



**ХОЛОДИЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**





ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ

Холодильные камеры обеспечивают охлаждение и хранение продуктов при средних и низких температурах. В низкотемпературной камере температура может поддерживаться до -25°C при температуре окружающего воздуха до $+40^{\circ}\text{C}$. Камеры комплектуются холодильными агрегатами ведущих европейских фирм, очень просты и надежны в эксплуатации. Качество изготовления и высокая надежность в эксплуатации холодильных камер и моноблоков обеспечиваются передовым производством и современными технологиями.

Все материалы, используемые при изготовлении сборно-разборных холодильных камер, разрешены санитарными службами к применению в пищевой промышленности.

Возможно изготовление под заказ **нестандартных** холодильных камер по любым размерам заказчика



СБОРНО-РАЗБОРНЫЕ “ШИП-ПАЗ” ПОЛАИР, АРИАДА

- Камеры представляют собой комплект панелей пол/потолок, стандартный дверной блок, 4 угловые стойки, набор стеновых “сэндвич” панелей.
- Конструкция профиля (типа “шип-паз”) позволяет легко соединять панели между собой.
- Двери с замком входят в комплектацию.

Эти камеры рекомендуется устанавливать, если не требуется большой объем холодильника, а также не планируются частые переезды (данная конструкция не предназначена для регулярного демонтажа). Камеры данной модели выгодны и удобны благодаря своей простоте и функциональности, они недороги по стоимости и при этом качественны и надежны в эксплуатации.



**МОНОБЛОКИ
АРИАДА**

Моноблок — это холодильная установка, выполненная в виде единого блока, где компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель располагаются на общей раме. При монтаже воздухоохладитель располагается внутри холодильной камеры, а остальные элементы — снаружи.



Холодильные моноблоки среднетемпературные AMS				
Модель	Температурный диапазон, °C	Питающее напряжение, В	Объем камеры, м³	Хладагент
AMS 105	-5...+5	220/1/50	4...12	R 404a
AMS 107		220/1/50	6...16	
AMS 120		220/1/50 / 380/3/50	14...22	
AMS 330N		380/3/50	29...55	
AMS 330T		380/3/50	40...72	
AMS 235N		380/3/50	60...120	
AMS 335N		380/3/50	92...175	
AMS 335T		380/3/50	112...235	

Холодильные моноблоки низкотемпературные ALS				
Модель	Температурный диапазон, °C	Питающее напряжение, В	Объем камеры, м³	Хладагент
ALS 117	-22...-18	220/1/50	4...6	R 404a
ALS 218		220/1/50 / 380/3/50	8...14	
ALS 220		380/3/50	16...22	
ALS 330N		380/3/50	22...33	
ALS 330T		380/3/50	30...42	
ALS 235		380/3/50	50...80	
ALS 335N		380/3/50	90...138	
ALS 335T		380/3/50	130...173	

Быстрый выбор моноблоков ALS			
Модель моноблока	Внешняя t-ра	T= -18°C	
		Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³
ALS-117	20°C	993	8,2
	30°C	839	6
	40°C	748	4,2
ALS-218	20°C	1420	13
	30°C	1180	11
	40°C	965	8
ALS-220	20°C	2585	24
	30°C	2200	18
	40°C	1750	15
ALS-330N	20°C	3280	38
	30°C	2637	28
	40°C	2051	22
ALS-330T	20°C	3744	48
	30°C	2942	36
	40°C	2357	30
ALS-235	20°C	5769	88
	30°C	4849	65
	40°C	3756	52
ALS-335N	20°C	9218	160
	30°C	7807	110
	40°C	6351	90
ALS-335T	20°C	10758	195
	30°C	9076	145
	40°C	7026	115

Быстрый выбор моноблоков AMS							
Модель сплит-системы	Внешняя t-ра	T= -5°C		T= 0°C		T= +5°C	
		Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³	Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³	Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³
AMS 105	20°C	985	8	1185	11	1305	14
	30°C	885	5,5	1070	8	1188	12
	40°C	792	4	968	6	1073	8,5
AMS 107	20°C	1330	11	1460	15	1670	21
	30°C	1185	8,5	1284	12	1566	16
	40°C	1063	6	1217	10	1387	13
AMS 120	20°C	1919	18	2238	21	2530	27
	30°C	1747	14,5	2075	17	2296	22
	40°C	1580	12	1782	14	2112	18
AMS 330N	20°C	3226	43	3790	48	4288	67
	30°C	2779	33	3293	38	3866	56
	40°C	2447	29	2922	32	3452	43
AMS 330T	20°C	3895	56	4370	66	5090	80
	30°C	3461	48	4074	58	4512	72
	40°C	3103	40	3614	46	4055	58
AMS 235	20°C	6096	91	7133	112	8381	142
	30°C	5475	70	6439	90	7218	120
	40°C	4900	60	5533	75	6497	98
AMS 335N	20°C	7476	151	8938	171	10430	193
	30°C	6692	132	7948	150	8931	175
	40°C	5538	92	6990	118	8281	146
AMS 335T	20°C	9108	182	10721	205	12675	270
	30°C	8048	153	9544	182	11207	235
	40°C	6960	112	8460	143	10002	172

**СПЛИТ-СИСТЕМЫ
АРИАДА**



Сплит-система — это холодильная установка, состоящая из двух отдельных узлов: компрессорно-конденсаторного блока с компрессором, конденсатором воздушного охлаждения и панелью управления, а также воздухоохладительного агрегата с испарителем и электронагревателем для оттаивания. Как правило, применяется для охлаждения стационарных холодильных камер. При монтаже воздухоохладитель устанавливается непосредственно в камере, а компрессорно-конденсаторный блок выносятся за ее пределы.

Холодильные сплит-системы среднетемпературные KMS				
Модель	Температурный диапазон, °C	Питающее напряжение, В	Объем камеры, м³	Хладагент
KMS 105	-5...+5	220/1/50	4...12	R404a
KMS 107		220/1/50	6...16	
KMS 120		220/1/50 / 380/3/50	14...22	
KMS 330N		380/3/50	29...55	
KMS 330T		380/3/50	40...72	
KMS 235		380/3/50	60...120	
KMS 335N		380/3/50	92...175	
KMS 335T		380/3/50	112...235	

Холодильные сплит-системы низкотемпературные KLS				
Модель	Температурный диапазон, °C	Питающее напряжение, В	Объем камеры, м³	Хладагент
KLS 117	-22...-18	220/1/50	4...6	R404a
KLS 218		220/1/50 / 380/3/50	8...14	
KLS 220		380/3/50	16...22	
KLS 330N		380/3/50	23...32	
KLS 330T		380/3/50	30...42	
KLS 235		380/3/50	50...80	
KLS 335N		380/3/50	90...138	
KLS 335T		380/3/50	130...173	

Быстрый выбор сплит систем KLS			
Модель сплит-системы	Внешняя t-ра	T= -18°C	
		Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³
KLS-117	20°C	993	8,2
	30°C	839	6
	40°C	748	4,2
KLS-218	20°C	1420	13
	30°C	1180	11
	40°C	965	8
KLS-220	20°C	2585	24
	30°C	2200	18
	40°C	1750	15
KLS-330N	20°C	3280	38
	30°C	2637	28
	40°C	2051	22
KLS-330T	20°C	3744	48
	30°C	2942	36
	40°C	2357	30
KLS-235	20°C	5769	88
	30°C	4849	65
	40°C	3756	52
KLS-335N	20°C	9218	160
	30°C	7807	110
	40°C	6351	90
KLS-335T	20°C	10758	195
	30°C	9076	145
	40°C	7026	115

Быстрый выбор сплит систем KMS							
Модель сплит-системы	Внешняя t-ра	T= -5°C		T= 0°C		T= +5°C	
		Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³	Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³	Холодопроизводительность, Вт	Камера, м³
KMS 105	20°C	985	8	1185	11	1305	14
	30°C	885	5,5	1070	8	1188	12
	40°C	792	4	968	6	1073	8,5
KMS 107	20°C	1330	11	1460	15	1670	21
	30°C	1185	8,5	1284	12	1566	16
	40°C	1063	6	1217	10	1387	13
KMS 120	20°C	1919	18	2238	21	2530	27
	30°C	1747	14,5	2075	17	2296	22
	40°C	1580	12	1782	14	2112	18
KMS 330N	20°C	3226	43	3790	48	4288	67
	30°C	2779	33	3293	38	3866	56
	40°C	2447	29	2922	32	3452	43
KMS 330T	20°C	3895	56	4370	66	5090	80
	30°C	3461	48	4074	58	4512	72
	40°C	3103	40	3614	46	4055	58
KMS 235	20°C	6096	91	7133	112	8381	142
	30°C	5475	70	6439	90	7218	120
	40°C	4900	60	5533	75	6497	98
KMS 335N	20°C	7476	151	8938	171	10430	193
	30°C	6692	132	7948	150	8931	175
	40°C	5538	92	6990	118	8281	146
KMS 335T	20°C	9108	182	10721	205	12675	270
	30°C	8048	153	9544	182	11207	235
	40°C	6960	112	8460	143	10002	172

**МОНОБЛОКИ
ПОЛАИР**



Моноблочные холодильные машины POLAIR

Модель	Хладагент	Рабочий диапазон, °C	V холодильной камеры, м³	Напряжение, В
MM 109 SF	R404a	-5...+10	3,5 - 9,5	220
MM 111 SF	R404a	-5...+10	4 - 10,1	220
MM 113 SF	R404a	-5...+10	5,5 - 11,4	220
MM 115 SF	R404a	-5...+10	6,5 - 12,6	220
MM 218 SF	R404a	-5...+10	9,7 - 16,0	220
MM 222 SF	R404a	-5...+10	12,5 - 19,5	380
MM 226 SF	R404a	-5...+10	15,7 - 21,0	380
MM 232 SF	R404a	-5...+10	28 - 30,0	380
MB 108 SF	R404a	-20...-15	2 - 5,2	220
MB 109 SF	R404a	-20...-15	2,6 - 7	220
MB 211 SF	R404a	-20...-15	4,7 - 10,7	220
MB 214 SF	R404a	-20...-15	6 - 13,6	380
MB 216 SF	R404a	-20...-15	7,2 - 16,8	380

Технические характеристики среднетемпературных моноблоков POLAIR Standard

Таблица подбора		MM 109 SF		MM 111 SF		MM 113 SF		MM 115 SF		MM 218 SF		MM 222 SF		MM 226 SF		MM 232 SF	
Темп. камеры	Темп. внешняя	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³
		-10°C	20°C	1214	8,9	1265	9,4	1526	12,4	1668	13,8	2190	20,0	2675	26,8	2950	30,5
30°C	1123		8,0	1169	8,4	1375	10,7	1509	12,2	2067	18,1	2428	23,4	2708	27,2	3702	40,9
40°C	998		6,8	1030	7,1	1212	8,8	1328	10,1	1832	15,6	2153	19,3	2398	23,0		
+5°C	20°C	1056	7,3	1101	7,8	1363	10,5	1494	12,0	1961	17,0	2360	22,5	2603	25,8	3798	42,2
	30°C	975	6,5	1027	7,0	1221	8,9	1347	10,3	1833	15,6	2168	19,5	2429	23,4	3401	36,8
	40°C	849	5,3	901	5,8	1070	7,5	1180	8,5	1618	13,3	1915	16,5	2147	19,2		
0°C	20°C	907	5,9	961	6,4	1152	8,2	1328	10,1	1719	14,4	2023	17,6	2174	19,7	3462	37,6
	30°C	836	5,2	893	5,7	1073	7,5	1191	8,6	1609	13,2	1918	16,5	2154	19,3	3095	32,6
	40°C	723	4,1	777	4,6	933	6,1	1037	7,1	1412	11,1	1686	14,0	1899	16,3		
-5°C	20°C	774	4,6	821	5,0	1005	6,8	1169	8,4	1500	12,1					3125	33,0
	30°C	709	4,0	756	4,4	935	6,1	1042	7,2	1396	10,9	1665	13,8	1855	15,9	2786	28,3
	40°C	606	3,2	661	3,6	803	4,9	901	5,8	1216	8,9	1469	11,7	1651	13,7		

Технические характеристики низкотемпературных моноблоков POLAIR Standard

Таблица подбора		MB 108 SF			MB 109 SF			MB 211 SF			MB 214 SF			MB 216 SF		
Темп. камеры	Темп. внешняя	Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³	
			100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм
-15°C	20°C	951	6,5	5,2	1089	8,7	7,0	1470	13,4	10,7	1754	17	13,6	2009	21	16,8
	30°C	870	5,7	4,6	979	6,8	5,4	1344	11,5	9,2	1587	14,7	11,8	1776	17,8	14,2
	40°C	744	4,2	3,4	847	5,4	4,3	1163	9,2	7,4	1364	11,8	9,4	1513	14,0	11,2
-20°C	20°C	807	4,9	3,9	935	6,1	4,9	1263	10,4	8,3	1485	13	10,4	1709	17,0	13,6
	30°C	744	4,2	3,4	845	5,3	4,2	1154	9,0	7,2	1366	11,8	9,4	1531	14,2	11,4
	40°C	630	3,0	2,4	723	4,0	3,2	994	7,0	5,6	1158	9,0	7,2	1294	11,0	8,8

СПЛИТ-СИСТЕМЫ ПОЛАИР

Компрессорно-конденсаторный блок и воздухоохладитель заправлены сухим азотом. Выводы блоков и концы трубок запаяны. Усовершенствованный воздухоохладитель новой конструкции повышает эффективность работы сплит-систем.



СПЛИТ-СИСТЕМЫ POLAIR STANDARD				
Модель	Хладагент	Рабочий диапазон, °С	V холодильной камеры, м³	Напряжение, В
SM 109 SF	R 404a	-5...+10	3 - 10,5	220
SM 111 SF	R 404a	-5...+10	4 - 12,5	220
SM 113 SF	R 404a	-5...+10	6 - 17,5	220
SM 115 SF	R 404a	-5...+10	7 - 19,8	220
SM 218 SF	R 404a	-5...+10	9,5 - 25,5	220
SM 222 SF	R 404a	-5...+10	12 - 32,9	380
SM 226 SF	R 404a	-5...+10	16 - 40,6	380
SM 232 SF	R 404a	-5...+10	25,8 - 53	380
SB 108 SF	R 404a	-15...-20	2,9 - 6,9	220
SB 109 SF	R 404a	-15...-20	3,6 - 9,0	220
SB 211 SF	R 404a	-15...-20	6,0 - 13,4	220
SB 214 SF	R 404a	-15...-20	7,1 - 15,9	380
SB 216 SF	R 404a	-15...-20	9,8 - 21,1	380

Дополнительные опции для всех сплит-систем POLAIR Standard:

- Зимний комплект
- Пульт дистанционного управления

Модель	Хладагент	Рабочий диапазон, °С	V холодильной камеры, м³	Напряжение, В
SM 337 SF	R 404a	-10...+10	18,0 - 50,0	380
SM 342 SF	R 404a	-10...+10	21,0 - 54,0	380
SB 328 SF	R 404a	-25...-15	14,0 - 33,0	380
SB 331 SF	R 404a	-25...-15	15,6 - 38,0	380
SM 218 SF	R 404a	-5...+10	9,5 - 25,5	220

Технические характеристики среднетемпературных сплит-систем POLAIR Standard																					
Таблица подбора		SM 109 SF		SM 111 SF		SM 113 SF		SM 115 SF		SM 218 SF		SM 222 SF		SM 226 SF		SM 232 SF		SM 337 SF		SM 342 SF	
Темп. камеры	Темп. внешняя	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³	Q Вт	V м³
	30°C	1123	8,0	1169	8,4	1375	10,7	1509	12,2	2067	18,1	2428	23,4	2708	27,2	3702	40,9	4309	49,1	4821	56,5
	40°C	998	6,8	1030	7,1	1212	8,8	1328	10,1	1832	15,6	2153	19,3	2398	23,0			3702	40,9	4186	47,4
+5°C	20°C	1056	7,3	1101	7,8	1363	10,5	1494	12,0	1961	17,0	2360	22,5	2603	25,8	3798	42,2	4342	49,6	4811	56,4
	30°C	975	6,5	1027	7,0	1221	8,9	1347	10,3	1833	15,6	2168	19,5	2429	23,4	3401	36,8	3796	42,2	4232	48,1
	40°C	849	5,3	901	5,8	1070	7,5	1180	8,5	1618	13,3	1915	16,5	2147	19,2			3259	34,8	3651	40,2
0°C	20°C	907	5,9	961	6,4	1152	8,2	1328	10,1	1719	14,4	2023	17,6	2174	19,7	3462	37,6	3808	42,3	4236	48,1
	30°C	836	5,2	893	5,7	1073	7,5	1191	8,6	1609	13,2	1918	16,5	2154	19,3	3095	32,6	3307	35,5	3726	41,2
	40°C	723	4,1	777	4,6	933	6,1	1037	7,1	1412	11,1	1686	14,0	1899	16,3			2816	28,7	3212	34,2
-5°C	20°C	774	4,6	821	5,0	1005	6,8	1169	8,4	1500	12,1					3125	33,0	3267	34,9	3648	40,2
	30°C	709	4,0	756	4,4	935	6,1	1042	7,2	1396	10,9	1665	13,8	1855	15,9	2786	28,3	2816	28,7	3186	33,8
	40°C	606	3,2	661	3,6	803	4,9	901	5,8	1216	8,9	1469	11,7	1651	13,7			2373	22,7	2722	27,4

Технические характеристики низкотемпературных сплит-систем POLAIR Standard																						
Таблица подбора		SB 108 SF			SB 109 SF			SB 211 SF			SB 214 SF			SB 216 SF			SB 328 SF			SB 331 SF		
Темп. камеры	Темп. внешняя	Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³		Q Вт	V м³	
			100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм		100 мм	80 мм			
-15°C	20°C	951	6,5	5,2	1089	8,7	7,0	1470	13,4	10,7	1754	17	13,6	2009	21	16,8						
	30°C	870	5,7	4,6	979	6,8	5,4	1344	11,5	9,2	1587	14,7	11,8	1776	17,8	14,2	3194	31,0	29,0	3563	35,0	33,0
	40°C	744	4,2	3,4	847	5,4	4,3	1163	9,2	7,4	1364	11,8	9,4	1513	14,0	11,2	2798	27,0	25,0	2972	29,0	27,0
-20°C	20°C	807	4,9	3,9	935	6,1	4,9	1263	10,4	8,3	1485	13	10,4	1709	17,0	13,6						
	30°C	744	4,2	3,4	845	5,3	4,2	1154	9,0	7,2	1366	11,8	9,4	1531	14,2	11,4	2679	25,0	23,0	3084	30,0	28,0
	40°C	630	3,0	2,4	723	4,0	3,2	994	7,0	5,6	1158	9,0	7,2	1294	11,0	8,8	2346	21,0	20,0	2568	23,7	22,7

**МОНОБЛОКИ
ТЕХНОБЛОК**



Серия	Рабочий диапазон температур	Объем камеры
AK	-25...-18°C	3,2...21,4 м³
AN	-5...+5°C	4,0...28,1 м³
ACK	-25...-18°C	2,8...36,4 м³
ACN	-5...+5°C	4,0...139,7 м³
ACB	-18...-22°C	6,0...38,9 м³
ACM	-5...+5°C	5,0...109,7 м³
SFB	-15...-20°C	6,0...38,9 м³
SFK	-25...-18°C	2,6...34,2 м³
SFM	-5...+5°C	4,7...80,0 м³
SFN	-5...+5°C	3,9...71,4 м³
SVK	-25...-18°C	2,6...34,2 м³
SVM	-5...+5°C	4,7...80,0 м³
SVN	-5...+5°C	3,9...71,4 м³
VTB	-18°C	6,0...132,0 м³
VTK	-25...-18°C	3,2...164,0 м³
VTM	-5...+5°C	5,0...237,0 м³
VTN	-5...+5°C	4,0...261,0 м³

**СПЛИТ-СИСТЕМЫ
ТЕХНОБЛОК**



Серия	Рабочий диапазон температур	Объем камеры
CK	-18...-25°C	4,4...37,1 м³
CN	-5...+5°C	5,6...69,9 м³
CSB	-18°C	6,6...40,9 м³
CSK	-18...-25°C	3,2...37,1 м³
CSM	-5...+5°C	6,5...72,2 м³
CSN	-5...+5°C	5,6...69,9 м³
HSK	-18...-25°C	5,0...30,0 м³
HSM	-5...+5°C	6,0...70,0 м³
HSN	-5...+5°C	6,0...70,0 м³

ШКАФЫ ПОЛАИР



шх-0,5 нерж., шх-0,7 нерж., шн-0,7 нерж., cv105-g, cv107-g



шх-0,5, шх-0,7, шн-0,5, шн-0,7, cv105-s, cv107-s



шх-0,5дс нерж., шх-0,7дс нерж.



