GASTROMIX

РУССКИЙ ПРОЕКТ
WWW.RP.RU

GastroMix

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Предназначены для расстойки различных заготовок и полуфабрикатов из теста. Процесс расстойки необходим для того, чтобы изделия увеличились в объеме, получились пышными, с однородной воздушной структурой мякиша. После процесса расстойки изделия сразу отправляются на выпечку. Сфера применения: кондитерские и хлебопекарные производства.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

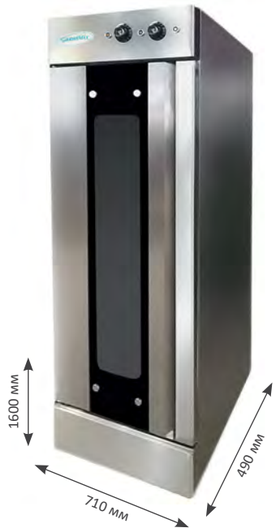
GastroMix

ВР-13

ВР-16

	ВР-13	ВР-16
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Конвекция	+	+
Количество уровней	13	16
Рабочая температура, °С	+35...+40	+35...+40
Мощность, кВт	2,6	2,6
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490×710×1600	490×710×1830
Вес, кг	32	42

- С универсальными направляющими для пекарских листов 600×400 или гастроемкости GN1/1



GastroMix

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

GastroMix

Настольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских и пекарнях, а также на предприятиях общественного питания для взбивания кремов, приготовления кондитерских смесей, соусов, замеса теста с высоким содержанием влаги.

- B5
- B5 Eco
- B7
- B7 Eco

B5

B5 Eco

B7

B7 Eco

	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco
Материал корпуса	алюминий	АБС пластик	окрашенная сталь	АБС пластик
Материал защитной крышки	пластик	пластик	пластик	пластик
Материал дежи	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Материал насадок	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	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

- Режим пульсации (серия Eco)
- Откидная рабочая голова с фиксатором
- Съемная дежа
- Защитная крышка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк

Напольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских цехах и пекарнях для взбивания различных видов кремов, приготовления соусов, пюре. Также могут использоваться как дополнительное оборудование для замеса различных видов жидкого теста (бисквитного, заварного, блинного).

- **B10C**
- **B20C**
- **B30C**
- **B40C**
- **B50C**
- **B60C**

B10C

B40C

- Съемная дежа
- Механизм подъема дежи
- Защитная решетка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк

	B10C	B20C	B30C	B40C
Материал корпуса	окрашенная сталь			
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Материал насадок	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	10	20	30	40
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310
Мощность, кВт	0,45	0,75	1,1	1,5
Напряжение, В	220	220	220/380	220/380
Габариты, мм	450×366×606	520×420×760	545×440×882	620×630×1011
Вес, кг	52	72	80	127

	B50C	B60C
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Материал насадок	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	50	60
Система управления	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	1,8	2
Напряжение, В	380	380
Габариты, мм	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	193	208

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

GastroMix

ТЕСТОМЕСЫ

Универсальные тестомесильные машины предназначены для работы с различными видами теста с влажностью не менее 50%. Отличное решение как для небольших пекарен, пиццерий, кондитерских, так и для производств средней и большой производительности. Широкая ассортиментная линейка тестомесов позволяет подобрать необходимую модель для любого производства

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

GastroMix

Тестомесы с фиксированной дежой

- HS 8A
- HS 20A
- HS 20B
- HS 30B
- HS 40B
- HS 50B
- HS 60B
- HS 80B
- HS 100B

HS 8A

- Фиксированная дежа
- Защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи
- Механическая защита движущихся деталей

