает реализацию нестандартного дизайн проекта любого формата и бюджета.

Барные стойки

Ресторан или бар не возможно представить без барной стойки. Фабрика **T&T** производит как эксклюзивные барные стойки, в производстве которых применяется натуральный камень, дерево и современные импортные материалы-заменители, так недорогие, для небольших помещений. Металлоконструкция барных стоек позволяет встройку дополнительного холодильного и технологического оборудования.



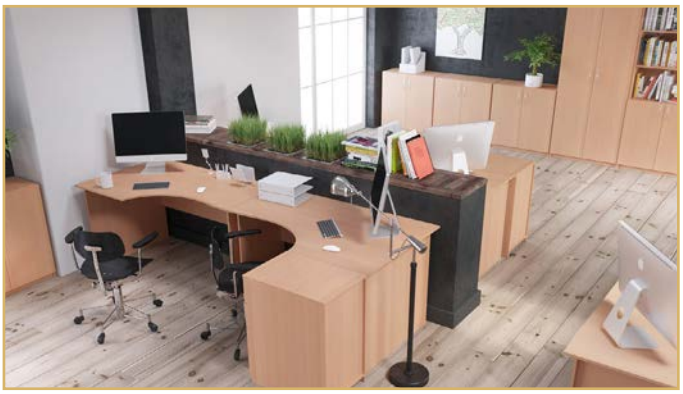
Административные и стойки-ресепшн

Офисное пространство дополнят административные стойки и стойки-ресепшн. Возможны угловые, прямые, полукруглые композиции, как с использованием дорогих материалов, так и более экономичные варианты.

Офисная мебель

Офисная мебель представлена 4 моделями:

- **Лайт** — идеальный вариант офисной мебели для персонала. Лучшее соотношение цена — качество. Мебель выполнена из ЛДСП 16 мм, кромка ПМХ 0,4 мм. Стандартные цвета: вишня, орех, бук, дуб выбеленный, венге.
- **Модерн** — современная и популярная модель для создания рабочего пространства. Широкий модельный ряд дает возможность более рационально спланировать рабочие места. Столешницы, топы и опоры столов — 22 мм, каркасы — 16 мм, кромка ПМХ 2 мм, 0,4 мм на каркасах. Стандартные цвета: груша, орех, бук, серый.
- **Элегант** — стильная офисная мебель для менеджеров среднего звена. Столешницы, топы и опоры столов — 25 мм, каркасы — 16 мм, кромка ПМХ 2 мм, 0,4 мм на каркасах. Стандартные цвета: вишня, орех, выбеленный дуб, венге.
- **Престиж** — стильная и современная модель для кабинета руководителя. Столешницы, топы и опоры столов — 32 мм, каркасы — 25 мм, кромка ПМХ 2 мм, 0,4 мм на каркасах. Стандартные цвета: орех, выбеленный дуб, венге.



Лайт

Модерн

Элегант

Престиж

Норменой фонд

Фабрика **T&T** предлагает мебель для полного оснащения гостиниц, санаториев, пансионатов, домов отдыха и общежитий. Готовы реализовать любой проект гостиницы от классики до модерна, от простого до эксклюзивного дизайнерского решения.

Банкетная мебель

DN 018, алюминий,
рифленая труба, 25x25 мм

DN 020, алюминий,
рифленая труба, 25x25 мм

ST-018, 20 мм, сталь, 20x20 мм

ST-020, 20 мм, сталь, 20x20 мм

ST-020, 25 мм, сталь, 25x25 мм

ST-024, 20 мм, сталь, 20x20 мм

ST-024, 20 мм,
сталь, 20x20 мм

ST-018, 20 мм,
сталь, 20x20 мм

ST-020, 20 мм,
сталь, 20x20 мм

ST-020, 25 мм,
сталь, 25x25 мм

M-0504

Стол M-0303
L. 1200-2700 x D. 700-900 x H. 750

Стол M-0302
L. 1200-1800 x D. 500-800 x H. 750

Стол M-0306
D. 1200 - 1800 x H. 750

Стол M-0305
D. 600, 700, 800, 900 x H. 750

Стол коктейльный M-0310
D. 700, 800 x H. 1100

Стол M-0307
L. 1800 x D. 700-900 x H. 750

M-0502, 0501

M-0503

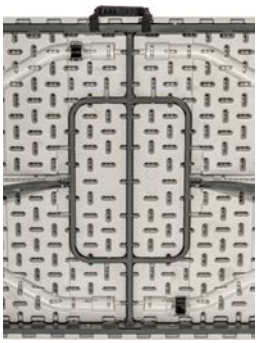
Мебель для кейтеринга

Столешницы, сиденья из 100% HDPE - полиэтилена высокой плотности

Высококачественная мебель для кейтеринга производства Китай, выполненная из прочной стальной трубы с порошковым покрытием. Столешницы, сиденья и спинки выполнены из 100% HDPE – полиэтилена высокой плотности, не переработанного, очень прочного и твердого материала. Он не подвержен образованию трещин и сколов, даже при отрицательных температурах, выдерживает интенсивное использование в течение длительного срока эксплуатации.

Мебель выполнена из материалов устойчивых к влаге, атмосферным осадкам, прямым солнечным лучам, ветру, пыли и грязи.

Стол-чемодан S-0311 L.1820 x D.740 x H.740 мм, S-0312 L.2420 x D.740 x H.740 мм



Стол S-0313 D.1160 x H.740 мм, S-0314 D.1600 x H.740 мм

Стол S-0310 L.1820 x D.740 x H.740 мм

Стол коктейльный S-0316 D.800 x H.1100 мм

Стол коктейльный S-0315 D.800 x H.1000 мм

Скамейка S-0601 L.1830 x D.280 x H.430 мм

Стул S-0108 L.470 x D.580 x H.870 мм

Чугунные подстолья

Z-2117
D.425xH.720 мм

Z-4022
D.550xH.720 мм

Z-4018
430x430xH.720 мм

Z-4021
750x400xH.730 мм

Z-4020
430x430xH.720 мм

Z-4019
D.425xH.720 мм

C-0426
500x500xH.730 мм

C-0424
450x450xH.730 мм

C-0442
430x430xH.730 мм

C-0443
760x460xH.730 мм

Z-3122
600x600xH.720 мм

C-0434
550x80xH.730 мм
в компл. 2 ноги

C-0436
800x530xH.720 мм

C-0437
600x600xH.720 мм

Z-6024H
600x600xH.1100 мм

Z-1124H
600x600xH.1100 мм

C-0438
600x600xH.720 мм

C-0430
820x820xH.720 мм

C-0440
600x600xH.720 мм

C-0441
600x600xH.720 мм

C-0439
800x530xH.720 мм

Хромированные подстолья

C-0423 золото
450x450xH.720 мм

C-0421
450x450xH.720 мм

C-0444
450x450xH.720 мм

C-0403
450x450xH.720 мм

C-0422
450x450xH.720 мм

C-0410
450x450xH.720 мм

C-0415
750x400xH.730 мм

Tracy
885x885xH.735 мм

Tracy Duo
1085x675xH.735 мм

Tiramisu Duo
995x600xH.734 мм

Tiramisu
600x600xH.734 мм

Kaja
D.50xH.730 мм
в компл. 4 ноги

Стулья серии Eames **Стулья серии Eames Wood**

Стулья серии Eames Wood

Стулья с подлокотниками серии Eames Wood **Стулья с подлокотниками серии Eames**

Стулья серии Frankfurt S-0103 **Стулья серии Саксон S-0108** **Стулья серии Морган S-0109**

Стулья серии Лион S-0104 **Стулья серии Валенсия S-0107**

Стулья серии Кружево S-0101 **Стулья барные серии Кружево S-0601**

Барные стулья серии Модерн S-0607

Барные стулья серии Либра S-0621

Барные стулья серии Морган S-0622

Барный стул Мартин S-0613

Барные стулья серии Валенсия S-0614

Барный стул Джин S-0602

Барные стулья серии Бомба S-0603

Барные стулья серии Купер S-0606

Барные стулья серии S-0605

Барный стул Амат S-0610

Барные стулья серии Люфт S-0620

Барный стул Мадейра S-0618

Стулья серии Tolix/Tolix Wood S-0106

Барные стулья серии Tolix/Tolix Wood S-0611, S-0612

Стол серии Oslo S-0301, S-0306

Стол Eames DST S-0307

Стол Мохито

Стол Eames DSW S-0309

Стол Малибу

Стул V3211

Стул V3840

Стул V3850

Стул V3162

Стул V1160

Стул V1164

Кресло V3001

Кресло V3169

Стул V3236

Стул V3750

Стул V3161

Стул V1017

Стул V1220

Стул V1025

Стул V3025

Стул V84

Стул V3012

Стул V3220

Стул Винила

Стул V3206

Кресло V3013

Стул V3069

Кресло V3078

Стул V3009

Стул V3170

Стул V3169

Кресло Кент

Кресло V3220

Кресло Грин

Кресло V3009

Стул Салоа

Кресло Харизма

Кресло Арон

Кресло Чарли

Кресло Лайт

Кресла серии Флоран

Кресло Элий

Кресла серии Фабий

Кресло Барбар

Кресло Джой

Кресла серии Дадо

Кресло Коко

Кресла серии Лекс

Кресла серии Ветий

Кресла серии Бальб

Кресла серии Тертул

Кресла серии Авреал

Кресла серии Квинт

Кресла серии Олибий

Кресло Спарс

Кресла серии Бриз

Модульные диваны

Модульные диваны представляют собой сборную систему из прямых модулей от L.600 мм до L.2000 мм, угловых элементов внутренних и внешних.

Диван серии J-0715

Диван серии J-0711

Диван серии J-0707

Диван серии J-0705

Диван серии J-0703

Диван Фокус

Диван Итон

Диван Аверс

Диван Клерк 9

Диван Крофорд

Диван Империал

Диван Джокер

Диван Форум

Кресло Брэра

Кресло Бекер

Кресло Крофорд

Диван Бишоп

Дизайн и стиль жизни. 100% Made in italy. Вся продукция **Scab Design** производится в Италии. **Scab Design** производит современную мебель для улиц, общественных помещений, кафе, домашних интерьеров и дачных террас. Ассортимент фабрики включает в себя широкую линейку стульев и кресел на металлическом и деревянном каркасах из современных полимерных материалов. Подстолья производятся из стали и алюминия. Все модели изготовлены из высококачественного пластика, с применением технологических инноваций. Продукция среднего ценового сегмента. Данная продукция включена в нашу складскую программу.

Подстолья и столы

Арт. 5080 IL

Арт. 5082 IS

Арт. 5175 IL

Арт. 5170 IL

Арт. 5180 IL

Арт. 5150

Арт. 5170

Арт. 5180

Стол Арт. 2430

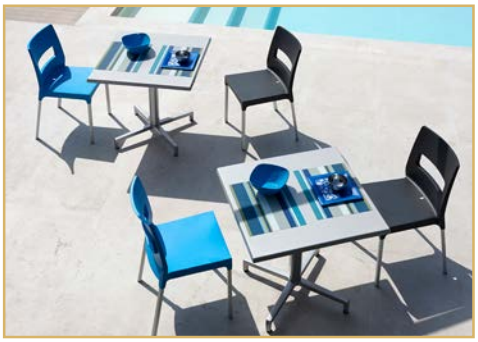
Стол Арт. 7011

Стол Арт. 1889

Стол Арт. 2189

Стол Арт. 2272

Стул Арт. 2203



Стул Арт. 2334

Стул Арт. 2333

Стул Арт. 2316

Кресло Арт. 2329

Стул Арт. 2357

Кресло Арт. 2355

Стул Арт. 2266

Кресло Арт. 2693

Кресло Арт. 2277

Стул Арт. 2635

Стул Арт. 2323

Кресло Арт. 2322

SCAB
CASA GIARDINO COLLETTIVITA'

Стул Арт. 2806

Стул Арт. 2801

Стул Арт. 2805

Стул Арт. 2845

Стул Арт. 2840

Стул Арт. 2633

Стул Арт. 2823

Стул Арт. 2825

Стул Арт. 2683

Стул Арт. 2827

Стул Арт. 2640

Стул Арт. 2646

Стул Арт. 2678

Стул Арт. 2642

Стул барный Арт. 2575

Стул барный Арт. 2560

Стул барный Арт. 2353

Стул барный Арт. 2358

Стул барный Арт. 2810

Стул барный Арт. 2287

Стул барный Арт. 2235

Стул барный Арт. 2290

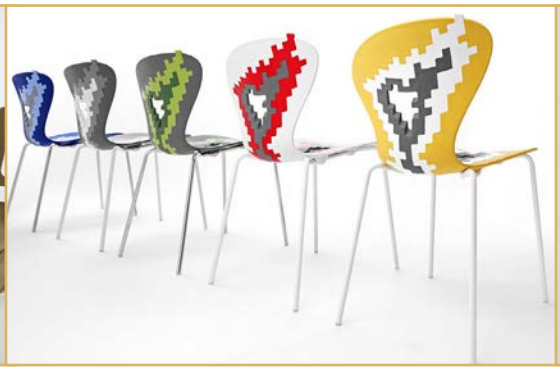
Стул барный Арт. 2540

Стул барный Арт. 2373

Gaber

Марка **Gaber** была основана на базе крупного автомобильного предприятия. Имеющиеся в арсенале производства передовые технологии по обработке металла, пластика и дерева позволили внедрить их в производство мебели и получить уникальный в своем роде продукт. Представленная коллекция мебели отличается оригинальным дизайном, высоким качеством и включает в себя коллекции стульев, табуретов, столов, подстольев и элементов мягкой мебели. Постоянный поиск инновационных и функциональных решений позволяет производить высокотехнологичную продукцию с высокими техническими характеристиками (износостойкость, функциональность, прочность). Компания обладает широкой линейкой продуктов, способных удовлетворить различные потребности: от контрактной мебели для кафе, бара или ресторана, мебели для улицы или зон ожидания до меблировки интерьера дома или офиса. Вся продукция строго «сделано в Италии». Мебель среднего ценового сегмента.

Кресло Basket



Стул Big Bang

Стул Slot

Стул Flhambra Eco

Кресло Moema

Кресло Epica

Кресло Moema

Кресло Blog

Кресло Plaza

Кресло Choppy

Стул Harmony

Стул Colorfive

Стул Pavia

Стул барный Freedom

Стул барный Snack-Citro

Зона ожидания Kanvas PG

Стул барный Torino

Стул барный Pop

AREA declic

Начиная с 90-х годов, **Arrmet** направил значительные инвестиции для развития производства стульев из пластика. Полученная новая коллекция позволила заново напомнить потребителям о своем высокотехнологичном и дизайнерском продукте. Разделение на несколько направлений — **Area Declic** и **Debi** — позволило компании более гибко вести себя на рынке. Под брендом **Area Declic** компания предлагает дизайнерские стулья, табуреты, столы и мебель для общественных зон, которые отличаются характерным сочетанием металла и пластика и имеют выраженную функциональность. Вся продукция выполнена из высококачественных материалов и производится в Италии. Продукция среднего ценового уровня.

Стул барный
Log Spaghetti

Коллекция Elitre
Кресло Арт. 847
Стул Арт. 846
Стол журнальный Арт. 849 и 850

Стол Арт. 667

Стул Арт. 662

Кресло B32 4G Wood

Стол Арт. 578

Кресло Mixx Spider

fast®
IN_OUT_ALUMINIUM

In out являются символом глубоких эстетической исследований, тщательного выбора материалов. Вся продукция производится в Италии. Разработана в тесном сотрудничестве специалистов в этой области и известных дизайнеров. Фабрика представляет несколько стилистических направлений. Первое, более классическое, где традиционные элементы сочетаются с инновационными тенденциями. Вторая линия — дизайнерская, предназначенная для тех, кто тяготеет к современному стилю. Основными преимуществами алюминия являются пластичность и легкость. Он устойчив к коррозии и ржавчине. Это экологически чистый металл, из-за его низкой токсичности и возможности для вторичной переработки. Покрытие осуществляется краской из полиэфирных порошков со специальным закрепителем, который обеспечивает повышенную защиту цвета и его прочность.Продукция среднего ценового уровня.

Кресло и стул Forest

Стул барный Forest

Кресло, Стул, Табурет, Стол Narcisi

Стул Twin

Стол Cross Tonic

Торговая марка **Metalmobil** является подразделением **Industrie IFI**, одной из ведущих итальянских фирм, специализирующихся на проектировании и производстве мебели для предприятий общественного питания. Огромный ассортимент продукции **Metalmobil** отличают инновационный дизайн, легкость конструкции, прочность каркаса и отличное качество, гарантирующее многолетнюю службу.

Все изделия **Metalmobil** изготовлены из нетоксичных и легко перерабатываемых материалов. Престижная, стильная, необыкновенная по форме и удобству дизайнерская мебель удачно дополнит собой любой интерьер ресторана, бара, кафе, спортивного клуба. **Metalmobil** относится к среднему ценовому сегменту.

Коллекция Uni

Арт. 553

Арт. 580

Арт. 562

Коллекция Echo

Арт. 150

Арт. 152G

Арт. 153

Коллекция Uni-Ka

Арт. 599

Арт. 594

Арт. 595

Арт. 596

Арт. 600

Коллекция Bikini

Арт. 530

Арт. 531

Кресло Plot

Кресло Dafne

Коллекция Ibis

Арт. 002B

Арт. 139

Коллекция Stripes

Стул Арт. 547
Кресло Арт. 548

Коллекция Kicca

Кресла Арт. 019, 021, 020

Коллекция Kontea

Кресла Арт. 590, 586, 588

Коллекция To-Kyo

Стулья Арт. 540, 541

Billiani
1911

Фабрика **Billiani** специализируется на производстве стульев и столов с 1911 года. В сотрудничестве с известными мировыми дизайнерами уже много лет предлагает клиентам столы и стулья исключительного качества, используя необычные сочетания дерева разных пород с новыми, иногда даже неожиданными, материалами. Мебель **Billiani** идеально подойдет для общественных помещений, бара, ресторана или кафе. Все коллекции разработаны с учетом требований к эргономики для рынка HoReCa. **Billiani** предлагает отличное качество по доступной цене. Средне высокий ценовой сегмент.

Кресло Vicent VG

Стул и кресло Blazer

Стул Hippy

Кресло Spy

Коллекция Croissant

Стул Doll

Диван Croissant

Стул Toccata

Стул Gradisca

Стул Grapevine

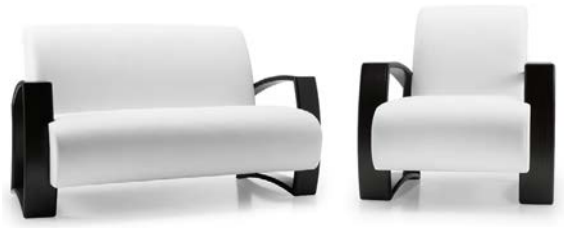
Коллекция W

Montbel

Традиции, инновации, динамика. Изначально фабрика **Montbel** занималась производством мебели по индивидуальным проектам. Позже, на основе этих изделий, был создан целый ряд продуктов под торговой маркой **Montbel**. Каждая коллекция **Montbel** включает в себя стулья, полукресла, кресла, элементы мягкой мебели в одной стилистике с различными декоративными элементами. Так же в ассортименте есть столы и диваны, как отдельно стоящие, так и модульные. Различные тонировки дерева и большой выбор обивочных материалов позволят создать уникальный элемент декора. Представленная продукция высокого ценового сегмента.

Коллекция Euforia

Коллекция Cammeo



Коллекция Harmony

Коллекция Logica

Коллекция Airon

Коллекция Wave

ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Весы и весовые системы
Серия CL5000J-I
Весы торговые с принтером самоклеющихся этикеток

Многофункциональные торговые весы с печатью этикеток с усовершенствованными возможностями скорости обмена данных, печати и программирования.
CL5000J-IB — вариант с графическим дисплеем без стойки.
CL5000J-IP — вариант с графическим дисплеем со стойкой.
CL5000J-IH — вариант весов с графическим дисплеем с подвесной платформой.
CL5000J-IS — вариант весов самообслуживания с графическим дисплеем.

- Платформа из нержавеющей стали.
- Большой двухсторонний дисплей с дополнительным графическим дисплеем.
- Память на 6000 товаров, возможно расширение памяти до 7900 товаров за счет динамической прошивки.
- 144 клавиши прямого доступа к товару (72x2).
- 40 встроенных форматов этикеток.
- Произвольный формат этикетки (до 5 картинок на одной этикетке).
- Комплексное программное обеспечение, в т.ч. для дизайна этикеток и оформления клавиатуры — CL-Works.
- Разные формы итогов о продажах.
- Интерфейс RS-232.
- Сетевая плата TCP/IP.
- **Гарантийный срок 2 года.**

Опции:
- Сетевая плата по радиоканалу Wi-Fi.

CL5000J-IP

CL5000J-IB

CL5000J-IS

Модель	CL5000J-I		
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	5.998	9.998	9.998
Тип дисплея	ЖК		
Питание: от сети	Напряжение: 100~240В, Частота: 50 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 °С ~ 40 °С		
Размеры платформы, мм	380x244		
Габариты, мм Модель CL5000 J-IB Модель CL5000 J-IP Модель CL5000 J-IH Модель CL5000 J-IS	408x432x173 408x493x542 420x281x706 408x493x703		
Масса, кг: Модель без стойки: Модель со стойкой:	10.5 12.0		

Серия LP (версия 1.6)
Весы торговые с принтером самоклеющихся этикеток

серия LP

- Платформа из нержавеющей стали.
- Большой двухсторонний дисплей (R).
- Суммирование стоимости покупки.
- 54 клавиши прямого доступа к товару.
- Интерфейс RS-232C.
- Ввод с клавиатуры русских символов.
- Три вида итогов о продажах.
- Память на 4000 товаров.
- Ввод с клавиатуры как русских, так и латинских символов.
- Печать логотипа «Ростест».
- 45 встроенных форматов этикетки.
- Дополнительный логотип, программируемый пользователем (8x8 мм).
- Возможность защиты паролем.
- Срок годности исчисляется как по числу дней, так и по фиксированной дате.

Опции:
- Встроенная сетевая плата (TCP/IP).

серия LP

Модель	LP-06	LP-15	LP-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	2,99	5,99	9,99
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	400 x 245		
Габариты, мм	410 x 430 x 197		
Масса, кг	10,2		

Серия AP-M и AP-EX
Весы торговые с дисплеем на стойке

- Платформа из нержавеющей стали.
- Двухсторонний флуоресцентный дисплей.
- Память на 7 товаров (AP-M).
- 28 товаров (AP-EX).
- Вычитание массы тары.
- Интерфейс RS-232C.

Опции:
- Большая платформа для серии BT (440x275 мм).

серия AP-M и AP-EX

Модель	AP M	AP EX
Число клавиш цены	7	200
Число ячеек адресной памяти и цены	2	7
Учёт штучных товаров		*
Расчет сдачи	*	*
Исправление последней покупки		*
Суммарная стоимость покупки	*	*
Тестирование дисплея	*	*
Клавиши НУЛЬ, ТАРА	*	*
2-сторонний флюоресцентный дисплей	*	*
Диагностики неисправностей	*	*

серия AP-M (BT)
и AP-EX (BT)

Модель	AP-06	AP-15	AP-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	5,998	9,995	9,99
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	215 x 340		
Габариты, мм	435 x 325 x 495		
Масса, кг	6,5		

Серия ER Junior
Весы торговые эконом-класса со встроенным аккумулятором

- Универсальность применения.
- Платформа из нержавеющей стали.
- Двухсторонний дисплей.
- Подсветка дисплея.
- Прямая память на 4 товара.
- Многократное вычитание массы тары.
- Суммирование стоимости нескольких товаров.
- Отчет о продажах.
- Питание от сети или от встроенного аккумулятора.
- Защитный кожух.
- Дисплей на стойке (U).
- Большая платформа (LT).
- Подсветка дисплея (B).
- Интерфейс RS-232C.
- Два варианта расцветки корпуса: серый и черный.

серия ER Junior
CBU

серия ER Junior
CB

Модель	ER JR-06	ER JR-15	ER JR-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	2,999	5,998	14,995
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 12 В		
Диапазон рабочих температур, °С	-5 ~ +40		
Размеры платформы, мм	290 x 209		
Габариты, мм Для варианта без стойки: Для варианта со стойкой:	304x324x112 304x324x419		
Масса, кг Для варианта без стойки: Для варианта со стойкой:	3,6 3,9		

Серия SW
Весы эконом-класса для простого взвешивания

- Простые и надежные весы.
- Платформа из пластмассы (кроме SW-W).
- Большой легкочитаемый дисплей.
- Вычитание массы тары.
- Взвешивание нестабильных грузов.
- Возможность питания от батарей.
- Автоматическое отключение.
- Водонепроницаемый корпус IP 66. (у модели SW-W).

Опции:

- Второй дисплей на задней стенке (DD).
- Платформа из нержавеющей стали (кроме SW 2).
- Платформа в виде чаши из нержавеющей стали (размер 355x310 x55 мм) (кроме SW 2).
- Водонепроницаемый кожух из прозрачного пластика (кроме SW-W).
- Порт RS-232 (SW-RS).

серия SW
SW-ЖК

серия SW
с платформой «чаша»

Модель	SW-02 (кроме SW-W)	SW-05	SW-10	SW-20
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10	20
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1	2	5	10
Масса тары, кг, не более	2	5	10	20
Тип дисплея	жидкокристаллический			
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; Напряжение: 9 В			
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм: Модель SW-W:	239 x 190 247 x 195			
Габариты, мм: Модель SW-W:	260 x 287 x 137 278 x 317 x 141			
Масса, кг: Модель SW-W:	2,7 3,7			

серия SWII

Серия SWII
Весы для простого взвешивания повышенной точности

- Яркий светодиодный дисплей.
- Вычитание массы тары.
- Счетный режим.
- Режим дозирования.
- Возможность питания от аккумулятора.
- «Ждущий» режим.
- Автоматическое отключение.
- Двойная платформа сталь/пластик (SW II — P).

Опции (только для модели без стойки):
- Второй дисплей на задней стенке (SW II — DD).
- Платформа из нержавеющей стали.
- Платформа в виде чаши из нержавеющей стали.
- Водонепроницаемый кожух из прозрачного пластика.
- RS-232 (SWII-RS).

Модель	SWII-02	SWII-05	SWII-10	SWII-20	SWII-30
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10	20	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5	5
Масса тары, кг, не более	2	5	10	20	30
Тип дисплея	Светодиодный				
Питание: от сети или аккумуляторов	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; Напряжение: 9В				
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40				
Размеры платформы, мм Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	239 x 190 293 x 218				
Габариты, мм Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	260x287x137 320x361x444				
Масса, кг Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	2,8 5,5				

серия SWII-P

Серия ED-H
Весы для простого взвешивания повышенной точности

- Двойная платформа сталь\пластик.
- Большой ЖК-дисплей с синей подсветкой.
- Счетный и процентные режимы.
- Режимы дозирования.
- Питание от перезаряжаемых батарей.
- Вычитание массы тары.
- Взвешивание нестабильных грузов.
- Интерфейс RS-232C.

Модель	ED-6H	ED-15H	ED-30H
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,2	0,5	1
Масса тары, кг, не более	5	10	20
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от аккумуляторов	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	306 x 222		
Габариты, мм	330x346x107		
Масса, кг	4,5		

серия ED-H

Серия AD/AD-H
Весы для простого взвешивания с флуоресцентным дисплеем

- Большая платформа из нержавеющей стали.
- Вычитание массы тары.
- Взвешивание нестабильных грузов.
- Интерфейс RS-232C.

серия AD/AD-H

Модель	AD-2,5	AD-05	AD-10	AD-25	AD-05H	AD-10H	AD-20H
Наибольший предел взвешивания, кг	2,5	5	10	25	5	10	20
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5	0,5	1	2
Масса тары, кг, не более	2,5	5	9,98	9,95	5	10	20
Тип дисплея	Флуоресцентный						
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц						
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40						
Размеры платформы, мм	340x215						
Габариты, мм	350x325x105						
Масса, кг	4,7						

Серия PW
Весы для простого взвешивания в компактном исполнении

- Корпус и платформа из нержавеющей стали.
- Компактный низкопрофильный дизайн («барные» весы).
- Вычитание массы тары.
- Взвешивание нестабильных грузов.
- Питание от сети через адаптер или от батарей.
- Электробезопасность.
- Автоматическое отключение.