шх-0,5дс, шх-0,7дс, шх-0,7дсн



шх-1,0 купе, шх-1,4 купе



шх-1,0 нерж., шх-1,4 нерж., шн-1,4 нерж.



шх-1,0, шх-1,4, шхк-1,4 комбин., шн-1,4

Модель	Внутренний объем, л	Температурный режим, °С	Условия окружающей среды: температура, °С / влажность, %	Габаритные размеры, мм	Напряжение электросети, В/Гц	Потребляемая мощность, Вт	Хладагент
СМ105-S (ШХ-0,5)	500	- 0...+6	до +40/до 80	697x620x2028	230/50	350	R 134a
СМ107-S (ШХ-0,7)	700	- 0...+6	до +40/до 80	697x854x2028	230/50	350	R 134a
СМ110-S (ШХ-1,0)	1000	- 0...+6	до +4 /до 80	1402x620x2028	230/50	350	R 134a
СМ114-S (ШХ-1,4)	1400	- 0...+6	до +40/до 80	1402x854x2028	230/50	550	R 134a
СС214-S (ШХК-1,4 комбин.)	1400	- 0...+6	до +40/до 80	1402x854x2028	230/50	900	R 134a
СВ105-S (ШН-0,5)	500	не выше -18	до +40/до 80	697x620x2028	230/50	400/350 раб./отт.	R 404a
СВ107-S (ШН-0,7)	700	не выше -18	до +40/до 80	735x884x2064	230/50	550/400 раб./отт.	R 404a
СВ114-S (ШН-1,4)	1400	не выше -18	до +40/до 80	1474x884x2064	230/50	800/1200 раб./отт.	R 404a
CV105-S	500	-5...+5	до +40/до 80	697x620x2028	230/50	400	R 134a
CV107-S	700	-5...+5	до +40/до 80	697x854x2028	230/50	450	R 134a
СМ105-G (ШХ-0,5 нерж.)	500	0...+6	до +40/до 80	697x620x2028	230/50	350	R 134a
СМ107-G (ШХ-0,7 нерж.)	700	0...+6	до +40/до 80	697x854x2028	230/50	350	R 134a
СМ110-G (ШХ-1,0 нерж.)	1000	0...+6	до +40/до 80	1402x620x2028	230/50	350	R 134a
СМ114-G (ШХ-1,4 нерж.)	1400	0...+6	до +40/до 80	1402x620x2028	230/50	550	R 134a
СВ107-G (ШН-0,7 нерж.)	700	не выше -18	до +40/до 80	735x884x2064	230/50	550/400 раб./отт.	R 404a
СВ114-G (ШН-1,4 нерж.)	1400	не выше -18	до +40/до 80	1474x884x2064	230/50	800/1200 раб./отт.	R 404a
CV105-G	500	-5...+5	до +40/до 80	697x620x2028	230/50	400	R 134a
CV107-G	700	-5...+5	до +40/до 80	697x854x2028	230/50	450	R 134a
DM105-S (ШХ-0,5ДС)	500	+1...+12	до +32/до 60	697x620x2028	230/50	350	R 134a
DM107-S (ШХ-0,7ДС)	700	+1...+12	до +32/до 60	697x854x2028	230/50	400	R 134a
DP107-S (ШХ-0,7ДСн)	700	-8...0	до +32/до 60	697x854x2028	230/50	550	R 134a
DM110Sd-S (ШХ-1,0 купе)	1000	+1...+12	до +32/до 60	1402x627x2028	230/50	550	R 134a
DM114Sd-S (ШХ-1,4 купе)	1400	+1...+12	до +32/до 60	1402x861x2028	230/50	600	R 134a
DM105-G (ШХ-0,5ДС нерж.)	500	+1...+12	до +32/до 60	697x620x2028	230/50	350	R 134a
DM107-G (ШХ-0,7ДС нерж.)	700	+1...+12	до +32/до 60	697x854x2028	230/50	400	R 134a

ШКАФЫ RAPSODIA R

Модификации

- Холодильные шкафы R (глухие двери)
- Холодильные шкафы RS (стеклянные распашные двери)
- Холодильные шкафы RX (нерж. сталь)
- Холодильные шкафы RC (стеклянные двери-купе)
- Холодильные шкафы RSW (двустороннее остекление)

Преимущества

Все шкафы имеют большую экспозиционную площадь, что позволяет лучше представить товар в зале. Шкафы со стеклянной дверью имеют боковую подсветку, что улучшает обзор товара по всей высоте внутреннего объема. Нижнее расположение агрегата с точки зрения мерчендайзинга является более выгодным, так как позволяет красиво и грамотно преподнести товар. Покупатель в этом случае не наклоняется к нижней полке. Все шкафы имеют небольшую глубину, что позволяет экономить торговую площадь. Шкафы не имеют аналогов по полезному объему. Все шкафы комплектуются импортными блоками управления ф. "Eiwell" и "Danfoss", компрессорами "Danfoss". Все модели имеют цельнозаливной корпус с толщиной стенки 55 мм. и комплектуются выпаривателем конденсата.

Описание

Холодильные шкафы "Рапсодия" успешно конкурируют с иными марками не только на российском рынке, но и в ближнем зарубежье. При производстве холодильных шкафов используется высокотехнологичное оборудование передовых европейских фирм. Модельный ряд представлен универсальными, средне- и низкотемпературными шкафами. "Рапсодия" выпускается в 4 разных исполнениях (глухие, стеклянные распашные, в т.ч. с двойным контуром остекления/купе/нерж.). С 2004 года выпускаются низкотемпературные (-18°C) шкафы класса супер-люкс с гнутыми стеклянными дверьми.



Технические характеристики шкафов "Рапсодия"

Вид шкафа	Внутренний объем, л	Рабочий диапазон, °С	Р компрессора, kW	Холодопроизводительность, kW	Габаритные размеры, ШxГxВ, мм	Вес, кг
R 700M (глухая дверь)	700	0...+6	0,48	0,58	800x725x1980	123
R700MS (стеклянная дверь)	700	0...+8	0,48	0,58	800x725x1980	138
R700MSW (стеклянная дверь, прозрачная стенка)	700	0...+8	0,48	0,58	800x725x1980	138
R700L (глухая дверь)	700	-12...-18	0,38	0,44	800x725x1980	129
R700LS (стеклянная дверь)	700	-18...-20	0,54	0,62	800x725x1980	140
R700LSG (стеклянная гнутая дверь)	700	-18...-20	0,38	0,44	800x725x1980	143
R700V (глухая дверь)	700	+5...-5	0,32	0,29	800x725x1980	123
R700VS (стеклянная дверь)	700	+5...-5	0,32	0,29	800x725x1980	138
R750M (глухая дверь)	750	0...+6	0,48	0,58	800x825x1980	133
R750MS (стеклянная дверь)	750	0...+8	0,48	0,58	800x825x1980	148
R750L (глухая дверь)	750	-18...-12	0,38	0,44	800x825x1980	138
R750MX (нерж.)	750	0...+6	0,48	0,58	800x825x1980	142
R750LX (нерж.)	760	-18...-12	0,38	0,44	800x825x1980	147
R1400M (глухие двери)	1400	0...+6	0,48	0,58	1600x725x1980	189
R1400MS (стеклянные двери)	1400	0...+8	0,61	0,96	1600x725x1980	219
R1400MC (дверь-купе)	1400	0...+8	0,61	0,96	1600x725x1980	225
R1400L (глухие двери)	1400	-18...-12	0,38	0,44	1600x725-1980	194
R1400V (глухие двери)	1400	+5...-5	0,61	0,96	1600x725x1980	189
R1400VS (стеклянные двери.)	1400	+5...-5	0,61	0,96	1600x725x1980	219
R1400VC (дверь-купе)	1400	+5...-5	0,38	0,44	1600x725x1980	225
R1400MX (нерж.)	1400	0...+8	0,48	0,58	1600x725x1980	205
R1400LX (нерж.)	1400	-18...-12	0,38	0,44	1600x725x1980	210
R1520M (глухие двери)	1520	0...+6	0,61	0,96	1600x825x1980	213
R1520MS (стеклянные двери)	1520	0...+8	0,61	0,96	1600x825x1980	243
R1520MC (дверь-купе)	1520	0...+8	0,61	0,96	1600x825x1980	249
R1520L (глухие двери)	1520	-18...-12	0,45	0,53	1600x825x1980	218

**ШКАФЫ
ITALFROST**

- внутренний объем 400 литров
- модель с канале
- среднетемпературный режим работы
- С — канале
- стеклянные распашные двери

Модификация	UC 400	UC 400C
	глухие двери	стеклянные двери, канале
тип	холодильный	
t °C внутри	0...+7°C	
t °C окруж.	до +32°C	
компрессор	Aspera	
габариты, мм	1872x609x701	2077x609x701



**ШКАФЫ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ
CONVITO**

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, Вт	Дополнительно
SC68 "Convito"	435x475x686	0...+10	52	220	80	Стеклопанель
SC98 "Convito"	480x460x850	0...+10	90	220	92	Стеклопанель
DBQ126 "Convito"	600x510x895	+2...+10	115	220	145	Стеклопанель



SC98



SC68



DBQ126



ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ

Преимущества центрального холода очевидны, в особенности для крупных торговых предприятий: универсамов, супермаркетов, гипермаркетов.

В торговых залах устанавливается холодильное оборудование (витрины, шкафы, холодильные камеры) без компрессорно-конденсаторных агрегатов. Компрессорные агрегаты объединяются в единый.

Как правило, их — два: среднетемпературный и низкотемпературный; и размещаются они в отдельном помещении — машинном отделении. Конденсаторы устанавливаются снаружи. При этом в торговом зале уменьшается уровень шума, отсутствует тепловыделение от компрессорно-конденсаторных агрегатов.

Таким образом, создаются комфортные условия для покупателей.

Система централизованного холодоснабжения работает полностью в автоматическом режиме.

Оборудование централизованного холодоснабжения комплектуется холодильными компрессорами ведущих производителей холодильного оборудования (в частности, Bitzer и т.д.). Как правило, в одной централи используется несколько компрессоров, таким образом, повышается степень надежности работы оборудования.

В состав компрессорно-конденсаторных агрегатов входит:

- полугерметичные компрессоры BITZER
- манометры высокого и низкого давления
- реле высокого и низкого давления на каждый компрессор
- система отделения и возврата масла
- отделитель жидкости
- жидкостный ресивер BITZER
- электрический щит с микропроцессорным блоком управления
- электронные микропроцессоры ELIWELL, DANFOSS
- конденсаторы воздушные (выносные)

На первом этапе создается проект централизованного холодоснабжения на основании технического задания.

В проекте отражаются необходимые технические и объёмно-планировочные решения, спецификации. В соответствии с проектом выполняются монтажные и пусконаладочные работы.

После выполнения требуемого объема работ система централизованного холодоснабжения сдается заказчику в эксплуатацию с сохранением гарантийных обязательств по поставленному оборудованию и выполненным работам. При эксплуатации системы централизованного холодоснабжения выполняется сервисное (техническое) обслуживание специализированными сервисными центрами.

**ОБОРУДОВАНИЕ
CRYSPi (ЛИНИЯ
SYMPHONY)**

**ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ**

Температурный диапазон

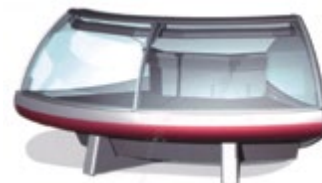
- BC — среднетемпературные: +1...+7°C
- BH — низкотемпературные: -18...-25°C
- OC — охлаждаемые стеллажи: +1...+10°C
- BY — универсальные: -4...+4°C
- BT — тепловые: +60°C
- В н/о — неохлаждаемые



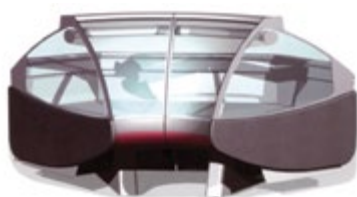
Symphony C SG



Symphony C



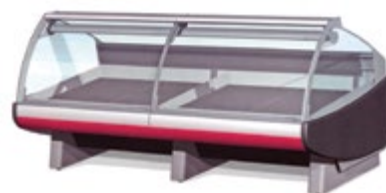
OC 90 (угловая внешняя)



IC 90 (угловая внутренняя)



Хлебные витрины-прилавки Symphony CB



Витрины-прилавки "рыба на льду" Symphony CF

Наименование	модель	длина, мм	ширина, мм	высота, мм	BC	BH	BY	OC	BT	В н/о
Витрины-прилавки Symphony C	Symphony C	1250	1265	1198	+					
	Symphony C	1875	1265	1198	+					
	Symphony C	2500	1265	1198	+					
	Symphony C	3750	1265	1198	+					
	Symphony C SG	1250	1265	855	+					
	Symphony C SG	1875	1265	855	+					
	Symphony C SG	2500	1265	855	+					
	Symphony C SG	3750	1265	855	+					
	OC 90 (угловая внешняя)	1796	1265	1198	+					
	IC 90 (угловая внутренняя)	1666	1265	1198	+					
OC 45 (угловая внешняя)	1305	1265	1198	+						
Хлебные витрины-прилавки Symphony CB	Symphony CB	1250	1265	1198						+
	Symphony CB	1875	1265	1198						+
	Symphony CB	2500	1265	1198						+
	Symphony CB	3750	1265	1198						+
	Symphony CB SG	1250	1265	855						+
	Symphony CB SG	1875	1265	855						+
	Symphony CB SG	2500	1265	855						+
Витрины-прилавки "рыба на льду" Symphony CF	Symphony CF	1250	1265	1198			+			
	Symphony CF	1875	1265	1198			+			
	Symphony CF	2500	1265	1198			+			
	Symphony CF	3750	1265	1198			+			
	Symphony CF SG	1250	1265	855			+			
	Symphony CF SG	1875	1265	855			+			
	Symphony CF SG	2500	1265	855			+			
Symphony CF SG	3750	1265	855			+				

**ОБОРУДОВАНИЕ
CRYSPi (ЛИНИЯ
SYMPHONY)**

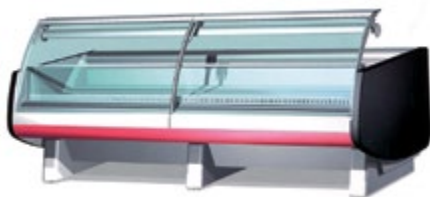
**ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ**

Температурный диапазон

- BC — среднетемпературные: +1...+7°C
- BH — низкотемпературные: -18...-25°C
- OC — охлаждаемые стеллажи: +1...+10°C
- BY — универсальные: -4...+4°C
- BT — тепловые: +60°C
- В н/о — неохлаждаемые



Охлаждаемые стеллажи Symphony M



Витрины-прилавки морозильные Symphony CM



Витрины-прилавки тепловые Symphony CH



Морозильные ванны Symphony I

Наименование	модель	длина, мм	ширина, мм	высота, мм	BC	BH	BY	OC	BT	В н/о
Витрины-прилавки морозильные Symphony CM	Symphony CM	2500	1265	1198		+				
	Symphony CM	3750	1265	1198		+				
Витрины-прилавки тепловые Symphony CH	Symphony CH	1250	1265	1198					+	
Морозильные ванны Symphony I	Symphony ID	2500	1968	865		+				
	Symphony ID	3750	1968	865		+				
	Symphony IS	2500	1500	890		+				
	Symphony IS	3750	1500	890		+				
Охлаждаемые стеллажи Symphony M	Symphony M	1250	980	2045				+		
	Symphony M	2500	980	2045				+		
	Symphony M	3750	980	2045				+		
	Symphony MH	1250	980	2045				+		
	Symphony MH	2500	980	2045				+		
	Symphony MH	3750	980	2045				+		
	Symphony ML	1250	980	2045				+		
	Symphony ML	1875	980	2045				+		
	Symphony ML	2500	980	2045				+		
	Symphony ML	3750	980	2045				+		
	Symphony MHL	1250	1080	2245				+		
	Symphony MHL	1875	1080	2245				+		
	Symphony MHL	2500	1080	2245				+		
	Symphony MHL	3750	1080	2245				+		

ОБОРУДОВАНИЕ
АРИАДАЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ**ДИОНА**

Холодильная витрина-прилавок серии "Диона" (BC-21) предназначена для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального холодоснабжения. Данная витрина может быть использована для демонстрации и продажи фасованных продуктов и штучного товара в магазинах самообслуживания с любой площадью торгового зала. Модели изготавливаются как на тумбах, так и с нижней сплошной панелью.

Типоразмеры: 1250, 2500, 3750 мм, угловые элементы 45° и 90°.

Модификации: гастрономическая, низкотемпературная, пресервы, тепловая, самообслуживания, рыба-на-льду, кондитерская.

**Технические характеристики:**

- Температура окружающей среды: +12°C...+25°C
- Относительная влажность: от 40 % до 80 %
- Температурный диапазон:
 - гастрономическая; низкое стекло; самообслуживание (сэлф), кондитерская +1°C...+10°C
 - низкотемпературная -16°C...-18°C
 - пресервы, "рыба-на-льду" - 5°C...+5°C
 - тепловая влажная +25°C...+60°C
- Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
- Охлаждение: динамическое, кроме "тепловой"
- Размораживание: автоматическое с помощью ТЭНов, кроме "тепловой"

Стандартная комплектация:

- Фронтальное стекло — на гидролифтах, открывается вверх, кроме исполнения "низкое стекло" и "самообслуживание"
- Тепловая витрина (в комплекте с гастроёмкостями из нержавеющей стали формата S-65 мм)
- Испаритель с вентиляторами, кроме BT-21
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404A (R22 по спецзаявке)
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 974 LX (ID 985 master/slave — по спец. заявке)
- Комплект для подключения дренажа
- Противни выкладки из сатинированной нержавеющей стали
- Столешница из текстурированной нержавеющей стали

BC-26Ф

Холодильная горка "BC-26Ф" предназначена для выкладки молочных и гастрономических продуктов. Разработана для подключения к системам выносного и централизованного холодоснабжения. Вертикально расположенный испаритель и двухпоточная воздушная завеса позволяет наиболее эффективно охлаждать экспозиционный объем горки. Разборная конструкция модели позволяет существенно снизить транспортные расходы.

Выпускается в типоразмерах: 1300, 2000, 2600 и 3750 мм.

**Стандартная комплектация базовой модели (без боковин):**

- Гастрономическая: 5 рядов полок по 500 мм с регулируемым наклоном; ценникодержатели пластиковые
- Фруктовая: 4 ряда полок по 500 мм с регулируемым наклоном; ценникодержатели пластиковые; наклонное зеркало
- Самоклеющийся пластиковый ценникодержатель базовой выкладки
- Испаритель с вентиляторами
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404a (R22 — по спец. заявке)
- Электронный блок управления: ф. "Danfoss" EKC 202B
- Защитный бампер нижний и верхний с цветными вставками
- Верхнее освещение
- Комплект для подключения дренажа
- Поддон деревянный транспортировочный

Дополнительная комплектация:

- Боковая панель со стеклопакетом (прозрачный)
- Боковая панель со стеклопакетом с тонированными зеркалами
- Боковая панель глухая
- Боковая панель глухая с возможностью установки зеркала
- Панель глухая — разделитель с возможностью установки двух зеркал
- Зеркало для панелей глухих
- Дополнительное освещение полок
- Ограничитель проволочный, высота от полки h 50 мм
- Поперечный делитель полок проволочный, высота от полки h 50 мм
- Поперечный делитель базовой выкладки, высота от противня h 320 мм
- Делитель межполочный мобильный (оргстекло)
- Крюки для навески колбас
- Наклонная базовая решетка (для фруктов)
- Ночная шторка
- Клапан соленоидный
- Комплект соединительный в линию

ОБОРУДОВАНИЕ
АРИАДА

ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ

КОРДЕЛИЯ

"Корделия" (BC-11) является самой продаваемой витриной в модернизированной линейке "FRESH" под выносной холод. Высокая степень надежности, качество, соответствующее всем технологическим и экологическим параметрам, дизайн, не уступающий европейским аналогам — вот отличительные особенности данной продукции. Холодильные горки серии "Корделия" (BC-11) используются для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях централизованного холодоснабжения. Данная витрина предназначена для демонстрации и продажи фасованных продуктов и штучного товара в магазинах самообслуживания с любой площадью торгового зала.

Типоразмеры: 1300, 2000, 2600, 3750 мм. Выпускается в модификациях: гастрономическая и фруктовая.