HS 20A

HS 80B

	HS 8A	HS 20A	HS 20B	HS 30B	HS 40B
Материал корпуса	окрашенная сталь				
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь				
Материал дежи	нержавеющая сталь				
Объем дежи, л	10	10	20	30	40
Система управления	электромеханическая				
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения спирали, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310
Скорость вращения дежи, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408	80/160/310
Мощность, кВт	0,45	0,45	0,75	1,1	1,5
Напряжение, В	220	220	220	220/380	220/380
Габариты, мм	450×366×606	450×366×606	520×420×760	545×440×882	620×630×1011
Вес, кг	52	52	72	80	127

	HS 50B	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал корпуса	окрашенная сталь			
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	10	10	20	30
Система управления	электромеханическая			
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения спирали, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408
Скорость вращения дежи, об/мин	110/178/390	110/178/390	105/180/408	105/180/408
Мощность, кВт	0,45	0,45	0,75	1,1
Напряжение, В	220	220	220	220/380
Габариты, мм	450×366×606	450×366×606	520×420×760	545×440×882
Вес, кг	52	52	72	80

Тестомесы со съёмной дежой

HS 10A

HSD 20A

HSD 20B

HSD 30B

- Съемная дежа, защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи
- Механическая защита движущихся деталей

	HS 10A	HSD 20A	HSD 20B	HSD 30B
Материал корпуса	окрашенная сталь			
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь			
Материал дежи	нержавеющая сталь			
Объем дежи, л	10	20	20	30
Система управления	электромеханическая			
Скорость вращения насадки, об/мин	160	158	105/158	105/158
Кол-во скоростей	1			
Мощность, кВт	0,65	1,1	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	380	380
Габариты, мм	630×315×600	753×395×705	753×395×705	795×445×773
Вес, кг	62	132	137	152

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскатки для пиццы

Предназначены для раскатки теста для пиццы (лепешек). Изготовлены полностью из нержавеющей стали (валки — из прочного поликарбоната), просты в очистке и 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

	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

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

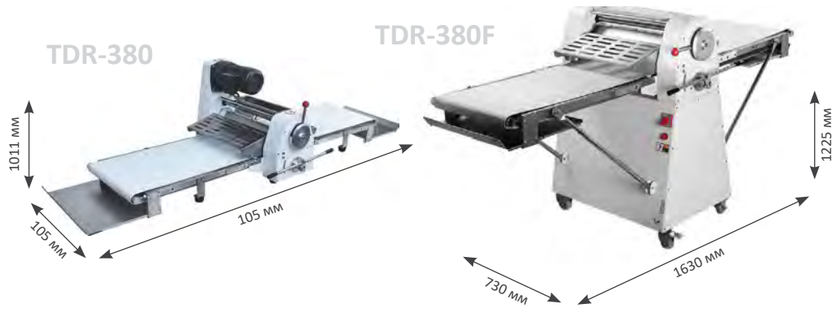
Конвейерные тестораскатки

Предназначены для раскатки слоеного и песочного теста на ровные пласты одинаковой толщины. Используются в кондитерских цехах и пекарнях малого, среднего и крупного производства.

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	электромеханическая	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

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

ПЛЮСЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ GASTROMIX:

- \+ Низкий уровень шума
- \+ Прочная конструкция, надежные внутренние компоненты
- \+ Легкость в эксплуатации

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

DD-36

	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	520×420×1280
Вес, кг	193

Тестоделители-округлители

Тестоделители-округлители GASTROMIX – используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, предназначены для точного и быстрого деления тестовых заготовок на равные части и придания полученным порциям округлой формы. Процесс деления и округления осуществляется с помощью рычага.

GR-30S

	GR-30S
Материал корпуса	крашеная сталь
Количество делений	30
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	380
Габариты, мм	740×570×2100
Вес, кг	330

- Электромеханическое управление
- Корпус из окрашенной стали

GastroMix

ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

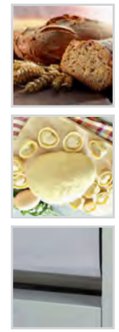
Тестомес предназначен для приготовления крутого теста для пельменей, вареников, баранок, бубликов, чебуреков, макаронных изделий и пр. Также оборудование может быть использовано для приготовления сухих смесей различной рецептуры, в том числе мюсли, хлопьев и т. п.