серия PW

Модель	PW II - 2	PW II - 5	PW II - 10
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2
Масса тары, кг, не более	2	5	10
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 6 элементов типа »AA”		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	220 x150		
Габариты, мм	239x227x66		
Масса, кг	1,5		

Порционные весы серии FW500 — весы с классом защиты IP69K

- Водо и пылезащитное исполнение (IP 69).
- Платформа из нержавеющей стали, закрывающая корпус.
- Питание от сети (адаптер со шнуром 5м) или аккумулятора 100 часов работы.
- Яркий (красный) 19 мм (высота цифры) светодиодный дисплей.
- Допускается залив водой из шланга, особенно высоким давлением.
- Автоматическое отключение при бездействии
- Выбор единицы измерения кг/г.
- Индикация тары, разрядки аккумулятора.
- Индикация нуля, нестабильной нагрузки.

серия FW

Модель	FW500–6E	FW500–15E	FW500–30E
Наибольший предел взвешивания, кг	03.06	06.15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	01.02	02.05	05.10
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Тип дисплея	светодиоды		
Размеры платформы, мм	247x212		
Габаритные размеры, мм	266x303 x109		
Масса, кг, не более	3,3		

серия DL

Серия DL
Весы напольные с жидкокристаллическим дисплеем

- Универсальность применения.
- Вычитание массы тары.
- Взвешивание нестабильных грузов.
- Электробезопасность.
- Питание как от сети через адаптер, так и от батарей
- Автоматическое отключение.
- Режим дозирования.
- Счетный режим.

Модель	DL-60	DL-100	DL-150	DL-200
Наибольший предел взвешивания, кг	60	100	150	200
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	20	50	50	100
Масса тары, кг, не более	60	99.95	99.95	200
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110 ~ 240В, Частота: 49 ~ 51Гц; 6 В			
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	300x410		370x500	
Габариты, мм	350x520x710		420x610x710	
Масса, кг	14		17	

серия PB

Серия PB
Весы напольные переносные

- Легкотранспортируемые переносные весы.
- ЖК- дисплей с голубой подсветкой.
- Съёмный индикатор (кабель 2 метра).
- Вычитание массы тары.
- Интерфейс RS-232C.
- Двухдиапазонный режим взвешивания.

Модель	PB-30	PB-60	PB-150	PB-200
Наибольший предел взвешивания, кг	30	60	150	200
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	5/10	10/20	20/50	50/100
Масса тары, кг, не более		59,98	99,95	99,95
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц. 12 В			
Диапазон рабочих температур, °С	-10~ +40			
Размеры платформы, мм	355x443			
Габариты, мм	315x611x65			
Масса, кг	6,2			

серия ND

Серия DB и ND
Весы напольные с флуоресцентным дисплеем

- Яркий флуоресцентный дисплей.
- Вычитание массы тары.
- Поворотный дисплей.
- Интерфейс RS-232C.
- Двухдиапазонный режим взвешивания

Модель	DB-60H	DB-150H	DB-200H	ND-300E
Наибольший предел взвешивания, кг	30/60	60/150	100/200	150/300
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	10/20	20/50	50/100	50/100
Масса тары, кг, не более	59,98	99,95	99,95	300
Тип дисплея	Флуоресцентный			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур,°С	-10~ +40			
Размеры платформы, мм	370 x 500			456 X 645
Габариты, мм	420 x 635 x 755			716 X 456 X 840
Масса, кг	19			30

серия DB

Серия DB-II (F)(E)
Весы напольные многофункциональные

- Платформа из нержавеющей стали.
- Вычитание массы тары.
- Возможность питания от аккумулятора (только DBII-E).
- Поворотный дисплей на стойке.
- RS-232 °C.
- Суммирование (DBII-F и DBII-E).
- Счётный режим, режим дозирования, процентный, режим компаратора (только DBII-F).

Опции:
- Скоба для крепления дисплея к стене.

серия DB-II

Модель	DBII-60(F)	DBII-150(F)(E)	DBII-300(F)
Наибольший предел взвешивания, кг	30/60	60/150	150/300
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	10/20	20/50	50/100
Масса тары, кг, не более	60	150	300
Тип дисплея	Светодиодный (DBII-E); Флуоресцентный (DBII-F)		
Питание: от сети или аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 6 В		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	370x500 (F)	360x460 (E)	500x645
Габариты, мм	420 x635 x765 (F)	360x580x765 (E)	500x725x765
Масса, кг	14		24

Серия BW
Весы напольные во влагозащитном исполнении

- Плоская платформа из нержавеющей стали.
- Поворотный дисплей на стойке.
- Пыле-влагозащитноеисполнение по стандарту IP 65 (за исключением модели BN-500).
- Питание как от сети через адаптер, так и от батарей.
- Электробезопасность.
- Вычитание массы тары.
- Счетный режим.

Опции:
- Интерфейс RS-232C.
- Питание от аккумулятора (R).
- Подсветка дисплея (B).

серия BW

Модель	BW-06	BW-15	BW-30	BW-60	BW-150	BN-500
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30	60	150	500
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	2	5	10	20	50	200
Масса тары, кг, не более	6	15	30	60	150	500
Тип дисплея	Жидкокристаллический					
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 9 В					
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40					
Размеры платформы, мм	280x280			405x525		456x645
Габариты, мм	280x457x577			425x675x755		545x760x780
Масса, кг	5,3			17,4		29,6

Серия CS
Весы счетные настольные

- Платформа из нержавеющей стали.
- 3 флуоресцентных дисплея.
- Питание от сети.
- Цифровая клавиатура.
- Вычитание массы тары.
- Определение количества изделий.
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения.

серия CS

Модель	CS-2,5	CS-5	CS-10	CS-25
Наибольший предел взвешивания, кг	2,5	5	10	25
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5
Масса тары, кг, не более	0,9995	1,999	3,998	9,995
Тип дисплея	Флуоресцентный			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	340x215			
Габариты, мм	450x310x120			
Масса, кг	5,3			

Серия EC
Весы счетные настольные высокой точности

серия EC

- Платформа из нержавеющей стали.
- Питание от сети и встроенной батареи.
- Цифровая клавиатура.
- Память на 200 товаров.
- Вычитание массы тары.
- Определение количества изделий.
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения.
- Режим дозирования.
- Автоотключение.
- Интерфейс RS232C.

Модель	EC-3	EC-6	EC-15	CS-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,1	0,2	0,5	1
Масса тары, кг, не более	3	6	15	30
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	306x 222			
Габариты, мм	330x346x107			
Масса, кг	4,5			

Серия AC
Весы счетные напольные

серия AC

- Платформа из нержавеющей стали.
- 3 флуоресцентных дисплея.
- Питание от сети.
- Цифровая клавиатура.
- Вычитание массы тары.
- Определение количества изделий.
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения.

Модель	AC25	AC 50	AC 100
Наибольший предел взвешивания, кг	25	50	100
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	5	10	20
Масса тары, кг, не более	9,995	19,99	39,98
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	390x510		
Габариты, мм	420x610x825		
Масса, кг	19		

Серия MWP
Весы лабораторные технические

серия MWP

- Платформа из нержавеющей стали.
- Жидкокристаллический дисплей с подсветкой.
- Питание от сети через аптер или от встроенного аккумулятора.
- Калибровка в режиме пользователя.
- Вычитание массы тары.
- Клавиша навигации.
- Автоматическое отключение.
- 8 единиц измерения массы.

Модель	MWP-150	MWP- 300	MWP-600	MWP-1500	MWP- 3000	MWP-300H	MWP- 3000H
Наибольший предел взвешивания, г	150	300	600	1500	3000	300	3000
Цена поверочного деления, г	0,005	0,01	0,02	0,05	0,1	0,01	0,1
Дискретность отсчета, г	0,005	0,01	0,02	0,05	0,1	0,005	0,05
Масса тары, г, не более	150	300	600	1500	3000	300	3000
Тип дисплея	Жидкокристаллический						
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 7,2~9 В						
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40						
Размеры платформы, мм	d=116			124x144		d=116	124x144
Габариты, мм	200x80x250						
Масса, кг	1,1						

Серия CAUW / CAUX / CAUY
Весы лабораторные, аналитические

серия
CAUW
CAUX
CAUY

- Металлический корпус.
- Автоматическая установка нуля и регулировка диапазона обнуления.
- Возможность выбора единиц измерения.
- Счетный режим.
- Режим суммирования с многократной выборкой.
- Режим дозирования.
- Взвешивание в процентах.
- Взвешивание нестабильных объектов.
- Измерение плотности твердых тел или жидкостей (с помощью поддонного крюка).
- Графическая шкала нагрузки (гистограмма).
- Автоматическая калибровка встроенной гирей: периодическая — до трех раз в день (только для CAUW, CAUW-D), адаптивная (только для CAUW, CAUW-D, CAUX) — весы автоматически самокалибруются при резких изменениях температуры внешней среды, по запросу пользователя (только для CAUW, CAUW-D, CAUX).
- Вывод на дисплей в дежурном режиме даты или времени (только CAUW-D, CAUX).
- Интерфейс RS-232C и встроенная программа Windows Direct.
- Возможность подключения принтера (поставляется дополнительно).
- Автоматическое отключение питания при перерывах в работе.
- **Гарантийный срок — три года.**

Модель	CAUW220D	CAUW120D	CAUW320	CAUW220	CAUW120	CAUX320	CAUX220	CAUX120	CAUY220	CAUY120
Наибольший предел взвешивания, г	82 /220	42 /120	320	220	120	320	220	120	220	120
Дискретность отсчета, мг	0,01/0,1		0,1							
Цена поверочного деления, мг	1									
Масса тары, г, не более	220	120	320	220	120	320	220	120	220	120
Тип дисплея	Жидкокристаллический									
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В; Частота: 49~51 Гц									
Диапазон рабочих температур, °С	-5 ~ +40									
Размеры платформы, мм	d=80									
Габариты, мм	220x330x310									
Масса, кг	7									

Серия CUX / CUW
Весы лабораторные многофункциональные

серия CUX / CUW

- Автоматическая установка нуля и регулировка диапазона обнуления.
- Возможность выбора единиц измерения.
- Многократная выборка тары на всем диапазоне взвешивания.
- Счетный режим.
- Режим суммирования с многократной выборкой.
- Режим дозирования.
- Взвешивание в процентах.
- Взвешивание нестабильных объектов.
- Измерение плотности твердых тел или жидкостей (с помощью специального приспособления).
- Графическая шкала нагрузки (гистограмма).
- Калибровка: внешней гирей, встроенной гирей (только для CUW).
- Вывод на дисплей в дежурном режиме даты или времени (только для CUW).
- Интерфейс RS-232C и встроенная программа Windows Direct.
- Возможность подключения принтера (поставляется дополнительно).
- Автоматическое отключение питания при перерывах в работе.
- **Гарантийный срок — три года.**

Модель	CUX(W)-220H	CUX(W)-420H	CUW-620HV	CUW-6200HV	CUX(W)-420S	CUX(W)-820S	CUX(W)-2200H	CUX(W)-4200H	CUX(W)-4200S	CUX(W)-8200S
Наибольший предел взвешивания, г	220	420	620	6200	420	820	2200	4200	4200	8200
Дискретность отсчета, г	0,001			0,01					0,1	
Цена поверочного деления, г	0,01			0,1					1	
Масса тары, г, не более	220	420	620	6200	420	820	2200	4200	4200	8200
Тип дисплея	Жидкокристаллический									
Питание: от сети	Напряжение: 110~240В; Частота: 49~51Гц;									
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40									
Размеры платформы, мм	108 x 105 (если НПВ не более 0,82кг) 170 x 180 (если НПВ не менее 2,2 кг)									
Габариты, мм	190x317x78									
Масса, кг	2,7 (если НПВ не более 0,82 кг) 2,9 (если НПВ не менее 2,2 кг)									

Серия NC
Весы крановые для небольших нагрузок

- Литой алюминиевый корпус.
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м.
- Жидкокристаллический дисплей с подсветкой.
- Мембранная клавиатура.
- Автоматическая установка нуля.
- Выборка веса тары из всего диапазона. взвешивания.
- Программирование функции усреднения при нестабильной нагрузке.
- Питание от сети через адаптер, от аккумулятора или от батарей с автоматическим отключением.
- Индикация разрядки батарей и аккумулятора

серия NC

Модель	NC-100	NC-200	NC-500
Наибольший предел взвешивания, кг	100	200	500
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,05	0,1	0,2
Масса тары, кг, не более	100	200	500
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети	Напряжение: 220В; Частота: 49~51Гц; 6В		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Габариты, мм	420x260x140		
Масса, кг	5,5		

Серия CASTON-I
Весы крановые для средних нагрузок

- Светодиодный дисплей.
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м.
- Класс защиты от пыле- и влагопроницаемости IP 54.
- Автоматическая установка нуля.
- Усреднение показаний при нестабильной нагрузке в ручном или автоматическом режиме.
- Выборка веса тары из всего диапазона взвешивания.
- Питание от перезаряжаемого аккумулятора.

0.5 THA

Модель	0.5 THA	1 THA	2 THA	3 THA	5 THA
Наибольший предел взвешивания, т	0,5	1	2	3	5
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,2	0,5	1	1	2
Масса тары, т, не более	0,5	1	2	3	5
Тип дисплея	Светодиодный				
Питание: от аккумулятора	Напряжение: 6В				
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40				
Габариты, мм	225x135x395	420x230x230			
Масса, кг	5,6	13	16	16	25

1,2,3,5 THA

Серия CASTON-III
Весы крановые для использования в тяжелых отраслях промышленности

серия CASTON-III

- Легкочитаемый светодиодный дисплей.
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м.
- Класс защиты от пыле- и влагопроницаемости IP 65.
- Питание от сети через адаптер или от перезаряжаемых аккумуляторов с индикацией разрядки.
- Запасной аккумулятор и зарядное устройство.
- Автоматическая компенсация дрейфа нуля и усреднение показаний при нестабильной нагрузке.
- Клавиши управления: ВКЛ/ВЫКЛ, НУЛЬ, ТАРА, УСРЕДНЕНИЕ.

Опции:
- Пульт управления TW-100 по радиоканалу (до 50 м) с ЖК дисплеем.
- Низкотемпературное исполнение (до −40 °C).
- Высокотемпературное исполнение (до + 300 °C).

Модель	2 THD	5 THD	10 THD	15 THD	20 THD	30 THD	50 THD
Наибольший предел взвешивания, т	2	5	10	15	20	30	50
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	1	2	5	10	10	10	20
Масса тары, т, не более	2	5	10	15	20	30	50
Тип дисплея	Светодиодный						
Питание: от аккумулятора	Напряжение: 12 В						
Диапазон рабочих температур, °C	-20 ~ +40						
Габариты, мм	280x334x488	280x334x557	280x334x848	280x334x890	280x334x990	280x384x1351	550x365x1860
Масса, кг	28	31	44	53	76	147	410

Серия RW
Портативные автомобильные весы

серия RW

- Портативные переносные весы для поосного взвешивания автомобилей.
- Объединение до 6-ти платформ в одну систему.
- Класс защиты индикатора IP 54; ГПУ IP 65.
- Легкочитаемый жидкокристаллический дисплей.
- Встроенный чекопечатающий принтер.
- Питание от сети через адаптер или встроенного аккумулятора.

Опции:
- Удлиненный кабель (до 50м).
- Связь с ПК или выносным табло по радиоканалу (серия Z).
- Комплект пассивных площадок.

Модель	RW-10P	RW-15P
Наибольший предел взвешивания, т	10	15
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	5	10
Масса тары, т, не более	10	15
Тип дисплея	Жидкокристаллический	
Питание: от сети или от встроенного аккумулятора	Напряжение: 220В; Частота: 49~51Гц; Напряжение: 12В	
Диапазон рабочих температур, °C: для ГПУ; для весового индикатора	-30 ~ +40 -10 ~ +40	
Размеры платформы, мм	900x500x39	

Серия HERCULES HFS
Весы платформенные малой высоты

- Универсальные низкопрофильные весы.
- Класс защиты грузоприемного устройства до IP 65.
- Функциональные возможности определяет применяемый индикатор.
- Возможность установки дополнительных пандусов или в приямок.
- Выбор индикатора (CI или BI).

Опции:
- Удлиненный кабель.
- Беспроводная связь с компьютером.
- Релейные выходы для управления исполнительными устройствами.

серия HERCULES HFS

Модель	1HFS1010	1HFS1012	2HFS1012	2HFS1212	2HFS1215	2HFS1515	3HFS1215	3HFS1515	3HFS1518	5 HFS1518	5 HFS1520
Наибольший предел взвешивания, т	1	1	2	2	2	2	3	3	3	5	5
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Масса тары, т, не более	1	1	2	2	2	2	3	3	3	5	5
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40 (-30 ~ +40 при исполнении по IP 67)										
Размеры платформы, мм	1000x1000x90	1000x1200x90	1000x1200x90	1200x1200x90	1200x1500x90	1500x1500x90	1200x1500x90	1500x1500x90	1500x1800x90	1500x1800x90	1500x2000x90

Серия HERCULES Roll On
Весы для взвешивания тележек

- Специальные весы для взвешивания платформенных тележек.
- Класс защиты грузоприемного устройства до IP 67.
- Низкопрофильная конструкция с интегрированными пандусами.
- Возможность выбора индикатора.

серия HERCULES Roll On

Модель	R-300	R-600	R-1000
Наибольший предел взвешивания, кг	300	600	1000
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,1	0,2	0,5
Масса тары, кг, не более	300	600	1000
Диапазон рабочих температур,°С	-10 ~ +40 (-30 ~ +40 при исполнении по IP 67)		
Размеры платформы, мм	1240x1240		
Закаточный, мм	1240x1140		

Весовой индикатор CI 2001AC

- Платформенные весы, весовые системы.
- Весовая тележка для поддонов.
- Вилочный погрузчик с весами.

Весовой индикатор CI 2001/BS

- Платформенные весы, весовые системы.
- Весовая тележка для поддонов.
- Вилочный погрузчик с весами.
- Модель: CI-2001A индикатор светодиодный
- Тип встраиваемый или автономный.

Весовой индикатор BI Series

- Платформенные весы.
- Весовая тележка для поддонов.
- Вилочный погрузчик с весами.
- Класс защиты IP65, ЖКИ-индикатор.

Серия CPS
Гидравлическая тележка со встроенным весовым блоком

серия CPS

- Специальные весы для взвешивания стандартных европаллет.
- Простота сборки.
- Простое управление.
- Измерение веса НЕТТО, БРУТТО.
- Цифровая фильтрация результатов измерений с различной скоростью.
- Индикация момента стабилизации.
- Блок управления весами тип CI-2001ASH.
- Автономное питание от встроенного аккумулятора.
- Полная зарядка достигается за 8 часов.
- Автоматическая установка нуля.
- Выборка массы тары во всем диапазоне взвешивания.
- Тестирование параметров.
- Промышленный класс защиты грузоприемного устройства IP65.

Опции:
- Встроенный принтер.
- Беспроводная связь с ПК (по радиоканалу).

Модель	CPS-1000	CPS-2000
Наибольший предел взвешивания, кг	1000	2000
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,5	1
Масса тары, кг, не более	1000	2000
Тип дисплея	Светодиодный	
Питание: от встроенного аккумулятора	Напряжение: 6В	
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40	
Габариты вил, мм	1072x580x85 (в нижнем положении)	
Высота подъема, мм	180	

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ

Electrolux myPRO — новое комплексное решение для предприятий малого бизнеса — профессиональные технологии и экологичный подход!

Ежедневные проблемы, с которыми сталкиваются предприятия малого бизнеса при использовании бытовых машин в коммерческих целях — это долгий цикл и низкое качество стирки. С другой стороны, не все предприятия малого бизнеса нуждаются в высокотехнологичном профессиональном оборудовании. Уникальная разработка Electrolux Professional — стиральные и сушильные машины MyPro — это оборудование нового поколения, специально созданное для потребностей малого бизнеса. Иными словами: ниша, существовавшая между бытовыми машинами и профессиональным оборудованием, теперь заполнена.

MyPro — это надежные и перспективные инвестиции. Вы получаете безотказное и производительное оборудование со множеством полезных функций по разумной цене. Экологичные машины, которые позволяют существенно экономить воду, энергию и деньги!

Преимущества, по сравнению с традиционной бытовой машиной впечатляют:

- Срок службы в три раза дольше благодаря прочной и надежной конструкции.
- Стирка в полтора раза быстрее.
- Наличие специальных профессиональных программ.
- Прекрасный результат стирки благодаря уникальному барабану SpeadSoak.
- Экономия ресурсов за счет подключения к горячей воде, класс энергоэффективности A+++.
- Подключение к стандартным коммуникациям при использовании профессиональных компонентов.
- Возможность использования сухих и жидких моющих средств.
- Гарантия 1 год.

Сегменты myPRO

Мини-отели — высокая стоимость услуг на аутсорсинг, своевременная стирка, глажка и замена белья — с этими задачами ежедневно сталкиваются работники небольших пансионатов и гостиниц, а бытовые стиральные и сушильные машины не обеспечивают должного качества обработки белья. MyPro станет незаменимым помощником и надежным партнером вашего бизнеса

Рестораны — залог успеха качественного обслуживания клиентов в вашем ресторане зависит от ощущения чистоты и опрятности. А трудновыводимые жировые пятна на скатертях и салфетках, являются непреодолимым препятствием для бытовых машин.

Клининговые компании — стирка мопов или других текстильных материалов для клининга — это задача не под силу бытовым машинам, в которых нет профессиональных программ, а ворс и песок вообще могут вывести бытовые машины их строя. Теперь вам не составит труда обеспечить чистоту и пройти любую санпроверку. MyPro — это надежное решение, отвечающее самым строгим требованиям гигиены.

Салоны красоты и SPA — основные проблемы в парикмахерских и салонах красоты — это слишком долгие программы стирки в бытовых машинах и засоры дренажной системы. MyPRO дает возможность владельцам и сотрудникам салонов красоты и парикмахерских заниматься своим основным делом. Задача по обеспечению чистым бельем будет эффективно решена благодаря комплекту MyPro.

Спортзалы и фитнес клубы — эти учреждения также часто сталкиваются с проблемой отсутствия свежих полотенец и чистых халатов. Устойчивый, специфический запах и пот зачастую становятся непосильной задачей для бытовой машины. Поэтому MyPro гарантирует вам не только чистое белье и одежду, но и благодарность довольных клиентов.

Детские сады — здоровье детей всегда находится на первом плане. Наиболее важно поддержание чистоты и гигиены в детских садах, где дети проводят значительную часть времени. MyPro поможет дошкольным учреждениям обеспечить должный уровень гигиены для безопасности здоровья каждого ребенка в детском саду.

Стиральная машина Electrolux WE170P/V

- Габариты: 597x624x850 мм.
- Объем барабана: 67 литров.
- Электроэнергия: потребление за цикл 0,7 кВт, общая мощность 2,2 кВт.
- G-фактор: 536.
- Скорость отжима: 1400 об/мин.
- Корпус, верхняя и передняя панель из нержавеющей стали.
- 16 программ.
- Загрузка: 8 кг.
- Исполнение с индексом P — сливная помпа, V — сливной клапан.

Сушильная машина Electrolux TE1120

- Габариты: 596x625x850 мм.
- Объем барабана: 120 литров.
- Электроэнергия: потребление за цикл 4,88 кВт, общая мощность 2,8 кВт.
- Тип сушки: конденсация (электрические нагревательные элементы) — не требует подключения к вентиляции.
- Корпус, верхняя и передняя панель из нержавеющей стали.
- Загрузка: 8 кг.

Компания **Electrolux Laundry** – крупнейший производитель профессионального оборудования для прачечных

Высокоскоростные стиральные машины

Нержавеющая и гальванизированная сталь в наиболее важных узлах для высокой степени защиты от коррозии. Высокая степень отжима до 1100 об./мин, влажность белья на выходе 80%, автоматическая взвешивающая система. Панель управления Компас Контроль (40 фиксированных комбинаций программ стирки) или программируемый Кларус Контроль (до 192 программ).

Модель	Загрузка, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт
W 555H	6	595x680x850	4,7
W 565H	7	720x690x1115	7,4
W 575H	8	720x690x1115	7,4
W 5105H	10,5	830x705x1200	10,4
W 5130H	13	910x785x1325	13,9
W 5180H	18	970x870x1410	19,5
W 5240H	24	1020x915x1445	24,5
W 5300H	30	1020x1060x1445	23

Сушильные барабаны

Предназначены для сушки текстильных изделий. Корпус из крашеного метала.

- Различные варианты загрузки.
- Панель управления Selecta контроль/Compass контроль.
- Варианты нагрева: электричество, пар, газ.
- Опции: реверс барабана, датчик влажности, барабан из нержавеющей стали.

Модель	Загрузка, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт
T 5130	5,5	595x735x850	5,1
T 5190	7,5	720x745x1110	6
T 5250	11	790x900x1720	14,5
T 5290	13,5	710x1120x1880	18
T 5350	16	790x1120x1720	19,6

Electrolux

Гладильные катки

Предназначены для глажения прямого белья. Влажность белья на входе не более 15-20%. Корпус из крашеного метала.

- Покрытие вала - NOMEX.
- Подача белья на возврат и на проход.
- Микропроцессорное управление.
- Защитный экран для рук.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Размеры вала/ длина	Покрытие вала
IB4 2310	1395x510x1025	5,2	Ø230, L=1000 мм	NOMEX
IB4 2314	1795x510x1025	7,5	Ø230, L=1400 мм	NOMEX
IB4 2316	2045x510x1025	8,7	Ø230, L=1600 мм	NOMEX

Гладильно-сушильные катки (каландры)

Предназначены для сушки-глажения прямого белья. Влажность белья на входе не более 45%. Корпус из крашенного метала.

- Микропроцессорное управление.
- Регулировка температуры и скорости глажения.
- Варианты изготовления цилиндра:
  Никелированная сталь/нержавеющая сталь.
- Защитный экран для рук.
- Подающие ленты изготовлены из NOMEXa.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Размеры вала/ длина
IC4 3316	2030x680x1145	18	Ø325, L=1650 мм
IC4 3320	2445x680x1145	23	Ø325, L=2065 мм
IC4 4821	2785x1070x1270	38	Ø480, L=2120 мм
IC4 4825	3205x1070x1270	45	Ø480, L=2540 мм

Гладильные столы

Предназначены для глажения фасонного белья. Различные варианты комплектации моделей.

- Модели с бойлером и подключением к внешнему источнику пара.
- Подогреваемая рабочая поверхность.
- Профессиональный утюг.
- Модели с подсветкой и подвесом для утюга.
- Специальный рукав для проглаживания манжет и рукавов рубашек.
- Вакуумный прижим белья.
- Пятновыводные пистолеты.

Пароманекены

9 программ для обработки рубашек различного размера и типа текстиля

- Микропроцессорный контроль обработки.
- Пневматический контроль длины плеча.
- Зажимы рукавов на фотоэлементах.
- Электропаровой утюг.
- Рассчитан на внешний источник пара.

Lavarini — итальянская фабрика, производитель профессионального прачечного оборудования. **Lavarini** производят весь спектр прачечного оборудования, от стиральных машин до финишного оборудования.

Серия Lavarini P-Line — стиральная машина и сушильный барабан

Серия P-line — эффективное прачечное оборудование, специально разработанное для небольших ресторанов, отелей, парикмахерских, маленьких салонов красоты — для любого бизнеса, где нужно профессиональное прачечное оборудование, но не большое по габаритам и при этом производительное.

Стиральная машина и сушильная машина серии P-Line могут быть оснащены монетоприемником — можно установить в маленьких прачечных самообслуживания (например при общежитии). В целях экономии пространства, сушильную машину можно установить на стиральную, при этом, не требуется специальных дополнительных соединительных элементов.

Модель	Габариты, мм	Загрузка, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
LM7 PEDP	595x595x850	7	3,2	380
ES7 PEE	595x595x850	7	2,8	220

Высокоскоростные стиральные машины

Высокоскоростные стиральные машины **Lavarini** это новейшие технологии, обеспечивающие наилучшие результаты для прачечных ресторанов, гостиниц, оздоровительных центров, больниц и тд.

Модели высокоскоростных стиральных машин **Lavarini** обладают необходимыми характеристиками, позволяющими превосходно выполнять свои функции:

- Не требует анкерного крепления. Для установки достаточно отрегулировать ножки.
- Панели и барабаны из нержавеющей стали AISI 304.
- Инновационная система PBS совершенной балансировки барабана работает при частичной и полной загрузке.
- Современный программатор IM8 — до 200 программ стирки, сенсорный дисплей.
- Порт USB на передней панели машины для быстрой и легкой передачи данных между PC и стиральной машиной.

Модель	Габариты, мм	Объем барабана, л	G-Factor	Мощность, кВт	Напряжение, В
LM 8	720x779x1059	81	300	7,5	380
LM 11	720x884x1059	105	300	10,5	380
LM 14	880x861x1284	140	300	11	380
LM 18	880x966x1284	180	300	14,5	380

Сушильные машины

Сушильные машины **Lavarini** серии ES представляют собой идеальное решение для отелей, ресторанов, оздоровительных центров, больниц. Уменьшенные размеры позволяют легко транспортировать и устанавливать их в уже имеющихся прачечных. Благодаря новому поколению микропроцессоров все затраты находятся под контролем. Управление прачечной никогда еще не было таким простым.