Стандартная комплектация:

- Предназначена для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального холодоснабжения
- Динамическое охлаждение
- 5 рядов полок по 500 мм с регулируемым наклоном; ценникодержатели пластиковые
- Испаритель с вентиляторами
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404a
- Электронный блок управления
- Защитный бампер
- Верхнее освещение
- Комплект для подключения дренажа
- Поддон деревянный транспортировочный
- Цветные панели бампера

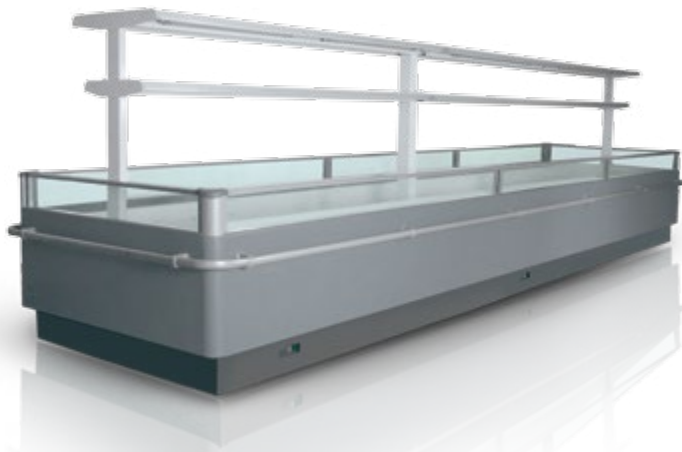
Дополнительная комплектация:

- Боковая панель со стеклопакетом (прозрачный)
- Боковая панель со стеклопакетом с тонированными зеркалами
- Боковая панель глухая с возможностью установки зеркала
- Панель глухая — разделитель с возможностью установки двух зеркал
- Зеркало для панелей глухих
- Освещение полок
- Ограничитель полки проволочный h 85 мм
- Поперечный делитель полок проволочный, h 60/150 мм
- Поперечный делитель базовой выкладки, h 320 мм
- Ночная шторка
- Соединительный комплект

ДЖУЛЬЕТТА

Бонета разработана совместно с ведущими итальянскими инженеринговыми компаниями. Обладает увеличенной площадью выкладки, отличной эргономикой, отличается простотой монтажа и обслуживания. Однако самым главным ее преимуществом по сравнению с аналогами других производителей является наилучшая холодопроизводительность, что позволяет существенно сократить затраты на холодильные установки, а также сэкономить расходы на потребляемую электроэнергию, таким образом уменьшив срок окупаемости оборудования. Данная витрина предназначена для демонстрации и продажи замороженных продуктов.

Типоразмеры: 2500, 3750 мм.



Стандартная комплектация:

- Предназначена для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального холодоснабжения
- Динамическое охлаждение
- Заправочный клапан Шредера
- Электронный блок управления
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные панели
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительная комплектация:

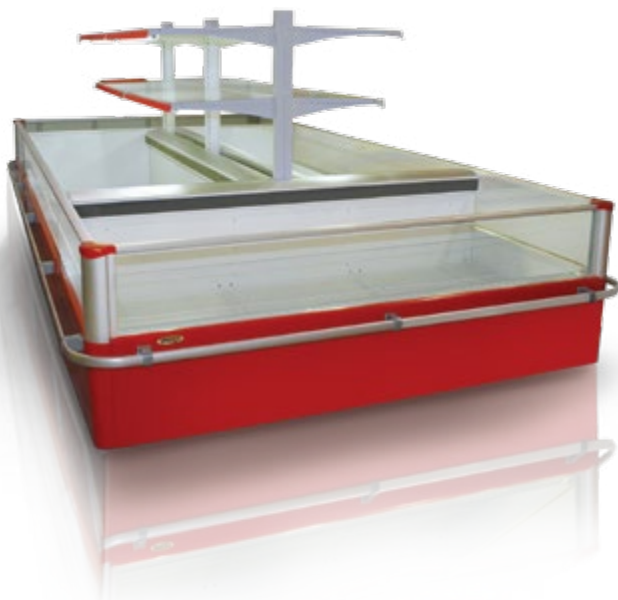
- Ночные шторки
- Надстройка двухъярусная (ценникодержатели пластиковые)
- Ограничитель полки надстройки проволочный, h 50 мм
- Поперечный делитель полок надстройки проволочный, h 50 мм
- ТРВ для R404a
- Решетки объема выкладки
- Делитель объема выкладки проволочный поперечный h 230 мм
- Делитель объема выкладки, стеклянный поперечный на мобильных подставках, h 230 мм
- Соединительный комплект

ОБОРУДОВАНИЕ
АРИАДАЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ

РОЗАЛИНДА

Двухобъемная морозильная ванна серии "Розалинда" (ВН-18) предназначена для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального хладоснабжения. Витрина состоит из односторонних модулей, соединенных в "острова" посредством торцевых и фронтальных элементов корпуса. Витрина дополнительно комплектуется неохлаждаемой двухуровневой надстройкой (суперструктура). Данная витрина может быть использована для демонстрации и продажи замороженных продуктов в низкотемпературном режиме (-20°C...-18°C) в магазинах самообслуживания с любой площадью торгового зала.

Типоразмеры: 2500, 3750 мм, торцевой модуль.

**Стандартная комплектация базовой модели (без боковин):**

- Испаритель с вентиляторами
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404A (R22 — по спец. заявке)
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 974 LX (ID 985 master/slave — по спец. заявке)
- Подогрев алюминиевых стоек и контура стеклопакета
- Комплект для подключения дренажа
- Поддоны — решетки в охлаждаемом объеме
- Бампер ПВХ

Дополнительная комплектация:

- Ночные шторы (в корпусе "Rami")
- Надстройка трехуровневая односторонняя
- Надстройка трехуровневая двухсторонняя
- Ограничитель проволочной полки надстройки, высота от полки h 50 мм
- Поперечный делитель полок надстройки проволочный, высота от полки h 50 мм
- ТРВ для R404a (R22 — по спец. заявке)

РОМАНА

ЗАО "Ариада" представляет комбинированный шкаф "Романа" ВН-23 — охлаждаемый низкотемпературный шкаф с остекленными створками дверей, смонтированный на корпус морозильной ванны серии "Розалинда". Такое конструктивное решение позволяет максимально использовать торговые площади и удобство эксплуатации изделий. Выносной блок подсветки позволяет одинаково эффективно освещать как внутренний объем холодильного шкафа, так и объем базовой морозильной ванны, без создания дополнительных теплопритоков в полезном охлаждаемом объеме шкафа. Изделие разработано с учетом покрытия всего размерного ряда холодильной бонеты "Розалинда" ВН-18, а именно: **2500, 3750 мм.**

**Стандартная комплектация:**

- Предназначена для работы на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального хладоснабжения
- Заправочный клапан Шредера
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 974 (ID 985 master/slave — по спец. заявке)
- 2 ряда полок в шкафу
- Легкая деревянная упаковка
- Поддоны — решетки в охлаждаемом объеме
- ТРВ для R404a (R22 — по спец. заявке)

Дополнительная комплектация:

- Клапан соленоидный
- Комплект соединительный в линию
- Усиленная деревянная упаковка

**ОБОРУДОВАНИЕ
АРИАДА**

**ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ
ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ**

ВС-30

Низкотемпературный многодверный шкаф "ВС-30" предназначен для экспозиции замороженных продуктов. Разработан для подключения к системам выносного и централизованного холодоснабжения. Имеет полноразмерные стеклянные изотермические двери. Вертикальная область выкладки и значительный объем позволяют представить широкий ассортимент продукции при минимальной торговой площади.

Модификации: 2, 3, 4, 5 дверей.



Технические характеристики:

- Температура окружающей среды: +12°C...+25°C
- Относительная влажность не более 60%
- Температурный диапазон:
- Среднетемпературный -1°C...+5°C
- Низкотемпературный -18°C...-12°C
- Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
- Охлаждение: динамическое
- Размораживание: автоматическое с помощью ТЭН-ов

Стандартная комплектация базовой модели (без боковин):

- Гастрономическая: 5 рядов полок по 500мм с регулируемым наклоном; ценникодержатели пластиковые.
- Испаритель с вентиляторами
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404a (R22 — по спец. заявке)
- Электронный блок управления: ф. "Eiwell" ID 985 master/slave
- Защитный бампер нижний и верхний с цветными вставками
- Вертикальное внутреннее освещение
- Комплект для подключения дренажа
- Поддон деревянный транспортировочный

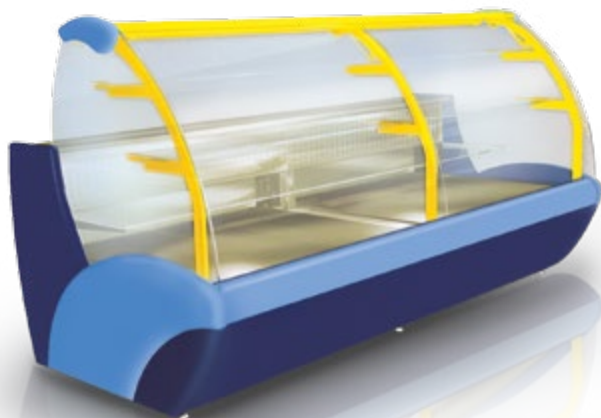
Дополнительная комплектация:

- Боковая панель со стеклопакетом (панорамная)
- Боковая панель глухая.
- Дополнительное освещение полок.
- Полки сплошные 600 мм
- Полки сетчатые 600 мм
- Ограничитель проволочный, высота от полки h 50 мм
- Поперечный делитель полок проволочный, высота от полки h 50 мм
- Поперечный делитель базовой выкладки, высота от противня h 320 мм
- Крючки для навески колбас
- Клапан соленоидный
- Комплект соединительный в линию

УМБРИЕЛЬ

Холодильная витрина "Умбриель" предназначена для демонстрации и продажи кондитерских изделий. Идеальная кондитерская витрина для супер- и гипермаркетов. Разработана для подключения к системам выносного и встроенного холодоснабжения.

Типоразмеры: 1300 и 2600 мм.



Технические характеристики:

- Температура окружающей среды: +12°C...+32°C
- Температурный диапазон:
среднетемпературная +2°C...+10°C
- Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
- Хладагент: R404a
- Охлаждение: статическое
- Размораживание — автоматическое
- Собираются в линию

Стандартная комплектация:

- Встроенный холодильный агрегат
- Фронтальное стекло — поднимаемое
- Электронный блок управления: ф. "Eiwell" ID 961
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные панели
- Легкая деревянная упаковка

**ВИТРИНЫ
CRYSPI**

Температурный диапазон

ВН — низкотемпературные: -12...-18°C

ВК — кондитерские: +1...+10°C

ВС — среднетемпературные: 0...+7°C

ВСН — средне-низкотемпературные: -6...+6°C

ПОС — охлаждаемые стеллажи: +2...+10°C



GAMMA-2



GAMMA-2



OSTAVA



PRIMA



Пристенные охлаждаемые стеллажи ALT N

Наименование	класс	модель	длина х ширина х высота, мм	ВС	ВН	ВК	ВСН	ПОС
GAMMA-2	бизнес	K 1350	1350x890x1400			+		
		K 1600	1600x890x1400			+		
		M 1200	1218x1093x1300		+			
		M 1500	1518x1093x1300		+			
		M 1800	1818x1093x1300		+			
		1200	1218x1093x1300	+				
		1500	1518x1093x1300	+				
		1800	1818x1093x1300	+				
		IC (угловая внутренняя)	1355x1355x1300	+				
		OC (угловая внешняя)	1180x1180x1300	+				
		SN 1200	1218x1093x1300					+
SN 1500	1518x1093x1300					+		
SN 1800	1818x1093x1300					+		
OSTAVA	эконом	K 1200	1200x970x1400			+		
		K 1500	1500x970x1400			+		
		M 1200	1180x955x1265		+			
		M 1500	1480x955x1265		+			
		M 1800	1780x955x1265		+			
		1200	1180x955x1265	+				
		1500	1480x955x1265	+				
		1800	1780x955x1265	+				
		IC (угловая внутренняя)	1354x1354x1265	+				
		OC (угловая внешняя)	1180x1180x1265	+				
		SN 1200	1180x955x1265					+
		SN 1500	1480x955x1265					+
		SN 1800	1780x955x1265					+
		PRIMA	бизнес	M 1300	1300x1115x1310		+	
M 1600	1600x1115x1310				+			
M 1900	1900x1115x1310				+			
1300	1300x1115x1310			+				
1600	1600x1115x1310			+				
1900	1900x1115x1310			+				
IC (угловая внутренняя)	1400x1400x1310			+				
OC (угловая внутренняя)	1417x1417x1310			+				
SN 1300	1300x1115x1310							+
SN 1600	1600x1115x1310							+
SN 1900	1900x1115x1310					+		
Пристенные охлаждаемые стеллажи ALT N	бизнес	S 1350	1325x817x2000					+
		S 1650	1675x817x2000					+
		S 1950	1955x817x2000					+
		S 2550	2550x817x2000					+

ВИТРИНЫ ОБЕРОН

Лучшая на рынке модель холодильного оборудования по соотношению дизайн-выкладка-цена. При создании модельного ряда применены новейшие конструкторские решения. Холодильные витрины "Оберон" (экстра-класс) - идеальное оборудование для оснащения гипермаркетов и мегамоделлов. Предназначены для торговых центров как со встроенными, так и с выносными холодильными агрегатами и центральями.

Модификации

- Среднетемпературная (BC 12)
- Кондитерская (BC 12K)
- Низкотемпературная (BH 12)
- Универсальная (BU 12)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+32°C

Температурный диапазон:

- среднетемпературная 0°C...+6°C
- кондитерская -1°C...+7°C
- низкотемпературная -18°C...-10°C
- универсальная -5°C...+5°C

Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц

Хладагент: R404a

Охлаждение: динамическое

Размораживание - автоматическое (BC K, BH и BU с помощью ТЭН-ов)

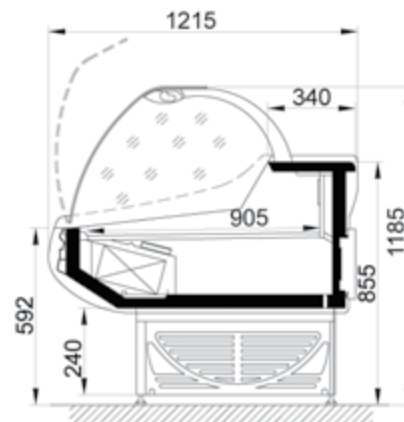
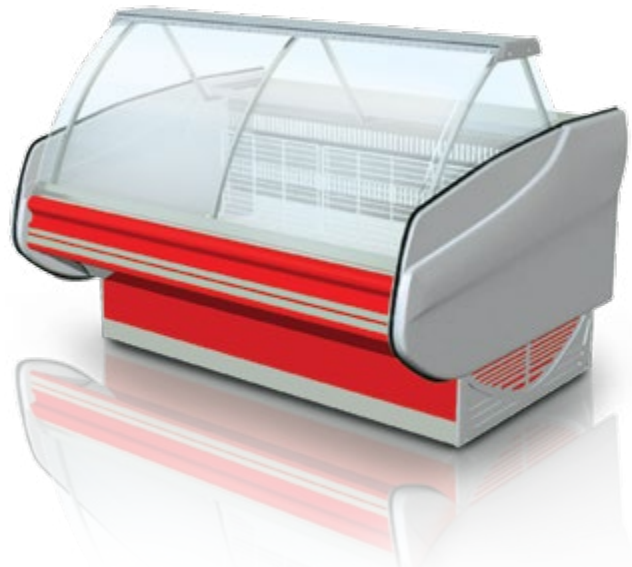
Собираются в любую линию с использованием охлаждаемых углов (внутренних и внешних)

Стандартная комплектация

- Предназначена для работы как на встроенных, так и на выносных холодильных агрегатах и станциях центрального хладоснабжения
- Фронтальное стекло, поднимающееся на гидролифтах
- Заправочный клапан Шредера
- ТРВ для R404a (R 22- по спец. заявке)
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 974
- Защитный бампер RAL 7015
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер

Дополнительная комплектация

- Розовая подсветка
- Разделочная доска
- Подставка под весы
- Двух-, трехуровневая выкладка из нержавеющей стали или из проволоки
- Столик расчетный без боковин
- Стеклая полка L 1100-1500
- Перегородка стационарная полная
- Перегородка мобильная (по уровень столешницы)



Технические характеристики моделей "Оберон"

Наименование параметра	BC12-130	BC12-160	BC12-260	BC12-375	BU12-130	BU12-160	BU12-260	BU12-375	BH12-160	BH12-260
Площадь для размещения продуктов, м²	1,13	1,29	2,24	3,3	1,13	1,29	2,24	3,3	1,07	1,4
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,26	0,3	0,5	0,74	0,26	0,3	0,5	0,74	0,107	0,14
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	44	51	93	100	44	51	93	100	37	48
Холодопроизводительность, Вт	520	600	920	1570	620	700	1020	1670	660	770

Габаритные размеры, мм

Длина	1370	1500	2600	3870	1370	1570	2600	3870	1570	2020
Длина (без боковин)	1250	1407	2494	3742	1250	1447	2494	3742	1447	1894
Ширина	1215	1215	1215	1215	1215	1215	1215	1215	1215	1215
Высота	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185	1185
Масса, кг не более	125	145	245	350	125	145	245	350	152	270
Потребляемый ток, А, не более	3,23	3,32	4,9	6,6	3,95	4,04	6,23	10,58	5,95	11,67
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	-	-	-	-	590	711	1260	1960	1017	1806
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	70	81	140	210	70	81	140	210	81	140

Технические характеристики охлаждаемых углов

Наименование параметра	BC 12УН	BC 12УВ
Площадь размещения продуктов, м²	1,02	1,25
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,102	0,53
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	41	50
Потребляемая мощность, кВт	0,19	0,19
Потребление энергии в сутки, кВт/ч	3,4	3,4
Холодопроизводительность, Вт	650	910

Габаритные размеры, мм

Длина	1450	1350
Ширина	1450	1350
Высота	1255	1255
Масса, кг	94	98

ВИТРИНЫ ТИТАНИUM

Лучшая модель на рынке холодильного оборудования по соотношению дизайн-выкладка-цена. При создании модельного ряда применены новейшие конструкторские решения. Холодильные витрины "Титаниум" (экстра-класс) – идеальное оборудование для супер- и гипер-маркетов, рынков.