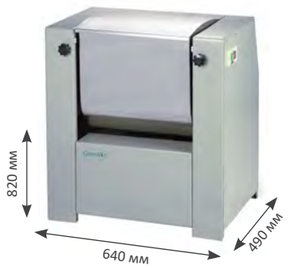
ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

GastroMix

HSH 40

	HSH 40
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал дежи	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	40
Система управления	электромеханическая
Скорость вращения насадки, об/мин	50
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640×490×820
Вес, кг	80





- Напольная модель
- Специально предназначена для крутого теста (пельмени, лаваши, чебуреки и т.п.)
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- Опрокидываемый бункер

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

GastroMix

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Дровяные печи для пиццы

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. Колеса и небольшой вес способствуют легкости перемещения и позволяют установить печь как в помещении, так и на открытом воздухе. Печь проста и удобна в использовании. За несколько минут и при малом расходе дров вы можете приготовить желаемые блюда. Рабочая поверхность изготовлена из огнеупорных плит, стальной купол предназначен для достижения высоких температур при потреблении очень небольшого количества дров. Можно готовить: пиццу, шашлык, хлеб и хлебобулочные изделия, рыбу, овощи и многое другое. В дровяной печи блюда всегда готовятся быстрее и намного вкуснее, чем в обычной печи или жарочном шкафу.

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

GastroMix

HPO01SS

	HPO01SS
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Теплоизоляция	+
Размер рабочей поверхности, мм	640×750
Регулируемый дымоход	+
Термометр	+
Габариты, мм	820×730×1200
Вес, кг	100

Конвейерные печи для пиццы

Конвейерные печи — идеальный вариант для работы в пиццериях, пекарнях, ресторанах, гостиницах. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, фокаччи, овощей и различных гастрономических блюд. Печи оснащены независимыми регуляторами нагрева верхней и нижней поверхности, а также реверсом конвейерной ленты.

CO-12

CO-18

- Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов
- Время приготовления пиццы 3-4 минуты

	CO-12	CO-18
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Материал конвейера	нержавеющая сталь	
Производительность, пицц/час	16 пицц ø30 см	20 пицц ø30 см
Температурный режим, °C	50...400	50...400
Количество нагревательных элементов	18	24
Панель управления	электромеханическая	
Мощность, кВт	6,7	10,3
Напряжение, В	220	220
Габариты внешние, мм	1100×570×360	1560×750×360
Габариты внутренние, мм	530×370×80	970×530×80
Вес, кг	39	60

GastroMix

ХЛЕБОРЕЗЫ

Предназначены для нарезки хлеба ломтиками, идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

ХЛЕБОРЕЗЫ

GastroMix

SH31

SH36

	SH31	SH36
Материал корпуса	алюминий	
Материал передней панели	нержавеющая сталь	
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380	380
Количество ломтиков, шт	32	38
Толщина ломтика, мм	12	10
Мощность, кВт	0,55	0,55
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	800×690×840	710×710×730
Вес, кг	63	45

МЯСОРУБКИ

Профессиональные мясорубки GASTROMIX обеспечивают высокую производительность различных операций и неприхотливы в обслуживании. А режим реверса в сочетаний с высококачественными ножами позволяют работать даже с самым «сложным» мясом. В модельном ряду присутствуют мощные мясорубки, специально созданные компанией для продолжительной работы с минимальными перерывами, которые обеспечат максимально гладкую работу вашего предприятия

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

МЯСОРУБКИ

MG-12B

Габариты	400×218×412 мм
Производительность	155 кг/час
Частота вращения шнека	190 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

MG-22B

Габариты	430×190×470 мм
Производительность	250 кг/час
Частота вращения шнека	170 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

MG-12R
с реверсом

Габариты	445×290×385 мм
Производительность	160 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