Модель	Габариты, мм	Обороты в минуту	Мощность, кВт	Напряжение, В
ES 10	791x707x1760	38	18,7	380
ES 14	791x874x1760	38	18,7	380
ES 18	791x1051x1760	38	24,7	380
ES 23	1022x918x1852	40	25,1	380

Гладильные машины

Быстрое и качественное разглаживание белья обеспечивают гладильные катки и каландры **Lavarini** серии FI и MCM. Белье становится полностью ровным и гладким, при этом характеристики ткани, ее плотность и расцветка остаются на прежнем уровне. Благодаря гладильному оборудованию **Lavarini** рестораны и отели могут похвастаться великолепным сервисом.

- Микропроцессор IM7: создание до 30 программ, электронная регулировка температуры, скорости глажения и прижима мульды
- Универсальный дисплей, отражающий информацию о температуре и скорости процесса разглаживания, автоматическая корректировка
- Возможность задавать программы, различные по температуре, скорости и расстоянию между разглаживающими поверхностями

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
FI 1250/25	1762x718x1071	5,6	380
FI 1500/25	2012x718x1071	7,9	380
MCM 2500 STD	3400x1305x1678	49,3	380
MCM 2800 STD	3600x1305x1678	52,9	380

В гладильном катке белье перемещается подающим валом вдоль нагретой гладильной поверхности. Прижим белья к мульде осуществляется посредством пружин или газонаполненных амортизаторов.

В гладильно-сушильном катке (каландре) белье прижимается к нагретому изнутри валу подающими ремнями, выполненными из термостойкого материала. Благодаря этому в процессе глажения используется большая часть поверхности нагретого вала.

Финишное оборудование

Lavarini предлагает полный спектр финишного оборудования от тележек для белья до гладильных столов и пароманекенов.

- Нагреваемая поверхность.
- Поддув для глажения изделий из шерсти и шелка.
- Встроенный бойлер.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
ASSE/156	1600x500x950	5,7	380

Тележки для сухого белья:

- C 53 S — 830x480x620 мм.
- C 51 L — 1020x630x830 мм.

Тележки для мокрого белья:

- C 201 S — 840x490x650 мм.
- C 201 L — 1030x630x850 мм.

Изготовлены из алюминия.

Silc — это широчайший выбор профессионального оборудования для для финишной обработки белья в прачечных и химчистках. В ассортименте представлены гладильные и пятновыводные столы, гладильные прессы, пароманекены для верхней одежды и для брюк, ротационные кабинеты.

Гладильные столы

Являются самым универсальным и востребованным оборудованием. Используются как в небольших, так и крупных прачечных для обработки текстильных изделий, в т. ч. белья из деликатных тканей, а также для окончательной обработки деталей белья (манжет, лацканов пиджаков, стрелок на брюках и т. д.). Могут комплектоваться различными дополнительными опциями.

Модель		Артикул	Габариты, см
С вакуумным прижимом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AR	134x51x115
	со встроенным парогенератором	S/AAR	165x55x96
С вакуумным прижимом и надувом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AR-S	135x58x114
	со встроенным парогенератором	S/AAR-S	172x53x96
С подачей пара на поверхность и вакуумным прижимом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AVC	179x53x96
	со встроенным парогенератором	S/AVR	175x53x96
С подачей пара на поверхность, вакуумным прижимом и надувом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AVC-S	165x61x96
	со встроенным парогенератором	S/AVR-S	180x62x96
Холодный гладильный стол	с подключением к внешнему источнику пара	S/ASF-B	162x62x222
	со встроенным парогенератором	S/ASF-B-A	162x62x255

Пароманекены

Для обработки различного типа фасонной одежды используются разные виды пароманекенов. Подразделяются на универсальные пароманекены (для курток, пиджаков, платьев), манекены для глажения сорочек, топперы для брюк. Оснащены зажимами и растягивателями.

Модель	Артикул	Габариты, см	Описание
Универсальный	S/AV	135x60x172	встроенный парогенератор
	S/VC		подключение к внешнему истонику пара
Топпер	S/TP	76x118x189	необходимо подключение к внешнему источнику пара и компрессору
Для сорочек	S/AV-SC	126x40x153	встроенный парогенератор
	S/VC-SC		подключение к внешнему источнику пара

Компания **Seko** (Италия) специализируется на производстве дозирующего оборудования для стиральных машин, а также для уборки помещений.

Использование дозаторов повышает контроль за расходом моющих средств, снижает себестоимость и повышает эффективность их использования за счет более точной дозировки.

Дозаторы для стиральных машин

	SPR4PW	SPR5PW	SPR6PW
Кол-во насосов	4	5	6
Кол-во подключаемых машин	1	1	1
Электрическая мощность (кВт)	0,03	0,03	0,03
Габариты, мм	330x465x156	330x660x156	330x660x156

Artmecc (Италия) специализируется на производстве профессионального упаковочного и конвейерного оборудования для прачечных и химчисток. В ассортименте представлены:

- Столы для упаковки прямого белья.
- Упаковщики фасонной одежды.
- Машины для упаковки крупногабаритных предметов (одеял, подушек и т. д.).
- Конвейерное оборудование.

MLPS

NIB

IP01

Наименование	Тип	Описание	Габариты, мм
Evolution ML	ручной	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x500
Evolution CL	ручной	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x2000
Evolution PML	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x500
Evolution PCL	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x2000
PCC	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды с возможностью регулирования по высоте	810x300x2000
NIB	ручной	Для упаковки прямого белья, а так же пуховых изделий, макс. размер упаковки 70x70x50 см	1500x1400x900
NIB PM	пневматический	Для упаковки прямого белья, а так же пуховых изделий, макс. размер упаковки 70x70x50 см	1500x1400x900
IP01	пневматический	Для упаковки прямого белья, макс. размер упаковки 80x110 см	700x1100x1400
MLPS 600 (800)	ручной	Настольный ручной термоупаковщик	700 (900)x100x450

Evolution CL

Evolution ML

Evolution PML

Evolution PCL

Тележки для сбора белья (сухого)

ТП 21.2
ТБ 12.2

ТБ 12.3

ТП 19

ТП 31

ТБ 14.2

ТП 22.1

Наименование	Объем, л	Габариты, мм	Характеристики
ТП 21.2	–	600x700x1600	Нержавеющая сталь. Верхняя дверца открывается вниз, нижняя дверца вправо, полка откидывается вниз.
ТБ 12.2	–	600x720x1600	Стеллаж выполнен из стальной трубы с полимерной порошковой окраской. Верхняя дверца открывается вниз, нижняя дверца вправо, полка откидывается вниз.
ТБ 12.3		550x700x1550	Внизу, с боков и сзади закрыт металлической сеткой.
ТП 19	200	550x800x950	Корпус металлический, полимерное покрытие металлик. Грузоподъемность 100 кг. Платформа – сетка.
ТП 31	490	1250x750x830	Нержавеющая сталь высокого качества. Сетчатый короб, окантовка в виде трубки
ТБ 14.2	300	550x900x950	Тележка из металлической мебельной трубы с полимерным покрытием. Дополнительные стойки, поддерживающие белье. Все колеса поворотные
ТП 22.1	240	550x800x950	Корпус из нержавеющей стали. Мешок из водонепроницаемой ткани. Крепление на липучках, заклепках и стропах. Все колеса поворотные.

Тележки для влажного белья

ТП 26.1
ТП 26.3

ТП 25

ТП 27.1
ТП 27.2

ТП 26

ТП 26.4

Наименование	Объем, л	Габариты, мм	Характеристики
ТП 26.1	200	485x735x800	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 100кг. Все колеса поворотные.
ТП 26.3	300	625x850x800	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 150кг. Все колеса поворотные.
ТП 27.1	200	720x960x800	Пластиковый бак. Максимальная грузоподъемность 100 кг.
ТП 27.2	400	770x1300x800	Пластиковый бак. Максимальная грузоподъемность 150 кг.
ТП 26	100	485x635x800	Нержавеющая сталь, удобная ручка для перемещения. Грузоподъемность 70 кг. Все колеса поворотные.
ТП 26.4	490	830x1250x750	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 200 кг. Все колеса поворотные.

Тележки для хранения чистого белья

ТП 21

ТБ12

ТБ 17.3

Наименование	Габариты, мм	Характеристики
ТП 21	400x900x1600	С 3-мя полками. Сварная конструкция из нержавеющей стали. Нагрузка на полку до 100 кг. Все колеса поворотные.
ТБ 12	550x700x1550	Длина полки 68 см, расстояние между полками 37 см. Внизу, с боков и сзади закрыта шторками из синтетической ткани.
ТБ 17.3	1500x1250-2000	Вешало из хромированной зеркальной трубы. Длина 150 см, высота регулируется с 125 см. до 200 см. Перекладина усиленная овального сечения.

ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ, ТЕКСТИЛЬ

Seltmann Weiden (Германия) – профессиональный фарфор, при производстве которого используется только высококачественное сырье. Совершенство изделий достигается благодаря высокотехнологичным процессам изготовления и обработки. Разнообразие форм и декоров позволяет каждому ресторану найти свой неповторимый стиль. Прозводитель предоставляет гарантию от сколов и трещин на краях плоских предметов на 3 года. Любая коллекция поддерживается в производстве более 10 лет. Предметы могут штабелироваться. Коллекции взаимодополняемы.

Серия Diamant

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.700797	380

Чайник	
Артикул	V, мл
001.700798	450

Подставка для подогрева	
Артикул	D, см
001.700822	12

Ситечко	
Артикул	D, см
001.700825	7

Подставка для ситечка	
Артикул	D, см
001.700819	7,5

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.700799	210

Молочник	
Артикул	V, мл
001.700801	150
001.700802	250
001.700800	300

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.700810	80
001.700812	180
001.700814	160
001.700816	250

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
001.700809	13,5
001.700811	17,1
001.700813	17,1
001.700817	17,1

Чашка для завтрака	
Артикул	V, мл
001.700818	320

Блюдце для завтрака	
Артикул	D, см
001.700817	17,1

Кружка	
Артикул	V, мл
001.700820	280

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.700806	80
001.700808	230
001.705625	370

Блюдце кофейное	
Артикул	V, мл
001.700805	13,5
001.700807	17,1
001.700807	17,1

Кружка	
Артикул	V, мл
001.700821	300

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
001.700804	210
001.700816	250
001.700818	320

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
001.700803	17,1
001.700815	17,1
001.700817	17,1

Тарелка	
Артикул	D, см
001.700773	33
001.701737	31,5
001.700775	29
001.700772	26
001.700774	22,5
001.700771	19
001.700770	17

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.700776	23

Тарелка для салата	
Артикул	D, см
001.700784	20
001.712400	17

Тарелка для пасты	
Артикул	D, см
001.700785	30
001.700786	27

Чашка суповая	
Артикул	V, мл
001.700778	270

Блюдце суповое	
Артикул	D, см
001.700777	17,1

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.700779	18

Серия Diamant

Соусник	
Артикул	V, мл
001.700787	500
001.700790	150

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.700795	33x26
001.700796	38x31

Подсвечник	
Артикул	D, см
001.700824	8

Масленка	
Артикул	D, см
001.703727	5,5
001.703726	8

Подставка для яиц
Артикул
001.700791

Кольцо для салфеток	
Артикул	D, см
001.703774	4,5

Набор для специй
Артикул
001.700794

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.712395	26

Салатник	
Артикул	D, см
001.700780	15
001.705623	18
001.700781	23
001.700782	26
001.700783	29

Солонка
Артикул
001.700792

Тарелка	
Артикул	D, см
001.712393	22
001.712394	25

Перечница
Артикул
001.700793

Салатник скошенный	
Артикул	D, см
001.712396	10
001.712397	14
001.712398	18
001.712399	22

Блюдо овальное глубокое	
Артикул	D, см
001.700788	24x19
001.700789	28x22,5

Ваза	
Артикул	D, см
001.700823	11

Серия Maxim

Блюдо овальное	
Артикул	V, см
001.725463	24
001.725464	28
001.725465	32
001.725466	36

Блюдце	
Артикул	D, см
001.725488	13,5
001.725496	16,5

Бульонница	
Артикул	V, мл
001.725436	270

Ваза
Артикул
001.725509

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.725468	350

Кружка	
Артикул	V, мл
001.725503	280

Ложка для комплимента
Артикул
001.725511

Молочник	
Артикул	V, мл
001.725481	30

Молочник	
Артикул	V, мл
001.725482	150
001.725483	250

Подставка для подогрева
Артикул
001.725408

Салатник круглый	
Артикул	D, см
001.725444	15
001.725445	18
001.725448	21
001.725449	24

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.725478	250

Соль/перец
Артикул
001.725462

Соусник	
Артикул	V, мл
001.725454	150
001.725453	450

Тарелка для пасты	
Артикул	D, см
001.725452	27
001.725451	30

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.725431	23

Тарелка плоская	
Артикул	D, см
001.725424	17
001.725425	21,5
001.725426	23
001.725427	26
001.725428	28
001.725429	30

Тарелка плоская Гурме	
Артикул	D, см
001.725342	19
001.725350	26
001.725350	29,5
001.725345	34

Чайник	
Артикул	V, мл
001.725471	480

Чашка для эспрессо	
Артикул	V, мл
001.725359	110

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.708761	90
001.708772	180
001.708768	160

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
001.725494	180
001.725495	220

Mandarin

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.019200	350

Чайник	
Артикул	V, мл
001.019201	450

Подставка для подогрева	
Артикул	D, см
001.019227	11

Ситечко	
Артикул	D, см
001.680829	7,5

Подставка для ситечка	
Артикул	D, см
001.680828	8

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.019206	250

Блюдце для сахара	
Артикул	D, см
001.472233	8

Молочник	
Артикул	V, мл
001.019207	30
001.019208	150
001.019209	250

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.019217	90
001.019220	180
001.019223	250

Блюдце кофейное овальное	
Артикул	
001.019218	15,5x14
001.019221	18x16

Блюдце кофейное круглое	
Артикул	D, см
001.019216	14
001.019219	16

Кружка	
Артикул	V, мл
001.019225	280

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.019211	90
001.019212	160
001.019213	180
001.019215	370

Кружка	
Артикул	V, мл
001.019226	280

Подставка для яиц	
Артикул	D, см
001.019193	12,5

Набор для специй
Артикул
001.019194

Ваза	
Артикул	D, см
001.019229	12

Подсвечник	
Артикул	D, см
001.019231	12

Пепельница	
Артикул	D, см
001.019230	9,6

Тарелка овальная	
Артикул	D, см
001.019161	18x16
001.019162	24x21,5
001.019163	30x27
001.019164	34x30
001.019165	37,5x34

Тарелка глубокая овальная	
Артикул	D, см
001.019168	25x23,5

Тарелка круглая	
Артикул	D, см
001.019156	16
001.019157	23
001.019158	26
001.019159	28
001.019160	30

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.019187	23
001.019186	27
001.019185	30

Чашка суповая	
Артикул	V, мл
001.019174	270

Блюдце суповое овальное	
Артикул	D, см
001.019175	18x16

Mandarin

Блюдце суповое круглое	
Артикул	D, см
001.019173	16

Супница	
Артикул	V, мл
001.019188	3000

Соусник	
Артикул	V, мл
001.019192	150
001.019189	500

Масленка	
Артикул	D, см
001.019191	5,5

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.019179	15
001.019180	17
001.019181	20
001.019182	24
001.019183	27

Блюдо глубокое овальное	
Артикул	D, см
001.019190	24x19,5

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.019196	25x16
001.019197	28x21
001.019198	31x23
001.019199	35x26

Салатник	
Артикул	D, см
001.019176	14
001.019177	21

Тарелка овальная	
Артикул	D, см
001.019166	22x19,5
001.019167	25x23

Тарелка глубокая овальная	
Артикул	D, см
001.019170	19x16
001.019171	22x20
001.019172	25x23

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.019169	26

Салатник	
Артикул	D, см
001.690766	7
001.684917	8,5
001.684918	10,5
001.684919	16
001.684920	21

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.690776	12,5x8,5
001.684921	20,5x14
001.684922	25,5x14
001.684923	34,0x14

Ложка для комплимента	
Артикул	L, см
001.684924	12
001.684925	18
001.684926	25,5

Салатник скошенный	
Артикул	D, см
001.690767	10
001.684927	14
001.684928	18
001.684929	22

Блюдце	
Артикул	D, см
001.684930	14
001.684931	15,5

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.690768	12x8
001.690769	16,5x10,5
001.690770	23,5x14,5
001.690771	28,5x18
001.690772	36x23

Салатник эллипс	
Артикул	D, см
001.690773	21,5x4,5

Крышка	
Артикул	D, см
001.690774	12,5
001.690775	16,5

Серия Savoy

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.505082	300

Чайник	
Артикул	V, мл
001.505355	400
001.505628	750
001.505901	1100

Подставка для подогрева	
Артикул	D, см
001.509840	10,5

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.506564	250

Блюдце для сахара	
Артикул	D, см
001.506447	8

Молочник	
Артикул	V, мл
001.506837	30
001.506954	150
001.507071	250
001.507188	500

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.508787	180
001.509060	160
001.508514	90
001.509333	220

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
001.508631	16,4
001.508904	14,9
001.508358	14,5
001.507266	16,4

Чашка для завтрака	
Артикул	V, мл
001.509606	320

Блюдце для завтрака	
Артикул	D, см
001.509450	16,4

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.507968	180
001.508241	90
001.507695	370

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
001.508085	14,5
001.507812	16,4

Кружка	
Артикул	V, мл
001.509723	250

Подставка для яиц	
Артикул	D, см
001.502742	12,5

Набор для специй
Артикул
001.503600

Ваза	
Артикул	D, см
001.509879	12

Подсвечник	
Артикул	D, см
001.510230	12

Подсвечник	
Артикул	D, см
001.509996	11,2

Пепельница	
Артикул	D, см
001.510113	9,6

Ложка для комплимента	
Артикул	L, см
001.510347	10

Менажница 2 отделения	
Артикул	D, см
001.502859	18

Менажница 3 отделения	
Артикул	D, см
001.502976	18

Салатник скошенный	
Артикул	D, см
001.498881	11
001.498374	8,5

Салатник квадратный	
Артикул	D, см
001.498491	9x9
001.498764	11x11

Тарелка	
Артикул	D, см
001.501143	34

Серия Savoy

Тарелка	
Артикул	D, см
001.497321	33
001.497165	30
001.497009	28
001.496853	26
001.496697	23
001.496541	21
001.496385	18
001.496307	16
001.500324	25,5

Тарелка	
Артикул	D, см
001.500363	30
001.500519	27
001.501065	21
001.500987	18
001.500675	16
001.500831	12

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.497477	23

Тарелка для салата	
Артикул	D, см
001.500168	19

Чашка суповая	
Артикул	V, мл
001.497789	270

Блюдце суповое	
Артикул	D, см
001.497633	16,4

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.697323	18

Супница	
Артикул	V, мл
001.501260	2900
001.501494	1600

Соусник	
Артикул	V, мл
001.501767	450
001.502625	150

Масленка	
Артикул	D, см
001.502508	5,5

Салатник	
Артикул	D, см
001.497906	12
001.498062	14
001.498218	17
001.498608	20
001.498998	22
001.499154	24

Салатник штабелируемый	
Артикул	D, см
001.499934	13
001.500051	15

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.504302	24
001.504458	28
001.504614	32
001.504770	36

Блюдо прямоугольное	
Артикул	D, см
001.504146	36x14
001.503990	30x14
001.503834	23x14
001.503678	16x12

Блюдо двойное	
Артикул	D, см
001.504926	26

Салатник квадратный	
Артикул	D, см
001.499310	14x14
001.499466	17,5x17,5
001.499622	22x22
001.499778	5,5x25,5

Тарелка квадратная	
Артикул	D, см
001.626331	32x32
001.626327	28x28
001.620703	22,5x22,5
001.645154	17x17

Тарелка глубокая квадратная	
Артикул	D, см
001.620765	24,5x24,5

Блюдо прямоугольное	
Артикул	D, см
001.684445	40x27,5
001.654875	35x24,5
001.684443	29,5x20

Блюдо глубокое прямоугольное	
Артикул	D, см
001.684519	27,5x20,5

Тарелка глубокая квадратная	
Артикул	D, см
001.626336	27x27
001.621075	20,5x20,5
001.620951	15,5x15,5
001.621013	12x12

Блюдце кофейное квадратное	
Артикул	D, см
001.621323	16,5x16,5
001.621385	14x14

Чайник	
Артикул	V, мл
001.648919	1100

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.648920	150

Молочник	
Артикул	V, мл
001.648921	150

Чашка чайная	
Артикул	D, см
001.621261	210
001.655259	140

Блюдце чайное овальное	
Артикул	D, см
001.621137	20

Подставка для подогрева	
Артикул	D, см
001.655408	15

Тарелка овальная	
Артикул	D, см
001.620641	31,5
001.620579	26,5

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.620889	9
001.620827	14

Серия Meran

Блюдце	
Артикул	D, см
001.185647	13
001.183983	14,7
001.184815	15,9
001.181154	16,2

Бульонница	
Артикул	V, мл
001.162264	280

Ваза	
Артикул	D, см
001.193048	12,5

Кружка Organic	
Артикул	V, мл
001.725341	330

Кружка	
Артикул	V, мл
001.184484	250

Кружка	
Артикул	V, мл
001.183298	250

Масленка
Артикул
001.168894

Молочник	
Артикул	V, мл
001.176231	150
001.176561	230

Пепельница
Артикул
001.193730

Подсвечник
Артикул
001.194062

Салатник	
Артикул	D, см
001.162949	13
001.163610	15
001.164123	16
001.166589	19
001.164637	20
001.165287	23
001.165778	25

Салатник овальный	
Артикул	D, см
001.722213	12
001.722208	9
001.004418	16
001.004420	25,5
001.004419	21

Сахарница
Артикул
001.175238

Сахарница Organic
Артикул
001.725329

Соль/перец
Артикул
001.171063

Соусник	
Артикул	V, мл
001.169226	100

Соусник	
Артикул	V, мл
001.168255	400

Супница	
Артикул	V, л
001.168093	3

Тарелка	
Артикул	D, см
001.153180	17
001.154013	20
001.160941	23
001.155188	26
001.157014	30

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.004416	14,5
001.004417	23
001.618964	29

Тарелка для пасты	
Артикул	D, см
001.167068	27
001.167388	23
001.167730	30
001.166267	32

Тарелка Gourmet	
Артикул	D, см
001.725320	19
001.725321	24
001.725322	29,5
001.725323	34

Чайник	
Артикул	V, мл
001.174553	320

Чашка	
Артикул	V, мл
001.185156	350
001.189312	370
001.185487	500

Чашка штабелируемая	
Артикул	V, мл
001.182624	160
001.181815	180
001.187484	200
001.183298	250

Чашка эспрессо штабелируемая	
Артикул	V, мл
001.180662	90

Чашка эспрессо	
Артикул	V, мл
001.004427	90

Серия Paso

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.015914	1250

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.015915	220

Кувшин	
Артикул	V, мл
001.015917	1200

Молочник	
Артикул	V, мл
001.015916	240

Блюдо двойное	
Артикул	см
001.015913	26x14

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.015921	90
001.015918	230
001.015923	250
001.015922	370

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
001.659437	90
001.659436	200
001.659435	250

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
001.015920	160
001.015919	210

Блюдце круглое универсальное	
Артикул	D, см
001.015925	14,5
001.015927	16,5

Блюдце прямоугольное универсальное	
Артикул	D, см
001.015926	16x13,5
001.015928	19,5x16,5

Блюдце кофейное прямоугольное	
Артикул	D, см
001.659433	16x13,5
001.659434	19,5x16,5

Кружка	
Артикул	V, мл
001.015924	300

Подставка для яиц
Артикул
001.015909

Подставка для подогрева
Артикул
001.015929

Ттарелка прямоугольная	
Артикул	см
001.680985	19,5x16,5
001.015898	25x22
001.015900	30x26
001.015899	34x30

Салатник прямоугольный	
Артикул	см
001.685520	19,5x17
001.685521	23,5x20
001.685522	27x23

Тарелка	
Артикул	D, см
001.707151	17
001.015896	20
001.015897	23
001.681004	26
001.015894	28
001.015893	33

Тарелка для салата	
Артикул	D, см
001.015901	19

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
001.015895	22,5

Тарелка для пасты	
Артикул	D, см
001.015906	27

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.015911	31
001.015912	35

Салатник	
Артикул	см
001.015902	15
001.015903	20
001.015904	25
001.015905	30

Супница	
Артикул	V, мл
001.015907	2800

Соусник	
Артикул	V, мл
001.015908	600

Набор для специй
Артикул
001.015910

Подсвечник	
Артикул	D, см
001.015931	10

Ваза	
Артикул	D, см
001.015931	10

Серия Salzburg

Тарелка с бортом	
Артикул	D, см
001.599318	15
001.599434	17
001.599759	19

Тарелка с бортом	
Артикул	D, см
001.600047	21
001.600365	25
001.600653	27

Тарелка глубокая с бортом	
Артикул	D, см
001.601325	23

Блюдо круглое с бортом	
Артикул	D, см
001.600942	30
001.601224	33

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
001.601607	19

Бульонная чашка	
Артикул	V, мл
001.602242	280

Супница	
Артикул	V, мл
001.604126	3000

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.604911	24

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.605718	28

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.605970	31

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.606215	35

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
001.606467	38

Салатник круглый	
Артикул	D, см
001.602488	13
001.602669	15
001.602921	18

Салатник круглый	
Артикул	D, см
001.603138	20
001.603390	23
001.603606	25

Соусник	
Артикул	V, мл
001.604450	60
001.604515	100
001.604270	550

Чайник	
Артикул	V, мл
001.607901	330
001.608283	1150

Кофейник	
Артикул	V, мл
001.606690	340
001.607216	660
001.607562	1380

Молочник с ручкой	
Артикул	V, мл
001.609538	150
001.609754	230
001.609971	500

Молочник без ручки	
Артикул	V, мл
001.609214	20
001.609394	40

Сахарница	
Артикул	V, мл
001.608802	200

Кружка	
Артикул	V, мл
001.613256	250

Пара чайная	
Артикул	
ч. - 001.611113	180 мл
б. - 001.610860	

Пара чайная	
Артикул	
ч. - 001.612504	250 мл
б. - 001.612367	14,5 см

Пара кофейная	
Артикул	
ч. - 001.610174	90 мл
б. - 001.610116	11,9 см

Пара кофейная	
Артикул	
ч. - 001.610585	90 мл
б. - 001.610333	11,9 см

Пара кофейная	
Артикул	
ч. - 001.612115	160 мл
б. - 001.611971	14,5 см

Пара кофейная для каппучино	
Артикул	
ч. - 001.611647	180 мл
б. - 001.611437	14,5 см

Чашка и блюдце для горячего шоколада	
Артикул	
ч. - 001.613610	220 мл
б. - 001.613502	14,5 см

Чашка с блюдцем для завтрака	
Артикул	
ч. - 001.612888	320 мл
б. - 001.612715	16,2 см

Подставка под яйцо
Артикул
001.604695

Набор для специй
Артикул
001.605538

Ваза	
Артикул	H, см
001.616023	9

Пепельница
Артикул
001.616383

Подсвечник
Артикул
001.616203

Rosenthal (Германия) представляет собой объединение 3-х торговых марок.

Rosenthal Tradition: представляет серию классической посуды из фарфора, которая остается неподвластной течению времени. Торговая марка Rosenthal Tradition до 2011 года была более известна как Rosenthal Classic.

Rosenthal studio-line: этот бренд представляет посуду в ее современном дизайнерском исполнении. Серии изделий Rosenthal studio-line разработаны художниками с мировыми именами. Все это отличает изделия Rosenthal studio-line от товаров других производителей.

Rosenthal meets Versace: это место встречи образцовой красоты и современных тенденций в дизайне.