Модификации

- Среднетемпературная (BC 5)
- Кондитерская (BC 5 K)
- Низкотемпературная (BH 5)
- Универсальная (BU 5)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+32°C
 Температурный диапазон:
 - среднетемпературная 0°C...+6°C
 - кондитерская -1°C...+7°C
 - низкотемпературная -18°C...-10°C
 - универсальная -5°C...+5°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404A
 Охлаждение: статическое - BC 5, BH 5; динамическое - BU 5, BC 5 K
 Размораживание - автоматическое (BC K, BH и BU с помощью ТЭН-ов)
 Собираются в любую линию с использованием охлаждаемых углов (внутренних и внешних 90°)

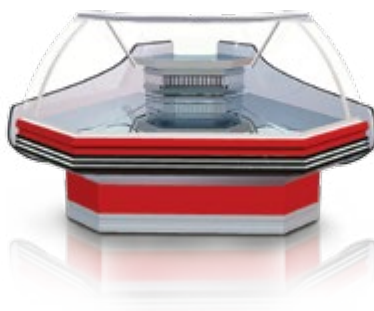
Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
- Фронтальное стекло - откидывающееся
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell", "Danfoss", "Corel" ID 961 (BC), ID 971 (BH), ID 974 (BU и BC K)
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка

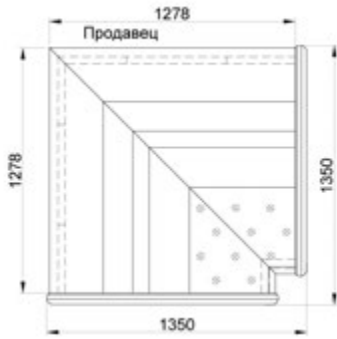
Дополнительная комплектация

- Розовая подсветка
- Разделочная доска
- Подставка под весы
- Двух-, трехуровневая выкладка из нержавеющей стали или из проволоки
- Столик расчетный без боковин
- Стеклопанель L 1100-1500
- Перегородка стационарная полная
- Перегородка мобильная (по уровень столешницы)

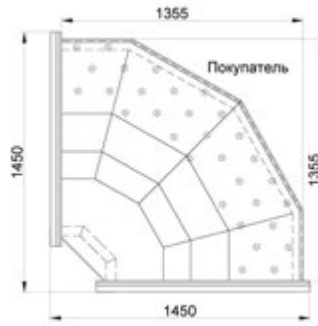
Технические характеристики охлаждаемых углов		
Наименование параметра	BC 5 УН	BC 5 УВ
Площадь размещения продуктов, м²	1,02	1,25
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,102	0,53
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	41	50
Потребляемая мощность, кВт	0,19	0,19
Потребление энергии в сутки, кВт/ч	9,3	9,3
Холодопроизводительность, Вт	650	910
Габаритные размеры, мм		
Длина	1450	1350
Ширина	1450	1350
Высота	1255	1255
Масса, кг	109	114



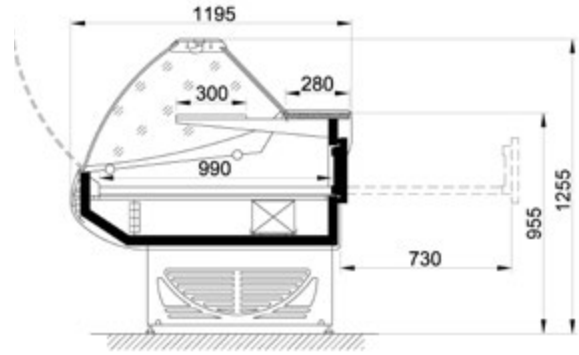
Технические характеристики моделей "Титаниум"													
Наименование параметра	BC 5-160K	BC 5-200K	BC 5-230K	BC 5-160 (BU 5-160)	BC 5-180 (BU 5-180)	BC 5-200 (BU 5-200)	BC 5-260 (BU 5-260)	BC 5 УН	BC 5УВ	BH 5-160	BH 5-180	BH 5-200	
Площадь для размещения продуктов, м²	1,87	1,9	2,9	1,19	1,43	1,57	2,07	1,02	1,25	1,07	1,27	1,4	
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,19	0,19	0,29	0,28	0,33	0,36	0,47	0,102	0,53	0,107	0,127	0,14	
Температурный диапазон, °C	-1...+7			0...+6 (-5...+5)					-18...-10				
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	62	63	75	48	57	63	83	41	50	37	44	48	
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	9,3	12,5	11,5	9,3 (11,5)	11,3	12,5 (13)	13,3	9,3	9,3	14,5	15,3	19	
Потребляемая мощность, кВт, не более	0,5	0,6	0,6	0,5 (0,6)	0,6	0,6 (0,8)	0,8	0,52	0,52	0,9	0,9	1,2	
Холодопроизводительность, Вт	700	960	1020	600 (700)	760 (860)	860 (960)	920 (1020)	650	910	660	700	740	
Габаритные размеры, мм													
Длина	1500	2015	2270	1570	1840	2015	2615	1450	1350	1570	1840	2015	
Длина (без боковин)	1407	1894	2157	1447	1720	1894	2494			1447	1720	1894	
Ширина	1195	1195	1195	1195	1195	1195	1195	1450	1350	1195	1195	1195	
Высота	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	1255	
Масса, кг, не более	150	170	185	140	160	180	240	109	114	152	175	270	
Потребляемый ток, А, не более	2,27	2,73	2,73	2,27 (2,73)	2,73	2,73 (3,64)	3,63	2,36	2,36	4,1	4,1	5,45	
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	610	830	950	10 (630)	10 (770)	10 (850)	10 (1150)	430	610	320	390	430	
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	95	164	160	95	164	164	160	164	164	95	164	164	
Доза заправки R404a, кг	0,45	0,55	0,65	0,44 (0,44)	0,55 (0,53)	0,58 (0,93)	0,62 (0,7)	0,52	0,5	0,84	0,8	0,86	



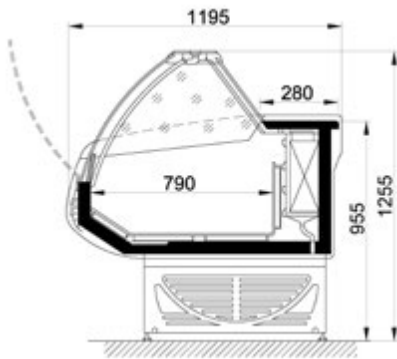
BC 5 УВ



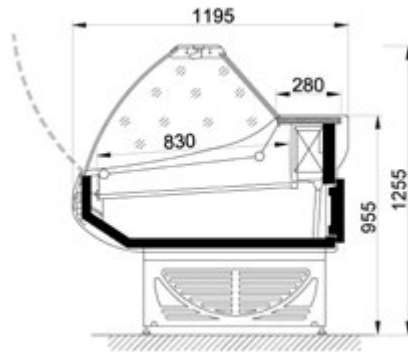
BC 5 УН



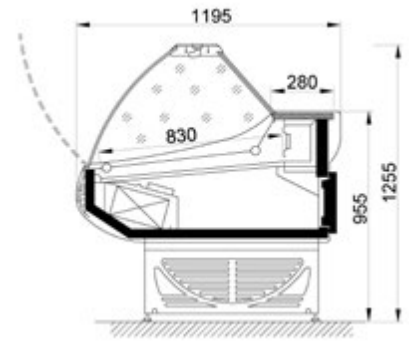
BC 5 К



BC 5



BC 5



BC 5



ВИТРИНЫ АРИЭЛЬ

Холодильные витрины "Ариэль" (бизнес-класс) собираются в любую линию с использованием охлаждаемых углов, как со встроенными, так и с выносными агрегатами и центральями.



Модификации

- Среднетемпературная (BC 3)
- Кондитерская (BC 3 К)
- Низкотемпературная (BH 3)
- Универсальная (BU 3)

Технические характеристики

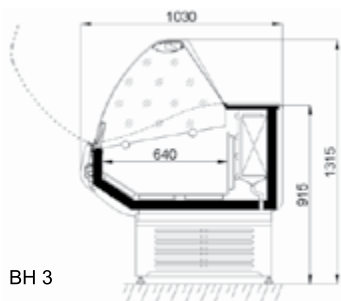
Температура окружающей среды: +12°C...+32°C
 Температурный диапазон:
 - среднетемпературная 0°C...+6°C
 - кондитерская -1°C...+7°C
 - низкотемпературная -18°C...-10°C
 - универсальная -5°C...+5°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404a
 Охлаждение: статическое - BC 3, BH 3, BU 3; динамическое - BC 3 К
 Размораживание - автоматическое (BC К, BH и BU с помощью ТЭН-ов)
 Собираются в любую линию с использованием охлаждаемых углов (внутренних и внешних 90°)

Стандартная комплектация

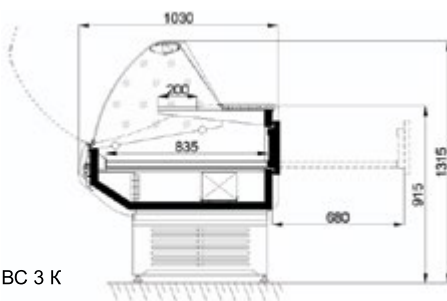
- Встроенный холодильный агрегат
- Фронтальное двухрадиусное стекло - откидывающееся
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 961 (BC), ID 971 (BU и BH), ID 974 (BC К), аналоги "Danfoss", "Carel"
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительная комплектация

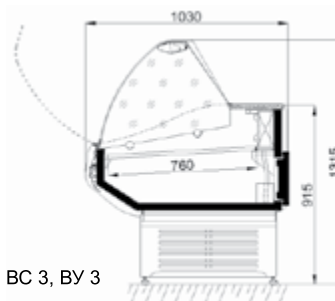
- Столик расчетный без боковин
- Стеклая полка L 1100-1500
- Перегородка стационарная полная
- Перегородка мобильная (по уровень столешницы)



ВН 3



BC 3 К



BC 3, BU 3

Технические характеристики витрин "Ариэль"

Наименование параметра	BC 3-160К	BC 3-230К	BC 3-110	BC 3-130 (BU 3-130)	BC 3-160 (BU 3-160)	BC 3-180 (BU 3-180)	BC 3-200 (BU 3-200)	BC 3-260 (BU 3-260)	ВН 3-160	ВН 3-180	ВН 3-200
Площадь для размещения продуктов, м ²	1,5	2,45	0,82	0,94	1,11	1,33	1,46	1,92	0,83	0,99	1,09
Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,15	0,245	0,15	0,18	0,22	0,25	0,28	0,36	0,083	0,099	0,109
Температурный диапазон, °С	-1...+7		0...+6 (-5...+5)						-18...-10		
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	46,6	54	29	33	38	45	50	66	54	64	71
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	7,04	9,1	5,8	5,8	7,04 (8,4)	8,14 (9,8)	9,07 (10,9)	10,4	13,9	14,9	17,7
Потребляемая мощность, кВт, не более	0,5	0,7	0,42	0,42	0,52 (0,63)	0,52 (0,63)	0,63 (0,72)	0,72	0,89	0,89	1,23
Холодопроизводительность, Вт	600	880	450	480	500 (600)	600 (700)	640 (740)	780	400	660	740

Габаритные размеры, мм

Длина	1500	2250	1180	1340	1550	1820	2000	2600	1550	1820	2000
Длина (без боковин)	1407	2157	1079	1234	1447	1720	1894	2494	1447	1720	1894
Ширина	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030	1030
Высота	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315	1315
Масса, кг, не более	142	200	105	120	142	167	192	254	157	182	205
Потребляемый ток, А, не более	2,27	3,18	1,91	1,91	2,36 (2,86)	2,36 (2,86)	2,86 (3,27)	3,27	4,04	4,04	5,6
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	610	950	10	10	10 (920)	10 (1130)	10 (1250)	10	320	390	430
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	95	160	82	80	95	164	164	160	95	164	164
Доза заправки R404a, кг	0,35	0,88	0,43 (0,45)	0,43	0,50 (0,6)	0,55 (0,62)	0,55 (0,64)	0,75	0,74	0,74	0,72

ВИТРИНЫ БЕЛИНДА

Холодильные витрины "Белинда" (эконом-класс) разработаны для оснащения магазинов как со встроенными, так и выносными агрегатами и центральями.

Модификации

- Среднетемпературная (BC 2)
- Низкотемпературная (BH 2)
- Универсальная (BY 2)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+32°C

Температурный диапазон:

- Среднетемпературная 0°C...+6°C
- Низкотемпературная -18°C...-10°C
- Универсальная -5°C...+5°C

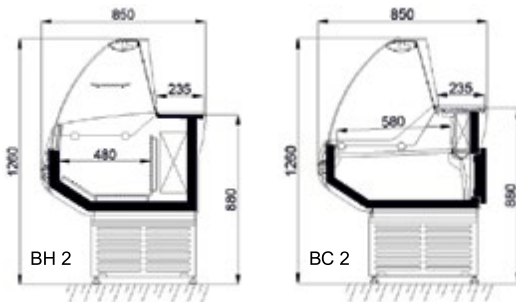
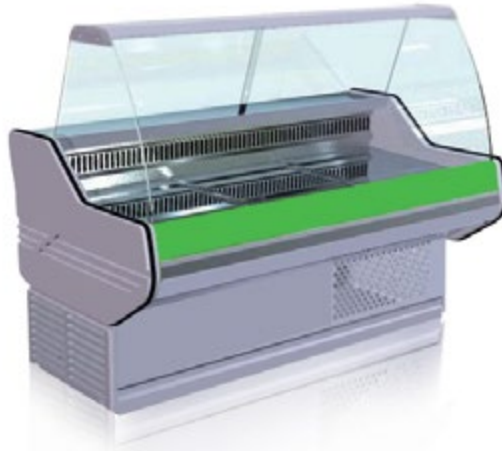
Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц

Хладагент: Хладон R404a

Охлаждение: статическое

Размораживание - автоматическое (BH и BY с помощью ТЭН-ов)

Собираются в линию



Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
- Фронтальное двухрадиусное стекло стационарное
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 961 (BC), ID 971 (BY и BH) "Danfoss", "Carel"
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительная комплектация

- Столик расчетный без боковин
- Стеклая полка L 1100-1500
- Перегородка стационарная полная
- Перегородка мобильная (по уровень столешницы)

Технические характеристики витрин "Белинда"

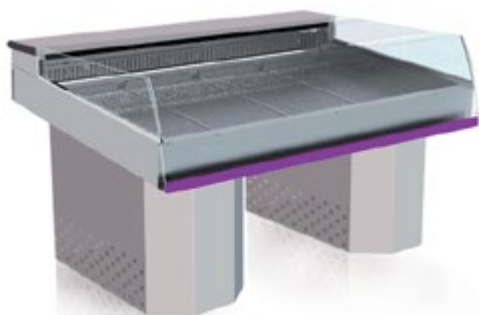
Наименование параметра	BC 2-110	BC 2-130	BC 2-160 (BY2-160)	BC 2-180 (BY2-180)	BC 2-200 (BY 2-200)	BC 2-260	BH 2-110	BH 2- 130	BH2- 160	BH2- 180	BH 2-200
Площадь для размещения продуктов, м ²	0,62	0,73	0,82	0,98	1,07	1,43	0,46	0,55	0,65	0,77	0,85
Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,16	0,19	0,23	0,26	0,28	0,38	0,046	0,055	0,065	0,077	0,085
Температурный диапазон, °C	0...+6 (-5...+5)						-18...-10				
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	22	27	31	39	43	56	34	38	40	50	52
Потребляемая мощность, кВт, не более	0,42	0,42	0,52 (0,63)	0,52 (0,63)	0,63 (0,72)	0,72	0,62	0,62	0,62	0,89	0,89
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч	6,12	6,9	7,04	6,14	8,64	9,8	9,1	10,5	12,1	12,9	14,9
Холодопроизводительность, Вт	400	450	500 (600)	600 (700)	640 (740)	750	280	340	380	620	670

Габаритные размеры, мм

Длина	1180	1340	1500	1820	2000	2600	1180	1340	1550	1820	2000
Длина(без боковин)	1079	1234	1407	1720	1894	2494	1079	1234	1447	1720	1894
Ширина	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850
Высота	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260
Масса, кг не более	90	100	112	132	144	192	100	110	122	142	154
Потребляемый ток, А, не более	1,91	1,91	2,36 (2,86)	2,36 (2,86)	2,86 (3,27)	3,27	2,82	2,82	2,82	4,04	4,04
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	10	10	10 (920)	10 (1130)	10 (1250)	10	230	270	320	390	430
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	82	80	95	164	164	160	82	80	95	164	164
Доза заправки R404a, кг	0,34	0,44	0,5 (0,44)	0,43 (0,5)	0,44 (0,57)	0,72	0,74	0,74	0,74	0,74	0,72

ВИТРИНЫ БЪЯНКА

Холодильные витрины "Бьянка" предназначены для демонстрации и продажи свежего мяса и морепродуктов. Разработаны для подключения к системам встроенного и центрального холодоснабжения. Идеально подходят для использования в гипермаркетах и мегамагазинах. Витрины изготавливаются нескольких типоразмеров по длине от 1540 мм до 2580 мм, что увеличивает площадь выкладки. Детали витрины изготавливаются из пищевой нержавеющей стали.



Модификации

- Универсальная (ВУ 17)

Технические характеристики

Температура эксплуатации: +12°C...+25°C
 Температурный диапазон: -3°C...+3°C
 Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц
 Электронный блок управления: ф. "Eliwell"
 Охлаждение - статическое
 Размораживание - автоматическое
 Детали витрины изготовлены из нержавеющей стали

Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат "Danfoss"
 - Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 961, ID 971 (оттайка ТЭНом)
 - Комплект для подключения дренажа
 - Легкая деревянная упаковка

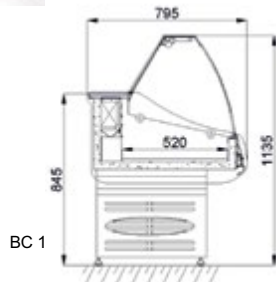
Преимущества

- Стабильный температурный режим
 - Хороший обзор товара
 - Большая площадь выкладки
 - Европейский дизайн

Наименование параметра	ВУ 17-160	ВУ 17-180	ВУ 17-200	ВУ 17-260
Площадь для размещения продуктов, м²	1,23	1,46	1,6	2,12
Температурный диапазон, °С	-3...+3			
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	88	105	115	150
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	9,3	11,3	12,5	13,3
Потребляемая мощность, кВт, не более	0,5	0,6	0,6	0,8
Параметры электропитания, В/Ф/Гц	220/1/50			
Габаритные размеры, мм				
Длина	1530	1800	1980	2580
Ширина	1140	1140	1140	1140
Высота	920	920	920	920
Масса, кг, не более	100	120	140	200
Хладагент	Фреон R404a			
Степень защиты оболочки	IP20			

ВИТРИНЫ БЛЮЗ-ЭКОНОМ

Среднетемпературные холодильные витрины "Блюз-эконом" предназначены для оснащения магазинов как со встроенными, так и с выносными холодильными агрегатами. Оснащаются дополнительной стеклянной полкой.



Модификации

- Среднетемпературная (ВС 1)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+32°C
 Температурный диапазон: среднетемпературная 0°C...+6°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404a
 Охлаждение: статическое
 Размораживание - включение вручную

Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
 - Фронтальное стекло - стационарное
 - Управление: термостат
 - Защитный бампер
 - Комплект для подключения дренажа
 - Цветные вставки в защитный бампер
 - Легкая деревянная упаковка

Технические характеристики витрин "Блюз-эконом"			
Наименование параметра	ВС 1-110	ВС 1-130	ВС 1-160
Площадь размещения продуктов, м²	0,6	0,74	0,85
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,06	0,074	0,085
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	22	27	31
Потребляемая мощность, кВт	0,28	0,4	0,4
Потребление энергии в сутки, кВт/ч	4,8	6,12	7,2
Холодопроизводительность, Вт	400	400	450
Габаритные размеры, мм			
Длина	1180	1340	1500
Длина (без боковин)	1079	1234	1407
Ширина	795	795	795
Высота	1135	1135	1135
Масса, кг	80	90	100

**ГОРКИ
ВИОЛЕТТА**

Холодильные горки "Виолетта" (гастрономические, фруктовые) предназначены для демонстрации, продажи и временного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Собираются в линию, как со встроенными, так и с выносными агрегатами и центральями. Витрины изготавливаются нескольких типоразмеров длиной от 1187 до 2608 мм, с системой воздушной завесы. Полки витрины быстросъемные и могут устанавливаться пользователем в любой конфигурации пользователем под углами 90° и 100°.



Модификации

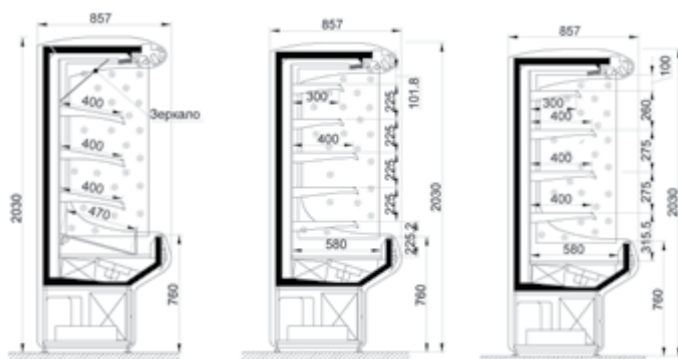
- Гастрономическая (BC 15)
- Фруктовая (BC 15 Ф)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+25°C
 Температурный диапазон: среднетемпературная +1С...+7°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404a
 Охлаждение: динамическое
 Размораживание - автоматическое с помощью ТЭН-ов

Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
- Электронный блок управления: ф. "Eliwell" ID 974, "Danfoss", "Carel"
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка
- Ночные шторы



Технические характеристики холодильных горок "Виолетта"

Наименование параметра	BC 15-110	BC 15-130	BC 15-160	BC 15-200	BC 15-260	BC 15-110 Ф	BC 15-130 Ф	BC 15-160 Ф	BC 15-200 Ф	BC 15-260 Ф
Площадь для размещения продуктов, м²	2,24	2,57	3,01	3,94	5,2	1,76	2,01	2,36	3,1	4,08
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,51	0,58	0,67	0,89	1,17	0,39	0,44	0,52	0,68	0,9
Нагрузка на демонстрационные противни, кг	20	25	30	40	50	20	25	30	40	50
Нагрузка на 1 полку, кг, не более	40									
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	36,1	40,2	41,3	58,1	59,8	36,1	40,2	41,3	58,1	59,8
Потребляемая мощность, кВт, не более	2,3	2,5	2,6	3,7	3,8	2,3	2,5	2,6	3,7	3,8
Холодопроизводительность, Вт	860	970	1280	1640	2400	860	970	1280	1640	2400

Габаритные размеры, мм

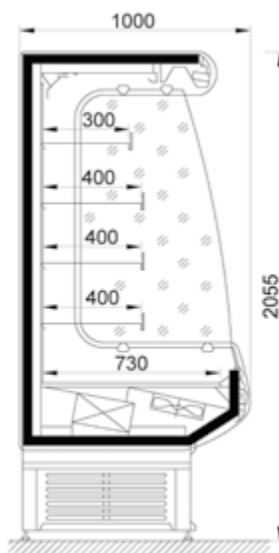
Длина	1187	1342	1555	2002	2608	1187	1342	1555	2002	2608
Длина (без боковин)	1079	1234	1447	1894	2500	1079	1234	1447	1894	2500
Ширина	857	857	857	857	857	857	857	857	857	857
Высота	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030	2030
Масса, кг, не более	150	170	200	240	280	150	170	200	240	280
Потребляемый ток, А, не более	10,6	11,7	11,9	16,8	17,1	10,6	11,7	11,9	16,8	17,1
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	1246	1332	1459	2134	2502	1246	1332	1459	2134	2502
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	70	70	81	140	162	70	70	81	140	162
Доза заправки R404a, кг	0,75	1,45	1,2	1,4	1,5	0,75	1,45	1,2	1,4	1,5

**ГОРКИ
ВИОЛА**

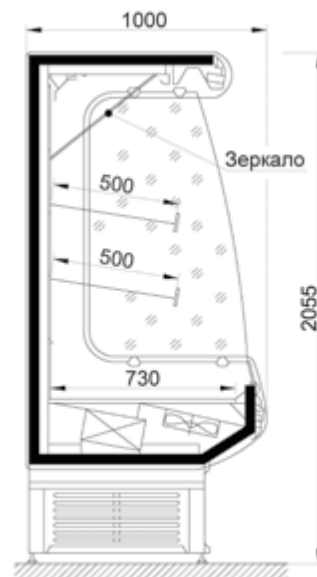
Холодильные горки "Виола" (гастрономические, фруктовые) предназначены для демонстрации, продажи и временного хранения предварительно охлажденных пищевых продуктов и полуфабрикатов. Собираются в линию, как со встроенными, так и свынсными агрегатами и центральями. Витрины изготавливаются нескольких типоразмеров длиной от 1555 мм до 2285 мм, с системой воздушной завесы. Полки витрины быстръемные и могут устанавливаться в любой конфигурации пользователем.