MG-12SS
с реверсом

Габариты	445×290×385 мм
Производительность	160 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

MG-22R

с реверсом

Габариты	445×290×385 мм
Производительность	270 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

MG-22SS

с реверсом

Габариты	485×290×480 мм
Производительность	270 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

МЯСОРУБКИ

GastroMix

ГАСТРОЕМКОСТИ

Сегодня незаменимым элементом любой профессиональной кухни являются гастроемкости. Этот элемент представляет собой пищевые лотки для приготовления и хранения пищи. Использование гастроемкостей в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне. Для удобства использования гастроемкостей на любой кухне у производителей приняты единые стандартные размеры, подходящие ко всем видам технологического и торгового оборудования: духовым и жарочным шкафам, холодильникам, витринам, мармитам и т. д. За основу принят внешний размер 530×325 мм — так называемая GN1/1, используются также гастроемкости кратных размеров 2/1, 2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/6, 1/9. Стандартная глубина составляет 20, 40, 65, 100, 150 и 200 мм

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

Гастроемкости из поликарбоната

- GN1/1
- GN1/2
- GN1/3
- GN1/4
- GN1/6
- GN1/9

- Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +90 °С

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×110×65	176×110×100	-	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	-	-

Гастроемкости из полипропилена

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9

• **Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +70 °С**

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	100	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×100	325×176×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет			полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×108×65	176×108×100	-	-
Цвет	-		полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	-	-

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

Крышки к гастроемкостям из поликарбоната

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9

• **Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +90 °С**

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

Крышки к гастроемкостям из полипропилена

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9

• **Выдерживают воздействие температур от –40 °С до +70 °С**

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	черный

Гастроемкости из нержавеющей стали

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9
GN2/1
GN2/3

• **Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм**

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×265×20	325×265×40	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Вместимость, л	поднос	2,3	3,8	6	8,9	11,7

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×176×20	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	поднос	1,4	2,4	3,8	5,5	7,8

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	-	65	100	150	200
Габариты, мм	265×162×20	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	265×162×200
Вместимость, л	7	-	1,7	2,7	4	5,5

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	176×162×200
Вместимость, л	-	-	1	1,6	2,2	3

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×108×65	176×108×100	-	-
Вместимость, л	-	-	0,6	0,9	-	-

GN2/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	65	100	150	-	200
Габариты, мм	650×530×20	650×530×65	650×530×100	650×530×150	-	650×530×200
Вместимость, л	поднос	11	18,4	28,5	-	57,5

GN2/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	354×325×20	354×325×40	354×325×65	354×325×100	354×325×150	354×325×200
Вместимость, л	1,9	3	5,5	9	12,7	16,7

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

GN1/1
GN1/2
GN1/3
с ручками

• **Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм**

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	530×327×40	530×327×65	530×327×100	530×327×150	530×327×200
Вместимость, л	-	5,1	8,5	13,3	21	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	327×265×40	327×265×65	327×265×100	327×265×150	327×265×200
Вместимость, л	-	2,3	3,8	6	8,9	11,7

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	-	1,4	2,4	3,8	5,5	7,2

GN1/1
GN1/2
GN2/1
GN2/3
с перфорацией

• **Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм**

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	-	-
Габариты, мм	-	328×265×40	328×265×65	328×265×100	-	-
Вместимость, л	-	2,3	3,8	6	-	-

GN2/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	650×530×65	650×530×100	-	-
Вместимость, л	-	-	18,4	28,5	-	-

GN2/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	-	-
Габариты, мм	-	354×325×40	354×325×65	354×325×100	-	-
Вместимость, л	-	3	5,5	9	-	-

Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/6
GN1/9
GN2/3

• **Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм**

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	-	176×162	176×108	-	354×325

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9
GN2/3

с отверстием для ложки

• **Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм**

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530×327	327×265	327×176	265×165	176×165	176×109	-	355×327

РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU
125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600