Серия Jade Shera

Тарелка	
Артикул	D, см
10016	16
10023	23
10025	25
10028	28
10032	32

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
10124	24
10780	30

Тарелка для риса	
Артикул	D, см
15305	30

Крышка для тарелки	
Артикул	D, см
13533	14

Сливочник	
Артикул	V, мл
14410	30

Молочник	
Артикул	V, мл
14420	150
14430	300

Сахарница с крышкой
Артикул
14344, 14345

Блюдце	
Артикул	D, см
14716	12,5
14741	15

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
14717	100
14742	180

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
14642	220

Чайник	
Артикул	V, мл
14206	400
14221	700

Кофейник	
Артикул	V, мл
14011	300
14021	600

Серия Mesh

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
10349	19
10351	21
10355	25

Чашка суповая	
Артикул	V, мл
10422	300

Тарелка	
Артикул	D, см
10855	15
10857	17
10859	19
10861	21
10864	24
10867	27
10870	30
10873	33

Блюдо овальное	
Артикул	Размер
12718	18x12
12725	25x17
12730	30x21
12734	34x24
12738	38x26
12742	42x29

Сахарница	
Артикул	V, мл
14344	220

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
14715	80

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
14716	12

Чашка	
Артикул	V, мл
14640	220
14770	290

Блюдце	
Артикул	D, см
14741	16

Блюдо прямоугольное	
Артикул	V, мл
15289	10x7
15287	20x10

Салатник	
Артикул	D, см
15290	12
15291	14

Салатник	
Артикул	D, см
15206	6
15454	14
13324	24

Блюдо квадратное	
Артикул	Размер
16169	9x9
16174	14x14
16177	17x17
16182	22x22
16187	27x27
16191	31x31

Тарелка квадратная глубокая	
Артикул	Размер
116510	20x20

Кружка	
Артикул	V, мл
15505	350

Churchill насчитывает более 200 лет. В 1795 г. компания была основана в английском городе Лонгтоне, который в 1910 г. вошел в состав знаменитого города Stok-on-Trent. Этот город считается родиной английского фарфора. Ее основатели — семья гончаров Бриджвуд, владевшая секретами производства, передающиеся из поколения в поколение. Со временем маленький гончарный цех превратился в огромную фабрику, где на сегодняшний день трудится более тысячи человек. **Churchill** является признанным лидером на рынке как профессионального, так и домашнего фарфора.

Серия Ambiance

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
APRAACCS1	13,5

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
APRAATCS1	16,5

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
APRAAFS51	13,5
APRAAFS61	16,5

Кофейник овальный	
Артикул	V, мл
APRAOC181	511

Кружка фарфор	
Артикул	V, мл
APRAACM1	284

Крышка для кофейника
Артикул
APRAOL181

Крышка для сахарницы
Артикул
APRAOSL61

Крышка для чайника
Артикул
APRAOL151
APRAOL251

Масленка	
Артикул	V, мл
APRAFBB1	28

Молочник	
Артикул	D, см
APRAOJ51	142
APRAOJ101	284
APRAOJ21	71

Перечница	
Артикул	D, см
APRAAOP1	4,5

Салатник глубокий квадратный	
Артикул	D, см
APRABSM1	21
APRABSL1	27

Салатник	
Артикул	D, см
APRAB1171	28
APRALB121	31,7

Салатник	
Артикул	D, см
APRAB1151	28
APRAB1251	31,7

Сахарница	
Артикул	V, мл
APRAOCS61	170

Сахарница	
Артикул	V, мл
APRAOSBF1	227

Солонка	
Артикул	D, см
APRAAOS1	4,5

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
APRAB7251	22

Тарелка квадратная	
Артикул	D, см
APRASPM1	21

Тарелка квадратная	
Артикул	D, см
APRASPW1	21

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
APRAF71	18,4
APRAF1151	28

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
APRAF1191	28
APRAF1251	31.7

Тарелка	
Артикул	D, см
APRAF61	16,2
APRAF81	21,7
APRAF1171	28
APRAF125	31,7

Чайник чайный овальный	
Артикул	V, мл
APRAOT251	710

Чайник чайный овальный	
Артикул	V, мл
APRAOT251	710
APRAOT151	426

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
APRAACF1	125
APRAAFC31	85

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
APRAACT1	227
APRAAFC81	227

Фарфоровая фабрика **Apulum** была основана в 1970 году в районе Alba Iulia в Румынии. С тех пор она входит в лидеры по производству фарфоровых изделий в Европе, ежегодный оборот фабрики составляет более 15000 тонн ежегодно.

Продукция Apulum соответствуют международному стандарту системы управления качеством SR EN ISO 9001/2001. Фарфоровая масса состоит только из безопасных для здоровья компонентов.

Более 85% продукции экспортируется в Европейские страны и Мексику. Основные диапазоны производства: фарфоровая посуды для дома и рынка HoReCa, фарфоровые изделия для декорирования.

Сильные стороны Компании:

- Высочайшее качество сырья.
- Новейшие технологии производства.
- Оптимальное соотношение цена-качество.

Профессиональный фарфор Apulum отличается особой прочностью и долговечностью, предназначен для интенсивного использования, пригоден для мытья в посудомоечной машине, изделия легко штабилируются, что экономит место на кухне.

Серия AURA

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
61919	29

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
61930	22,5
61931	25
61932	28
61933	32
61934	34

Ваза	
Артикул	H, см
61936	13

Кофейник	
Артикул	V, мл
61941	330
61942	500
61943	800

Кружка	
Артикул	V, мл
61947	300

Молочник	
Артикул	V, мл
61952	190

Молочник	
Артикул	V, мл
61953	50

Пара бульонная	
Артикул	V, мл
61954	300

Пара кофейная	
Артикул	V, мл
61959	80
61957	110
61958	150

Пара чайная	
Артикул	V, мл
61961	250

Пепельница	
Артикул	D, см
61963	11

Перечница
Артикул
61964

Салатник круглый		
Артикул	D, см	
61990	14	
61991	18	
61993	23	

Салфетница	
Артикул	H, см
61996	10

Сахарница	
Артикул	V, мл
61997	270

Солонка
Артикул
61998

Стаканчик для зубочисток	
Артикул	H, см
61999	5,5

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
62004	18
45016	20

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
45025	23

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
62011	22
62012	24
45020	26,5

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
62015	16

Чайник	
Артикул	V, мл
62017	415
62018	650
62016	1070

Серия CASUAL

Кофейник	
Артикул	V, мл
38507	380
38519	580
61940	850

Кувшин	
Артикул	V, мл
61948	1450

Сахарница	
Артикул	V, мл
38579	350

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
62001	18
62002	20,5

apulum
FINE PORCELAIN

Чайник	
Артикул	V, мл
38632	450
38633	700

Молочник	
Артикул	V, мл
38545	50

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
61920	14
61921	16
61922	19
61923	22
61925	25,5
61926	28
61927	32
61928	34,5
61929	37

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
45015	20

Молочник	
Артикул	V, мл
38544	160

Пара бульонная	
Артикул	V, мл
38550	300

Пара кофейная круглая	
Артикул	V, мл
61956	90

Пара чайная круглая	
Артикул	V, мл
61960	210

Салатник круглый		
Артикул	D, см	V, мл
61987	13,5	280
61988	19	800
61989	23	1750

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
45028	23

Тарелка для пиццы	
Артикул	D, см
38589	32

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
62006	21,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
62007	22,5
62008	24,5
62008	26

Горчичница	
Артикул	V, мл
61937	150

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
D0268	22,5
D0269	24,5

Серия PROFI

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
38602	16

Пара кофейная	
Артикул	V, мл
38552	100

Пара чайная	
Артикул	V, мл
38555	270

Салатник квадратный		
Артикул	D, см	V, мл
38571	14,5	400
61984	18	810
61985	20	1330

Салатник круглый		
Артикул	D, см	V, мл
38575	15	600
38576	17,5	1000
38577	20	1600

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
38586	18,5
38587	21,5

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
38483	22

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
38599	23,5
38601	25

apulum
FINE PORCELAIN

Серия Malta

Пара чайная	
Артикул	V, мл
D0284	200

Пара кофейная	
Артикул	V, мл
D0285	110

Пара бульонная	
Артикул	V, мл
D0286	300

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
45027	23

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
D0288	16

Салатник	
Артикул	D, см
D0292	15

Салатник	
Артикул	D, см
D0293	19

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
45022	26,5

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
45017	20

Блюдо	
Артикул	D, см
D0289	30

Блюдо	
Артикул	D, см
D0290	32

Блюдо	
Артикул	D, см
D0291	24,5

Серия Quadro

Блюдо квадратное	
Артикул	D, см
61917	30

Блюдо прямоугольное	
Артикул	D, см
38505	16,5
38502	25
38503	28,5
38504	32,5
61935	35

Кофейник	
Артикул	V, мл
61944	1700

Кружка	
Артикул	V, мл
38520	290

Миска для супа	
Артикул	D, см
61949	20

Молочник	
Артикул	V, мл
38549	300

Пара кофейная	
Артикул	V, мл
38551	100

Пара чайная	
Артикул	V, мл
38554	220

Перечница
Артикул
38560

Салатник квадратный		
Артикул	D, см	V, мл
38563	16	600
61969	24	2100

Салатник круглый		
Артикул	D, см	V, мл
61994	14	570
61995	21	2000

Сахарница	
Артикул	V, мл
38580	350

Солонка
Артикул
38582

Соусник	
Артикул	V, мл
38583	460

Супница квадратная	
Артикул	V, мл
62000	4400

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
38590	19,5

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
62005	26

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
38570	20

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
38491	25,5

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
38584	16,5

Завод, производящий профессиональный фарфор под торговой маркой **Fairway**, расположен в Чаньчжоу, небольшом городке в южном Китае. Ежегодно он выпускает 25 миллионов единиц продукции. Каждый год появляются новые элементы в коллекции для удовлетворения запросов самого взыскательного ресторатора.

Современный профессиональный фарфор Fairway, используемый в ресторанах, отличается особой прочностью и долговечностью, поскольку производители используют для его изготовления только лучшие материалы и самые современные технологии. Посуду этой марки характеризует универсальность: она может использоваться при подаче блюд как восточной, так и европейской кухни. Разработан дополнительный набор тарелок и блюд для суши, пиццы, а также новые формы для приготовления и сервировки стола.

Фарфоровая посуда Fairway не только придаст заведению особый шарм, но и позволит избежать лишних затрат. Фарфор Fairway очень прочный. Благодаря специальной технологии нанесения глазури, он устойчив к царапинам, сколам, перепадам температур, его можно использовать в СВЧ и посудомоечных машинах. Современные высококачественные фарфоровые изделия свидетельствуют о продолжении лучших традиций прошлого и значительных новых достижениях.

При оптимальном соотношении «цена-качество» посуду Fairway характеризует универсальность: круглые и квадратные мелкие и глубокие тарелки, блюда, миски, супницы, салатники, наборы для специй, бульонные чашки, чайники, молочники, пиалы, чайные кофейные пары и многое другое.

Тарелка глубокая для супа	
Артикул	D, см
4648B	22
4648A	26,5

Миска для супа	
Артикул	D, см
4816	15
4814	20,5

Миска с крышкой	
Артикул	D, см
5646	15

Тарелка обеденная без борта	
Артикул	D, см
4105	23
4105	25,5

Тарелка десертная без борта	
Артикул	D, см
7383	15
7383	18
7383	20,5

Блюдо круглое без борта	
Артикул	D, см
4105	30,5

Тарелка обеденная с бортом	
Артикул	D, см
4005	23
4548	25,5
4005	26,5

Тарелка десертная с бортом	
Артикул	D, см
4005	15
4005	20

Блюдо круглое с бортом	
Артикул	D, см
4005	30,5

Тарелка обеденная квадратная	
Артикул	D, см
5622	16

Тарелка десертная квадратная	
Артикул	D, см
5622	16,5
5622	20

Тарелка десертная с бортом	
Артикул	D, см
4546A	15
4547	21,5

Баранчик	
Артикул	D, см
5508	18
5507	22

Блюдо для суши	
Артикул	D, см
4654	23

Блюдо прямоугольное с боротом	
Артикул	D, см
4616C	25,5

Блюдо овальное с бортом	
Артикул	D, см
4689	20,5
4689	25,5

Блюдо круглое с рефленым бортом	
Артикул	D, см
4585	13
4585	18

Блюдо для запекания рефленый борт	
Артикул	см
4508A	20,5

Блюдо для запекания овальное с ручками	
Артикул	D, см
4551B	18
4551A	23

Блюдо прямоугольное сервировочное	
Артикул	D, см
5452	23

Блюдо плоское сервировочное	
Артикул	D, см
7383	18
7383	20,5
7383	25,5
7383	30,5

Блюдо-лист	
Артикул	D, см
4572	10
4572	15
4572	20,5

Блюдо-ракушка	
Артикул	D, см
4739	10
4739	15
4739	18
4739	25,5

Блюдо-волна	
Артикул	D, см
5649	21,5
5649	26
5649	31

Блюдо-рыба	
Артикул	D, см
4693A	20,5
4693	25,5

Менажница	
Артикул	D, см
7065	18

Соусник	
Артикул	V, мл
4898B	90
4898/4898A	150

Соусник квадратный	
Артикул	D, см
5027	10

Fairway®
FINE CHINA

Салатник волна	
Артикул	D, см
7249	13x8
7251	20x10

Салатник квадратный с бортом	
Артикул	D, см
7270	15
7271	20,5
7272	25,5

Салатник прямоугольный многопорционный	
Артикул	D, см
4505	13
4505	18

Салатник овальный	
Артикул	D, см
7357	25x21,5
7358	29x24,5

Салатник-сердце	
Артикул	D, см
5644	10

Чайник	
Артикул	V, мл
5152	800

Чайник	
Артикул	V, мл
4962	800

Кофейник с крышкой	
Артикул	V, мл
8587	400

Молочник	
Артикул	V, мл
8589	90

Сахарница	
Артикул	V, мл
5199	200

Кружка для чая	
Артикул	V, мл
4949	320

Стакан для чая без ручки	
Артикул	V, мл
4944	160

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
4889	240

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
4889A	16

Чашка чайная квадратная	
Артикул	V, мл
5190	150

Блюдце чайное квадратное	
Артикул	D, см
5190	10,5

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
4882/5150	90

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
4882A/5150	11,5

Чашка кофейная квадратная	
Артикул	V, мл
5190	120

Блюдце кофейное квадратное	
Артикул	D, см
5190	9,5

Салфетница	
Артикул	D, см
5013	10,5

Держатель для зубочисток	
Артикул	D, см
4984	5

Ваза	
Артикул	D, см
5002	16
5621	25,5

Ложка для комплимента	
Артикул	L, мл
4973	13

Пепельница	
Артикул	D, см
4933	10

Масленка с крышкой	
Артикул	D, см
5162	9

Набор для специй 4 предмета	
Артикул	L, см
5669	13

NORMA

Бренд зарекомендовал себя на предприятиях общественного питания, государственных корпорациях, школьных столовых. Материал — опаловое стекло (стеклокерамика).

Завод находится в Индии. Качество продукции подтверждено сертификатом качества ISO 9001:2008. Посуда выдерживает более 2500 моек в профессиональной посудомоечной машине, отличается повышенной ударопрочностью. Посуда выдерживает значительные перепады температур, что позволяет использовать в духовых шкафах и СВЧ-печах. Мощности завода позволяют произвести изделия не только с логотипом или специальным декором, но и специальные формы по запросам заказчика. Гладкая поверхность соответствует всем гигиеническим требованиям.

Фабрика особенно гордится тем, что полностью осуществляется контроль качества на всех этапах производства продукции. Посуда из опалового стекла **Norma** — это готовое решение для: дошкольных и школьных учреждений, столовых в государственных учреждениях, заведений общественного питания.

Серия Romantic

Кружка romantic	
Артикул	V, мл
B0769	300

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
B0685	24

Пара чайная	
Артикул	V, мл
B0772	220

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
B0885	19

Салатник romantic	
Артикул	D, см
B0770	12,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
B0686	25

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
B0768	22,5

Серия Classic

Блюдо овальное опаловое стекло	
Артикул	D, см
b6784	33

Салатник опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6792	1450

Тарелка опаловое стекло	
Артикул	D, см
b6801	19

Кружка опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6784	33

Салатник опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6794	180

Тарелка опаловое стекло	
Артикул	D, см
b6802	27

Пара чайная опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6789	160

Салатник опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6796	340

Тарелка глубокая опаловое стекло	
Артикул	D, см
b6803	20,5

Пара чайная опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6791	220

Салатник опаловое стекло	
Артикул	V, мл
b6799	550

Тарелка глубокая опаловое стекло	
Артикул	D, см
b6804	22,5

Продукция французского концерна **Arc International** хорошо известна среди профессионалов ресторанного и барного бизнеса. Эта посуда обладает повышенной прочностью и отличается долгим сроком службы.

Серия Evolution

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
E6983	19,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
E6981	24
E6961	27

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
E7005	31,7

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
63388	35

Салатник	
Артикул	D, см
63355	12
63379	16
63357	24

Пара кофейная	
Артикул	V, мл
63358	90

Пара чайная	
Артикул	V, мл
63368	220

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
E6982	22

Серия Restaurant

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
22530	19,5

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
22506	15,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
29337	22,5

Чашка бульонная	
Артикул	V, мл
28891	310

Салатник однопорционный	
Артикул	D, см
25293	16

Салатник	
Артикул	D, см
43315	17

Салатник	
Артикул	D, см
50061	16

Салатник прямоугольный	
Артикул	D, см
55391	14x9

Менажница трехсекционная	
Артикул	D, см
57976	25,5

Блюдо овальное	
Артикул	см
48172	14x8

Блюдо овальное	
Артикул	см
48171	16x9

Солонка
Артикул
09130

Перечница
Артикул
09133

Молочник
Артикул
51245

Крышка к чайнику
Артикул
58833

Чайник без крышки
Артикул
51049

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
22662	80

Кружка	
Артикул	V, мл
36140	250
18316	290

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
22670	11,2

Серия Trianon

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
52104	22,5

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
9415	16

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
52108	19,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
22522	23,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
52107	24,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
68977	27

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
D 6871, 51916	31

Блюдо овальное	
Артикул	см
D 6885, 63118	22x14

Блюдо овальное	
Артикул	см
28743, 9392	29x21

Блюдо овальное	
Артикул	см
24769, 65669	35x24

Чашка бульонная
Артикул
14661

Салатник	
Артикул	D, см
50065	16

Салатник	
Артикул	D, см
54435	18

Молочник
Артикул
6527

Сахарница с крышкой
Артикул
6498

Чашка кофейная	
Артикул	V, мл
D 6919	90

Блюдце кофейное	
Артикул	D, см
D 6923	12

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
D 692	90

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
D 6923	12

Блюдце чайное	
Артикул	D, см
22720	14

Чашка чайная	
Артикул	V, мл
25269	220

Серия Toronto

Блюдце чайное зеленый декор	
Артикул	D, см
70138	14

Блюдце чайное красный декор	
Артикул	D, см
70165	14

Кружка зеленый декор	
Артикул	V, мл
70178	190
70180	250

Блюдце чайное красный декор	
Артикул	V, мл
70181	190
70187	250

Салатник зеленый декор	
Артикул	D, см
70249	12

Салатник квадратный зеленый декор	
Артикул	D, см
70252	11

Салатник красный декор	
Артикул	D, см
70279	12

Салатник квадратный красный декор	
Артикул	D, см
70253	11

Тарелка десертная зеленый декор	
Артикул	D, см
70296	19,5

Тарелка десертная красный декор	
Артикул	D, см
70297	19,5

Тарелка для супа зеленый декор	
Артикул	D, см
70329	22

Тарелка для супа красный декор	
Артикул	D, см
70330	22

Тарелка обеденная зеленый декор	
Артикул	D, см
70520	24

Тарелка обеденная красный декор	
Артикул	D, см
70559	24

Уникальный материал Zenix

Основные преимущества Zenix:

- Высокое сопротивление механическим повреждениям и устойчивость к появлению царапин.
- Великолепный внешний вид изделий. Теплый кремовый цвет материала надолго сохраняет свое сияние.
- Подходят для мытья в посудомоечных машинах. Не теряют блеск до 2000 циклов помывки.
- ARCOROC предоставляет 5 лет гарантии от сколов и 10 лет гарантии на то, что изделия из Zenix будут в наличии на складе.
- Вся продукция из материала Zenix производится во Франции.

Серия Tendency

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
91723	31,5

Блюдо овальное	
Артикул	см
91724	17x15

Блюдо овальное	
Артикул	см
91725	31,5x26,5

Салатник однопорцион.	
Артикул	D, см
91726	16

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
91728	22

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
91727	23

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
91729	27

Благодаря своим необычным формам, напоминающим нам лепестки цветов, органично впишется в современный интерьер.

Серия Intensity

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
91715	31

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
91716	35

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
91719	20,5

Тарелка для пасты	
Артикул	D, см
91717	28,5

Тарелка для супа	
Артикул	D, см
91718	22

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
91720	25,5

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
91721	27,5

Тарелка пирожковая	
Артикул	D, см
91722	16

Классический дизайн, основа которого — элегантность и изящество. Все тарелки отличаются широким бортом в сочетании с большой полезной площадью.

Хрустальное стекло итальянских мастеров марки **Luigi Bormioli** отличают не только высокие эстетические, но и технические характеристики. Посуда предназначена для гостиничного и ресторанного сегмента, отвечает всем необходимым требованиям. Все изделия **Luigi Bormioli** подвергаются специальной термической обработке, которая обеспечивает повышенную устойчивость кромки бокалов к механическим и термическим воздействиям.

Серия Roma1960

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
PM1045	380

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
PM1048	300

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
PM1050	480

Фужер для мартини	
Артикул	V, мл
C508	220

Фужер для маргариты	
Артикул	V, мл
C509	380

Серия Bach

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
PM496	225

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
PM485	335

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
PM511	360

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C450	400

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C452	280

Фужер для мартини	
Артикул	V, мл
C437	260

Бокал флюте	
Артикул	V, мл
C451	210

Серия Supreme

Стакан	
Артикул	V, мл
PM497	450

Декантер	
Артикул	V, мл
RM457	1500

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C447	240

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C449	550
C446	650

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C453	350
C448	450

Серия Diamante

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
PM1056	380

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
PM1057	480

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C482	380

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C498	650
C481	520

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C483	220

Luigi Bormioli

Серия Atelier

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C316	610
C315	800

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C315	700

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C423	550

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C424	350
C317	440

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C319	270

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C400	450
C401	550

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C399	350

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C402	200

Фужер для мартини	
Артикул	V, мл
C315	300

Фужер для граппы	
Артикул	V, мл
C425	90

Декантер для вина	
Артикул	V, мл
PM908	100
PM907	250
PM906	500
PM905	750
PM904	1000

Серия Michelangelo

Графин	
Артикул	V, мл
PM729	980

Рюмка для ликера	
Артикул	V, мл
C33	70

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C28	225

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C32	190

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C78	340

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C176	115
C34	160
C142	190

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C40	225

Серия Magnifico

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C336	350

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C334	590

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C338	700

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C335	460

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C337	320

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C339	850

Серия Super

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C383	600

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C374	800

Фужер для розового вина	
Артикул	V, мл
C385	350

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C384	450

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C130	200

Серия Top class

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
RM229	350

Стакан для сока	
Артикул	V, мл
RM231	440

Стакан H/B	
Артикул	V, мл
PM790	375

Серия Palace

Фужер для воды	
Артикул	V, мл
C353	320

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C354	325

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C357	480

Фужер для воды	
Артикул	V, мл
C358	420

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C345	325

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C352	570

Серия Rubino

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C241	270

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C244	210

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C243	480

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
C240	210

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
C242	370

Серия Elegante

Фужер для пива	
Артикул	V, мл
C389 Pilsner 0.3	385
C389 Pilsner 0.4	500

Фужер для мартини	
Артикул	V, мл
C409	260
C367	300

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
C417	160

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
PM811	340
PM809	480

Стопка для ликера	
Артикул	V, мл
PM812	70

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
PM810	320
PM808	400

Ведро для льда
Артикул
PM317

Серия Strauss

Стопка для водки	
Артикул	V, мл
PM232	60

Стакан для сока	
Артикул	V, мл
PM228	240

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
PM227	290
PM300	350

Стакан H/B	
Артикул	V, мл
PM229	265
PM233	390

Серия Ametista

Стакан H/B	
Артикул	V, мл
PM693	460

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
PM694	340

Серия Van Gogh

Керамика	
Артикул	V, мл
C263	420

Серия Accessories

Графин для масла 2 шт.	
Артикул	V, мл
RM201	320

Декантер	
Артикул	V, мл
RM200	2000

Кувшин	
Артикул	V, мл
RM119	1000
RM112	1500
RM101	2000

Кувшин	
Артикул	V, мл
RM108	2500

Блюдо для торта с крышкой	
Артикул	D, см
RM106	28

Продукция французского концерна известна всему миру как высококачественная посуда, пользующаяся популярностью у профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса. Посуда из стекла, закаленного специальным способом, обладает особой прочностью и надежностью.

Сочетание классики и современности в дизайне, удобная форма изделий, позволяют использовать посуду Arcoroc в сетях демократичных ресторанов, кафе и баров.

Серия Signature

Фужер для коктейля	
Артикул	V, мл
50056	150

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
24252	190
24414	250
24521	350

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
24518	170

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
59308	240

Серия Princesa

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
42439	230
42440	280

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
16148	470

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
42438	170

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
25569	190

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
25565	230
25433	310

Фужер для ликера	
Артикул	V, мл
25442	90

Фужер для мартини	
Артикул	V, мл
e2972	210

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
j4167	150

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
68619	470

Серия Mineral

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
h2010	270
h2007	350

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
h2006	450
h2091	580

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
h2090	160

Серия Elisa

Стакан для виски	
Артикул	V, мл
27756	230

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
01505	300
53707	430

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
01514	170

Серия Hurricane

Фужер для коктейля	
Артикул	V, мл
10770	250

Фужер для коктейля	
Артикул	V, мл
54584	440

Креманки

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
58010	210

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
58012	370

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
h4368	250

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
53496	200

Фужеры и кружки для пива

Кружка для пива	
Артикул	V, мл
00989	570

Кружка для пива	
Артикул	V, мл
02936	380
03199	490

Серия Elegance

Графин для вина	
Артикул	V, мл
57972	1000

Рюмка для водки	
Артикул	V, мл
37264	65

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
76397	230

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
49352	280

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
76399	340

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
77873	170

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
37249	145
37413	190

Фужер для воды	
Артикул	V, мл
50143	310

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
37405	245
43458	310

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
37298	170

Серия Open Up (материал KWARX)

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
e9040	470
e9041	550

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
e9039	370

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
d6773	320

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
d0907	200

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
d1481	270

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
e0169	380

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
g9100	350

Серия Cabernet (материал KWARX)

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
53468	190
46978	250
46973	350

Рюмка для водки	
Артикул	V, мл
e5358	70

Фужер для воды	
Артикул	V, мл
g3573	400

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
46961	470
46888	580
87918	750

Фужер для пива	
Артикул	V, мл
g3570	460

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
48024	160

Серия Grand Cepages(материал KWARX)

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
e6100	350

Фужер для белого вина	
Артикул	V, мл
h0837	350

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
e6101	470

Фужер для красного вина	
Артикул	V, мл
e6245	620

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
e6250	240

Arcoroc Россия

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
h5329	300

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
h5326	300

Кружка для пива	
Артикул	V, мл
h5333	330
h5334	500

Кружка для пива	
Артикул	V, мл
h5331	330
h5330	500

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
j3278	310
j3280	350

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
j3282	270

Салатник стекло	
Артикул	D, см
j1855	12

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
h9368	210
h5159	280

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
j3283	200

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
j1439	200
j0018	300

Стакан низкий	
Артикул	V, мл
h9367	220
h5156	250

Стопка для водки	
Артикул	V, мл
h5160	50

Стопка для водки	
Артикул	V, мл
h5155	50

Фужер для вина	
Артикул	V, мл
j3902	190
j3905	250

Фужер для коньяка	
Артикул	V, мл
j0011	250

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
j0149	220

ООО «Опытный стекольный завод» основано в 1968 году на базе Гусевского филиала Государственного института стекла. В 2011 году ООО «Опытный стекольный завод» вошел в группу компаний ARC International. Сегодня ОСЗ — это один из крупнейших российско-французских предприятий, выпускающий посуду из упрочненного, выдувного и прессованного стекла для домашнего сегмента и рынка HoReCa. Продукция предприятия сертифицирована, соответствует государственным стандартам, имеет награды многих международных выставок. Сегодня на этом заводе производятся линейка продукции, ранее выпускаемая на французском заводе, так и посуда имеющая признание на международной арене.

Опытный стекольный завод

Рюмка для водки	
Артикул	V, мл
12C1633	50

Стакан высокий	
Артикул	V, мл
03c785	250

Стакан для воды	
Артикул	V, мл
06c993	200

Стакан для воды	
Артикул	V, мл
05c662	250

Кружка для ирландского кофе с гранями	
Артикул	V, мл
10c1561	200

Кружка для ирландского кофе	
Артикул	V, мл
08c1405	200

Креманка для мороженного	
Артикул	V, мл
12c1571	300

Пепельница круглая	
Артикул	D, см
02c1015	10,6

Фужер для вина	
Артикул	V, мл
12c1634	245

Фужер для шампанского	
Артикул	V, мл
12c1635	175

Фужер для коктейля	
Артикул	V, мл
03c1136	330

Столовые приборы Bergano выполнены из высококачественной нержавеющей сертифицированной стали 18/0 и 18/10.