"Виола" (BC 7) гастрономическая



"Виола" (BC 7 Ф) фруктовая



Модификации

- Гастрономическая (BC 7)
- Фруктовая (BC 7 Ф)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+25°C
 Температурный диапазон: среднетемпературная +4°C...+8°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404a
 Охлаждение: динамическое
 Размораживание - автоматическое с помощью ТЭН-ов
 Собираются в линию

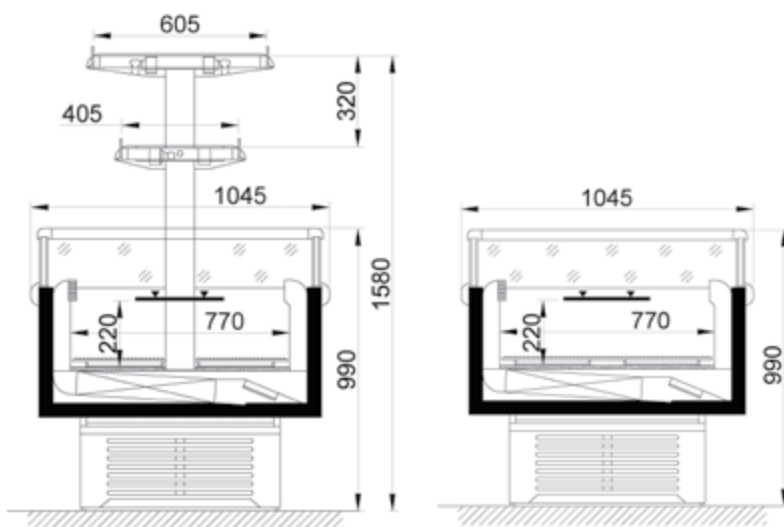
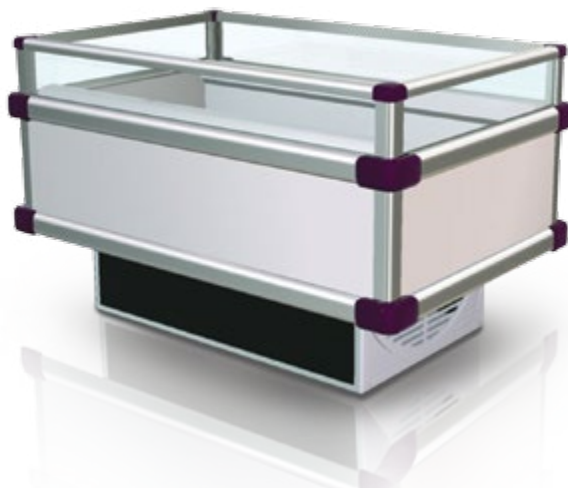
Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
- Электронный блок управления: ф. "Eiwell" ID 974, "Danfoss", "Carel"
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка
- Ночные шторы

Технические характеристики холодильных горок "Виола"						
Наименование параметра	BC 7-160	BC 7-200	BC 7-260	BC 7-160 Ф	BC 7-200 Ф	BC 7-260 Ф
Площадь для размещения продуктов, м²	3,35	4,38	5,77	2,23	2,92	3,85
Полезный охлаждаемый объем, м³	0,67	0,88	1,15	0,45	0,59	0,77
Температурный диапазон, °C	+4...+8					
Нагрузка на демонстрационные витрины, кг	30	40	50	30	40	50
Нагрузка на 1 полку, кг не более	40					
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	23,1	38,4	44,5	23,1	38,4	44,5
Потребляемая мощность, кВт, не более	1,6	2,2	2,3	1,6	2,2	2,3
Холодопроизводительность, Вт	2200	2800	3060	2200	2800	3060
Габаритные размеры, мм						
Длина	1550	1985	2585	1550	1985	2585
Длина (без боковин)	1447	1894	2494	1447	1894	2494
Ширина	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Высота	2055	2055	2055	2055	2055	2055
Масса, кг, не более	220	264	300	220	264	300
Потребляемый ток, А, не более	7,27	10	10,45	7,27	10	10,45
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	1330	1560	1860	1330	1560	1860
Потребляемая мощность эл. освещения, Вт, не более	95	164	160	95	164	160
Доза заправки R404a, кг	1,2	1,3	1,65	1,2	1,3	1,65

**БОНЕТЫ
МИРАНДА**

Холодильная бонета островного типа "Миранда" предназначена для работы на встроенных и выносных холодильных агрегатах и центрах. Бонета используется для демонстрации и продажи в режиме самообслуживания фасованных замороженных продуктов с поддержанием низкотемпературного режима (-18°C) в магазинах с любой площадью торгового зала.



Модификации

- Низкотемпературная (ВН 8)

Технические характеристики

Температура окружающей среды: +12°C...+25°C
 Температурный диапазон: низкотемпературная -20°C...-18°C
 Номинальное напряжение: 220 В, частота 50 Гц
 Хладагент: Хладон R404a
 Охлаждение: динамическое
 Размораживание - автоматическое с помощью ТЭН-ов
 Собираются в линию

Стандартная комплектация

- Встроенный холодильный агрегат
- Электронный блок управления: ф. "Eiwell" ID 974
- Защитный бампер
- Комплект для подключения дренажа
- Цветные вставки в защитный бампер
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительная комплектация

- Поперечные делители
- Двухуровневая суперструктура

Преимущества

- Стабильный температурный режим
- Хороший обзор товара
- Большая площадь выкладки
- Монтаж в линию

Технические характеристики бонет "Миранда"

Наименование параметра	ВН 8-160	ВН 8-200	ВН 8-260	ВН 8-160-02	ВН 8-200-02	ВН 8-260-02
Площадь для размещения продуктов, м ²	1,12	1,46	1,92	1,12	1,46	1,92
Полезный охлаждаемый объем, м ³	0,25	0,32	0,42	0,25	0,32	0,42
Норма загрузки, кг	60	77	100	60	77	100
Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более	27,95	32,27	40,11	10,36	11,96	16,67
Потребляемая мощность, кВт, не более	1,68	2,1	2,33	0,51	0,51	0,76
Холодопроизводительность, Вт	750	800	950	750	800	950

Габаритные размеры, мм

Длина	1600	2050	2650	1600	2050	2650
Длина (без боковин)	1447	1894	2494	1447	1894	2494
Ширина	1045	1045	1045	1045	1045	1045
Высота	990	990	990	990	990	990
Масса, кг	120	165	205	120	165	205
Потребляемый ток, А, не более	7,65	9,52	10,59	2,3	3,34	3,42
Потребляемая мощность во время оттайки, Вт, не более	1320	1880	2370	1320	1880	2370
Потребляемая мощность эл. освещения надстройки, Вт, не более	243	276	420	243	276	420

ХОЛОДИЛЬНЫЕ
ВИТРИНЫ
CONVITO

CONVITO



RT-1200L



RT78L-1 Red



RT58L-1 Silver



RTW-120L

Наименование	Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Кол-во уровней	Вес, кг	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, Вт	Дополнительно
ВИТРИНА холодильная	RT58L-1 Silver	428x386x810	0...+12	3-х уровневая (2 решетки)	30	58	220	175	цвет серебро
ВИТРИНА холодильная	RT58L-1 Red	428x386x810	0...+12	3-х уровневая (2 решетки)	30	58	220	175	цвет красный
ВИТРИНА холодильная	RT68L-1 Silver	428x386x885	0...+12	4-х уровневая (3 решетки)	32,5	68	220	175	цвет серебро
ВИТРИНА холодильная	RT78L-1 Silver	428x386x960	0...+12	4-х уровневая (3 решетки)	34	78	220	175	цвет серебро
ВИТРИНА холодильная	RT78L-1 Red	428x386x960	0...+12	4-х уровневая (3 решетки)	34	78	220	175	цвет красный
ВИТРИНА холодильная	RT98L-1 Red/Silver	428x386x1110	0...+12	5-и уровневая (4 решетки)	38	98	220	175	цвет серебро/красный
ВИТРИНА холодильная	RTW-100L	682x450x675	0...+12	3-х уровневая (2 решетки)	39,1	100	220	230	цвет черный
ВИТРИНА холодильная	RTW-120L	702x568x686	0...+12	3-х уровневая (2 решетки)	64	120	220	230	нерж. сталь
ВИТРИНА холодильная	RTW-160L	880x568x686	0...+12	3-х уровневая (2 решетки)	71	160	220	230	нерж. сталь
ВИТРИНА холодильная настольная	RT-1200L	1200x335x426	0...+12	5x1/4GN	34,8		220	140	нерж. сталь, прямое стекло

ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ ITALFROST

Лари обладают оптимальным соотношением размера к полезному объему. Морозильные лари с прямыми или гнутыми раздвижными стеклами обладают надежной теплоизоляцией, удобными демонстрационными корзинами, их компрессоры работают практически бесшумно. Раздвижные стекла улучшают демонстрацию товара и обеспечивают легкий доступ к продуктам, что создает оптимальные условия для увеличения продаж при любых видах торговли. Морозильные лари с глухой крышкой применяются везде, где предъявляются высокие требования к энергоемкости. Надежная крышка на петлях способна выдержать интенсивную эксплуатацию. Идеально подходят для длительного хранения продуктов.

Маркировка:

F — гнутое стекло
C — прямое стекло
S — глухая крышка



Модель/серия	CF200	CF300	CF400	CF500	CF600
Температура	-18...-23°C				
Компрессор	Electrolux				
Кол-во корзин	без корзин				
Длина, мм	806	1016	1216	1436	1656
Ш х В, мм	662x939 / 662x928 / 743x927				
Объем, л	218/235/235	296/319/319	296/319/319	452/485/485	534/572/572

ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ POLAIR

Морозильные лари POLAIR предназначены для демонстрации, продажи и хранения замороженных продуктов и мороженого. Морозильные лари подходят для любой торговой точки: от торгового павильона до крупного супермаркета, могут использоваться как в магазинах самообслуживания, так и при торговле через прилавок, они незаменимы в кафе, барах и ресторанах. Морозильные лари POLAIR подходят для работы в помещениях и на открытом воздухе, но при этом должны быть защищены от воздействия осадков и прямых солнечных лучей.



Морозильные лари					
Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Внутренний объем, л	Температурный режим, °C	Условия окружающей среды, °C
Морозильные лари с плоскими стеклами POLAIR Standard					
DF120SF-S	POLAIR	790x630x912	215	-25...-18	+35
DF130SF-S	POLAIR	1070x630x912	320	-25...-18	+35
DF140SF-S	POLAIR	1350x630x912	426	-25...-18	+35
DF150SF-S	POLAIR	1630x630x912	532	-25...-18	+35
Морозильные лари с гнутыми стеклами POLAIR Standard					
DF120SC-S	POLAIR	790x630x853	159	-25...-18	+35
DF130SC-S	POLAIR	1070x630x853	241	-25...-18	+35
DF140SC-S	POLAIR	1350x630x853	323	-25...-18	+35
DF150SC-S	POLAIR	1630x630x850	405	-25...-18	+35
Морозильные лари с глухими крышками POLAIR Standard					
SF120LF-S	POLAIR	790x722x880	197	-25...-18	+35
SF130LF-S	POLAIR	1070x722x880	295	-25...-18	+35
SF140LF-S	POLAIR	1350x722x880	393	-25...-18	+35
SF150LF-S	POLAIR	1630x722x880	491	-25...-18	+35
Морозильные лари с глухими крышками POLAIR Grande					
SF120LF-G	POLAIR	790x722x880	197	-25...-18	+35
SF130LF-G	POLAIR	1070x722x880	295	-25...-18	+35
SF140LF-S	POLAIR	1350x722x880	393	-25...-18	+35

**ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ
CONVITO**



КТ-15-002



КТ-15-003



ZB-26, ZB-50

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/сутки	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	КТ-15-002	Convito (Италия)	297x367x378	15	220	0,275	12,5
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	КТ-15-003	Convito (Италия)	297x367x378	15	220	0,275	12,5
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	ZB-26	Convito (Италия)	400x540x670	26	220	0,215	35
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	ZB-50	Convito (Италия)	400x540x680	40	220	0,32	36

**ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ
ICEMATIC**



E21



E25, E35



E45



E50



E60



E75, E90

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/сутки	Объем бункера, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E21 A/W	ICEMATIC (Италия)	340x545x690	21	7	220	0,26/0,22	30
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E25 A/W	ICEMATIC (Италия)	400x545x690	25	10	220	0,265/0,22	33
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E35 A/W	ICEMATIC (Италия)	450x545x690	35	12	220	0,35/0,3	36
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E45 A/W	ICEMATIC (Италия)	500x600x690	45	18,5	220	0,36/0,3	41
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E50 A/W	ICEMATIC (Италия)	500x585x956	50	21	220	0,37/0,3	51
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E60 A/W	ICEMATIC (Италия)	600x585x956	60	28	220	0,66/0,52	50
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E75 A/W	ICEMATIC (Италия)	700x585x956	75	33	220	0,72/0,45	75
Льдогенератор (форма льда - наперсток)	E90 A/W	ICEMATIC (Италия)	800x585x956	90	40	220	0,81/0,61	92

A - воздушное охлаждение конденсатора
W - водяное охлаждение конденсатора

**ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ
ICEMATIC**



F120



F200



SF300



SF500

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/сутки	Объем бункера, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Льдогенератор гранулированного льда	F80C A/W	ICEMATIC (Италия)	570x600x695	90	20	220	0,4	53
Льдогенератор гранулированного льда	F125C A/W	ICEMATIC (Италия)	680x510x905	120	27	220	0,48	64
Льдогенератор гранулированного льда	F120 A/W *	ICEMATIC (Италия)	560x533x525	120	-	220	0,5	45
Льдогенератор гранулированного льда	F200 A/W *	ICEMATIC (Италия)	560x533x542	200	-	220	0,76	49
Льдогенератор гранулированного льда	SF300 A/W *	ICEMATIC (Италия)	535x660x707	320	-	220	1,2	79
Льдогенератор гранулированного льда	SF500 A/W *	ICEMATIC (Италия)	536x660x847	600	-	220	2	95
Льдогенератор гранулированного льда	SFN1000 A/W *	ICEMATIC (Италия)	1065x698x850	1150	-	220	3,6	179

* - Бункером для хранения льда комплектуется отдельно

A - воздушное охлаждение конденсатора

W - водяное охлаждение конденсатора



ШКАФЫ
ШОКОВОЙ
ЗАМОРОЗКИ

icematic



T3



T5



T10



T15



T14



T20-te



T20-ca



T20-r



T24



T30



T40



T50

**ШКАФЫ
ШОКОВОЙ
ЗАМОРОЗКИ**



ST5



ST10



ST15

Модель шкафа	ST5/18	ST10/32	ST15/40	T3	T5/14	T5/20	T10/35	T15/40
Вместимость	5 уровней GN 1/1 5 уровней 600x400	10 уровней GN 1/1 10 уровней 600x400	15 уровней GN 1/1 15 уровней 600x400	3 уровня GN 2/3	5 уровней GN 1/1 5 уровней 600x400	5 уровней GN 1/1 5 уровней 600x400	10 уровней GN 1/1 10 уровней 600x400	15 уровней GN 1/1 15 уровней 600x400
Расстояние между уровнями, мм	68	68	68	70	68	68	68	68
Размеры, мм	800x700x900	800x700x1514	800x800x1970	600x600x400	800x700x930	800x700x930	800x700x1460	800x800x1850
Производительность	+90°C...+3°C, 18 кг	+90°C...+3°C, 32 кг	+90°C...+3°C, 40 кг	+90°C...+3°C, 7 кг	+90°C...+3°C, 14 кг	+90°C...+3°C, 20 кг	+90°C...+3°C, 35 кг	+90°C...+3°C, 40 кг
	+90°C...-18°C, 10 кг	+90°C...-18°C, 22 кг	+90°C...-18°C, 28 кг	+90°C...-18°C, 5 кг	+90°C...-18°C, 8 кг	+90°C...-18°C, 12 кг	+90°C...-18°C, 25 кг	+90°C...-18°C, 30 кг
Фреон	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Напряжение, В	220	220	220	220	220	220	380/3	380/3
Мощность, кВт	1,25	2,1	2,7	0,6	0,95	1,35	2,85	3

Модель шкафа	T15/65	T14-2/70	T14-2P	T20-te/80	T20-te/110	T20-ca/80	T20-ca/110	T20-R/80
Вместимость	15 уровней GN 1/1 15 уровней 600x400	28 уровней GN 1/1 14 уровней 600x400	28 уровней GN 1/1 28 уровней 600x400	20 уровней GN 1/1 20 уровней 600x400	20 уровней GN 1/1 20 уровней 600x400	1 тележка GN 1/1 1 тележка 600x400	1 тележка GN 1/1 1 тележка 600x400	1 тележка для Rational SCC 201
Расст-ние между уровнями, мм	68	68	68	68	68	68	68	68
Размеры, мм	800x800x1850	800x1100x1910	800x1170x1910	900x1190x2320	900x1190x2320	900x1190x2180	900x1190x2180	900x1190x2180
Производительность	+90°C...+3°C, 65 кг	+90°C...+3°C, 70 кг	+90°C...+3°C, 70 кг	+90°C...+3°C, 80 кг	+90°C...+3°C, 110 кг	+90°C...+3°C, 80 кг	+90°C...+3°C, 110 кг	+90°C...+3°C, 80 кг
	+90°C...-18°C, 50 кг	+90°C...-18°C, 55 кг	+90°C...-18°C, 55 кг	+90°C...-18°C, 65 кг	+90°C...-18°C, 95 кг	+90°C...-18°C, 65 кг	+90°C...-18°C, 95 кг	+90°C...-18°C, 65 кг
Фреон	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Напряжение, В	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Мощность, кВт	3,5	3,5	3,5	3,9	4,7	3,9	4,7	3,9
Въносной агрегат, мм	-	-	-	700x1100x720	700x1100x720	700x1100x720	700x1100x720	700x1100x720

Модель шкафа	T20-R/110	T24/110	T30/110	T30/140	T40/150	T40/200	T50/270	T50/400
Вместимость	1 тележка для Rational SCC 201	12 уровней GN 2/1 12 уровней 600x800	1 тележка GN 2/1 1 тележка 600x800	1 тележка GN 2/1 1 тележка 600x800	1 тележка GN 1/1 1 тележка 600x800	1 тележка GN 2/1 1 тележка 600x800	1 тележка GN 1/1 1 тележка 600x800	2 тележки GN 1/1 2 тележки 600x800
Расст-ние между уровнями, мм	68	80	80	80	80	80	80	80
Размеры, мм	900x1190x2180	1250x1100x1555	1250x1210x2274	1370x1210x2274	1550x1370x2274	1550x1370x2274	1780x1790x2330	1780x1790x2330
Производительность	+90°C...+3°C, 110 кг	+90°C...+3°C, 80 кг	+90°C...+3°C, 110 кг	+90°C...+3°C, 140 кг	+90°C...+3°C, 150 кг	+90°C...+3°C, 200 кг	+90°C...+3°C, 270 кг	+90°C...+3°C, 390 кг
	+90°C...-18°C, 95 кг	+90°C...-18°C, 65 кг	+90°C...-18°C, 95 кг	+90°C...-18°C, 125 кг	+90°C...-18°C, 135 кг	+90°C...-18°C, 175 кг	+90°C...-18°C, 250 кг	+90°C...-18°C, 360 кг
Фреон	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Напряжение, В	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3	380/3
Мощность, кВт	4,7	4	4	5,8	5,9	7,85	11,7	16,35
Въносной агрегат, мм	700x1100x720	700x1100x720	960x1500x850	960x1500x850	960x1500x850	960x1500x850	1100x1750x900	1100x1750x900
Опции	-	-	-	-	T40-R/150 1 тележка для Rational 202	T40-R/150 1 тележка для Rational 202	-	-