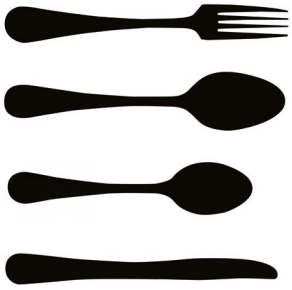
В ассортименте компании серии эконом варианта Cambridge и Sonata. Толщина стали 2 мм. Имеют современный дизайн. Каждая линейка включает в себя 4 предмета, что полностью подходит для оснащения столовых, кафе, фуд-кортов.

Изделия обладают высокой прочностью и стойкостью к деформации. Филигранная шлифовка сглаживает неровности и не оставляет зазубрин между зубцами вилок. Ножи имеют пилочку, что позволяет качественно нарезать продукты.

Качественная полировка изделий в течение долгого времени сохраняет блеск, а классический дизайн и эргономичная форма столовых приборов дополняют высокие технические характеристики.

Столовые приборы Bergano рекомендованы для использования в школьных столовых, государственных учреждениях и на всех предприятия индустриального питания.

Серия Sonata



	Артикул
Вилка столовая	A9199
Ложка столовая	A9201
Ложка чайная	A9203
Нож столовый	A9205

Серия Cambridge

	Артикул
Вилка столовая	59523
Ложка столовая	59513
Ложка чайная	59521
Нож столовый	59509

С 1856 года **Sambonet** специализируется на столовых приборах и предметах сервировки для королевских дворов Европы. В настоящее время Sambonet — это крупный концерн, который производит широкий ассортимент продукции для ресторанной и гостиничной индустрии. С компанией Sambonet сотрудничают Gucci, Lufthansa, Российский Кремль, сеть отелей Hilton и многие другие.

Все изделия Sambonet выполняются из высококачественной нержавеющей стали, а также возможно изготавление из 12-процентного сплава серебра и никеля. Специальная технология обработки при помощи серебра делает продукцию более надежной и долговечной.

Серия Venice

Серия Laurier

Серия Baroque

Серия Flat

Серия Saint bonnet

Серия Twist

sambonet

Серия Bamboo

Серия Linea

Серия Skin

Серия Ruban Croise

Gio Ponti

PINTINOX

Профессиональные итальянские столовые приборы торговой марки **Pintinox** изготовлены из высококачественной стали, которая не содержит вредных примесей и устойчива к коррозии. Столовые приборы **Pintinox** идеально отполированы, что позволяет сохранять длительный срок эксплуатации. Качество столовых приборов допускает любую мойку, в том числе и в посудомоечных машинах. Разнообразие серий позволяет делать предложения в разные тематические рестораны, кафе и отели. Удобные формы, высокое качество и современный дизайн — от классического до утонченного — позволит Вам создать неповторимую сервировку с итальянской ноткой!

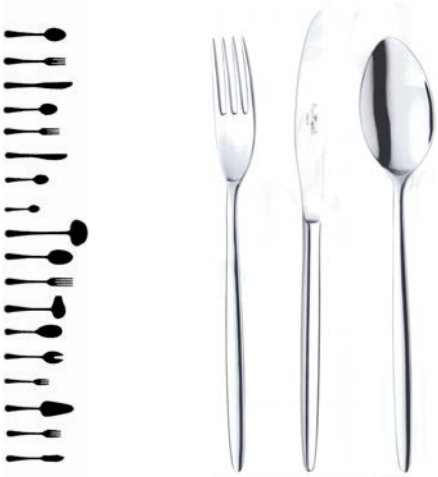
Серия Trumpet

Серия Tie

Серия Bramante

Серия Olivia

толщина 3 мм



Серия Baguette

толщина 3 мм

Серия Palladium

толщина 3 мм

PINTINOX

Серия Savoy

толщина 3 мм

Серия Palace

толщина 3 мм

Серия Settecento

толщина 3 мм

Серия Bernini

толщина 3 мм

Серия Vittoriale

толщина 3 мм

Серия Cambridge

толщина 2 мм

PINTINOX

Столовые приборы серий Cambridge, Dinner и Sea разработаны специально для оснащения экономичных ресторанов и фуд-кортов. Их качество не уступает среднему ценовому сегменту. Несмотря на минимальную толщину стали, приборы не гнутся, не поддаются коррозии и имеют современный тематический дизайн, выполнены из сертифицированной стали 18/0 (Sea, Dinner) и 18/10 (Cambridge). Толщина стали 1,5-2,0 мм. Все остальные серии столовых приборов также выполнены из стали 18/10.

Серия Cambridge

толщина 2 мм

Вилка столовая Cambridge
Ложка столовая Cambridge
Нож столовый Cambridge
Ложка чайная Cambridge

Серия Dinner

толщина 1,8 мм

Вилка столовая Dinner
Ложка столовая Dinner
Нож столовый Dinner
Ложка чайная Dinner

Серия Sea

толщина 1,5 мм

Вилка столовая Sea
Ложка столовая Sea
Нож столовый Sea
Ложка чайная Sea

Eme (Италия) основана в 1974 г. Эгидио Мори в г. Люмиззане. Все изготавливаемые серии столовых приборов и аксессуаров для сервировки производятся из высококачественного сырья, с помощью самых последний разработок в методах производства, и с особой заботой о внешнем виде, дизайне предмета. Благодаря всему этому фабрика **Eme** предлагает лучшие изделия из нержавеющей стали.

Серия Oasi

Серия Eleven

Серия Fuoco

Серия Opera

Серия Venice

Серия Etoile

Pintinox – одна из наиболее крупных европейских фабрик по производству изделий из нержавеющей стали для ресторанного и гостиничного бизнеса. Широкий ассортимент позволяет оснастить наплитной посудой, аксессуарами и столовыми приборами как недорогое кафе, так и элитное заведение.

Серия Satin

Кастрюля без крышки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
330600520	3,75	20	12
300600524	6,25	24	14
30600528	9,75	28	16
30600530	12	30	17
30600532	15,5	32	18

Котел без крышки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
30600320	6,25	20	20
30600324	10,75	24	24
30600328	15,25	28	25
30600330	21,25	30	30
30600332	25,75	32	32
30600334	30,75	34	34
30600336	36,5	36	36
30600340	47,75	40	38

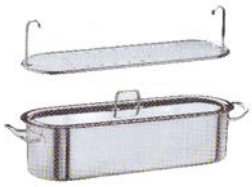
Крышка универсальная	
Артикул	D, см
30603020	20
30603024	24
30603028	28
30603030	30
30603032	32
30603034	34
30603036	36
30603040	40

Кастрюля без крышки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
30600924	4,25	24	9,5
30600928	6,75	28	11
30600930	8,5	30	12

Сотейник без крышки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
30600616	2	16	10
30600620	3,75	20	12

Сковорода		
Артикул	D, см	H, см
30602624	24	5
30602628	28	6

Вставка для котла перфорированная		
Артикул	D, см	H, см
50901730	30	34
50901234 1/3	34	20,5
50901240 1/4	40	26,5



Котел с крышкой для рыбы				
Артикул	L, см	I, см	H, см	V, л
31608250	50	15	12	8,4

Серия Tender

Сотейник Tender			
Артикул	V, л	D, см	H, см
33900616 – 06252	2	16	9,5
33900620 – 06254	3,75		

Сотейник 1 ручка Tender			
Артикул	V, л	D, см	H, см
33901016 – 06248	1,25	16	6,5
33901020 – 06249	2,25	20	7,5
33901024 – 06251	3,50	24	8

Сотейник 2 ручки Tender			
Артикул	V, л	D, см	H, см
33900724 – 06255	6,25	24	14,5
33900728 – 06257	9,75	28	16

Кастрюля высокая Tender			
Артикул	V, л	D, см	H, см
33900520 – 06004	3,75	20	12
33900524 – 06005	6,25	24	14,5

Крышка универсальная Tender	
Артикул	D, см
33903020 – 06012	20
33903024 – 06014	24
33903028 – 06015	28
33903030 – 06016	30
33903032 – 06018	32
33903034 – 06019	34
33903036 – 06021	36
33903040 – 06022	40
33903045 – 06024	45
33903050 – 06025	50

Котел наплитный Tender			
Артикул	V, л	D, см	H, см
33900330 – 05993	21,25	30	30
33900332 – 05994	25,75	32	32
33900334 – 05995	30,75	34	34
33900336 – 05996	36,50	36	36
33900340 – 05998	50,25	40	40
33900345 – 05999	63,50	45	40

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
HISTORY OF ITALY

Фабрика **Pentole Agnelli** возникла в 1907 году под названием «Алюминиевая фабрика Бальдассаре Агнели». Начала фабрика свою деятельность с производства алюминиевой продукции, на тот момент новейшего материала. Это был настоящий прорыв в производстве посуды. Создателем этой новации был сам Бальдассаре Агнели.

Фабрика получила большую известность и очень скоро забралась на вершину славы. Фабрика предлагала широкий ассортимент продукции: от соусников до индустриальных бункеров, от вилок до котлов, начиная от самых маленьких и заканчивая самыми огромными изделиями кухонной утвари.

Современная фабрика Pentole Agnelli – это тщательный труд, качественное исследование и абсолютное совершенство до мельчайших деталей. Шеф-повара всего мира знают и ценят данную продукцию, фабрика многолетним трудом и опытом доказала, что она занимает лидирующие позиции в области профессиональной посуды.

Основным требованием профессионалов к инструменту для приготовления пищи является не дизайн и не особые формы, а способность посуды проводить тепло, быть удобной, практичной. Именно в этой области Pentole Agnelli добились наилучших результатов: равномерное распределение тепла, долговечность, практичность!

Вся посуда Pentole Agnelli выполнена только из высококачественных материалов и предназначена для интенсивного использования на профессиональной кухне.

Помимо высокого качества, посуда Pentole Agnelli имеет декоративный внешний вид. Она идеально подходит для использования на открытой кухне. А миниатюрные кастрюли и сковороды из чугуна, алюминия или меди идеально подходят для порционной подачи.

Сотейник алюминиевый высокий				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
2105SSPIC16	1,5	16	8	+
2105SSPIC24	5,6	24	14	+

Сотейник алюминиевый низкий 2 ручки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
2110SSPI20	-	20	4,5
2110SSPI24	-	24	4,5
2110SSPI28	-	28	5
2110SSPI32	-	32	6

Сковорода алюминиевая 3-5 мм с антипригарным покрытием			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
2111SSPIC20	20	4,5	+
2111SSPIC24	24	4,5	+
2111SSPIC28	28	5	+
2111SSPIC32	32	6	+

Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
111BBSCA24	24	5
111BBSCA28	28	5

Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
111BBS32	32	5
111BBS36	36	5,5

Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
111BBSCR36	36	5,5

Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
2111BSCA24	24	6,5

Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
2111BS28	28	6,5
2111BS32	32	6,5
2111BS36	36	7,5

Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
2111BSCG28	28	7

Сковорода алюминиевая с антипригарным покрытием			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
2107SSPIC24	24	9	+
2107SSPIC28	28	9,5	+

Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием		
Артикул	D, см	H, см
2111WPS28	28	9,5
2111WPS32	32	10

Кастрюля высокая медь			
Артикул	V, л	D, см	H, см
104CIT20	3,3	20	11

Кастрюля низкая медь				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
106CIT20	2,5	20	7	+
106CIT24	4,1	24	8	+

Крышка универсальная металл	
Артикул	D, см
CUT12920	20
CUT12924	24
CUT12928	28

Набор для фондю медь		
Артикул	D, см	H, см
37809	14	10

Сковорода медь		
Артикул	D, см	H, см
111CIT20	20	4
111CIT24	24	4,5
111CIT28	28	5,1

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
HISTORY OF ITALY

Сковорода низкая медь			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
110CIT20	20	4	+
110CIT24	24	4,5	+
110CIT 28	28	5	+

Сотейник высокий медь				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
105CIT16	1,7	16	8	+
105CIT20	3,3	20	11	+
105CIT24	5,6	24	14	+

Сотейник низкий медь				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
109CIT16	1	16	4	+
109CIT20	1,6	20	5	+
107CIT20	2,5	20	7	+
109CIT22	2,2	22	5,5	+

Кастрюля низкая нержавеющая сталь, без крышки				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310416E	2,2	16	11	+
310418E	3,3	18	11	+
310420E	4	20	11	+
310424E	8	24	11	+
310428E	10,3	28	11	+
310432E	15	32	11	+
310436E	21	36	11	+
310440E	31,4	40	11	+
310445E	44,5	45	11	+

Кастрюля низкая нержавеющая сталь, без крышки				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310616E	1,5	16	-	+
310620E	2,8	20	-	+
310624E	4,5	24	-	+
310628E	7,3	28	-	+
310632E	12	32	-	+
310636E	16,8	36	-	+
310640E	23,6	40	-	+
310645E	34,9	45	-	+

Сковорода нержавеющая сталь с антипригарным покрытием			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
311124ES	24	4,5	+
311128ES	28	5	+
311132ES	32	5,5	+

Вилка для мяса	
Артикул	L, см
33692	50

Котел высокий нержавеющая сталь, без крышки				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310320E	5,8	20	19	+
310324E	10,5	24	19	+
310328E	17	28	19	+
310332E	25	32	19	+
310336E	36	36	19	+
310340E	50	40	19	+
310345E	71	45	19	+
310350E	98	50	19	+

Крышка нержавеющая сталь	
Артикул	D, см
312916E	16
312918E	18
312920E	20
312924E	24
312928E	28
312932E	32
312936E	36
312940E	40
312945E	45
312950E	50

Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
ALSA111S50	50	8,5	+

Сковорода нержавеющая сталь, без покрытия			
Артикул	D, см	H, см	Индукция
311120E	20	-	+
311124E	24	-	+
311128E	28	-	+
311132E	32	-	+
311136E	26	-	+
311140E	40	-	+

Сотейник высокий нержавеющая сталь, без крышки				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310512E	0,8	12	7	+
310514E	1,2	14	7	+
310516E	2,2	16	7	+
310518E	3,5	18	7	+
310520E	4	20	7	+
310524E	6,7	24	7	+
310528E	10,3	28	7	+

Сотейник высокий нержавеющая сталь, без крышки				
Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310716E	1,5	16	-	+
310720E	2,8	20	-	+
310724E	4,5	24	-	+
310728E	7,3	28	-	+

Шумовка	
Артикул	L, см
320712	12
320716	16
320718	18

Южно-Корейская компания Indokor располагает современным оборудованием и самыми совершенными технологиями производства. В составе компании собственный центр разработок.

Профессиональная наплитная посуда Indocor изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для интенсивного использования в общепите. Сэндвич-дно, термально безопасные ручки. Котлы и кастрюли легко штабелируются. Наплитная посуда Indocor подходит для всех видов наплитных поверхностей.

Кастрюли высокие и низкие с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
101602	0,85	15,5	5
12160	1,9	17	10
101613	2	17,5	9,5
11160	2,5	17,5	3,5
101615	3,9	200	12,5
12240	6	25,5	13,5
013280-1	8	29,5	13
11240	8,5	25	20,5

Сотейник

Артикул	V, л	D, см	H, см
101604	1,7	15,5	7
101605	2,2	21	7,5
101606	2,8	23	7,5
101607	3,6	25,5	8
101608	4,5	27,5	8,5
101609	5,8	30	9,5
101610	7	31,5	10

Котел с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
101303	17	30	29
101304	21	32	30
103319	24	38	24,5
101305	25	32	32
103320	32	42	26
101306	36	36	36
101307	50	40	40

Сотейник

Артикул	V, л	D, см	H, см
101613	2	16	9,5
101614	2,8	19,5	11
101615	3,9	21	13
101616	5	24	14

Кастрюля высокая с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
101301	6	20	20
103317	14	32	30
103318	17	34,5	23

Сковорода с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
1200FR	200	40
1220FR	220	41
1240FR	240	45
1260FR	260	47
1280FR	280	48
1300FR	300	49
1320FR	320	50
1360FR	360	53

Сковорода из нержавеющей стали

Артикул	D, см	H, см
101801	20	4
101802	22	4
101803	24	4,5
101804	26	4,7
101805	28	4,8
101806	30	4,9
101807	32	5

Сковорода чугунная гриль

Артикул	D, см	H, см
049200	20	3,5
049271	27	5,4
049270	28	5,4

Посуда INDOKOR изготовлена из нержавеющей стали и предназначенная для использования в общепите. Сэдвич-дно, термально — безопасные ручки. Котлы легко штабелируются, идут в комплекте с крышками. Произведено в Корее. Подходят для всех видов наплитных поверхностей.

Кастрюля высокая нержавеющая сталь с крышкой			
Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-HC-16002	2,4	17	11,5
ZX-HC-20003	3,3	21	11,5
ZX-HC-20004	4,4	21	13,5
ZX-HC-24007	7,2	25,5	15,5
ZX-HC-24009	9	25,5	19,5
ZX-HC-28011	11,1	29,5	18
ZX-HC-28015	15,4	29,5	25
ZX-HC-32021	20,9	32	26
ZX-HC-34023	23,6	36	26
ZX-HC-36030	30,5	38	29,5
ZX-HC-40037	37,7	42	29,5
ZX-HC-45044	44,5	47	28

Кастрюля низкая нержавеющая сталь с крышкой			
Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-DST-20006	6,3	21	19,5
ZX-DST-22008	8,4	23	21,5
ZX-DST-24011	10,9	25	23,5
ZX-DST-26013	13,8	27,5	25,5
ZX-DST-28017	17,2	29,5	27,5
ZX-DST-30021	21,2	31,5	29,5
ZX-DST-32025	25,7	34	31,5
ZX-DST-34031	30,9	36	33,5
ZX-DST-36036	36,6	38	35,5
ZX-DST-40050	50,2	41,5	39,5

Сковорода нержавеющая сталь, без крышки			
Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-FP-24009	2,3	24	5
ZX-FP-28011	3,1	28	5
ZX-FP-32012	4	32	5
ZX-FP-36014	6,1	36	6

Сковорода нержавеющая сталь, с антипригарным покрытием			
Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-FP-24009NS	2,3	24	5
ZX-FP-28011NS	3,1	28	5
ZX-FP-32012NS	4	32	5
ZX-FP-36014NS	6,1	36	6

Сотейник нержавеющая сталь, с крышкой			
Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-SP-14001	1,1	15,5	8
ZX-SP-16003	2,4	16	12
ZX-SP-16001	1,5	17,5	7
ZX-SP-20003	3,3	19,5	10,5
ZX-SP-20004	4,4	21	13,5

Итальянская фабрика Sambonet в широком ассортименте производит столовые приборы, предметы сервировки и аксессуары для ресторанной индустрии. Все изделия Sambonet выполняются из высококачественной нержавеющей стали 12-процентного сплава серебра и никеля. Специальная технология обработки при помощи серебра делает продукцию более надёжной и долговечной.

Ведро для охлаждения вина посеребренное	
Артикул	H, см
73118	16,5

Ведро для шампанского посеребренное	
Артикул	H, см
73117-16	16,5
73117-20	20,5

Клош посеребренный	
Артикул	H, см
53037-18	18
53037-20	21
53037-23	23,5
53037-26	25,5
53037-28	29,5

Блюдо круглое посеребренное	
Артикул	H, см
53026-36	36
53026-41	41

Кофейник посеребренный	
Артикул	V, мл
53001-03	300
53001-06	600
53001-09	900

Молочник посеребренный	
Артикул	V, мл
53006-03	300
53006-06	600

Сахарница посеребренная	
Артикул	V, мл
53010-22	200

Подсвечник посеребренный	
Артикул	H, см
73129-52	52

Кофедиспенсер посеребренный	
Артикул	H, см
57331-06	56
57331-09	62
57331-12	69
57331-18	84,5

Чаффин-диш овальный посеребренный	
Артикул	H, см
57134	33,5

Чаффин-диш прямоугольный посеребренный	
Артикул	H, см
57131	84,5

Супница с крышкой посеребренная	
Артикул	H, см
53054-58	18
53054-60	20
53054-64	24

Немецкая компания **APS** помогает оригинально оформить любой стол. В ассортименте представлены различные предметы сервировки, начиная с блюд, подносов, ваз и этажерок, и заканчивая чаффин дишами и подсвечниками.

Для заведений, стремящихся удивить своего гостя оригинальным подходом к сервировке, APS предлагает очень интересные модели.

Изделия выполнены из нержавеющей стали с использованием высококачественных пластмасс и твердых пород дерева.

Наборы для специй

2 предмета: солонка, перечница
Артикул
40470

5 предметов: солонка, перечница, емкость для масла, емкость для уксуса, подставка для зубочисток
Артикул
40480

2 предмета: солонка, перечница
Артикул
40455

3 предмета: солонка, перечница, подставка для зубочисток
Артикул
40472

3 предмета: солонка, перечница, подставка для зубочисток
Артикул
40320

3 предмета: солонка, перечница, емкость для горчицы
Артикул
40457

3 предмета: солонка, перечница, емкость для горчицы
Артикул
40474

2 предмета: емкость для масла, емкость для уксуса
Артикул
40440

2 предмета: емкость для масла, емкость для уксуса
Артикул
40458

Вазы для фруктов, этажерки

24335

Ваза для фруктов 2-ярусная		
Артикул	D, см	H, см
11350	16 -11,5	9,5
24335	33 — 42	9,5

24336

33248

Ваза для фруктов 3-ярусная		
Артикул	D, см	H, см
24336	24-33-42	50
33248	48-38-32	50

Ваза для фруктов 2-ярусная		
Артикул	D, см	H, см
33238	38 — 32	40

09919

09917

Ваза для фруктов 3-ярусная			
Артикул	D, см	H, см	H общ см
32238	22	2	50
	30	7	
	38	9	

Ваза с 3-мя чашами		
Артикул	D, см	H, см
09919	12	30

Ваза с 2-мя чашами		
Артикул	D, см	H, см
09917	11	35

Этажерка 3-х ярусная зеркальная
Артикул
13323

Дозаторы

Дозатор для мюсли, одна колба			
Артикул	V, л	см	H, см
11805	4,5	22x17,5	52

Дозатор для мюсли, одна колба			
Артикул	V, л	см	H, см
11807	4,5	22x35	52

Подставка для мюсли 3 емкости			
Артикул	D, см	см	H, см
11893	14	30x30	14

Подставки для торта

Блюдо для торта с крышкой		
Артикул	D, см	H, см
06503	32	10

Блюда сервировочные

Блюдо декоративное металл GN1/1	
Артикул	D, см
01420	53x32,5
01415	28,5x20
01416	32,5x32,5

Поднос декоративный штабелируемый GN 1/1	
Артикул	D, см
01425	53x32,5

Блюдо круглое		
Артикул	D, см	H, см
11032	32	2,6
11048	48	2,6

11023 00391

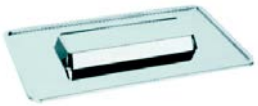
Блюдо овальное		
Артикул	D, см	H, см
11023	50x36	2,6
00391	46x34	2,6

Поднос прямоугольный GN 1/1 и GN 2/1	
Артикул	D, см
11100	53x32,5
12000	32,5x26,5

Блюдо круглое 2 уровня		
Артикул	D, см	H, см
11470	48	4,4

Поднос прямоугольный с ручками	
Артикул	D, см
00082	52x31
00081	60x36

Емкость для охлаждения масла	
Артикул	D, см
15921	9



Блюдо прямоугольное 2 уровня GN 1/1	
Артикул	D, см
11475	53x32,5

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
00393	35

Блюдо прямоугольное GN 1/1	
Артикул	D, см
00392	41x31
00394	53x32.5

00395 00381

Блюдо прямоугольное GN 1/1	
Артикул	D, см
00395	53x32,5
00381	50x36

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
30101	30x22
30103	40x26
30105	50x35

Крышка пластик GN 1/1		
Артикул	D, см	H, см
11305	53x32,5	9

Блюдо для сыра с крышкой		
Артикул	D, см	H, см
09085	45	24

Икорница металл+стекло	
Артикул	D, см
01699	18x5

Масленка	
Артикул	D, см
00063	16x9,5

Охладители для сока, молока

Сокоохладитель двойной на металлической подставке			
Артикул	V, л	D, см	H, см
10720	2,6	42x35	52

Сокоохладитель двойной на деревянной подставке			
Артикул	V, л	D, см	H, см
10740	2,6	42x35	52

Сокоохладитель на металлической подставке			
Артикул	V, л	D, см	H, см
10700	6	23x35	52

Охладитель для молока			
Артикул	V, л	D, см	H, см
10750	5	23x35	52

Салфетницы

Салфетница	
Артикул	D, см
11763	19x19x6,5

Салфетница	
Артикул	D, см
311778	17x3x7

Подставки для столовых приборов

Подставка пластик GN 1/1	
Артикул	D, см
11955	53x32,5

Стакан для столовых приборов металл		
Артикул	D, см	H, см
11999	9,7	13,7

Подставка для приборов 4 стакана		
Артикул	D, см	H, см
11996	26x30	20

Стакан для столовых приборов пластик		
Артикул	D, см	H, см
11998	9,7	13,7

Сахарницы

Сахарница металл		
Артикул	D, см	H, см
00033	13,5	15

Сахарница стекло с дозатором			
Артикул	V, мл	D, см	H, см
40494	150	8,4	15,5

Подставки для тарелок

Подставка на 3 тарелки max D 17 см		
Артикул	D, см	H, см
33215	18,5x16	26

Подставка на 3 тарелки max D 27,5 см		
Артикул	D, см	H, см
33220	29x20	44

Соусник

Соусники	
Артикул	V, мл
40200	100
40201	200
40202	300

Корзины для хлеба

Корзина овальная пластик	
Артикул	D, см
30279	48x11,5

Корзина круглая пластик		
Артикул	D, см	H, см
30281	20	17

Корзина овальная пластик		
Артикул	D, см	H, см
30282	23x10	6,7

Корзина прямоугольная пластик		
Артикул	D, см	H, см
30283	23x15	7

Корзина прямоугольная с ручками полиротанг, металл		
Артикул	D, см	H, см
30293	60x32,5	8

Корзина круглая с ручками полиротанг, металл		
Артикул	D, см	H, см
30290	20	5

Корзина прямоугольная металл GN1/1	
Артикул	D, см
30292	53x32,5

Крышка GN1/1
Артикул
11008

Корзина круглая, полиротанг, металл		
Артикул	D, см	H, см
30298	40	8

Крышка к корзине круглая
Артикул
18388

Корзина для яиц, полиротанг		
Артикул	D, см	H, см
30299	26	17

Ведра для шампанского, льда

Ведро для шампанского с позолотой		
Артикул	D, см	H, см
36023	22	21

Ведро для шампанского		
Артикул	D, см	H, см
36025	21	21

Ведро для шампанского		
Артикул	D, см	H, см
36020	20	19

Ведро для льда с щипцами		
Артикул	D, см	H, см
36014	16	16

Емкость для охлаждения вина металл		
Артикул	D, см	H, см
36030	12	20

Емкость для охлаждения вина пластик		
Артикул	D, см	H, см
36032	12	23

Подносы

Поднос с прорезиненным покрытием черный	
Артикул	D, см
00510	32
00511	38

Поднос с прорезиненным покрытием красный, синий	
Артикул	D, см
00512	38
00513	38

Поднос с прорезиненным покрытием серый штабелируемый GN1/1	
Артикул	D, см
00501	36
00505	

11921 11922

Подставка для пакетиков чая		
Артикул	D, см	H, см
11577	8,5x8,5	5

Поднос для использованного чая		
Артикул	D, см	H, см
11578	12,5x7	1

Держатель для карточек 4 шт+20 карточек		
Артикул	D, см	H, см
00070	4	10

Табличка «Не курить», 2 шт		
Артикул	D, см	H, см
00572	5,5x5	3,5

Подставка для досок металл APS
Артикул
88903

Терка мандолина металл APS
Артикул
88688

Поднос с откатной крышкой Материал – нержавеющая сталь Крышка – пластик		
Артикул	D, см	H, см
977	53x32,5	18

Стакан для столовых приборов APS Материал – нержавеющая сталь	
Артикул	D, см
11921	10x10
11922	12x13,5

Ведро для шампанского, материал – нержавеющая сталь, с ручками	
Артикул	D, см
36058	20x21

Шейкер бостон	
Артикул	V, мл
93137	700

Мадлер		
Артикул	D, см	H, см
93182	4	24

Шейкер бостон	
Артикул	V, мл
93140	700

Стакан стекло	
Артикул	V, мл
93140	400

Подставка для меню	
Артикул	D, см
00030	8x7x2

Дуршлаг конический сетка APS	
Артикул	D, см
88718	20
88717	24

Лопатка перфорированная для антипригарного покрытия APS	
Артикул	D, см
88640	13x6,5

Лопатка для антипригарного покрытия	
Артикул	D, см
00603	11x9,5

Подставка для столовых приборов. Материал – пластик Цвет – черный		
Артикул	D, см	H, см
11966	53x32,5	9

Ваза для фруктов Материал – нержавеющая сталь		
Артикул	D, см	H, см
30276	16	5
30277	20	5,5

Корзина для хлеба плетеная Материал – нержавеющая сталь	
Артикул	D, см
30310	18x7,5
30320	23x9

Салат для фруктов с откатывающей крышкой, пластик	
Артикул	D, см
11863	23,5

Блюдо с откатной крышкой Материал – пластик		
Артикул	D, см	H, см
18391	38	20

Блюдо прямоугольное с откатной крышкой		
Артикул	D, см	H, см
11050	53x32,5	17

Крышка Материал – пластик		
Артикул	D, см	H, см
6510	30	11
6515	33	12,5
6517	33	12,5

Крышка с черной ручкой Материал – пластик		
Артикул	D, см	H, см
6511	30	11,5
6516	33	12,5

PINTINOX

Ассортимент аксессуаров и предметов сервировки фабрики Pintinox разнообразен. Изделия Pintinox – это не просто предметы для сервировки стола, а необычное украшение, придающее ресторану особый шарм. Разнообразие аксессуаров и предметов сервировки Pintinox порадует самого взыскательного посетителя.

Все предметы итальянской фабрики Pintinox изготовлены из высококачественной стали 18/10, поэтому очень долгое время сохраняют прекрасный внешний вид, украшая стол любого заведения.

Наборы для специй

2 предмета: солонка, перечница
Артикул
50943500

4 предмета: солонка, перечница, емкость для масла, емкость для уксуса
Артикул
50943304

5 предметов: солонка, перечница, емкость для масла, емкость для уксуса, подставка для зубочисток
Артикул
50943305

Емкость для пармезана с ложкой
Артикул
50943400

Блюда сервировочные

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
50931432	32x22
50931440	40x29
50931448	48x32

Блюдо круглое	
Артикул	D, см
50933030	30
50933035	35

Блюдо овальное	
Артикул	D, см
50931636	36x25
50931642	42x29
50931647	47x34

Блюдо круглое декоративное	
Артикул	D, см
50932831	31

Блюдо овальное для рыбы	
Артикул	D, см
50933655	55x24
50933662	62x27
50933670	70x29

Блюдо для запекания улиток	
Артикул	
50915506	6 ячеек
50915512	12 ячеек

Блюдо овальное для рыбы	
Артикул	D, см
50933678	78x30
50933699	100x34

50951348 50952548

Блюдо с откатывающейся крышкой		
Артикул	D, см	H, см
50951348	47,5	34
50952548	47,5	29

Крышки для блюд

Крышка для блюда круглая	
Артикул	D, см
50932325	25
50932330	30

Крышка для блюда овальная	
Артикул	D, см
50932132	32
50932142	42

Крышка для блюда сферическая	
Артикул	D, см
50932222	22x12
50932224	24x13
50932226	26x14
50932228	28x15

PINTINOX

Ведра для шампанского

50952548

50952548

Ведро для шампанского	
Артикул	D, см
50955222	22x22
50955218	18x18

50952548

50952548

Вставка для ведра Ведро для льда	
Артикул	D, см
50955000	10x11,5
50955300	10x11,5

Стойка для ведра	
Артикул	D, см
50954300	67

Щипцы для льда	
Артикул	D, см
50918900	15

Серия Buffet

Линия Буфет — изящные наборы предметов-тренд года в презентации подачи еды в ресторанах и в кейтеринге. Каждый предмет идет в комплекте с крышкой из поликарбоната, которая предохраняет еду во время шведского стола.

Держатель для бутылок шампанского
Артикул
51132600

Диспенсер для горячих напитков
Артикул
51139527

Диспенсер для мюсли
Артикул
51139818

Диспенсер для холодных напитков
Артикул
51135413

Диспенсер для холодных напитков
Артикул
51135420

Емкости для овощей с подогревом
Артикул
51132810

Емкости охлаждаемые для йогурта и овощей
Артикул
51132840

Емкость охлаждаемые Для овощей с крышкой
Артикул
51132820

Корзина с крышкой
Артикул
51136900

Мармиты для супа
Артикул
51135556

Подставка для суши
Артикул
51132700

Чаффин диши, мармиты

Чаффин-диш GN1/1			
Артикул	V, л	D, см	H, см
11680	9	61x36	30

Чаффин-диш прямоугольный	
Артикул	V, л
12370	9

Чаффин-диш GN1/2 двойной			
Артикул	V, л	D, см	H, см
11685	2x3,5	61x36	30

Чаффин-диш прямоугольный с держателем для ложки GN 1/1	
Артикул	V, л
12394	9

Чаффин-диш с откатной крышкой на 90 GN1/1			
Артикул	V, л	D, см	H, см
12300	9	64x34	46

Чаффин-диш круглый Globe	
Артикул	V, л
12398	10

Чаффин-диш с откатной крышкой на 90,180 GN1/1			
Артикул	V, л	D, см	H, см
12350	9	67x47	45

Чаффин-диш круглый крышка Roll-Top Royal	
Артикул	V, л
12395	6

Чаффин-диш круглый	
Артикул	V, л
12371	6

Нагревательный элемент для чаффин-диша 12300			
Артикул	U, В	D, см	H, см
12290	140-250	14	9-11

Чаффин-диш прямоугольный с держателем для ложки GN 2/3	
Артикул	V, л
12483	6

Нагревательный элемент			
Артикул	U, В	D, см	H, см
12299	220	14	9-11

Диспенсеры

Диспенсер для кофе металл	
Артикул	V, л
11667	12

Диспенсер для кофе металл	
Артикул	V, л
11672	10,5

Чаффин диши, мармиты

Чаффин-диш круглый	
Артикул	V, л
22036	6,8

Чафин диш прямоугольный, нержавеющая сталь	
Артикул	V, л
ATL741663-1	9

Добавить чаффин-диш с откатной крышкой 2 гастроемкости
Артикул
AT61363-2

Элемент нагревательный электрический
Артикул
DB305
DB305T

Диспенсеры

Диспенсер для сока двойной	
Артикул	V, л
AT90512-2	9

Диспенсер для мюсли двойной	
Артикул	V, л
AT90133-2	9

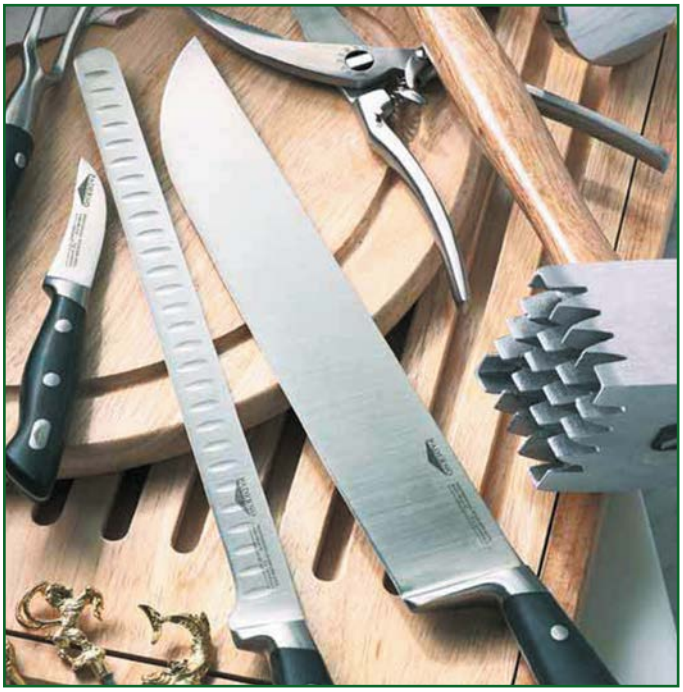
Сокоохладитель	
Артикул	V, л
AT90512	8

Диспенсер для мюсли	
Артикул	V, л
AT90133	9

Диспенсер для кофе	
Артикул	V, л
AT80123	11

PADERNO®

Кухонный инвентарь итальянской фирмы **Paderno** разработан с учетом пожеланий лучших специалистов итальянского кулинарного искусства и производится только из высококачественного сырья. Продукция **Paderno** соответствует самым высоким стандартам качества.



Доска разделочная			
Артикул	L, см	H, см	Цвет
42539-00	60	40	белый
42539-01	60	40	желтый
42539-02	60	40	коричневый
42539-03	60	40	красный
42539-04	60	40	синий
42539-05	60	40	зеленый

Емкость с ячейками			
Артикул	L, см	I, см	H, см
41782-04	32	16	10
41782-05	39	16	10
41782-06	47	16	10

Тяпка для отбивания мяса		
Артикул	L, см	W,кг
42508-00	32	0,6

Ножницы кухонные	
Артикул	L, см
18273	18

Ножницы кухонные для рыбы	
Артикул	L, см
18271-00	22,5

Игла шпиговальная	
Артикул	L, см
42515-18	18
42516-18	18

Емкость перфорированная для специй		
Артикул	D, см	H, см
47023-04	7	9

Ложка для мороженого без механизма	
Артикул	D, см
41469-24	50

Лопатка		
Артикул	Размер, см	L, см
11973-01	8x9,5	24

Лопатка металл
Артикул
11973- 12

Диспенсер для соусов	
Артикул	V, мл
41526-B1	240
41526-B2	360
41526-B3	720

Воронка пластик	
Артикул	D, см
47604-18	18

Держатель для заказов	
Артикул	I, см
42509-50	50

Картофелемялка
Артикул
48278-87

Открывалка для банок	
Артикул	D, см
48222-01	12,5

Ложки ньюазетные	
Артикул	Размер, см
48280-28	22,28
48280-30	15
48280-31	20
48280-35	25
48280-26	овал
48280-27	овал.рельеф
48280-70	сердце

PADERNO®

Нож для декорирования для лимона правый
Артикул
48280-95

Нож для декорирования для лимона левый
Артикул
48280-93

Нож для декорирования для лимона
Артикул
48280-92

Нож для декорирования
Артикул
48280-91

Нож для сердцевины яблока
Артикул
48280-25

Нож для сердцевины яблока
Артикул
48278-25

Нож для кабачка
Артикул
48278-54

Слайсер-декоратор для лимона
Артикул
48280-90

Нож для шариков масла
Артикул
48280-11

Нож для сыра Пармезан
Артикул
48280-04

Нож для устриц
Артикул
48280-05

Нож разделочный для рыбы
Артикул
48280-37

Рыбочистка
Артикул
48278-38

Нож для чистки горизонтальный с вращающимся лезвием
Артикул
48280-53

Щипцы для удаления костей	
Артикул	Описание
42592-01	для толстых костей
42592-02	для тонких костей

Совок металлический для чистки печи		
Артикул	Размер, см	L, см
41768-21	21x31	173

Яйцерезка	
Артикул	Артикул
42588-01	42597-00

Щетка для чистки печи		
Артикул	Размер, см	L, см
41767-20	20x6,5	155

PINTINOX

В ассортиментном перечне итальянской компании **Pintinox** представлен полный спектр предметов кухонного инвентаря: шумовки все размеров и диаметров, половники на разный объем – от самых маленьких до самых больших, поварские и гарнирные ложки, дуршлаги – конические и сферические, сита различных диаметров, скрепки любых размеров и конфигураций.

Протирка для овощей		
Артикул	D, см	H, см
50905232	32	19
50905242	42	19

Сито		
Артикул	D, см	L, см
71000114	13	30

Сито	
Артикул	D, см
50905530	30

Венчик	
Артикул	L, см
50916425	25
50916430	30
50916435	35
50916440	40

Венчик	
Артикул	L, мл
50916445	45

Вилка для лобстеров	
Артикул	L, см
076000AF	18,5

Щипцы для лобстеров	
Артикул	L, см
074000AG	20.7

Дуршлаг сферический		
Артикул	D, см	H, см
50900722	22	10,5
50900724	24	11,5
50900726	26	13
50900728	28	14

Дуршлаг сферический на подставке		
Артикул	D, см	H, см
50900834	34	20

Шумовка		
Артикул	D, см	H, см
50926912	12	40
50926915	15	44
50926911	11	37

Вилка поварская	
Артикул	L, см
50926750	50

Вилка поварская	
Артикул	L, см
50926500	35

Ложка для гарнира перфорированная	
Артикул	L, см
07600287	24

Щипцы для улиток	
Артикул	L, см
50919800	16

Щипцы для колки орехов	
Артикул	L, см
50916001	16

PINTINOX

Щипцы для сахара	
Артикул	D, см
50919100	11

Тяпка для отбивания мяса	
Артикул	Вес,гр
50907306	600
50907315	1500
50907500	550

Нож для чистки с вращающимся лезвием	
Артикул	L, см
78000225	18.5

Нож для чистки	
Артикул	L, см
78000271	18.5

Нож для пиццы зубчатый	
Артикул	L, см
78000242	18.5

Нож для пиццы	
Артикул	L, см
78000243	18.5

Лопатка-резак для пиццы	
Артикул	L, см
78000232	27

Ложка ньюзетная		
Артикул	D, см	L, см
78000228	2.2	18
78000229	2.8	18

Терка для лимона	
Артикул	L, см
78002806	26

Пресс для чеснока	
Артикул	L, см
78000868	28.5

Нож для шариков масла	
Артикул	L, см
78000269	19

Нож для сердцевины яблока	
Артикул	L, см
78000227	18.5

Нож барменский	
Артикул	L, см
78002803	24.5

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
78000267	23.5

Нож карбовочный для цедры	
Артикул	L, см
78002805	15.5

Лопатка	
Артикул	L, см
78000270	26.5

Ложка для мороженого	
Артикул	D, см
79004018	4,1
79004020	5

Терка для сыра	
Артикул	Описание
50908700	Прямоугол.
50908400	Круглая

Ножницы кухонные для дичи	
Артикул	L, см
50907400	25

Linden International AB выпускает и продает изделия для приготовления пищи, выпечки, сервировки стола и хранения пищевых продуктов.

Дуршлаг конический	
Артикул	D, см
515010	10
515012	12
515014	14
515016	16
515018	18
515020	20
515023	23
515025	25
515027	27

Стакан мерный	
Артикул	V, л
512301	0,1
512302	0,25
512303	0,5
512304	1

Ложка для спагетти (пластик)
Артикул
5500110

Набор мерных ложек (5 штук)	
Артикул	V, мл
1950100	1,5, 15, 50, 100

Скалка деревянная		
Артикул	D, см	H, см
22107	6,5	17
22100	6,5	25

Нож для чистки овощей	
Артикул	Материал
10214	Сталь 18/10

Пресс для чеснока разборный	
Артикул	Материал
2662710	Пластик

Слайсер для сыра	
Артикул	Материал
345410	Пластик

Миска	
Артикул	V, л
513007	1
513009	2
513012	4
515015	6
513018	11

Ложка бук Лопатка бук	
Артикул	L, см
55040	30
55052	28

Воронка		
Артикул	D,см	H, см
588001	8	10
588002	10	12
588003	12	13,5
588004	15	17,5

Совок для сыпучих продуктов	
Артикул	V, мл
522001	100

Лопатка для теста	
Артикул	I, см
4750100	22,5

Лист для выпечки многоразовый двухсторонний	
Артикул	Размер, см
1336-1	33x44
1337-1	33x50
1338-1	60x40

Лопатка широкая	
Артикул	Материал
941011	Пластик

Ложка поварская	
Артикул	Материал
941030	Пластик

Половник	
Артикул	Материал
941090	Пластик

Продукция немецкой фабрики **MVQ** давно завоевала доверие на российском рынке и широко известна среди профессионалов. Благодаря широкому ассортименту кухонного, кондитерского, барного инвентаря и предметов сервировки можно полностью подобрать весь набор кухонной посуды. Благодаря высокому качеству и невысокой цене продукция **MVQ** доступна для заведений общепита даже эконом-класса.

Сковорода чугунная по подставке круглая	
Артикул	D, мм
71035-20	19
71035-22	20,5
71035-24	23

Сковорода чугунная по подставке овал	
Артикул	Размер, см
099010	25x15,6

Доска разделочная пластик		
Артикул	Цвет	Размер
64530CBWZ	белый	40x30
64530CBYZ	желтый	40x30
64530CBJZ	зеленый	40x30
64530CBNZ	коричн.	40x30
64530CBRZ	красный	40x30
64530CBBZ	синий	40x30

Доска разделочная пластик		
Артикул	Цвет	Размер
65035CBWZ	белый	50x35
65035CBJZ	желтый	50x35
65035CBYZ	зеленый	50x35
65035CBNZ	коричн.	50x35
65035CBRZ	красный	50x35
65035CBBZ	синий	50x35

Доска разделочная пластик		
Артикул	Цвет	Размер
66040CBWZ	белый	60x40
66040CBJZ	желтый	60x40
66040CBYZ	зеленый	60x40
66040CBNZ	коричн.	60x40
66040CBRZ	красный	60x40
66040CBBZ	синий	60x40

Подставка для досок металл
Артикул
15006CH

Емкость для хранения столовых приборов металл 4 отделения
Артикул
15104SA

Контейнер для сыпучих продуктов 4 ячейки
Артикул
GQ-OT383B

Контейнер для сыпучих продуктов 6 ячеек
Артикул
GQ-OT383C

Дуршлаг	
Артикул	D, мм
10140OP	140
10160OP	160
10180OP	180
10200OP	200
10220OP	220
10240OP	240

Ложка для мороженого без механизм	
Артикул	Цвет
15003A	белый
15003K	черный

Дуршлаг сетка сферический	
Артикул	D, см
1150STN	12,75
1160STN	15,3
1170STN	18
1180STN	20,5

Дуршлаг сферический на подставке	
Артикул	D, см
1020CLD	20
1026CLD	26

Емкость для хранения столовых приборов металл 4 отделения
Артикул
15104SA

Емкость для хранения столовых приборов металл 6 отделений
Артикул
15106SA

Ложка для мороженого	
Артикул	D, мм
ICST40N	40
ICST50N	50
ICST60N	60

Миска 0,6 мм	
Артикул	Размер, мм
BST16N	160x65
BST18N	180x70
BST20N	200x70
BST22N	220x80
BST24N	240x85
BST26N	260x90
BST28N	280x100
BST36N	360x100
BST40N	400x100
BST45N	450x100
BST50N	500x110
BST55N	550x130
BST60N	600x140

Миски конические	
Артикул	D, мм
BCIN16	160x60
BCIN18	180x60
BCIN20	200x65
BCIN22	220x65
BCIN24	240x70
BCIN26	260x85
BCIN28	280x90

Половник перфорированный	
Артикул	D, мм
1507LAS	70

Половник	
Артикул	Размер, мм
1502LA	60
1503LA	90
1504LA	120
1505LA	150
1506LA	180
1508LA	240
LIN0,25	250
1510LA	300
1512LA	36
LIN0,5	500

Пресс для чеснока
Артикул
15008

Скалка металл	
Артикул	D, см
19256RP	25,5

Совок металл	
Артикул	V, мл
304017	170
SST26X95N	240
11300IC	300
SST28X12N	400
11470IC	470
304060	600
304101	1000

Стакан к емкости для столовых приборов пластик
Артикул
CHIN

Терка 4-сторонняя	
Артикул	H, см
10084VG	20,5
10094VG	23

Терка мандолина
Артикул
12515MDL

Терка мандолина с комплектом ножей
Артикул
336000

Шумовка металл	
Артикул	L, см
15008SK	8
15010SK	10
15012SK	12

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
10095MP	24,5

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
1095RSS	24

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
1010SSQ	25,5

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
422300	30
TST30N	30
TST35N	35
422400	40
TST40N	40

Щипцы сервировочные пластиковая ручка	
Артикул	Цвет
1009KT	
1012KT	
1014KT	

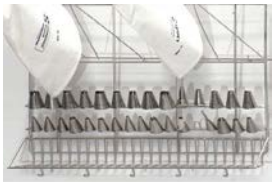
Набор мерных ложек металл
Артикул
1704MSP

Вилка для мяса	
Артикул	L, см
211158	15

Ножницы кухонные	
Артикул	L, см
227259	25

Вилка поварская	
Артикул	L, см
320020	40

Воронка металл	
Артикул	L, см
301131	13
301151	15



Держатель для кондитерских мешков и насадок	
Артикул	Размер, см
510000	51x52

Держатель для крышек	
Артикул	Размер, см
019001	29x13x52

Держатель для кухонных пренадлежностей, 6 крючков	
Артикул	L, см
321000	31,5

Держатель для кухонных пренадлежностей	
Артикул	L, см
320000	40

Дозатор для соусов 1 емкость	
Артикул	Размер, см
099010	18,5x30x38

Дозатор для соусов 2 емкости	
Артикул	Размер, см
099020	37x30x38

Дуршлаг конический на подставке с ручками а металл	
Артикул	D, см
072322	32
072362	36

Дуршлаг сферический на подставке с ручками	
Артикул	D, см
071360	36

Емкость перфорированная для сахара металл
Артикул
363150

Емкость перфорированная для сыпучих продуктов металл
Артикул
363200

Емкость перфорированная для сыпучих продуктов металл
Артикул
363300

Набор кондитерских насадок 16шт
Артикул
518100

Корзина для приборов пластик 4 отделения	
Артикул	Размер, см
C9487	430x210

Ложка поварская	
Артикул	L, см
320040	40

Лопатка для кондитерских изделий металл	
Артикул	L, см
151112	10,5

Лопатка для торта металл	
Артикул	L, см
151121	27

Лопатка кондитерская металл	
Артикул	Размер, см
151133	15,5x7,5

Лопатка металл	
Артикул	L, см
151111	13,5

Лопатка многофункциональная металл	
Артикул	Размер, см
151129	7x36,5

Лопатка перфорированная металл	
Артикул	Размер, см
151130	7x36,5

Лопатка поварская	
Артикул	L, см
320080	40

Лопатка прямоугольная металл	
Артикул	Размер, см
151126	11x30

Миска мерная	
Артикул	V, л
506121	1,2
506251	2,5

Нож для зелени с двумя ручками	
Артикул	L, см
233258	18

Нож для пиццы
Артикул
561101

Нож-слайсер для сыра	
Артикул	L, см
321080	23

Подставка для миски сферическая	
Артикул	L, см
085000	30-40

Подставка для яйца металл
Артикул
364241

Пресс для яблока металл
Артикул
332033

Протирка для овощей металл	
Артикул	D, см
336220	20

Протирка для овощей	
Артикул	D, см
3362130	30

Сито металл	
Артикул	D, мм
073200	20
073250	24
073300	30
073360	36

Венчик	
Артикул	L, см
112025BW	25
112030BW	30
112035BW	35
112040BW	40
112045BW	45

Таз нержавеющая сталь	
Артикул	D, см
082500	50

Тяпка для мяса	
Артикул	Вес, гр
247040	400

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
562300	30
562350	35

Шумовка	
Артикул	L, см
320030	40

Шумовка сетчатая	
Артикул	D, см
310161	16
310201	20

Яйцерезка металл
Артикул
332080

Корзина	
Артикул	Размер, см
610015	38x10

Корзина прямоугольная	
Артикул	Размер, см
63008	53x32x9

Корзина	
Артикул	Размер, см
64001	19x14x8

Корзина	
Артикул	Размер, см
61002	19x9

Стакан к емкости для столовых приборов металл
Артикул
15100A

Вилка для стейка деревянная ручка	
Артикул	L, см
1602DF	20

Нож для стейка деревянная ручка	
Артикул	L, см
1601SK	20,5

Крышка — купол	
Артикул	D, см
11100C	28

Соусник	
Артикул	V, мл
11005	150
11008	240

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
1010XFF3	25,5

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
1010XFP	25,5

Щипцы универсальные	
Артикул	L, см
1010XFTB	25,5

Щипцы-вилка	
Артикул	L, см
1095RFF	24

Щипцы для спагетти	
Артикул	L, см
1008COM	20,5

Щипцы для сахара металл
Артикул
421080

Вилка сервировочная для мяса	
Артикул	L, см
321020	33

Ложка сервировочная	
Артикул	L, см
321030	30,5

Лопатка сервировочная	
Артикул	L, см
321070	32

Блюдо овальное металл	
Артикул	Размер, см
401220	22x16
401250	25x18
401300	30x22
401350	35x22
401400	40x26
401450	45x29

Введро нержавеющая сталь	
Артикул	V, л
091100	10

Ведро для шампанского металл	
Артикул	Размер, см
123102	19x22

Ведро для шампанского металл	
Артикул	Размер, см
123203	19x22

Стойка для ведра металл	
Артикул	Размер, см
STSN95	19x61

Сахарница с ложкой металл + стекло
Артикул
364030

Кувшины мерные	
Артикул	V, мл
GQ-LB500	500
GQ-LB1000	1000
GQ-LB2000	2000
GQ-LB3500	3500
GQ-LB5000	5000

Ложка для закусок	
Артикул	L, см
JP-PI038	28
JP-PI039	33

Лопатка пластиковая	
Артикул	L, см
GQ-B009	25
GQ-B008	35
GQ-B007	40

Ложка соусная	
Артикул	V, мл
SST50N	50
SST70N	70
SST100N	100

Диспенсер для соусов		
Артикул	Цвет	V, мл
GQ-B100W	белый	236
GQ-B100Y	желтый	236
GQ-B100R	красный	236
GQ-B101W	белый	350
GQ-B101Y	желтый	350
GQ-B101R	красный	350
GQ-B102W	белый	700
GQ-B102Y	желтый	700
GQ-B102R	красный	700

Доски разделочные

Доска разделочная бук	
Размер, мм	
700x300x30	
600x300x30	
600x300x20	
400x300x20	

Доска разделочная с кантом пластик	
Размер, мм	
600x300x12	
600x300x15	
600x300x20	

Доска разделочная береза	
Размер, мм	
700x300x30	
600x300x30	
500x285x30	

Доска разделочная с ручкой бук	
Размер, мм	
300x190x15	
350x210x15	
400x250x15	

Доска разделочная круглая бук
Размер, мм
300x13

Сковороды чугунные

Сковорода чугунная жаровня	
Артикул	D, см
С90	35
С87	50

Сковорода чугунная с литой ручкой	
Артикул	D, см
С70	22,4
С48	25
С80	28

Кухонный инвентарь

Веселка
L, см
50
100

Веселка береза
L, см
50
100

Скалка с вращающимися ручками
L, см
30
50

Толкушка	
L, см	D, см
420	60
250	45 тип 3
450	68 тип 6

Колода (дуб) на металлической подставке высотой 30 см	
D, см	H, см
450-490	50
500-590	50
600-690	50

Колода «Помощник мясника» (п\п) на подставке
Размер, мм
400x400x50
500x400x50
600x400x50

Колода настольная наборная (бук)
Размер, мм
400x300x60
500x400x200
500x500x100

Металл

Терка металлическая 4-х сторонняя
Артикул
10094VG

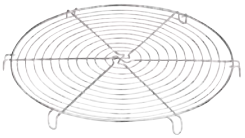
Мусат
Артикул
SHP-0911CR

Магнитный держатель для ножей
L, см
33
40
60

PADERNO

Кондитерский инвентарь итальянской компании **Paderno** – лучший помощник любого кондитера. Широкий ассортимент предметов инвентаря самого высокого качества позволяет создавать любые кондитерские изделия независимо от сложности рецептуры и особенностей приготовления.