СТОЛЫ ОХЛАЖДАЕМЫЕ, МОРОЗИЛЬНЫЕ



Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Объем, л	Напряжение, В	Дополнительно
СТОЛ охлаждаемый	GN 11/TN	Highcold (Россия)	1390x700x850	-2...+10	350	220	2 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый	GN 111/TN	Highcold (Россия)	1835x700x850	-2...+10	505	220	3 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый	GN 1111/TN	Highcold (Россия)	2280x700x850	-2...+10	660	220	4 распашные двери
СТОЛ морозильный	GN 11/Вт	Highcold (Россия)	1390x700x850	-10...-20	350	220	2 распашные двери
СТОЛ морозильный	GN 111/Вт	Highcold (Россия)	1835x700x850	-10...-20	505	220	3 распашные двери
СТОЛ морозильный	GN 1111/Вт	Highcold (Россия)	2280x700x850	-10...-20	660	220	4 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый	SN11/TN	Highcold (Россия)	1390x600x850	-2...+10	290	220	2 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый	SN111/TN	Highcold (Россия)	1835x600x850	-2...+10	420	220	3 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый	SN1111/TN	Highcold (Россия)	2280x600x850	-2...+10	550	220	4 распашные двери
СТОЛ морозильный	SN11/ВТ	Highcold (Россия)	1390x600x850	-10...-20	290	220	2 распашные двери
СТОЛ морозильный	SN111/ВТ	Highcold (Россия)	1835x600x850	-10...-20	420	220	3 распашные двери
СТОЛ морозильный	SN1111/ВТ	Highcold (Россия)	2280x600x850	-10...-20	550	220	4 распашные двери

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Напряжение, В	Мощность, кВт	Дополнительно
СТОЛ охлаждаемый	GN33/TN	Nicold (Россия)	1390x700x850	-2...+10	220	0,42	6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN133/TN	Nicold (Россия)	1835x700x850	-2...+10	220	0,51	1 дверь, 6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN1133/TN	Nicold (Россия)	2280x700x850	-2...+10	220	0,51	2 двери, 6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN33/ВТ	Nicold (Россия)	1390x700x850	-10...-20	220	0,52	6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN133/ВТ	Nicold (Россия)	1835x700x850	-10...-20	220	0,71	1 дверь, 6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN1133/ВТ	Nicold (Россия)	2280x700x850	-10...-20	220	0,73	2 двери, 6 выдвижных ящиков
СТОЛ охлаждаемый	GN 12/TN	Nicold (Россия)	1390x700x850	-2...+10	220	0,42	1 дверь, 2 выдвижных ящика
СТОЛ охлаждаемый	GN 112/TN	Nicold (Россия)	1835x700x850	-2...+10	220	0,51	2 двери, 2 выдвижных ящика
СТОЛ охлаждаемый	GN 1122/TN	Nicold (Россия)	2280x700x850	-2...+10	220	0,51	3 двери, 2 выдвижных ящика
СТОЛ охлаждаемый	GN 12/ВТ	Nicold (Россия)	1390x700x850	-10...-20	220	0,52	1 дверь, 2 выдвижных ящика
СТОЛ охлаждаемый	GN 112/ВТ	Nicold (Россия)	1835x700x850	-10...-20	220	0,71	2 двери, 2 выдвижных ящика
СТОЛ охлаждаемый	GN 1122/ВТ	Nicold (Россия)	2280x700x850	-10...-20	220	0,73	3 двери, 2 выдвижных ящика

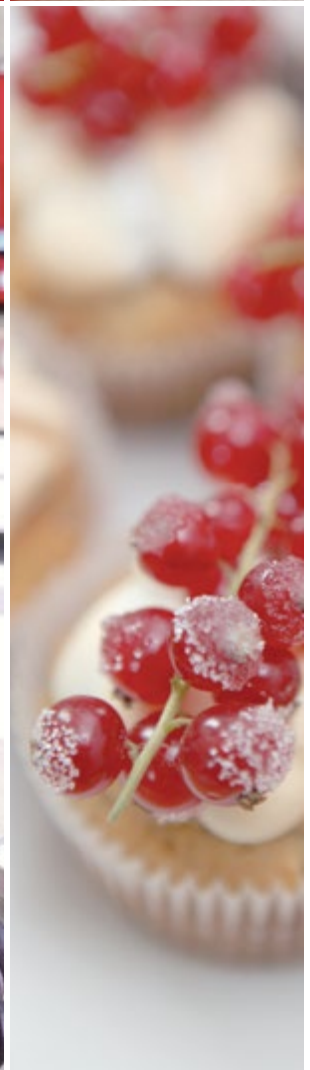
**СТОЛЫ
ДЛЯ ПИЦЦЫ
И САЛАТОВ**


Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Температур. режим, °С	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Дополнительно
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-11GN (1/3)	Hicold (Россия)	1390x700x850h	-2...+10	350	220	0,28	гастроемкости 1/3GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 324мм, 2 двери
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-11GN (1/6)	Hicold (Россия)	1390x700x850h	-2...+10	350	220	0,28	гастроемкости 1/6GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 468мм, 2 двери
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-111GN (1/3)	Hicold (Россия)	1835x700x850h	-2...+10	505	220	0,29	гастроемкости 1/3GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 324мм, 3 двери
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-111GN (1/6)	Hicold (Россия)	1835x700x850h	+2...+10	505	220	0,29	гастроемкости 1/6GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 468мм, 3 двери
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-1111GN (1/3)	Hicold (Россия)	2280x700x850h	+2...+10	660	220	0,75	гастроемкости 1/3GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 324мм, 4 двери
СТОЛ охлаждаемый для пиццы	PZ-1111GN (1/6)	Hicold (Россия)	2280x700x850h	+2...+10	660	220	0,75	гастроемкости 1/6GN, глубиной 150мм. max, глубина рабочей столешницы 468мм, 4 двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-11GN	Hicold (Россия)	1390x700x850	+2...+10	350	220	0,42	2 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL2-11GN	Hicold (Россия)	1390x700x850	+2...+10	350	220	0,42	2 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-111GN	Hicold (Россия)	1835x700x850	+2...+10	505	220	0,71	3 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL2-111GN	Hicold (Россия)	1835x700x850	+2...+10	505	220	0,71	3 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-1111GN	Hicold (Россия)	2280x700x850	+2...+10	660	220	0,73	4 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL2-1111GN	Hicold (Россия)	2280x700x850	+2...+10	660	220	0,73	4 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-11SN	Hicold (Россия)	1390x600x850	+2...+10	330	220	0,42	2 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-111SN	Hicold (Россия)	1835x600x850	+2...+10	430	220	0,51	3 распашные двери
СТОЛ охлаждаемый для салатов	SL1-1111SN	Hicold (Россия)	2280x600x850	+2...+10	560	220	0,51	4 распашные двери



**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ
И КОНДИТЕРСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**





ПЕЧИ
РОТАЦИОННЫЕ

Baby



Rotor



Tagliavini S.p.A RTE 68 MAXI

Модель	Baby Элек./газ	Mini Rotor Элек./газ	Rotor Элек./газ	Rotor FR Элек./газ	Maxi Rotor Элек./газ	Rotor 2 Элек./газ	Tagliavini S.p.A. RTE 68 MAXI	Tagliavini S.p.A. Rotor RVT 46-E
Производительность, кг/ч	30	60	100	100	140	180	120	60
Напряжение, В	380	380	380	380	380	380	380	380
Мощность, кВт	23,75/20000	33,4/45000	51,8/60000	53,88/60000	63/80000	76,7/120000	37,5 / 46,5	29
Расход газа, м³	1,5	3	5,5	5,5	6	7,5		
Вместимость по стеллажу	1	1	1	1	1	1	1	1
Количество уровней стеллажа	6-12	10-18	10-18	10-20	10-18	10-20	13, 15, 18, 20	13, 15
Размер противней, см	40x60 50x70 60x50	40x60 50x70 40x80	60x80	60x80	80x80 80x90 80x100	2x(60x80)	60x80	40x60
Габаритные размеры, мм	1500x1100x1270	1710x1280x2600	1880x1380x2600	1510x1700x2750	2400x1700x2600	2650x1900x2700	1450x2300x2600	900x1305x2396
Вес, кг	600	1400	1600	1700	1800	2000	1300	620

- электрическое/газовое исполнение
- внешняя и внутренняя облицовка печи – нержавеющая сталь
- электромеханическая панель управления
- автоматическая система пароувлажнения
- пекарная камера имеет восьмигранную форму
- система крепления тележки – крюк (стандарт) или платформа (под заказ)
- двойное стекло двери
- резиновое уплотнение двери
- имеется замок в двери
- вытяжной навес с вентилятором
- модель Baby может устанавливаться на стенд или расстойную камеру

**РАССТОЕЧНЫЕ
ШКАФЫ**

BOX 2-4/68 FF Rotor

CLT 01 Tagliavini S.p.A

CLT 04 Rotor Tagliavini S.p.A

Модель		Двери	Тележки	Размеры противней	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
BOX 1-2/46	FF Small/Mini Rotor	1	2	40x60	800x1600x2500	5,25	190
BOX 2-2/46	FF Small/Mini Rotor	2	2	40x60	1500x1100x2500	5,25	205
BOX 2-4/46	FF Small/Mini Rotor	2	4	40x60	1500x1600x2500	5,25	245
BOX 2-6/46	FF Small/Mini Rotor	2	6	40x60	1500x2200x2500	5,25	285
BOX 1-2/57	FF Mini Rotor	1	2	50x70	900x1800x2500	5,25	205
BOX 2-2/57	FF Mini Rotor	2	2	50x70	1540x1100x2500	5,25	215
BOX 2-4/57	FF Mini Rotor	2	4	50x70	1540x1800x2500	5,25	255
BOX 2-6/57	FF Mini Rotor	2	6	50x70	1540x2500x2500	5,25	315
BOX 1-2/68	FF Rotor	1	2	60x80	940x2000x2500	6,25	220
BOX 2-2/68	FF Rotor	2	2	60x80	1800x1200x2500	6,25	235
BOX 2-4/68	FF Rotor	2	4	60x80	1800x2000x2500	6,25	290
BOX 2-6/68	FF Rotor	2	6	60x80	1800x2800x2500	7	340
BOX 1-2/88	FF Maxi Rotor	1	2	80x80	1150x2000x2500	6,25	235
BOX 2-2/88	FF Maxi Rotor	2	2	80x80	2070x1200x2500	6,25	250
BOX 2-4/88	FF Maxi Rotor	2	4	80x80	2070x2000x2500	6,25	320
BOX 2-6/88	FF Maxi Rotor	2	6	80x80	2070x2800x2500	7	370
BOX 1-2/810	FF Maxi Rotor	1	2	80x100	1150x2400x2500	6,25	260
BOX 2-2/810	FF Maxi Rotor	2	2	80x100	2070x1400x2500	6,25	265
BOX 2-4/810	FF Maxi Rotor	2	4	80x100	2070x2400x2500	6,25	355
BOX 2-6/810	FF Maxi Rotor	2	6	80x100	2070x3400x2500	12	395

Модель		Двери	Тележки	Размеры противней	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
CLT 01	Tagliavini S.p.A.	1	2	400x600	950x1800x2300	6	355
CLT 04 Rotor	Tagliavini S.p.A.	1	2	600x800	1100x1800x2300	6	395

МУКО-ПРОСЕИВАТЕЛИ



Каскад



ПВГ



МПМ-800

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/час	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Мукопросеиватель	Каскад	Атеси (Россия)	398x402x865	150	380	0,17	45,1
Мукопросеиватель шнековый с магнитоуловителем	МПМ-800М	Пензмаш (Россия)	860x670x1310	1500	380	1,1	155
Мукопросеиватель вибрационный с магнитоуловителем	ПВГ-600М	НПФ оргсервис (Россия)	1070x1000x1000	600	380	0,55	100

ТЕСТОМЕСЫ



YS-W150H-2C



HS20 HS30 HS30A

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес односкоростной	HS20	ERGO (Ю. Корея)	630x380x750	21	220	1,1
Тестомес односкоростной	HS30	ERGO (Ю. Корея)	710x450x850	35	220	1,5
Тестомес двухскоростной	HS30A	ERGO (Ю. Корея)	770x430x810	35	220	1,5
Тестомес двухскоростной	YS-W150H-2C	Convito (Италия)	530x1010x1160	60	380	2,4



МТМ-65



ТММ-140



МТ-15М-2

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес	МТМ-65М	СЭЗ (Россия)	750x540x1165	60	380	1,1
Тестомес	ТММ-140	Пензмаш (Россия)	1280x850x995	140	380	1,1
Тестомес	МТ-15М-2	Торгмаш (Россия)	630x380x825	30	380	1,5

ТЕСТОМЕСЫ



SM-25



SM-80T

2-х скоростные тестомесильные машины используются для интенсивного замеса теста (влажностью 39-54%) из пшеничной и ржаной муки. Электронная панель управления, кроме SM-50, где панель электромеханическая

Начиная с модели SM-80T, машины снабжены двумя двигателями (один двигатель вращает дежу, второй приводит в движение месильный орган), что значительно повышает степень надежности оборудования.

Модели тестомесов SM120A, SM200A выпускаются с подкатными дежами (дежа в комплекте).

Наименование	Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Объем дежи, л	Частота вращения, об/мин	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес	SM-25	SINMAG (Тайвань)	550x830x1050	25	140/280	380	2,2
Тестомес	SM-50	SINMAG (Тайвань)	600x930x1190	50	135/270	380	3
Тестомес	SM-80T	SINMAG (Тайвань)	750x1120x1300	80	104/208	380	4,5
Тестомес	SM-120D	SINMAG (Тайвань)	820x1300x1400	120	130/260	380	5,6
Тестомес	SM-160D	SINMAG (Тайвань)	970x1530x1430	160	106/212	380	7,5
Тестомес	SM-120A	SINMAG (Тайвань)	780x1600x1230	120	110/220	380	10
Тестомес	SM-200A	SINMAG (Тайвань)	980x1720x1430	200	105/210	380	12



S40TR400TSV

Наименование	Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес	S16TR400TS	GAM (Италия)	450x700x920	16	380	0,55
Тестомес	S16TR400TSV	GAM (Италия)	450x700x920	16	380	0,55
Тестомес	S20TR400TS	GAM (Италия)	450x700x920	21	380	0,75
Тестомес	S20TR400TSV	GAM (Италия)	450x700x920	21	380	0,75
Тестомес	S30TR400TS	GAM (Италия)	540x850x970	32	380	1,1
Тестомес	S30TR400TSV	GAM (Италия)	540x850x970	32	380	1,1
Тестомес	S40TR400TS	GAM (Италия)	540x850x970	41	380	1,5
Тестомес	S40TR400TSV	GAM (Италия)	540x850x970	41	380	1,5
Тестомес	S50TR400TS	GAM (Италия)	540x850x970	48	380	1,5
Тестомес	S50TR400TSV	GAM (Италия)	540x850x970	48	380	1,5
Тестомес	S50XTR400TSV	GAM (Италия)	540x940x930	53	380	2,6
Тестомес	S60XTR400TSV	GAM (Италия)	640x990x930	76	380	2,6

- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали
- корпус моделей L – нержавеющая сталь, S – окрашенный металл
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки
- модели L в стандартной комплектации оснащены таймером и колесами
- TR400 – электрические характеристики: 380 В/ 50 Гц/ 3 фазы



SP 20/E

Наименование	Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Тестомес	SP 5	Avancini (Италия)	265x445x365	7	220-380	0,25
Тестомес	SP 10/E	Avancini (Италия)	280x520x580	12	220-380	0,55
Тестомес	SP 20/E	Avancini (Италия)	390x690x670	25	220-380	0,75
Тестомес	SP 25/E	Avancini (Италия)	420x720x670	32	220-380	0,75
Тестомес	SP 40/E	Avancini (Италия)	480x810x950	48	220-380	1,1

- Тестомесы предназначены для замеса теста различной влажности (от 39 до 50%).
- спиральные тестомесы фирмы Avancini представлены одно- и двухскоростными моделями
- защитное устройство блокирует работу тестомеса при поднятии крышки
- все соприкасающиеся с тестом детали выполнены из нержавеющей стали
- корпус – окрашенный металл

МИКСЕРЫ



PL40L/30VP Steno

- тип трансмиссии - ременная передача
- месильные органы, дежа - из нержавеющей стали
- защитная решетка выполнена из нержавеющей стали, кроме PL20 - из органического стекла
- в моделях от 30 л защитная решетка с пневматической системой, облегчающей открытие и защищающей от случайного закрытия
- рукоятка для подъема и опускания дежи в моделях от 40 л (кроме PL40F/V)
- специальная фиксация месильного органа с помощью контргайки
- у моделей PL 80S/VS, PL 80S/V-INOX дежи снабжены колесами
- в комплекте: дежа, венчик, крюк, лопатка, конвейер для добавления жидкостей

Модель	Производитель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин.	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
PL7B	Steno (Италия)	6,5	235-470	230x400x420	220	0,5	18
PL12B	Steno (Италия)	12	144-470	410x470x680	220	0,37	39
PL20B	Steno (Италия)	20	148-493	500x520x850	220	0,55	70
PL20	Steno (Италия)	20	148-493	600x580x1330	220	0,55	116
PL20C	Steno (Италия)	20	148-493	510x540x1250	220	0,55	100
PL30F/V	Steno (Италия)	30	144-476	680x730x1320	220	1,1	170
PL40L/3VP	Steno (Италия)	40	121-243-486	720x960x1440	380	0,6/1,1/1,5	250
PL60L/3VP	Steno (Италия)	60	121-243-486	750x960x1440	380	0,6/1,1/1,5	253
PL60L/3VP	Steno (Италия)	80	121-243-486	750x960x1600	380	0,6/1,1/1,5	270



SM-201 Sinmag

Модель	Производитель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин.	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
SM-100	Sinmag (Тайвань)	10	115-212-386	470x390x700	220	0,25	50
SM-200	Sinmag (Тайвань)	20	107-198-361	530x510x850	220	0,375	80
SM-201	Sinmag (Тайвань)	20	120-265-490	480x530x800	220	0,375	90
SM-401	Sinmag (Тайвань)	40	105-210-323	620x650x1000	220	0,75	170
SM-402	Sinmag (Тайвань)	40	90-170-310	580x650x1060	380	1,125	180
SM-601	Sinmag (Тайвань)	60	80-114-190-236	600x720x1500	380	1,5	460
SM-901	Sinmag (Тайвань)	90	70-100-169-195	680x800x1560	380	2,125	510

- используются для приготовления всех видов теста и крема для кондитерских изделий, а также для приготовления теста для сдобных изделий
- планетарное вращение месильного органа (вращение как вокруг своей оси, так и вокруг оси дежи) позволяет осуществлять более равномерный промес тестовой массы по всему объему дежи
- возможность регулировки скорости, зубчатая передача или ременная передача
- 3 насадки: венчик, лопатка, крюк



5KSM150PSEER KitchenAid



5K45SSEWH KitchenAid

Модель	Производитель	Объем дежи, л	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
5KSM150PSEER	KitchenAid (США)	4,8	353x221x385	220	0,3	11,3
5K45SSEWH	KitchenAid (США)	4,28	220x360x440	220	0,25	11

МИКСЕРЫ



B10 ERGO



B20 ERGO



B30 ERGO



B50 ERGO

Модель	Производитель	Объем дежи, л	Частота вращения, об./мин.	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
B5	ERGO (Ю.Корея)	5	100-1000	320x240x360	220	0,3	9
B10	ERGO (Ю.Корея)	10	189-362	450x370x600	220	0,37	60
B20	ERGO (Ю.Корея)	20	108-188-403	550x420x790	220	0,75	100
B30	ERGO (Ю.Корея)	30	88-168-292	620x460x910	220	1,1	192
B50	ERGO (Ю.Корея)	50	82-132-288	850x580x1160	220	2,2	210