Подставка для торта с вращающимся диском		
Артикул	D, см	H, см
47103-32	32	10



Подставка для торта	
Артикул	D, см
47098-22	22
47098-30	30

Коврик кондитерский силиконовый	
Артикул	Размер, см
47680-53	53x32,5
47680-60	60x40

Набор кондитерских мешков 100 штук, полиэтилен	
Артикул	H, см
47111-30	30
47111-40	40
47111-55	55

Подставка для кондитерского мешка		
Артикул	D, см	H, см
47110-23	19,5	23

Набор кондитерских насадок металл	
Артикул	Кол-во, шт
18273	12

Насадки для кондитерских мешков		
Артикул	D, см	H, см
47201-16	1.6	5
47202-16	1,6	5,2
47202-20	2	5,2
47204-16	1,6	5,2
47204-20	2	5,2
47205-20	2	4
47206-20	2	5

Скалка для марципана		
Артикул	D, см	L, см
47039-05	5	33

Делитель для торта на 12 или 18 кусков	
Артикул	D, см
47033-12	26,5

Мешок кондитерский	
Артикул	H, см
47106-28	28
47106-34	34
47106-40	40
47106-46	46
47106-50	50
47106-55	55
47106-60	60
47106-65	65
47106-75	75

Набор кондитерских насадок, полипропилен	
Артикул	Кол-во, шт
47216-88	8

47024

Ролик-тесторез пластик	
Артикул	H, см
47024-10	11.5
47025-10	11,5
47026-06	6

47025 47026

Скалка деревянная		
Артикул	D, см	L, см
47038-60	7	6

PADERNO

Куттер для выпечки		
Артикул	D, см	H, см
47416-06	6	3 (набор)
47414-036,7,8	3	3
47415-03	6,7,8	3 (набор)

Набор форм для выпечки «Цифры», 9 штук		
Артикул	D, см	H, см
47302-10	10	2

Набор форм для выпечки «Растительность», 12 штук		
Артикул	D, см	H, см
47305-12	12	2

Набор форм для выпечки «Роза», 6 штук		
Артикул	D, см	H, см
47306-10	10	3

Набор форм для выпечки «Трилистник», 6 штук		
Артикул	D, см	H, см
47307-10	10	3

Форма для выпечки разъемная		
Артикул	D, см	H, см
47754-26	26	6,5

Форма для торта «Пирамида»		
Артикул	D, см	H, см
47535-15	15	10

Форма для торта «Сфера»		
Артикул	D, см	H, см
47536-12	12	6

Формы для шоколадных конфет Конфета 2,8 см, H 2 см	
Артикул	Размер, см
47860-02	27,5x17,5

Формы для шоколадных конфет Конфета 2,5x2,5 см, H 1,4 см	
Артикул	Размер, см
47860-04	27,5x17,5

Кисть кондитерская	
Артикул	L, см
47642-50	5

Набор форм для выпечки «Буквы», 26 штук		
Артикул	D, см	H, см
47301-12	12	2

Набор форм для выпечки «Животные», 10 штук		
Артикул	D, см	H, см
47303-10	10	2

Набор форм для выпечки «Геометрические формы», 12 штук		
Артикул	D, см	H, см
47305-12	12	2

Набор форм для выпечки «Сердце«, 6 штук		
Артикул	D, см	H, см
47308-10	10	3

Форма для пирожных	
Артикул	D, см
47724	6,8

Форма для торта «Запятая»		
Артикул	D, см	H, см
47544-20	20	10,11

Форма для торта «Сердце»		
Артикул	D, см	H, см
47542-22	22	4

Форма для торта «Треугольник»		
Артикул	D, см	H, см
47540-02		

Формы для шоколадных конфет Конфета 23,5x2,2 см, H 1,7 см	
Артикул	Размер, см
47860-03	27,5x17,5

Шаблоны для пирожных		
Артикул	Размер, см	H, см
47659-01	48x6,5	7
47659-02	48x6,5	7

Скребок, металл	
Артикул	D, см
18501-03	13,5x9,7

PADERNO

Мельница для перца Peugeot светлое дерево	
Артикул	D, см
42741-22	22

Мельница для соли Peugeot светлое дерево	
Артикул	D, см
42743-22	22

Мельница для перца Peugeot темное дерево	
Артикул	D, см
42742-22	22

Мельница для соли Peugeot темное дерево	
Артикул	D, см
42744-22	22

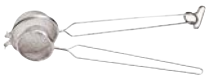
Мельница для перца Peugeot светлое дерево	
Артикул	D, см
42711-18	18

Мельница для перца Peugeot светлое дерево	
Артикул	D, см
42665P18	18
42665P22	22
42665P30	30

Мельница для соли Peugeot светлое дерево	
Артикул	D, см
42665S18	18
42665S22	22
42665S30	30

Мельница для перца темное дерево
Артикул
42746P10
42746P12
42746P18
42746P22
42746P30
42746P40
42746P50
42746P80
42746P99

Мельница для соли темное дерево
Артикул
42746S10
42746S18
42746S22
42746S30
42746S40



Дуршлаг конический сетка металл	
Артикул	D, см
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18

Сито	
Артикул	D, см
47614-25	25,5

Сито	
Артикул	D, см
47615-25	25

Сито	
Артикул	D, см
12604-34	34

Сито	
Артикул	D, см
48278-12	7

Сито «Птичье гнездо»	
Артикул	D, см
42623-10	10

Сито для муки	
Артикул	D, см
12605-30	30
12605-40	40

Лопатка металл
Артикул
18513-14

Лопатка металл
Артикул
18515-16

Лопатка металл
Артикул
18520-04, 08, 10

Лопатка металл для лазаньи
Артикул
11985-34

Нож для сыра 2 ручки	
Артикул	L, см
18201-36	36

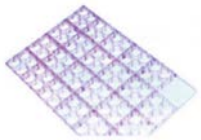
Нож консервный	
Артикул	L, см
19811-00	50

Нож для пиццы
Артикул
48280-45

PADERNO

Емкость перфорированная		
Артикул	D, см	H, см
47023-04	7	9

Набор кондитерских насадок
Артикул
47120-01, 02



Форма для десертов 95 ячеек, вес изделия 20 гр		
Артикул	D, см	H, см
47651-01	60x40	круг
47651-02	60x40	овал
47651-03	60x40	сердце
47651-04	60x40	капля
47651-05	60x40	запятая

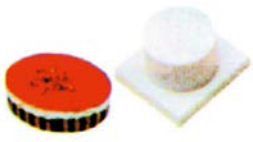
Аэрограф	
Артикул	Размер, см
47846-00	16x30x20

Карамелизатор	
Артикул	Размер, см
47847-10	64x50

Выталкиватель для изделия 20 гр	
Артикул	Форма
47656-01	круг
47656-02	овал
47656-03	сердце
47656-04	капля
47656-05	запятая

Форма для десертов 35 ячеек, вес изделия 75 гр		
Артикул	D, см	H, см
47652-01	60x40	круг
47652-02	60x40	овал
47652-03	60x40	сердце
47652-04	60x40	капля
47652-05	60x40	запятая

Куттер, 20 гр	
Артикул	Форма
47655-01	круг
47655-02	овал
47655-03	сердце
47655-04	капля
47655-05	запятая



Выталкиватель для изделия	
Артикул	Форма
47658-01	круг
47658-02	овал
47658-03	сердце
47658-04	капля
47658-05	запятая

Набор вилок для шоколада
Артикул
47833-04
47833-10

Куттер, 75 гр	
Артикул	Форма
47657-01	круг
47657-02	овал
47657-03	сердце
47657-04	капля
47657-05	запятая

Ассортимент барного инвентаря и аксессуаров для бара невелик, однако его отсутствие очень затруднит работу бармена. Шейкеры, гейзеры, джиггеры, стрейнеры и многое другое поможет создавать разнообразные коктейли, неповторимые по вкусу и цвету.

Шейкер Paderno	
Артикул	V, л
41480-05	0,5
41480-07	0,7

Шейкер Boston Paderno 0,5 л	
Артикул	Описание
41479-OT	основание
41479-AA	стакан

Шейкер Pintinox	
Артикул	V, л
50954206	0,6

Шейкер APS	
Артикул	V, л
36010	0,5

Шейкер MVQ	
Артикул	V, мл
132350SK	350
132500SK	500
132700SK	700

Стрейнер Pintinox	
Артикул	D, см
50951700	22,5

Стрейнер MVQ	
Артикул	D, см
15018	18

Мельница для льда APS	
Артикул	Размер, см
36017	10x10x24

Мельница для льда MVQ	
Артикул	Размер, см
471000	16x13,5x27

Гейзер пластик	
Артикул	Цвет
44110-01	Красный
44110-02	Желтый
44110-03	Зеленый
44110-04	Синий
44110-05	Прозрачный

Гейзер пластик	
Артикул	Цвет
44113-02	Красный
44113-03	Зеленый
44113-01	Синий
44113-05	Прозрачный

Гейзер металл
Артикул
44114-01

Штопор Pintinox с двумя ручками
Артикул
50916200

Штопор нержавеющий MVQ
Артикул
71508CS

Открывалка Paderno
Артикул
41699-01
41699-06
41699-10
41699-11

Нарзанник металл MVQ
Артикул
472140

Открывалка для бутылок металл MVQ
Артикул
472100

Ложки для коктейля Pitagora	
Артикул	L, см
08100036	22
081000CG	30

Ложка барменская MVQ метал с пяткой	
Артикул	L, см
11002BS	25,5

Ложки для коктейля Pintinox	
Артикул	L, см
50951800	25

Набор для бармена APS	
Артикул	Размер, см
36012	13x7x20

Набор для бармена металл MVQ
Артикул
151005X

Пробка для шампанского Pintinox
Артикул
50953305

Риммер для маргариты Paderno	
Артикул	D, см
44101-03	15,5

Риммер пластик MVQ
Артикул
62020GR

Поднос прорезиненный MVQ	
Артикул	D, см
61400ST	35,5
61600ST	40,5

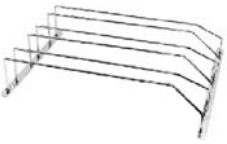
Коврик барный MVQ	
Артикул	D, см
61812BM	46
62303BM	59

Пресс для цитрусовых MVQ
Артикул
15001

Совок металл MVQ	
Артикул	V, мл
11240IC	240
11300IC	300
11470IC	470

Пикчер MVQ	
Артикул	V, мл
130350	350

Держатель для фужеров металл MVQ	
Артикул	Размер, см
478020	16x35,5



Держатель для фужеров металл MVQ	
Артикул	Размер, см
478030	26x35,5

Джиггер Paderno		
Артикул	D, см	H, см
41604-00	3,5-4	7

Джиггер металл MVQ	
Артикул	V, л
474420	0,02-0,04

Джиггер металл MVQ	
Артикул	V, л
474525	0,025-0,05

Кофейник металл	
Артикул	V, мл
373040	300
373100	450

Мадлер для фруктов MVQ
Артикул
472200

Германская провинция **Solingen** начала XV века известна как один из главных европейских центров металлообрабатывающей промышленности. Со временем название «Золинген» стало нарицательным именем для изделий из металла высочайшего качества. Ножи **Burgvogel Solingen** серии Master Line – настоящие ножи для профессиональной кухни. Ручки, сделанные из термостойкого пластика, имеют эргономичную форму, облегчающую захват. Кованые лезвия выполнены из легированной стали, стойкой к коррозии. Профессиональные ножи «Золинген» сочетают в себе высокое качество и вполне доступные цены.

Серия Master Line (кованые ножи)

Нож для мяса	
Артикул	L, см
610.95-18	18

Нож для мяса	
Артикул	L, см
683.95-18	18

Нож для мяса	
Артикул	L, см
683.95-12	12

Нож для мяса с желобком	
Артикул	L, см
610.95-18K	18

Нож для рубки мяса	
Артикул	L, см
651.95-15	15

Нож для нарезки филе	
Артикул	L, см
687.95-15	15

Нож для нарезки филе	
Артикул	L, см
689.95-18	18

Нож обвалочный	
Артикул	L, см
692.95-10	10

Нож обвалочный	
Артикул	L, см
692.95-13	13

Нож обвалочный	
Артикул	L, см
692.95-15	15

Нож обвалочный гибкий	
Артикул	L, см
697.95-15	15

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
676.95-12	12

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
688.95-15	15

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
688.95-18	18

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
688.95-20	20

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
688.95-26	26

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
688.95-26K	26

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
696.95-26	26

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
696.95-26K	26

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
699.95-15K	15

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
698.95-20	20

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
698.95-26	26

Нож для томатов	
Артикул	L, см
677.95-13	13

Нож для сыра	
Артикул	L, см
628.95-14	14

Нож для хлеба	
Артикул	L, см
699.95-23	23

Нож для хлеба	
Артикул	L, см
675.95-13	13

Нож для чистки	
Артикул	L, см
691.95-10	10

Нож для чистки	
Артикул	L, см
691.95-12	12

Нож для чистки	
Артикул	L, см
681.95-9	9

Нож для чистки	
Артикул	L, см
691.95-9	9

Нож для чистки	
Артикул	L, см
680.95-7	7

Мусат	
Артикул	L, см
822.95-26	26

Вилка поварская	
Артикул	L, см
805.95-15	15

Вилка поварская	
Артикул	L, см
806.95-15	15

Нож кухонный Chief	
Артикул	L, см
686.95-15	15

Нож кухонный Chief	
Артикул	L, см
686.95-20	20

Нож кухонный Chief	
Артикул	L, см
686.95-23	23

Нож кухонный Chief	
Артикул	L, см
686.95-26	26

Лопатки

Лопатка	
Артикул	L, см
709.91-10	10

Лопатка	
Артикул	L, см
711.91-14	14

Лопатка	
Артикул	L, см
730.8-20	20

Лопатка	
Артикул	L, см
721.8-31	31

Лопатка	
Артикул	L, см
695.91-26	26

Лопатка	
Артикул	L, см
705.91-19	19

Лопатка	
Артикул	L, см
695.8-26	26

Лопатка	
Артикул	L, см
730.8-15	15

Лопатка	
Артикул	L, см
730.8-26	26

Лопатка	
Артикул	L, см
728.8-17	17

Лопатка	
Артикул	L, см
695.8-20	20

Лопатка	
Артикул	L, см
695.91-20	20

Серия Master Line (кованные ножи)

Нож для нарезки ветчины	
Артикул	L, см
699.91-20	20

Нож кухонный	
Артикул	L, см
686.91-23	23

Нож кухонный	
Артикул	L, см
685.91-26	26

Нож кухонный	
Артикул	L, см
491.91-10	10

Нож кухонный	
Артикул	L, см
686.91-26	26

Нож кухонный	
Артикул	L, см
688.91-31	31

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
682.91-12	12

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
683.91-12	12

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
691.91-12	12

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
677.91-13	13

Нож для декорирования	
Артикул	L, см
680.91-9	9

Нож для нарезки зелени	
Артикул	L, см
192.8	17,5

Нож для сыра	
Артикул	L, см
129.91-15	15

Нож для сыра	
Артикул	L, см
128.803-14	14

Нож для сыра с двумя ручками	
Артикул	L, см
693.91-31	31

Нож для кондитерских изделий	
Артикул	L, см
722.8-31	31

MVQ MESSER Professional kitchen knives GERMANY

Ножи **MVQ Messer** для профессиональной кухни изготовлены из качественной нержавеющей стали. Ручки отличаются повышенной ударопрочностью, низким влагопоглощением, стойкостью к образованию трещин, антибактериальной пропиткой. Сталь лезвия имеет твердость 53 ± 2 по шкале Рокуэла. Все ручки имеют тройные клепки. В ассортименте представлена широкая линейка ножей.

Нож универсальный	
Артикул	L, см
KST10BUT	10

Нож обвалочный	
Артикул	L, см
KST15ABO	15

Нож-рубак	
Артикул	L, см
KST15ACL	15,5

Нож обвалочный	
Артикул	L, см
KST15BBO	15

Нож для нарезки	
Артикул	L, см
KST15BSL	15

Нож шеф-повара	
Артикул	L, см
KST16BCH	16

Нож шеф-повара	
Артикул	L, см
KST20ACH	20

Нож для нарезки	
Артикул	L, см
KST20ASL	20

Нож для хлеба	
Артикул	L, см
KST20BBR	20

Нож шеф-повара	
Артикул	L, см
KST20BCH	20

Нож для нарезки	
Артикул	L, см
KST20BSL	20

Нож шеф-повара	
Артикул	L, см
KST24BCH	24

Нож для нарезки	
Артикул	L, см
KST25ASL	25,5

Нож для хлеба	
Артикул	L, см
KST30ABR	30,5

Нож шеф-повара	
Артикул	L, см
KST30ACH	30,5

Нож для очистки овощей	
Артикул	L, см
KST9APA	9

Итальянская компания **itPizza** существует с 2006 г. Линейка продукции включает в себя широкий ряд технологического оборудования для пиццерий и ресторанов, а также посуду и инвентарь для пиццерии. Вся продукция компании полностью отвечает высоким стандартам «гастрономической державы» Италии.

Валик с шипами для прокалывания теста	
Артикул	Размер
AC-BSM	12,7x4,4

Емкость для масла	
Артикул	V, л
OL10	1,1

Ковшик мерный для соуса		
Артикул	D, см	L, см
AC-MS90	1,1	35

Контейнер для теста с крышкой	
Артикул	Размер
CASS604013CP	60x40x13

Лопата для загрузки и выгрузки пиццы		
Артикул	Размер	L, см
R-37R	37x37	193

Лопата для загрузки пиццы круглая, ручка 150		
Артикул	D, см	L, см
A-41	41	193

Лопата для загрузки пиццы прямоугольная, ручка 180		
Артикул	Размер	L, см
A-32R/180	33x33	214

Лопата для пиццы		
Артикул	Размер	L, см
F-32R	32x30	152

Лопата для пиццы		
Артикул	Размер	L, см
A-32R/120	33x33	154

Лопата для пиццы		
Артикул	Размер	L, см
A-41R	41x41	193

Лопата для пиццы перфорированная		
Артикул	Размер	L, см
A-37RF	36x36	189

Лопата для пиццы квадратная перфорированная		
Артикул	Размер	L, см
A-32RF	33x33	184

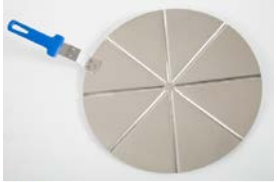
Лопата для пиццы круглая		
Артикул	D, см	L, см
I-20	20	170

Лопата для пиццы круглая		
Артикул	D, см	L, см
R-20	20	170

Лопата для пиццы круглая		
Артикул	D, см	L, см
IR-23	23	170

Лопата для пиццы круглая Перфорированная		
Артикул	D, см	L, см
I-20F	20	170

Лопата для пиццы не поворотная перфорированная		
Артикул	D, см	L, см
I-23F	23	170



Лопатка	
Артикул	D, см
AC-PCP45	45

Лопатка для пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP21	10x13

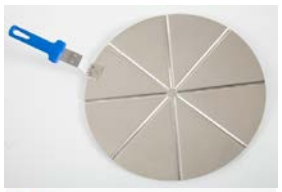
Лопатка для пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP15F	14,5x19

Лопатка для пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP71	17,5x21

Лопатка для пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP81F	17,5x21

Лопатка для пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP20	9x11

Лопатка для пиццы с короткой ручкой	
Артикул	D, см
AC-PCP37	37



Лопатка для пиццы с короткой ручкой	
Артикул	D, см
AC-PCP45/6	45

Лопатка прямоугольная для теста	
Артикул	Размер
AC-STP22	9x25

Лопатка треугольная для раздачи пиццы	
Артикул	Размер
AC-STP10	15x20

Набор инвентаря для пиццерии
Артикул
SET2

Нож для пиццы		
Артикул	D, см	L, см
AC-ROM2	5,5	19

Нож для пиццы	
Артикул	Размер
AC-TRP	20x13,5

Нож для пиццы		
Артикул	D, см	L, см
AC-ROM	10	23

Нож для пиццы		
Артикул	D, см	L, см
AC-ROP3	10	26

Нож для пиццы	
Артикул	Размер
AC-RO2	26x10

Нож для пиццы двойной		
Артикул	D, см	L, см
AC-ROP4	10	25

Прихватка для подноса	
Артикул	Размер
AC-PZP2	9x24

Скалка нержавеющая сталь		
Артикул	D, см	L, см
MT34	3,9	40

Скалка нержавеющая сталь		
Артикул	D, см	L, см
MTI30	2,5	30

Скребок для теста	
Артикул	Размер
AC-ST	10x24

Скребок для теста	
Артикул	Размер
AC-STP31	10x9

Скребок для теста	
Артикул	Размер
AC-STP32	11,5x11

Скребок для теста	
Артикул	Размер
AC-ST4M	11x10

Скребок для уборки золы	
Артикул	Размер
AC-RS	24x10

Скребок металлический для разделки теста		
Артикул	Размер	L, см
AC-TPM	16x11,5	15

Совок для уборки золы		
Артикул	Размер	L, см
AC-PL	21x31	174

Форма для пиццы круглая с антипригарным покрытием	
Артикул	Размер
TLN 3025	30x2,5

Форма для пиццы круглая с антипригарным покрытием	
Артикул	Размер
TLN 3225	32x2,5

Форма для пиццы круглая с антипригарным покрытием	
Артикул	Размер
TLN 3425	34x2,5

Форма для пиццы круглая с антипригарным покрытием	
Артикул	Размер
TLN 3625	36x2,5

Форма для пиццы круглая с антипригарным покрытием	
Артикул	Размер
TLN 4025	40x4

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
DF30	30

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
DF36	36

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
DF33	33

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
DF40	40

Форма-сетка для пиццы	
Артикул	D, см
DF45	45

Щетка для чистки печи		
Артикул	Размер	L, см
AC-SP	20x6,6	161

Щетка для чистки печи		
Артикул	Размер	L, см
AC-SP/120	20x6,5	130

Щетка для чистки печи с короткой ручкой	
Артикул	Размер
AC-SPGT	15

Щетка для чистки печи с короткой ручкой	
Артикул	Размер
AC-SPG	15x4

Подносы **Iterma** прошли тестирование и используются в государственных учреждениях, в здравоохранении, в школьном и дошкольном питании.

Легкие, прочные, яркие, устойчивые к химическим воздействиям подносы **Iterma**, имеют текстурную нескользящую поверхность и подходящий размер для штабелирования, что существенно экономит место.

Благодаря особому покрытию подносы **Iterma** подходят для мойки в промышленных или бытовых посудомоечных машинах.

- Стандартные размеры 460x355 мм, с направляющими 500x350 мм.
- Выдерживает нагрузку до 5 кг при интенсивной эксплуатации.
- Высокая прочность, 8 ребер жесткости.
- Текстурная поверхность препятствует скольжению посуды.
- На складе подносы в трех цветах: красный, коричневый, синий.

Если Вам необходим другой цвет, то мы готовы произвести продукцию под заказ.
Рекомендованы для использования на объектах питания с высокой загрузкой и эксплуатацией.

Поднос пластиковый красный	
Артикул	см
A9193	450x350

Поднос пластиковый коричневый	
Артикул	см
A9192	450x350

Поднос пластиковый синий	
Артикул	см
A9194	450x350

Рекомендовано к покупке с этим товаром

Столовая посуда Norma Romantic

Кружка romantic	
Артикул	V, мл
B0769	300

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
B0768	22,5

Тарелка десертная	
Артикул	D, см
B0885	19

Пара чайная	
Артикул	V, мл
B0772	220

Тарелка глубокая	
Артикул	D, см
B0685	24

Тарелка обеденная	
Артикул	D, см
B0686	25

Салатник romantic	
Артикул	D, см
B0770	12,5

Столовые приборы Bergano Sonata

	Артикул
Вилка столовая	A9199
Ложка столовая	A9201
Ложка чайная	A9203
Нож столовый	A9205

Стеллаж Iterma

Стеллаж Iterma
СТР 67К-420/500/1500 для подносов
артикул 45361

Стакан Шамбор

артикул 68944

Рекомендовано для детских садов, дошкольных и школьных заведений

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Большинство изделий Cambro имеют уникальную конструкцию, что подтверждено европейскими и американскими патентами. В своём производстве компания Cambro успешно сочетает последние достижения технологий и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению и транспортировке продукции. Компания Cambro заботится об окружающей среде, поэтому производит свою продукцию только из материалов, подлежащих вторичной переработке. Вся продукция изготавливается только из современных материалов: поликарбонат, прозрачный пластик, полиэтилен.

Термоконтейнер UPC400

Термоконтейнер Cambro UPC400 для перевозки лотков Gastronorm с горизонтальной загрузкой позволяет хранить лотки с горячими или холодными продуктами при безопасной температуре в течение нескольких часов. Цельный бесшовный корпус контейнера из полиэтилена с толстым слоем изоляции из пенополиуретана не деформируется и не ржавеет. Герметичная съемная прокладка обеспечивает надежное уплотнение.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1-65 – 6 шт.
- GN1/1-100 – 4 шт.
- GN1/1-150 – 3 шт.
- GN1/1-200 – 2 шт.

Можно использовать гастроемкости размера GN1/2 и GN1/3.

Технические характеристики:
- Размеры – 46x63,3x62 см.
- Цвета – серый, голубой, бежевый, коричневый, зеленый, черны

Термоконтейнер 401 UPC1200

- Материал — полиэтилен.
- Размеры — 72,5x82x116 см.
- Цвет — синевато-серый.
- Кратность — 1 шт.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1-65 – 16 шт.
- GN1/1-100 – 12 шт.
- GN1/1-150 – 8 шт.
- GN1/1-200 – 4 шт.

Термоконтейнер 401 UPC600

- Материал — полиэтилен.
- Размеры — 52x69x114,5 см.
- Цвет — синевато-серый.
- Кратность — 1 шт.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1-65 – 8 шт.
- GN1/1-100 – 6 шт.
- GN1/1-150 – 4 шт.
- GN1/1-200 – 2 шт.

Термоконтейнер 401 UPC800

- Материал — полиэтилен.
- Размеры — 52x69x137 см.
- Цвет — синевато-серый.
- Кратность — 1 шт.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1-65 – 12 шт.
- GN1/1-100 – 8 шт.
- GN1/1-150 – 6 шт.
- GN1/1-200 – 4 шт.

Термоконтейнер 401 UPCS400

- Материал — полиэтилен.
- Размеры — 63,5x46x63 см.
- Цвет — синевато-серый.
- Вес — 22,26 кг.
- Объем — 0,2 м^3.
- Поддержание температуры — до 4-х часов.
- Возможность приобрести нагревательный или охладительный элемент.
- Съемная дверь с зажимом для меню.
- Возможность добавить комплект роликов.

Cambro Тележка CD400

Тележка CD400 для перевозки термоконтейнеров изготавливается из прочного пластика, не деформируется и не растрескивается. Оснащена усиленными роликами. На тележке возможно перевозить контейнеры UPC400, UPCH4002. Для скрепления контейнеров можно использовать ремень 400STP (5м).

Технические характеристики:
- Размеры – 53x70x23 см.
- Грузоподъемность – 136 кг.
- Ролики – 12,7 см, 2 с фиксатором, 2 поворотных, 1 с тормозом.
- Цвета – бежевый, коричневый, серый, черный

Ремни к тележке CD400 идут отдельно как аксессуар

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Термоконтейнер UPC1600

Двухкамерный термоконтейнер UPC1600 для перевозки лотков Gastronorm с горизонтальной загрузкой позволяет хранить лотки с горячими или холодными продуктами при безопасной температуре в течение нескольких часов. Цельный бесшовный корпус контейнера из полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции из пенополиуретана не деформируется и не ржавеет. Дверцы открываются на 270 градусов, что упрощает загрузку и разгрузку. Герметичная съемная прокладка обеспечивает надежное уплотнение. Контейнер укомплектован усиленными роликами, а литой бампер сводит к минимуму повреждения стен и мебели при перемещении тележки.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1-65 – 24 шт.
- GN1/1-100 – 16 шт.
- GN1/1-150 – 12 шт.
- GN1/1-200 – 8 шт

Технические характеристики:
- Размеры – 71,5x82x135 см.
- Цвета – синий, серый, коричневый, красный, зеленый, черный.
- Ролики – 2 фиксированных, 2 поворотных, 1 с тормозом

Термоконтейнер UPCS160/UPCS180

Термоконтейнеры серии S из прочного бесшовного полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции имеют вплавленные герметичные прокладки и широкие нейлоновые защелки. Термоконтейнер UPCS160 вмещает гастроемкость GN1/1 глубиной 15 см или несколько лотков дробных размеров. Лотки легко вынимаются благодаря выемкам для захвата пальцами. Термоконтейнер UPCS180 гастроёмкость GN1/1 глубиной 20 см или несколько лотков дробных размеров.

Технические характеристики:
- UPCS160 — размер 64x43,5x26 см
- UPCS180 — размер 64x43,5x30,5 см
- Цвета: серый, коричневый, бежевый, черный

Термоконтейнер UPC100

Термоконтейнер UPC100 изготовлен из прочного бесшовного полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции, имеет широкие нейлоновые защелки. Позволяет хранить установленные штабелем лотки или продукты, размещенные непосредственно во внутреннем отделении.

Вмещает гастроемкости:
- GN1/1 глубиной 6,5 см – 3 шт.
- GN1/1 глубиной 10 см – 2 шт.
- GN1/1 глубиной 20 см – 1 шт

Технические характеристики:
- Размеры – 68x46x40 см.
- Объем – 38 л.
- Цвета – синий, серый, бежевый, черный, зеленый

Термоконтейнеры

Термоконтейнер для супа 10 основных цветов. Не оснащен краном.		
Артикул	Размер, см	V, л
350LCD	42x23x47	12,7

Термоконтейнер для напитков для тележек: CD100,CD100H, CD 100HB		
Артикул	Размер, см	V, л
UC 250	42,5x30x50	10,4

Термоконтейнер для напитков для тележек camdolly CD100, CD100H, CD100HB		
Артикул	Размер, см	V, л
UC 500	42,5x30x68	19,9

Теплоизолятор TermoBarrier	
Артикул	Размер, см
DIV400	54x33x2,5

Холодильный элемент Camchiller	
Артикул	Размер, см
CP1220	32,7x52,9x3,8

Нагревательный элемент Camwarmer	
Артикул	Размер, см
HP3253	32,7x52,9x3,8

Термоконтейнер для напитков для тележек camdolly CD300, CD300H, CD300HB		
Артикул	Размер, см	V, л
UC 100	52x41,5x65,5	39,7

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Тележка CD160

Подходит для термоконтейнеров UPC160 и UPC180. Наружные размеры 42x62x26,5см, внутренние размеры 36x56см, вместимость 136 кг. Позволяет перевозить штабели термоконтейнеров. Изготовлена из чрезвычайно прочного пластика, который не деформируется и не растрескивается. Ролики усиленной конструкции 12,7 см, два с фиксаторами, два поворотных. Цвета: бежевый, коричневый, черный, серый.

Контейнеры для сыпучих продуктов

В ассортименте представлены следующие модели контейнеров **Cambro** для сыпучих продуктов: IBS20, IBS27, IBS37, IBSF27, IB32, IB36, IB44,CC32 .

IBS20

IBS27

IBS37

IB27

IB32

IB36

CC32

IB44

Назначение: хранение и транспортировка сыпучих сухих продуктов.
Характеристики:
- Объем: 81-161 л
- Максимальная загрузка муки: 63 кг-104 кг.
- Максимальная загрузка сахара: 77 кг-145 кг.
- Диаметр колес: 76 мм.
- В комплект поставки входит S-образный крюк для подвешивания совка.

Материал: выполнен из высококачественного пищевого пластика.
Гарантии:
- Надежная защита содержимого от солнечных лучей, попадания влаги и загрязнений.
- Легкая транспортировка, благодаря 4-м подвижным роликам.
- Легкая идентификация содержимого контейнера и легкий доступ к нему за счет гигиеничной прозрачной сдвигающейся крышки.
- Помещаются под любыми стандартными столами.
- Легкая очистка контейнеров.

Рекомендовано к использованию:
- Фабрики кухни.
- На предприятиях общественного питания, торговли и в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Тележки для льда с крышками Slidinglid

Полиэтиленовый корпус и толстый слой теплоизоляции из пеноматериала позволяют хранить лед в течение нескольких дней. Прочное, погодозащищенное наружное покрытие, раздвижная крышка уникальной конструкции задвигается под тележку при разгрузке и загрузке. Углубленный отсек и полка-дуршлаг, углубленные литые ручки помогают поднимать тележку и упрощают маневрирование. Сборка не требуется. Доступны цвета: черный, синевато-серый,темно-коричневый, кофейно-бежевый, серый, гранитно-серый, гранитно-зеленый.

Тележка низкая	
Артикул	Вместимость, кг
ICS100L	46
ICS125L	57
ICS175L	80

Тележка высокая	
Артикул	Вместимость, кг
ICS125T	57
ICS175T	80

Тележка низкая	
Артикул	Вместимость, кг
ICS125LB	57
ICS175LB	80

Тележка высокая	
Артикул	Вместимость, кг
ICS175TB	80
ICS200TB	91

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Термоконтейнер GOBOX EPP

Термоконтейнеры GoBox изготовлены из вспененного полипропилена — экологически чистого материала с высокими эксплуатационными характеристиками, за счет чего имеют небольшой вес и не требуют применения значительной физической силы, сохраняют температуру еды больше четырех часов, снабжены эргономичными ручками и ячейками для маркировки. Ассортимент включает контейнеры различных размеров с горизонтальной и с вертикальной загрузкой, а так же небольшие боксы для доставки индивидуальных блюд.

EPP160 — размер 60x40x25,7 см, вес 1,07 кг, внутренний объем 35,5 л.
EPP180 — размер 60x40x31,6 см, вес 1,2 кг, внутренний объем 46 л.
EPP300 — размер 64x44x47,5 см, вес 3,2 кг, внутренний объем 60 л.
EPP400 — размер 64x44x62,5 см, вес 3,9 кг, внутренний объем 86 л.
EPP180PKG — в комплекте с гастроемкостью и герметичной крышкой для нее, размер контейнера 60x40x31,6 см, вес 2,8 кг, внутренний объем 46 л.

Прямоугольные подносы 1216FF и 1418FF

Подносы выполнены из полипропилена. Особая текстура поверхности подноса успешно скрывает царапины и препятствует скольжению посуды. Область применения: буфеты, закусочные, рестораны быстрого обслуживания.

Технические характеристики:

- Размеры – 30x41 см; 36x46 см
- 14 основных цветов.
- Термостойкость от -10 °С до + 80 °С
- Автоматическая мойка при температуре не выше + 80 °С
- Штабелируются

Подносы

Круглые подносы 1800CT
Подносы из стеклопластика с шероховатой резиновой поверхностью. 2 цвета: коричневый и черный. Диаметр 45 см

Круглые подносы MA4300
Подносы из многослойного ламинированного картона с текстурированной поверхностью. Цвет: грецкий орех. Диаметр 43 см.

Овальные подносы 2900CT, 2700CT
Подносы из стеклопластика с шероховатой резиновой поверхностью. 2 цвета: коричневый и черный. Размеры 73,5x60 см, 56x68,5 см

Прямоугольные подносы с ручками 1217FFH
Подносы из полипропилена с текстурированной поверхностью. Цвета: черный, зеленый, оранжевый, коричневый, клюквенный. Размер 43x30 см.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Прямоугольные подносы CA3343 и CA3253
Подносы из многослойного ламинированного картона с гладкой поверхностью. Цвета: береза, грецкий орех. Размеры:43x33 см и 53x32 см.

Прямоугольные подносы с ручками CA4064
Подносы из многослойного ламинированного картона с гладкой поверхностью. Цвета: коричневый, грецкий орех. Размер 64x40см.

Прямоугольные подносы MA3646
Подносы из многослойного ламинированного картона с текстурированной поверхностью. Цвета: береза, красильный дуб, светло-оливковый, светлый дуб. Размер 46x36 см.

НОВИНКА! Прямоугольные подносы VTC3343 и VTC3643
Подносы из износостойкого полиэстера. Цвета: дуб, темный дуб. Размер 43x33 см и 46x36 см.

Термоподносы

Термоподнос ITENEPP
Материал — вспененный полипропилен, поддерживает температуру пищи до 60 минут. Размер 37x53x11,8 см.
ITENEPP107 — без посуды.
ITENEPP1118107 — с фарфоровой посудой в составе 2 емкости 11x18 см, 2 миски D 14 см, 4 крышки.
ITENEPP21107 — с фарфоровой посудой в составе 1 тарелка D 21 см, 2 миски D 14 см, 3 крышки.
ITENEPP23107 — с фарфоровой посудой в составе 1 тарелка с двумя отделениями D 23 см, 2 миски D 14 см, 3 крышки.
ITENEPP1118H107 — с комбинированной посудой в составе 2 емкости 11x18 см, 2 салатника D 13,34 см, 4 крышки.
ITENEPP21H107 — с комбинированной посудой в составе 1 тарелка D 21 см, 2 салатника D 13,34 см, 3 крышки, материал контейнера — вспененный полипропилен, поддерживает температуру пищи до 60 минут.
ITENEPP23H107 — с комбинированной посудой в составе 1 тарелка с двумя отделениями D 23 см, 2 салатника D 13,34 см, 3 крышки.

Термоподнос IT и ITPD
Материал — полипропилен с теплоизоляцией из пеноматериала, поддерживает температуру пищи 60 минут без пеллеты и 120 минут с нагретой пеллетой. Размер 37x53x10,5 см, 32,5x48x10,5 см.
IT3753T — без посуды.
IT3253 — без посуды.
ITPD3753T — с фарфоровой посудой в составе тарелка двухсекционная+крышка, пеллета для тарелки, 2 емкости 400 мл + крышки, салатник 500 мл + крышка.
ITPD3253 — с фарфоровой посудой в составе тарелка двухсекционная+крышка, пеллета для тарелки, 2 емкости 400 мл + крышки.

Пеллета (термоподставка) 165PW
Удерживает и распределяет тепло, для тарелки 25,4 см, обеспечивает сохранение температуры пищи не менее 60 минут, изготовлена из композитной пластмассы высокой плотности.

Посуда из пластика

Блюдо овальное	
Артикул	Размер, см
120CWP	30,5x22,9

Тарелка	
Артикул	D, см
9CWNR	22,9

Тарелка	
Артикул	D, см
825CWNR	20,3

Тарелка	
Артикул	D, см
10CWNR	25,4

Салатник	
Артикул	Размер, см
10CW	10,2x10,2x4,8

Миска	
Артикул	Размер, см
35CW	9,8x5,4

Кружка	
Артикул	V, мл
75CW	239

Стакан	
Артикул	V, мл
NT8	228

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Совки из поликарбоната

Совок для сыпучих продуктов	
Артикул	Емкость, гр
SCP6CW	170
SCP12CW	340
SCP24CW	680
SCP64CW	1814

Мерные чашки из поликарбоната

Литые наружные мерные шкалы размечены красным цветом (имперские единицы) и синим цветом (метрические единицы). Долговечный, практически неразрушимый поликарбонат не деформируется, обеспечивает постоянную точность измерений. Литая ручка не отламывается. Цвет прозрачный.

Стакан мерный	
Артикул	V, мл
25MCCW	225
50MCCW	500
100MCCW	1000
200MCCW	2000
400MCCW	4000

Кувшины из поликарбоната

Кувшин Laguna с граненой поверхностью, скрывающей царапины. Соответствует по стилю стакану laguna. Для разлива напитков спереди или напитков со льдом сбоку. Емкость 1,8 л. Артикул PL60CW.

Экономичный кувшин из поликарбоната. Облегченная конструкция. Напиток наливается из носика, напиток со льдом-сбоку. Емкость 1,8 л. Артикул PE600CW.

Кувшин сужающейся формы с противокапельным носиком. Емкость 1,9 л. Артикул P64CW.

Три положения вращающейся крышки позволяют наливать напиток со льдом, наливать только напиток или полностью закрывать кувшин. Емкость 1,9 л. Артикул PC64CW.

Выставочные подносы и крышки

Для использования в кулинариях супермаркетов или там, где необходима наглядная выставка продуктов (кафе-кондитерские, столовые с самообслуживанием, салат-бары) желательно использовать подносы и выставочные крышки от компании Cambro. Подносы имеют ударопрочный пластик, стойкий к загрязнениям. Боковые или торцевые отверстия упрощают доступ к продукции при обслуживании или самообслуживании. Крышки имеют современную хромированную ручку, могут поставляться со специальным выставочным подносом.

К выставочным крышкам предлагаются выставочные подносы. Демонстрационные крышки способствуют сохранению свежести кондитерских изделий, хлеба и десертов, цвет прозрачный

Крышка для торта	
Артикул	D, см
RD1200CW	30,5

Крышка-колпак	
Артикул	Размер, см
DD1220CW	30,5x50,8x16,8

Салатник. Цвета: прозрачный (152), черный (110), белый (148), красный (404)		
Артикул	Размер, см	V, л
DC10	26,5x33,5x8	4,6

Салатник восьмиугольный. Цвета: черный (110), белый (148)		
Артикул	Размер, см	V, л
SFG1015	25,4x38x5	3,3

Поднос для всех крышек серии 1826. Цвета: прозрачный (135), черный (110)	
Артикул	Размер, см
1826MT	45,2x65,2x2,7

Салатник. Цвета: прозрачный (152), черный (110), белый (148), красный (404)		
Артикул	Размер, см	V, л
DC5	17,5x26x8	2

Салатник восьмиугольный. Цвета: черный (110), белый (148)		
Артикул	Размер, см	V, л
SFG1012	25,4x30,5x5	2,8

Салатник треугольный. Цвета: черный (110), белый (148)		
Артикул	Размер, см	V, л
SFT1010	25,4x30,5x6,4	1,9
SFT1212	30,5x38x6,4	2,8

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Системы CamRack для мойки, хранения и перевозки посуды

Полноразмерная базовая стойка		
Артикул	Размер	H, см
BR258	50x50x10,1	6,7

Дополнительная секция для базовой стойки		
Артикул	Размер	H, см
E1	50x50x51	4,1

Дополнительная секция для базовой стойки		
Артикул	Размер	H, см
E2	50x50x10,1	4,1

Дополнительная секция для базовой стойки		
Артикул	Размер	H, см
E3	50x50x10,1	4,1

Кассета для подносов 151 OETR314

- Материал — полипропилен.
- Размеры — 500x500x101 мм.
- Цвет — серый.
- 6 шт/уп.

Кассета для приборов 151 8FB434

- Материал — полипропилен.
- Размеры — 500x250x184 мм.
- Цвет — серый.
- 6 шт/уп.

Кассеты для стекла

- Материал — полипропилен.

Артикул	Тип	Размер, мм	Цвет	Ячеек	Макс. диам. ячеек, мм
9S638 416	Полноразмерная	500x500x225	клюквенный	9	149
16S800 186	Полноразмерная	500x500x267	синий	16	111,1
25S418 151	Полноразмерная	500x500x143	серый	25	87
25S534 186	Полноразмерная	500x500x184	синий	25	87
25S638 151	Полноразмерная	500x500x225	серый	25	87
25S958 186	Полноразмерная	500x500x308	синий	25	87
36S418 151	Полноразмерная	500x500x143	серый	36	73
36S638 186	Полноразмерная	500x500x225	синий	36	73
9S800 186	Полноразмерная	500x500x267	синий	9	149

Кассеты для тарелок

- Материал — полипропилен.

Артикул	Размер, мм	Цвет	Рядов
151 PR314	500x500x101	серый	9x9
151 PR59500	500x500x143	серый	5x9
163 PR500	500x500x143	красный	9x9
151 PR59314	500x500x101	серый	

Кассета для чашек 20S638 119

- Материал — полипропилен.
- Цвет — зеленый.
- Размеры — 500x500x225 мм.
- 20 ячеек.
- Макс.диаметр — 98,4 мм.

Кассеты базовые для посуды

Артикул	Материал	Размер, мм	Цвет
BR258 119	полипропилен	500x500x101	зеленый
BR258 163	полипропилен	500x500x101	красный
BR258 167	полипропилен	500x500x101	коричн.
BR258 184	полипропилен	500x500x101	бежевый
BR258 186	полипропилен	500x500x101	синий
BR258 151	полипропилен	500x500x101	серый

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Щипцы, половники, ложки раздаточные

Щипцы с зубчатыми захватами прозрачные, черные	
Артикул	L, см
TGG9	24

Щипцы для спагетти прозрачные, черные, белые	
Артикул	L, см
TGA8	23

Щипцы универсальные черные, прозрачные	
Артикул	Размер, см
9TGS	23
12TGS	30,5

Ложка для закусок черная, прозрачная	
Артикул	L, см
SPO11CW	28
SPO13CW	33

Ложка перфорированая белая, прозрачная	
Артикул	L, см
SPOP11CW	28
SPOP13CW	33

Половники клюквенные, черные, прозрачные		
Артикул	L, см	V, мл
LD85	21,6	25
LD105	26,8	30

Гастроемкости из прозрачного поликарбоната

Гастроемкость GN			
Артикул		см	V, л
12 CW	1/1	6,5	8,5
14 CW	1/1	10	13
16 CW	1/1	15	19,5
18 CW	1/1	20	25,6
22 CW	1/2	6,5	3,9
24 CW	1/2	10	5,9
26 CW	1/2	15	8,9
28 CW	1/2	20	11
32 CW	1/3	6,5	2,4
34 CW	1/3	10	3,6
36 CW	1/3	15	5,3
38 CW	1/3	20	6,9
42 CW	1/4	6,5	1,7
44 CW	1/4	10	2,5
46 CW	1/4	15	3,7
62 CW	1/6	6,5	1
64 CW	1/6	10	1,5
66 CW	1/6	15	2,2

Крышка к гастроемкости GN	
Артикул	Описание
10CWC	1/1 плоская
10CWCH	1/1 с ручками
10SC	1/1 герметичная
20CWC	1/2 плоская
20CWCH	1/2 с ручками
20SC	1/2 герметичная
30CWC	1/3 плоская
30CWCH	1/3 с ручками
30SC	1/3 герметичная
40CWC	1/4 плоская
40CWCH	1/4 с ручками
40SC	1/4 герметичная
60CWC	1/6 плоская
60CWCH	1/6 с ручками
60SC	1/6 герметичная

Гастроемкости теплостойкие

Гастроемкости теплостойкие	
Артикул	Размер, см
12HP	32,5x53x6,5
14HP	32,5x53x10
16HP	32,5x53x15
22HP	26,5x32,5x6,5
24HP	26,5x32,5x10
26HP	26,5x32,5x15
32HP	17,6x32,5x6,5
34HP	17,6x32,5x10
36HP	17,6x32,5x15
42HP	16,2x26,5x6,5
44HP	16,2x26,5x10
46HP	16,2x26,5x15
62HP	16,2x17,6x6,5
64HP	16,2x17,6x10
66HP	16,2x17,6x15

Крышки к гастроемкостям теплостойким	
Артикул	Размер, см
10HPC	32,5X53 плоская
10HPCH	32,5X53 с ручками
20HPC	26,5X32,5 плоская
20HPCH	26,5X32,5 с ручками
30HPC	17,6x32,5 плоская
30HPCH	17,6x32,5 с ручками
40HPC	16,2x26,5 плоская
40HPCH	16,2x26,5 с ручками
60HPC	16,5x17,6 плоская
60HPCH	16,5x17,6 с ручками

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

В модельном ряде стеллажей представлено 3 серии, среди которых клиент сможет найти подходящую для конкретного использования:

Серия Elements
- Изготовлена из нового запатентованного композитного материала, обладающего высокой прочностью.
- Легкий вес по сравнению с серией Premium.
- Устойчивость к воздействию влаги, химически активных веществ.
- Температурный режим — от −38 °С до +88 °С.
- Предназначена для умеренной и тяжелой нагрузки в морозильных и холодильных камерах, сухих хранилищах и местах мойки посуды.
- Максимальная нагрузка при длине 640-1220 мм — 363 кг на полку, 1451 кг на секцию.
- Подходит для предприятий, которым важно соотношение цена-качество.

Серия Basic
- Изготовлена из нового запатентованного композитного материала, обладающего высокой прочностью.
- Легкий вес по сравнению с серией Elements.
- Устойчивость к воздействию влаги, химически активных веществ.
- Температурный режим — от −38 °С до +88 °С.
- Предназначена для небольшой и умеренной нагрузки в морозильных и холодильных камерах, сухих хранилищах и местах мойки посуды.
- Максимальная нагрузка при длине 640-1220 мм — 272 кг на полку, 1089 кг на секцию.
- Подходит для предприятий с небольшим бюджетом и меньшей необходимостью в местах хранения.

Серия Premium
- Изготовлена из стальных стержней с покрытием из полипропилена.
- Устойчивость к воздействию влаги, химически активных веществ.
- Температурный режим — от −38 °С до +88 °С.
- Предназначена для тяжелой и частой нагрузки в морозильных и холодильных камерах, сухих хранилищах и местах мойки посуды.
- Максимальная нагрузка при длине 640—1220мм — 200кг на полку, 800кг на секцию.
- Подходит для высокообъемных предприятиях общественного питания с частыми завозами и постоянной загрузкой/разгрузкой продукции.

Варианты стеллажей:

Базовая секция

П-образная секция

Базовая секция
+доп. секции

Компактная система
хранения

Базовая секция
+ угловая секция

А благодаря специальным угловым соединителям Вы больше не будете терять полезное пространство на стеллажах!

Американская компания **Rubbermaid** была основана в начале 1930-х годов XX века. В 1933 г. она запатентовала первый совок для мусора. С того времени компанией было выведено на рынок большое количество инновационных продуктов, улучшающих и облегчающих жизнь людей.

Очень широкое применение продукции **Rubbermaid** наблюдается в секторе гостинично-ресторанного бизнеса, пищевой промышленности, транспортных и клининговых компаниях, в розничных сетях, облегчая и делая комфортнее труд персонала.

Бак для мусора с педалью	
Артикул	V, л
FG614400	45,4

Бак для мусора с педалью	
Артикул	V, л
FG614500	68,1

Бак для мусора с педалью	
Артикул	V, л
FG614600	87

Ведро на колесах с отжимом	
Артикул	V, л
R014153	25

Контейнер Brute белый	
Артикул	V, л
FG262000WHT	75,7

Контейнер для мусора на колесах	
Артикул	V, л
R002218	100

Крышка для контейнера R002218
Артикул
R002222

Контейнер SlimJim серый	
Артикул	V, л
1971258	60

Мусорный бак Hide-A-Bag (нержавеющая сталь)	
Артикул	V, л
FGWHB14SS	13,2

Мусорный бак Hide-A-Bag (сталь черный)	
Артикул	V, л
FGWHB14EBK	13,2

Платформа Brute для всех моделей, кроме 2610
Артикул
FG264000BLA

Тележка для горничных
Артикул
FG9T7200BLA

Тележка уборочная	
Артикул	V, л
R015111	2x18

Урна белая с крышкой	
Артикул	V, л
FGMST35EPLWH	13,2

Урна нерж. с крышкой	
Артикул	V, л
FGMST15SSPL	5,6

Поставка запасных частей

Компания «Русский проект»® является официальным дистрибьютором и дилером многих ключевых производителей торгово-технологического оборудования. Для каждой модели в нашем ассортименте мы готовы поставить оригинальные комплектующие и запасные части. Взаимовыгодное сотрудничество с нашими партнерами в течение многих лет позволяет нам выполнять заказы наших клиентов в краткие сроки и по выгодной для клиента цене.

Для разного вида оборудования со склада и под заказ вы можете приобрести:

Для технологического:
- Двигатели.
- Нагревательные элементы.
- Платы управления.
- Шнеки.
- Переключатели.

Для холодильного:
- Конденсаторы.
- Испарители.
- Тэны оттайки.
- Боковины витрин, фронтальные и боковые стекла.

Для весового:
- Тензодатчики.
- Термоголовки.
- Индикаторы.
- Клавиатуры.
- Адаптеры.

Доп. комплектующие:
- Гастроемкости.
- Полотна для пил.
- Диски для овощерезок.
- Ножи для мясорубок.
- Венчики.
- Моющие средства.

...и многое, многое другое.

Преимущества работы с нами:

- Широкий выбор комплектующих вы можете приобрести со склада (более 10 000 позиций на складе в Москве).
- Оригинальные запасные части от производителей оборудования.
- Опытные специалисты по ремонту и пусконаладке оборудования.
- Мы осуществляем доставку запасных частей в партнерские транспортные компании бесплатно.
- Мы предлагаем выгодную и гибкую систему скидок для дилеров компании и сервисных центров.

Заказать запчасти вы можете любым удобным способом:

- На сайте: **RP.RU**
- По электронной почте: **ZIP@RP.RU**
- По телефонам: **+7(495) 540-46-00**
- В офисе: **125424, г. Москва, Волоколамское ш. 88 стр. 8.**

Более 10 000 позиций на складе в Москве.

ЛИЦЕНЗИЯ № ГС-1-99-02-27-0-77-43551018-063793-1 ОТ 29.01.2008г.
ЛИЦЕНЗИЯ ПО РЕМОНТУ СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ № ГС 00467-Р
СВИДЕТЕЛЬСТВО О ВСТУПЛЕНИИ В СРО С-155-2512209 № С-01-428-7733641706

Сервисные услуги компании «Русский проект»®

Сервисная служба компании «Русский проект»® существует с момента основания компании в 1990 году и имеет все необходимые разрешительные документы.

СВИДЕТЕЛЬСТВО

Мы производим следующие виды услуг:

- Монтаж, шеф-монтаж и пуско-наладочные работы.
- Гарантийное и послегарантийное обслуживание.
- Диагностические и ремонтные работы.
- Сервисное обслуживание на договорной основе.
- Продажа комплектующих и запасных частей.
- Консультирование и обучение специалистов клиента.

Ключевыми преимуществами сервисной службы являются:

- Высокий профессиональный уровень сотрудников.
- Готовность круглосуточно прийти на помощь.
- Мобильность.
- Новейшее техническое обеспечение.
- Работа по технической документации заводов-изготовителей.
- Гибкая система скидок и приоритетное решение вопросов для постоянных клиентов.
- Обслуживание и срочный ремонт в удобное для клиентов время.
- Широкий спектр оригинальных запасных частей на складе.
- Собственный технический центр.
- Развитая дилерская и филиальная сеть в регионах РФ.

Сервисная служба компании «Русский проект»® предлагает гибкие условия работы для клиентов.

Главной задачей сервисной службы компании «Русский проект»® является качественное и оперативное комплексное обслуживание холодильного, весового, теплового и другого технологического оборудования.

Сегодня в сервисном центре работают профессионалы, способные выполнять задания любого уровня сложности. Все сотрудники сервисной службы имеют большой опыт работы, сертификаты прохождения обучения у производителей и постоянно повышают свою квалификацию, участвуя в семинарах, тренингах и ежегодных аттестациях.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ПАРТНЕРСКИЕ ОТНОШЕНИЯ:
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ОБСЛУЖИВАНИЯ,
ВНИМАТЕЛЬНОЕ И ДОБРОЖЕЛАТЕЛЬНОЕ ОТНОШЕНИЕ К НАШИМ КЛИЕНТАМ!

Москва
Адрес: 125424, г. Москва,
Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +7(495)5404600

Алматы
Адрес: 050063, Республика Казахстан,
г. Алматы, Казыбек би, 117, БЦ «Galianos»,
оф. 605
Тел.: +7(727)2216093, 2216094, 2216095
E-mail: almaty@rproject.kz

Астана
Адрес: 010000, Республика Казахстан,
г. Астана, ул. Потанина 9, БЦ «О Азамат»,
офис 704
Тел.: +7(717)2525883, +7(701)9584246
E-mail: astana@rproject.kz

Владивосток
Моб.тел.: +7(914)0673977
E-mail: vladivostok@rp.ru

Владикавказ
Адрес: 362008, г. Владикавказ,
ул. Плиева, 32, этаж 4, каб. 420
Моб.тел.: +7(918)8244855
E-mail: vladikavkaz@rp.ru

Иваново
Моб.тел.: +7(910)8167801
E-mail: kiseleva@yar.rp.ru

Кострома
Моб.тел.: +7(910)8167801
E-mail: kiseleva@yar.rp.ru

Новосибирск
Адрес: 630007, г. Новосибирск,
пр-т Карла Маркса 57, офис 871
Тел./факс: +7(383)2383571
Моб.тел.: +7(913)9067225
E-mail: novosibirsk@rp.ru

Пермь
Тел./факс: +7(982)4446749
E-mail: perm@rp.ru

Ростов-на-Дону
Адрес: 344038, г. Ростов-на-Дону,
ул. Нансена, д. 219
Тел./факс: +7(863)3220237
Моб.тел.: +7(918)5556809
E-mail: mail@don.rp.ru

Самара
Адрес: 443070, г. Самара,
ул.Партизанская 86, 3 этаж, офис 322
Моб.: +7(917)1053477, +7(917)1053482
E-mail: samara@rp.ru

Санкт-Петербург
Адрес: г. Санкт-Петербург,
ул. Радищева, дом 39,
БЦ «Преображенский», офис 214
Тел./факс: +7(812)4261852
E-mail: info@gr.rp.ru

По весам Cas
Адрес: г. Санкт-Петербург,
ул. Радищева, дом 39,
БЦ «Преображенский», офис 214
Тел./факс: +7(812)4261852
E-mail: krasnov@rp.ru

Сочи
Адрес: 354068, г. Сочи, ул. Донская, д. 3/9
Тел./факс: +7(862)2693692, 4480764,
4480725
Моб.тел.: +7(988)2397826
E-mail: sochi@rp.ru

Ставрополь
Тел./факс: +7(863)2183371, 2183372,
2183374, 2183375, 2183345, 2908100
Моб.тел.: +7(918)5556809
E-mail: mail@don.rp.ru

Тула
Адрес: г. Тула, ул. Ф.Энгельса, д. 53
Тел: +7(919)0880040, +7(4872)702567
E-mail: tula@rp.ru

Хабаровск
Адрес: 680000, г. Хабаровск,
ул. Павловича, дом 13 «А», офис 210
Тел.: +7(984)2804852
E-mail: khaborovsk@rp.ru

Челябинск
Адрес: 454080, г. Челябинск, пр-т. Ленина, 71
(вход со стороны ул. Володарского)
Тел./факс: +7(351)2235563
Моб.тел.: +7(919)1240155
E-mail: chelyabinsk@rp.ru

Ярославль
Адрес: 150030, г. Ярославль,
ул. Старая Костромская, д. 1А
Тел./факс: +7(485)2260588, 2260599
Моб.тел.: +7(910)9786802
E-mail: yaroslavl@yar.rp.ru