C-Line 20 TeknoStamar

Модель	Производитель	Объем дежи, л	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
C-Line 10B	TeknoStamar (Италия)	10	450x660x815	220	0,55	100
C-Line 20B	TeknoStamar (Италия)	20	450x660x815	220	0,75	105
C-Line 10	TeknoStamar (Италия)	10	450x660x1215	220	0,55	120
C-Line 20	TeknoStamar (Италия)	20	450x660x1215	220	0,75	105
C-Line 40	TeknoStamar (Италия)	40	590x870x1400	220/380	2,2	200
C-Line 60	TeknoStamar (Италия)	60	670x870x1480	220/380	3	240
C-Line 40	TeknoStamar (Италия)	40	590x870x1400	380	2,2	200
C-Line 60	TeknoStamar (Италия)	60	670x870x1480	380	3	240

- панель управления оборудована таймером
- различаются модели с вариатором скорости и 3-х скоростные
- подъем и опускание дежи осуществляется вручную
- тип трансмиссии – ременная передача
- оснащены защитной решеткой с загрузочным отверстием
- частота вращения рабочих органов 100-417 об/мин; относительно дежи 30-125 об/мин

ТЕСТО- РАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Настольные модели:

- все модели рассчитаны на напряжение: 380 В
- реверс валков с помощью джойстика

Напольные модели серии SF:

- управление движением конвейеров может осуществляться при помощи ручного или педального привода
- для удобства перемещения все напольные модели оснащены колесиками с блокировкой
- максимальный зазор между валками 35 мм



SF500/950 Kemplex



SF.B.ECO/710 Kemplex

Модель	Производитель	Размеры конвейеров, мм	Максимальный зазор между валками, мм	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
SFB/500SM	Kemplex (Италия)	500x496	35	950x890x500	380	0,37	72
SF.B.ECO/710	Kemplex (Италия)	500x710	40	1480x870x600	380	0,75	89
SF500/710	Kemplex (Италия)	500x710	35	1800x880x1100	380	0,75	148
SF500/950	Kemplex (Италия)	500x950	35	2320x880x1100	380	0,75	155
SF500/1200	Kemplex (Италия)	500x1200	35	2800x880x1100	380	0,75	162
SF600/710	Kemplex (Италия)	600x710	35	1820x1010x1160	380	0,75	200
SF600/950	Kemplex (Италия)	600x950	35	2340x1010x1160	380	0,75	205
EASY 600/1200	Kemplex (Италия)	600x1200	0,5-40	2780x1010x1160	380	0,6/1,1	235
EASY 600/1400	Kemplex (Италия)	600x1400	0,5-40	3180x1010x1160	380	0,6/1,1	245
EASY 600/1500	Kemplex (Италия)	600x1500	0,5-40	3380x1010x1160	380	0,6/1,1	250

Настольные модели:

- ручное управление
- диаметр валков: 60 мм
- максимальный зазор между валками 38 мм
- реверс ленты с помощью джойстика и педали
- крылья фиксируются в вертикальном положении



SH50B/07 Rollmatic



SH600/10 Rollmatic

Модель	Производитель	Размеры конвейеров, мм	Максимальный зазор между валками, мм	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
SH50B/07	Rollmatic (Италия)	700x500	38	1500x880x614	380	0,55	108
SH50B/08	Rollmatic (Италия)	800x500	38	1700x880x614	380	0,55	119
SH60B/10	Rollmatic (Италия)	1000x600	38	2100x985x614	380	0,55	138
SH500/08	Rollmatic (Италия)	800x500	38	2055x880x1300	380	0,55	151
SH500/09	Rollmatic (Италия)	900x500	38	2255x880x1300	380	0,55	159
SH500/10	Rollmatic (Италия)	1000x500	38	2455x880x1300	380	0,55	167
SH500/12	Rollmatic (Италия)	1200x500	38	2855x880x1300	380	0,55	183
SH600/10	Rollmatic (Италия)	1000x600	38	2455x985x1300	380	0,55	177
SH600/12	Rollmatic (Италия)	1200x600	38	2855x985x1300	380	0,55	203
SH600/14	Rollmatic (Италия)	1400x600	38	3255x985x1300	380	0,55	219

**ТЕСТО-
РАСКАТОЧНЫЕ
МАШИНЫ**

- для удобства перемещения все напольные модели оснащены колесиками с блокировкой
- раскаточные валки из шлифованной хромированной стали
- транспортерные ленты из пищевого полиэстера и полиуретана

Модели серии LAM 500/600

- регулировка толщины раскатки с помощью ручки
- скорость выходного конвейера: 50-60 см/сек
- диаметр валков 84 мм
- максимальный зазор между валками: 45-55 мм

Модели серии EASY 500/600, 6500

- управление движением конвейеров при помощи педального привода



LAM 510 TeknoStamar

Модель	Производитель	Размеры конвейеров, мм	Максимальный зазор между валками, мм	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
LAM 507	TeknoStamar (Италия)	500x750	45	945x2219x1370	380	0,55	140
LAM 510	TeknoStamar (Италия)	500x1000	45	945x2522x1370	380	0,55	150
LAM 510	TeknoStamar (Италия)	500x1200	45	945x2922x1370	380	0,55	160
LAM 610	TeknoStamar (Италия)	600x1000	45	1055x2522x1370	380	0,75	150
LAM 610	TeknoStamar (Италия)	600x1200	45	1055x2922x1370	380	0,75	155
EASY 507	TeknoStamar (Италия)	500x750	55	970x2160x1200	380	0,55	180
EASY 510	TeknoStamar (Италия)	500x1000	55	970x2660x1200	380	0,55	190
EASY 512	TeknoStamar (Италия)	500x1200	55	970x3060x1200	380	0,55	200
EASY 610	TeknoStamar (Италия)	600x1000	55	1070x2660x1200	380	0,75	220
EASY 612	TeknoStamar (Италия)	600x1200	55	1070x3060x1200	380	0,75	230



R30 GAM

Модель	Производитель	Масса раскатываемого куска теста, г	Диаметр пиццы, см	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
R40	GAM (Италия)	210-700	26-40	520x520x800	220	0,37
R30	GAM (Италия)	80-210	14-29	420x420x700	220	0,37
R40P	GAM (Италия)	220-1400	26-40	420x520x800	220	0,37
R30M	GAM (Италия)	80-210	14-29	420x420x370	220	0,37

ТЕСТО-
ДЕЛИТЕЛЬНЫЕ
МАШИНЫ

SR 20 SA Vitella

- используются на хлебопекарных предприятиях малой и средней мощности
- прижимные формы изготовлены из пищевой полиэтиленовой пластмассы
- ножи резки и крышка делителя – из нержавеющей стали
- корпус из сварных стальных окрашенных листов
- имеют современный эргономичный дизайн
- передняя панель тестоделителей открывается для обеспечения удобного доступа к внутреннему устройству делителя и облегчения чистки и техобслуживания аппарата
- объемный принцип деления

Модель	Производитель	Количество получаемых кусков, шт	Масса получаемых кусков, г	Вместимость кюветы, кг	Габаритные размеры ячейки, мм	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
Машины с квадратным принципом деления								
Делители с ручным приводом								
SQM 20 S	Vitella (Италия)	20	80-350	7	80x80x70	670x640x1150	0,75	380
SQM 42 S	Vitella (Италия)	42	40-170	7	57x53x70	670x640x1150	0,75	380
Делители гидравлические полуавтоматические								
SQ 10 SA	Vitella (Италия)	10	300-1600	16	100x200x100	670x640x1150	0,75	380
SQ 20 SA	Vitella (Италия)	20	150-800	16	100x100x100	670x640x1150	0,75	380
SQ 24 SA	Vitella (Италия)	24	120-650	16	100x80x100	670x640x1150	0,75	380
SQ 30 SA	Vitella (Италия)	30	90-530	16	80x80x100	670x640x1150	0,75	380
SQ 80 SA	Vitella (Италия)	80	40-200	16	48x48x100	670x640x1150	0,75	380
SQ 10 MSA	Vitella (Италия)	10	300-2000	20	100x200x120	670x640x1150	0,75	380
SQ 20 MSA	Vitella (Италия)	20	150-1000	20	100x100x120	670x640x1150	0,75	380
SQ 24 MSA	Vitella (Италия)	24	120-830	20	100x80x120	670x640x1150	0,75	380
SQ 30 MSA	Vitella (Италия)	30	90-660	20	80x80x120	670x640x1150	0,75	380
SQ 20 SSA	Vitella (Италия)	20	80-350	7	80x80x70	620x640x1150	0,75	380
SQ 42 SSA	Vitella (Италия)	42	40-170	7	57x53x70	620x640x1150	0,75	380
SQ 120 SSA	Vitella (Италия)	120	13-60	7	30x30x70	620x640x1150	0,75	380
Машины с круглым принципом деления								
Делители гидравлические полуавтоматические								
SR 16 SA	Vitella (Италия)	16	180-1000	16	-	620x640x1150	0,75	380
SR 20 SA	Vitella (Италия)	20	150-800	16	-	620x640x1150	0,75	380
SR 24 SA	Vitella (Италия)	24	120-650	16	-	620x640x1150	0,75	380



SVP

Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Производительность, кг/час	Мощность, кВт	Масса, кг
SVP 0	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	540-1500 шт/ч	1,1-0,18	660
SVP 0/R	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	1080-3000 шт/ч	1,1-0,18	660
SVP 1	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	540-1500 шт/ч	1,1-0,18	675
SVP 1/R	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	1080-3000 шт/ч	1,1-0,18	675
SVP 2	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	540-1500 шт/ч	1,1-0,18	680
SVP 2/R	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	1080-3000 шт/ч	1,1-0,18	680
SVP 3	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	540-1500 шт/ч	1,1-0,18	700
SVP 3/R	Sottoriva (Италия)	730x1630x1660	1080-3000 шт/ч	1,1-0,18	700

ТЕСТО-ДЕЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ



DIV-R20 JAC

Модель	Производитель	Количество получаемых кусков, шт	Масса получаемых кусков, г	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Масса, кг
DIV 20 (круг)	JAC (Франция)	20	100-900	600x690x1060	2,2	380	230
DIV 20 (квадр.)	JAC (Франция)	20	100-1150	600x690x1060	2,2	380	230
DIV-R20(круг)/ DIV-R20 automatic (круг)	JAC (Франция)	20	100-900	600x690x1060	2,2	380	230
DIV-R20 (квадр.)/ DIV-R20 automatic (квадр.)	JAC (Франция)	20	100-1150	616x696x1068/ 600x690x1060	2,2	380	230

Напольные делители серии DIV, DIV-R и DIV-R automatic фирмы JAC (Франция) используются на хлебопекарных предприятиях малой и средней мощности.

- процесс деления тестовых заготовок осуществляется при помощи выдвижных ножей, приводимых в движение гидравлической системой
- имеют современный эргономичный дизайн
- боковые панели тестоделителей открываются, что обеспечивает удобный доступ к внутреннему устройству делителя — данная функция разработана для облегчения чистки и техобслуживания аппарата

ТЕСТО-ОКРУГЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ



SPA 30 Vitella

Модель	Производитель	Количество кусков, получаемых при делении, шт	Масса получаемых кусков, г	Вместимость, кг	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт
Полуавтоматические гидравлические делители-округлители						
SPA 15	Vitella (Италия)	15	100-260	4	640x640x1450	0,55
SPA 22	Vitella (Италия)	22	50-180	4	640x640x1450	0,55
SPA 30	Vitella (Италия)	30	25-90	2,7	640x640x1450	0,55
SPA 30-2	Vitella (Италия)	30	40-135	4	640x640x1450	0,55
SPA 36	Vitella (Италия)	36	34-110	4	640x640x1450	0,55
SPA 52	Vitella (Италия)	52	12-40	2,08	640x640x1450	0,55

Напольные гидравлические делители-округлители серии SPA фирмы VITELLA (Италия) выполняют процессы деления и округления тестовых заготовок.

- корпус машины выполнен из сварных стальных окрашенных листов
- головная часть машины — из литого алюминия, ножи — из нержавеющей стали
- установлены на регулируемые по высоте ножки
- для перемещения установлены 4 колеса



AS

Модель	Производитель	Габариты, мм	Масса тестовой заготовки, кг	Мощность, кВт	Масса, кг
AS 0	Sottoriva (Италия)	1000x920x1350	0,04-0,3	0,74	296
AS 1	Sottoriva (Италия)	1000x920x1350	0,1-1,0	0,74	296
AS 2	Sottoriva (Италия)	1000x920x1350	0,5-2,8	1,1	296
AS 3	Sottoriva (Италия)	1000x920x1350	1,0-3,6	1,1	296

ТЕСТО-ОТСАДОЧНЫЕ МАШИНЫ



Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем кассеты, л	Производительность, кг/час	Масса, кг
МТК-50	Рино (Россия)	655x470x995	12	до 80	50
МТК-52	Рино (Россия)	700x550x1262	12	80	80
МТК-84	Рино (Россия)	700x550x1268	19	120	90
МТК-110	Рино (Россия)	780x640x1360	40	180	100
МТК-107	Рино (Россия)	780x640x1360	40	от 180 до 240	100



MINO 400 Delfin

Модель	MINO 400 (отсадка)	MINO 400 (отсадка, подкрутка)
Производитель	Delfin (Италия)	Delfin (Италия)
Габаритные размеры, мм	1000x900x800	1000x900x800
Кол-во ударов/мин	18	18
Производительность, кг/час	130	130
Масса, кг	180	180
Мощность, кВт	2	2
Напряжение, В	380	380
Функция "отсадка"	есть	есть
Функция "подкрутка"	нет	есть
Насадки прямые с гладким носиком, шт	6	6
Насадки прямые с зубчатым носиком, шт	6	6
Насадки со смещенным центром с зубчатым носиком, шт	—	6



BABY DROP 400 Mimas



Eurodrop RV 600 Mimas

- машина оснащена микропроцессором последнего поколения, управляющим всеми функциями и запоминающим до 40 программ
- практичная и функциональная панель управления с жидкокристаллическим дисплеем и подсветкой
- корпус машины выполнен из алюминия, обшивка – из нержавеющей стали
- все детали, входящие в соприкосновение с пищевыми продуктами, легко снимаются для мойки
- машина оснащается дозировочной группой валкового типа для производства песочного печенья, эклеров, миндального печенья, беже и т.д.
- вариатор скорости валков
- выбор направления продвижения противней
- регулировка скорости продвижения противней
- регулировка высоты отсадки при помощи маховика
- обратное вращение валков для предотвращения капания ("вакуум")
- автоматическое начало отсадки (концевой выключатель на столе)

Модель	Производитель	Количество отсадок в мин.	Масса, кг	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Ширина противней, мм	Производительность, до кг/час	Струнная резка	Вращение насадок	Емкость бункера, л	Ширина дозировочной группы, мм
Eurodrop RV 400/450	Mimas (Италия)	25	260	950x1350x1380	1,5	400/450	100	нет	да		
Eurodrop RV 600	Mimas (Италия)	25	290	1150x1350x1380	1,5	600	150	нет	да		
Eurodrop TFV 400/450	Mimas (Италия)	25	260	950x1350x1380	1,5	400/450	100	да	да		
Eurodrop TFV 600	Mimas (Италия)	25	290	1150x1350x1380	1,5	600	150	да	да		
MINIDROP 400/450	Mimas (Италия)	25	220	1100x900x900	1	400/450	80				
MINIDROP PRO 400/450	Mimas (Италия)	25	250	1100x1000x1450	1	400/450	110				
MINIDROP PRO 600	Mimas (Италия)	25	270	1350x1200x1450	1	600	150				
Easydrop V400/V450	Mimas (Италия)	20	260	950x1350x1380	1	400/450	120	нет	нет		
Easydrop V 600	Mimas (Италия)	20	290	1150x1350x1380	1	600	150	нет	нет		
BABY DROP 400	Mimas (Италия)	до 25	200	860x764x687				нет		20	325

**ТЕСТО-
ЗАКАТОЧНЫЕ
МАШИНЫ**



Unic JAC

Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
F2-E	Sottoriva (Италия)	930x2220x1120	220/380	0,5
FB/1-E	Sottoriva (Италия)	1060x860x1520	220/380	0,37

Модель	Производитель	Габаритные размеры, мм	Мощность, кВт	Вес, кг
Unic	JAC (Франция)	972x687x710	1,1	190
Tradi	JAC (Франция)	963x737x702	1,1	230
Forma	JAC (Франция)	963x737x702	1,5	230

Тестокачаточные машины Unic, TRADI и FORMA фирмы JAC (Франция) - предназначены для формования батонообразных изделий, а FORMA может использоваться для раскатки тестовых заготовок при производстве пиды, лаваша, пиццы, пирожков и т.д.





PizzaGroup

Итальянское оборудование Pizza Group

Представляем Вашему вниманию ведущего поставщика итальянского оборудования — **Pizza Group**.

Компания была основана в 1973 году, начав с проектирования и производства специального промышленного оборудования. Через некоторое время вектор производства сместился в сторону оборудования для предприятий общественного питания, в частности для производства пиццы.

В настоящее время Pizza Group имеет разветвленную сеть продаж своего оборудования в Европе, Северной Америке, Австралии, Японии, Северной и Южной Африке и на Ближнем Востоке. Модельный ряд Pizza Group представлен надежными и эффективными машинами с отличным соотношением цены и качества.



Activestone® - система нагрева, внедренная и запатентованная компанией Pizza Group.

Основным элементом системы Activestone является выпекающая поверхность, выполненная из шамотного камня надлежащей толщины, внутрь которого вставлены стальные ТЭНы. Благодаря такой конструкции, распределяемое внутри поверхности тепло обеспечивает быстрый подъем температуры и более быстрое выпекание с хорошим энергосбережением.



Печи, в которых применена эта система, Pyralis, Professional, Master и Compact, имеют производительность выше, чем у других печей с традиционной системой нагрева.



ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

ENTRY



Серия ENTRY	Entry 4	Entry 8	Entry 6	Entry 12
Вместимость	4 шт, d 300 мм	8 шт, d 300 мм	6 шт, d 300 мм	12 шт, d 300 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В	380 В
Мощность	5,6 кВт	11,2 кВт	7,2 кВт	14,4 кВт
Габариты	980x930x420 мм	980x930x750 мм	980x1210x420 мм	980x1210x750 мм
Размер камеры	660x660x150 мм	2 камеры 660x660x150 мм	660x990x150 мм	2 камеры 660x990x150 мм
Вес	80 кг	125 кг	110 кг	180 кг

ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

PRIME



Серия PRIME	Prime 4	Prime 8	Prime 6	Prime 12
Вместимость	4 шт, d 330 мм	8 шт, d 330 мм	6 шт, d 330 мм	12 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В	380 В
Мощность	5,6 кВт	11,2 кВт	9,3 кВт	18,6 кВт
Габариты	950x890x390 мм	950x890x680 мм	950x1240x390 мм	950x1240x680 мм
Размер камеры	700x700x150 мм	2 камеры 700x700x150 мм	700x1050x150 мм	2 камеры 700x1050x150 мм
Вес	88 кг	135 кг	115 кг	195 кг

ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

COMPACT



ACTIVESTONE®



Серия COMPACT	M35/8	M35/17
Вместимость	4 шт, d 350 мм	4 шт, d 350 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C
Подключение	220 В	220 В
Мощность	1,98 кВт	1,98 кВт
Габариты	500x570x300 мм	500x570x380 мм
Размер камеры	350x350x85 мм	350x350x170 мм
Вес	24 кг	39 кг

ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

PYRALIS



ACTIVESTONE®



	PYRALIS M4	PYRALIS M6	PYRALIS M9
Механическая панель управления			
Вместимость	4 шт, d 330 мм	6 шт, d 330 мм	9 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	6,6 кВт	8,88 кВт	13,32 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1090x1010x400 мм	1090x1360x400 мм	1440x1360x400 мм
Вес	94 кг	123 кг	165 кг

	PYRALIS D4	PYRALIS D6	PYRALIS D9
Цифровая панель управления			
Вместимость	4 шт, d 330 мм	6 шт, d 330 мм	9 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	6,6 кВт	8,88 кВт	13,32 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1090x1010x400 мм	1090x1360x400 мм	1440x1360x400 мм
Вес	92 кг	121 кг	167 кг

	PYRALIS M8	PYRALIS M12	PYRALIS M18
Механическая панель управления			
Вместимость	8 шт, d 330 мм	12 шт, d 330 мм	18 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	13,2 кВт	17,76 кВт	26,64 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1090x1010x720 мм	1090x1360x720 мм	1440x1360x720 мм
Вес	166 кг	217 кг	291 кг

	PYRALIS D8	PYRALIS D12	PYRALIS D18
Цифровая панель управления			
Вместимость	8 шт, d 330 мм	12 шт, d 330 мм	18 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	13,2 кВт	17,76 кВт	26,64 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1090x1010x720 мм	1090x1360x720 мм	1440x1360x720 мм
Вес	175 кг	225 кг	301 кг

ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

PROFESSIONAL



ACTIVESTONE®



	PR M4	PR M6	PR M9
	Цифровая панель управления		
Вместимость	4 шт, д 330 мм	6 шт, д 330 мм	9 шт, д 330 мм
Макс. температура	450 °С	450 °С	450 °С
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	7,3 кВт	11,8 кВт	13,85 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1060x1020x400 мм	1060x1370x400 мм	1410x1370x400 мм
Вес	92 кг	121 кг	167 кг

	PR M8	PR M12	PR M18
	Цифровая панель управления		
Вместимость	8 шт, д 330 мм	12 шт, д 330 мм	18 шт, д 330 мм
Макс. температура	450 °С	450 °С	450 °С
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	14,6 кВт	23,6 кВт	27,7 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1060x1020x800 мм	1060x1370x800 мм	1410x1370x800 мм
Вес	175 кг	225 кг	301 кг

	PR M4	PR M6	PR M9
	Механическая панель управления		
Вместимость	4 шт, д 330 мм	6 шт, д 330 мм	9 шт, д 330 мм
Макс. температура	450 °С	450 °С	450 °С
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	7,3 кВт	11,8 кВт	13,85 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1060x1020x400 мм	1060x1370x400 мм	1410x1370x400 мм
Вес	94 кг	123 кг	165 кг

	PR M8	PR M12	PR M18
	Механическая панель управления		
Вместимость	8 шт, д 330 мм	12 шт, д 330 мм	18 шт, д 330 мм
Макс. температура	450 °С	450 °С	450 °С
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	14,6 кВт	23,6 кВт	27,7 кВт
Размер камеры	700x700x150 мм	700x1050x150 мм	1050x1050x150 мм
Габариты	1060x1020x800 мм	1060x1370x800 мм	1410x1370x800 мм
Вес	166 кг	228 кг	291 кг



ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

MASTER



ACTIVESTONE®



	Master D4	Master D6	Master D9
	Цифровая панель управления		
Вместимость	4 шт, d 330 мм	6 шт, d 330 мм	9 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	7,32 кВт	10,98 кВт	16,47 кВт
Размер камеры	700x700x160 мм	700x1050x160 мм	1050x1050x160 мм
Габариты	1150x1040x450 мм	1150x1390x450 мм	1500x1390x450 мм
Вес	115 кг	198 кг	265 кг

	Master D8	Master D12	Master D18
	Цифровая панель управления		
Вместимость	8 шт, d 330 мм	12 шт, d 330 мм	18 шт, d 330 мм
Макс. температура	450 °C	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	14,64 кВт	21,96 кВт	32,94 кВт
Размер камеры	700x700x160 мм	700x1050x160 мм	1050x1050x160 мм
Габариты	1150x1040x820 мм	1150x1390x820 мм	1500x1390x820 мм
Вес	265 кг	355 кг	465 кг

ПРЕСС
ДЛЯ ПИЦЦЫ



	PF30	PF33	PF36	PF40	PF45	PF50
Вес заготовки	120-250 гр	130-250 гр	140-300 гр	200-350 гр	250-500 гр	300-1000 гр
Диаметр заготовки	290 мм	320 мм	350 мм	390 мм	440 мм	490 мм
Подключение	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В
Мощность	4,75 кВт	4,75 кВт	5,1 кВт	8,1 кВт	8,1 кВт	8,1 кВт
Габариты	470x590x830 мм	470x590x830 мм	470x590x830 мм	550x670x890 мм	550x670x890 мм	600x710x890 мм
Вес	92 кг	93 кг	98 кг	116 кг	125 кг	140 кг

ТУННЕЛЬНЫЕ ПЕЧИ



	TN 38/45	TN 38/90
Макс. температура	450 °C	450 °C
Подключение	380 В	380 В
Мощность	7,25 кВт	14,45 кВт
Размер камеры	450x380x75 мм	900x380x75 мм
Габариты	1200x660x380 мм	1650x660x380 мм
Вес	41 кг	56 кг

ТЕСТО-РАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ



	RM32A	RM42A
Диаметр тестовой заготовки	140...310 мм	260...400 мм
Масса раскатываемого куска теста	80...210 г	210...600 г
Подключение	220 В	220 В
Мощность	0,33 кВт	0,50 кВт
Габариты	430x480x590 мм	460x520x740 мм
Вес	32 кг	39 кг

ТЕСТОМЕСЫ



	IFM7	IFM10	IFM15	IFM17	IFM22	IFM33
Фиксированная дежа, 1 скорость, однофазный						
Объем дежи	7 л	10 л	15 л	17 л	22 л	33 л
Масса теста	6 кг	8 кг	10 кг	12 кг	18 кг	25 кг
Производительность	24 кг/час	30 кг/час	40 кг/час	48 кг/час	70 кг/час	100 кг/час
Подключение	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В
Мощность	0,18 кВт	0,37 кВт	0,37 кВт	0,75 кВт	0,9 кВт	1,3 кВт
Габариты	250x500x510 мм	270x540x560 мм	320x590x570 мм	350x660x630 мм	400x690x630 мм	440x830x720 мм
Вес	41 кг	48 кг	50 кг	79 кг	82 кг	110 кг

ТЕСТОМЕСЫ



	IF17 VS	IF22 VS	IF33 VS	IF42 VS	IF53 VS
Фиксированная дежа, вариатор скорости					
Объем дежи	17 л	22 л	33 л	42 л	53 л
Масса теста	12 кг	18 кг	25 кг	38 кг	44 кг
Производительность	48 кг/час	70 кг/час	100 кг/час	140 кг/час	170 кг/час
Подключение	220 В	220 В	220 В	220 В	220 В
Мощность	0,75 кВт	0,75 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Габариты	350x660x630 мм	400x690x630 мм	440x830x720 мм	470x850x720 мм	530x860x720 мм
Вес	73 кг	76 кг	106 кг	109 кг	112 кг



	IF17	IF22	IF33
Фиксированная дежа, 1 скорость			
Объем дежи	17 л	22 л	33 л
Масса теста	12 кг	18 кг	25 кг
Производительность	48 кг/час	70 кг/час	100 кг/час
Подключение	380 В	380 В	380 В
Мощность	0,75 кВт	0,75 кВт	1,5 кВт
Габариты	350x660x630 мм	400x690x630 мм	440x830x720 мм
Вес	72 кг	75 кг	104 кг



	IR17	IR22	IR33	IR42	IR53
Съемная дежа, подъемная голова					
Объем дежи	17 л	22 л	33 л	42 л	53 л
Масса теста	12 кг	18 кг	25 кг	38 кг	44 кг
Производительность	48 кг/час	70 кг/час	100 кг/час	140 кг/час	170 кг/час
Подключение	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В
Мощность	0,75 кВт	0,75 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Габариты	370x680x640 мм	420x720x640 мм	4660x840x730 мм	490x860x730 мм	550x870x730 мм
Вес	90 кг	93 кг	126 кг	130 кг	134 кг

	IR17 VS	IR22 VS	IR33 VS	IR42 VS	IR53 VS
Съемная дежа, подъемная голова, вариатор скорости					
Объем дежи	17 л	22 л	33 л	42 л	53 л
Масса теста	12 кг	18 кг	25 кг	38 кг	44 кг
Производительность	48 кг/час	70 кг/час	100 кг/час	140 кг/час	170 кг/час
Подключение	380 В	380 В	380 В	380 В	380 В
Мощность	0,75 кВт	0,75 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт	1,5 кВт
Габариты	370x680x640 мм	420x720x640 мм	4660x840x730 мм	490x860x730 мм	550x870x730 мм
Вес	91 кг	94 кг	127 кг	131 кг	136 кг



**ТЕПЛОВОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**







ВЫБОР
ПРОФЕССИОНАЛОВ

WWW.TECNOEKA.RU



ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ТЕСНОЕКА

Пароконвектомат оборудован 2 автоматическими реверсивными двигателями, которые гарантируют оптимальное циркулирование горячего воздуха в камере и позволяют сократить время приготовления, а также дренажной системой (отверстие для слива воды).

Отличительной особенностью данной модели является современный дизайн с нижним расположением панели управления, что позволяет легко вписать его по размерам даже в самое небольшое помещение.



KF 966 AL UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	73 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	6,4
Габаритные размеры	мм	790x665x635
Масса	кг	56

- таймер со звонком
- дренажная система (отверстие для слива воды)
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с круглым нагревательным элементом, 2 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ТЕСНОЕКА

Пароконвектомат с цифровой панелью управления. Полностью электронное управление печью позволяет готовить в различных режимах во время одного технологического цикла.



966 D AL UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	73 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	6,4
Габаритные размеры	мм	790x665x635
Масса	кг	56

- цифровая панель управления — 99 программ
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 2 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ТЕСНОЕКА

Пароконвектомат подходит для ресторанов небольшой проходимости, которым требуются компактные духовки и при этом большое количество функций.



KF 981 UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	6
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	83 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	8,4
Габаритные размеры	мм	910x750x775
Масса	кг	87

- таймер со звонком
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 2 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

Дополнительные характеристики для модификации KF 981 E UD:

- пароувлажнение — впрыск
- цифровой дисплей — 99 программ
- параметры напряжения — 380/50/3 (В/Гц/кол. фаз)
- электрическая мощность — 6,4 кВт
- диапазон температуры в рабочей камере — 50...270 °C
- масса — 91 кг



KF 981 EV

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	6
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	83 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	9,4
Габаритные размеры	мм	910x750x775
Масса	кг	95

- таймер со звонком
- электромеханическая панель управления
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 2 шт
- пароувлажнение — бойлер
- датчик открывания двери
- щуп
- дверь с двойным термостойким стеклом

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ ТЕСНОЕКА

Пароконвектомат оборудован двумя камерами приготовления (12 уровней GN 1/1 или размером 600x400 мм) и 4-мя мощными реверсивными вентиляторами (по 2 на каждую камеру приготовления). Это помогает использовать преимущества трех разных кулинарных методов: конвекция, приготовление на пару или комбинированный режим.

KF981 DOUBLE EV: Пароконвектомат оснащен бойлером и электронной панелью управления, которая позволяет готовить несколькими способами в ходе одного технологического цикла.



KF 981 DOUBLE V

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	12
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	83 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	22,8
Габаритные размеры	мм	910x750x1550
Масса	кг	183

- пароувлажнение — бойлер
- линейный таймер со звонком
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 4 шт
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

Дополнительные характеристики для модификации KF 981 DOUBLE EV (модель с бойлером):

- пароувлажнение — бойлер
- параметры напряжения — 380/50/3 В/Гц/кол. фаз
- электрическая мощность — 18,8 кВт
- диапазон температуры в рабочей камере — 50...270 °C
- цифровой дисплей — 99 программ
- щуп
- возможно соединение с компьютером
- масса 184 кг



KF 1010 A UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	12 (GN 1/1)
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	70 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	100...275
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	16
Габаритные размеры	мм	965x845x1250
Масса	кг	147

- механическая панель управления
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 3 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом



KF 1010 E UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	12 (GN 1/1)
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	70 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	100...275
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	16
Габаритные размеры	мм	965x845x1250
Масса	кг	155

- электромеханическая панель управления
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 3 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом
- возможность установки щупа

Пароконвектомат оснащен бойлером и электронной панелью управления, которая позволяет готовить несколькими способами в ходе одного технологического цикла.



KF 1010 EV UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	12 (GN 1/1)
Размер противня	мм	GN 1/1
Размер решетки	мм	GN 1/1
Расстояние между уровнями	мм	70 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...270
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	23,5
Габаритные размеры	мм	965x845x1250
Масса	кг	185

- электромеханическая панель управления
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 3 шт
- пароувлажнение — бойлер
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом
- щуп



KF 1010 G UD GA3

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	8 (600x400 мм)
Количество уровней	шт	10 (GN 1/1)
Размер противня	мм	600x400 (GN 1/1)
Размер решетки	мм	600x400 (GN 1/1)
Расстояние между уровнями	мм	85 (600x400 мм)
	мм	70 (GN 1/1)
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	1,15
Тепловая мощность	кВт	18
Габаритные размеры	мм	1015x915x1290
Масса	кг	178

возможна комплектация бойлером

- электромеханическая панель управления с цифровым дисплеем
- камера приготовления из н/ж стали
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с газовой горелкой
- пароувлажнение — впрыск
- микропереключатель двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

Компактный размер духовки делает эту печь идеальной для использования в барах и небольших кафе. Модель проста в эксплуатации.



KF 620

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	425x345
Размер решетки	мм	435x340
Расстояние между уровнями	мм	74
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	2,8
Габаритные размеры	мм	590x540x595
Масса	кг	31

- механическая панель управления
- таймер со звонком
- внутреннее освещение
- вентилятор



KF 620 U

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	425x345
Размер решетки	мм	435x340
Расстояние между уровнями	мм	74
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	2,9
Габаритные размеры	мм	590x540x595
Масса	кг	31

- механическая панель управления
- пароувлажнение
- таймер со звонком
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор

Оснащена цифровой панелью управления, функцией "пароувлажнение", камерой из нержавеющей стали. Эта духовка проста в использовании. Электронная панель управления печью позволяет готовить в различных режимах во время одного технологического цикла.



KF 630 D UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	425x345
Размер решетки	мм	435x340
Расстояние между уровнями	мм	74
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	2,9
Габаритные размеры	мм	590x590x595
Масса	кг	39

- цифровой дисплей — 99 программ
- камера приготовления из н/ж стали
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ТЕСНОЕКА

Печь особенно подходит для приготовления больших багетов (55 см). Компактный размер печи делает ее универсальной в ограниченном пространстве. Для экономии места на кухне печь может быть помещена на подставку.

KF 937 UD: Пароувлажнение гарантирует прекрасное приготовление багета и делает печь идеальной для кафе и пекарен.



KF 937

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	3
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	73
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	3,7
Габаритные размеры	мм	790x665x505
Масса	кг	45

- механическая панель управления
- таймер со звонком
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

Дополнительные характеристики для модификации KF 937 UD:

- механическая панель управления
- камера приготовления из н/ж стали
- пароувлажнение — впрыск
- количество уровней — 3 шт
- размер противня — 600x400 мм, G1/1
- размер решетки — 600x400 мм, G1/1
- расстояние между уровнями — 73 мм (600x400 мм), 70 мм (G1/1)

Электронная панель управления печью позволяет готовить в различных режимах во время одного технологического цикла.



KF 937 D UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	3
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	73
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	3,7
Габаритные размеры	мм	790x665x505
Масса	кг	45

- цифровой дисплей — 99 программ
- камера приготовления из нержавеющей стали
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ТЕСНОЕКА

Эта 4-х уровневая печь идеально подходит для приготовления всех продуктов в пекарне. Непосредственное увлажнение делает эту печь по-настоящему профессиональным оборудованием.



KF 966 UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	83
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	6,4
Габаритные размеры	мм	790x665x635
Масса	кг	56

- таймер со звонком
- камера приготовления из н/ж стали
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом

КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ТЕСНОЕКА

Конвекционная печь с цифровой панелью управления. Полностью электронное управление печью позволяет готовить в различных режимах во время одного технологического цикла.



KF 966 D UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	4
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	83
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...270
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
По запросу параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	6,4
Габаритные размеры	мм	790x665x635
Масса	кг	56

- цифровая панель управления — 99 программ
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 2 шт
- пароувлажнение — впрыск
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом



KF 981 UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	6
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	83
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	50...300
Диапазон установки таймера	мин	0...120
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/2
Электрическая мощность	кВт	8,4
Габаритные размеры	мм	910x750x775
Масса	кг	87

- таймер со звонком
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 2 шт
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом



KF 1010 A UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	10 (600x400)
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	85
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	100...275
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	16
Габаритные размеры	мм	965x885x1250
Масса	кг	147

- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 3 шт
- охлаждение внешнего стекла двери
- датчик открытия двери
- дверь с двойным термостойким стеклом



KF 1010 E UD

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	10 (600x400)
Размер противня	мм	600x400
Размер решетки	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	85
Диапазон температуры в рабочей камере	°C	100...275
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	380/50/3
Электрическая мощность	кВт	16
Габаритные размеры	мм	965x845x1250
Масса	кг	155

- электромеханическая панель управления
- камера приготовления из нержавеющей стали AISI 304
- внутреннее освещение
- реверсивный вентилятор с нагревательным элементом, 3 шт
- датчик открывания двери
- дверь с двойным термостойким стеклом
- охлаждение внешнего стекла двери

Подходит для конвекционных печей KF 620, KF 622 и KF 630 UD.



KL 822

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	8
Размер противня	мм	425x345
Расстояние между уровнями	мм	74
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	30...50
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	1,2
Габаритные размеры	мм	680x500x850
Масса	кг	26

Подходит для конвекционных печей KF 937, KF 966 и KF 981.



KL 864

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	8
Размер противня	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	62
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	30...50
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	1,6
Габаритные размеры	мм	815x630x850
Масса	кг	45

Подходит для конвекционных печей KF 1010.



KL 1010

Наименование	Ед. измерения	Значение
Количество уровней	шт	10
Размер противня	мм	600x400
Расстояние между уровнями	мм	62
Диапазон температуры в рабочей камере	°С	30...50
Параметры напряжения	В/Гц/кол. фаз	220/50/1
Электрическая мощность	кВт	2,4
Габаритные размеры	мм	970x905x720
Масса	кг	45

LOTUS ITALY

СЕРИЯ 65

Линия серии 65 (Magic Prof 65) является универсально-сборной профессиональной линией с минимальными размерами и максимальной эффективностью.

Линия серии 65 — компактная альтернатива традиционному кухонному оборудованию глубиной 70 см.

Всё оборудование, за исключением плиты с духовым шкафом (поз.9), устанавливается на стелды и является дополнительно нейтральным оборудованием.



1	Плита (стеклокерамика)	электричество
2	Жарочная поверхность (стеклокерамика)	электричество
3	Жарочная поверхность (рифленая, комбинированная)	электричество, газ
4	Макаронovarка	электричество, газ
5	Сковорода	электричество, газ
6	Плита	электричество, газ
7	Мармит паровой	электричество, газ
8	Фритюрница	электричество, газ
9	Плита с духовым шкафом	электричество, газ
10	Рабочая поверхность (нейтральная)	

ПЛИТЫ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры стекла, см	кол-во нагревательных элементов	мощн. нагреват. элементов, кВт	сум. мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
PCC-4EM	40x65x29	36x49	2	1x1,7+1x1,8	3,9	230	18
PCC-4ET	40x65x29	36x49	2	1x1,7+1x1,8	3,9	380	18
PCC-6EM	60x65x29	56x49	4	2x1,7+2x1,8	7,8	230	25
PCC-6ET	60x65x29	56x49	4	2x1,7+2x1,8	7,8	380	25
PCC-8ET	80x65x29	72x50	4	2x1,8+2x2,2	8,6	380	31

ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры стекла, см	кол-во нагревательных элементов	мощн. нагреват. элементов, кВт	сум. мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
FTC-4EM	40x65x29	36x49	3	3x1,08	2,6	230	22,5
FTC-4ET	40x65x29	36x49	3	3x1,08	2,6	380	22,5
FTC-6EM	60x65x29	56x49	6	6x0,965	4,1	230	30,5
FTC-6ET	60x65x29	56x49	6	6x0,965	4,1	380	30,5
FTC-8EM	80x65x29	72x49	6	6x1,08	5,6	230	37,5
FTC-8ET	80x65x29	72x49	6	6x1,08	5,6	380	37,5

ЖАРОЧНЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



обычная пластина	хромированная пластина	внешние размеры д/ш/в, см	размеры пластины, см	кол-во нагреват. элементов	мощн. нагреват. элементов, кВт	мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
FTL-4EM	FTL-4EMS	40x65x29	35x56	2	2x1,5	3	230	43,5
FTR-4EM	FTR-4EMS	40x65x29	35x56	2	2x1,5	3	230	43,5
FTL-4ET	FTL-4ETS	40x65x29	35x56	3	3x1,5	4,5	380	43,5
FTR-4ET	FTR-4ETS	40x65x29	35x56	3	3x1,5	4,5	380	43,5
FTL-6EM	FTL-6EMS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	230	59,5
FTLR-6EM	FTLR-6EMS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	230	59,5
FTR-6EM	FTR-6EMS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	230	59,5
FTL-6ET	FTL-6ETS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	380	59,5
FTLR-6ET	FTLR-6ETS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	380	59,5
FTR-6ET	FTR-6ETS	60x65x29	55x56	4	4x1,5	6	380	59,5
FTL-8ET	FTL-8ETS	80x65x29	75x56	6	6x1,5	9	380	74
FTLR-8ET	FTLR-8ETS	80x65x29	75x56	6	6x1,5	9	380	74

МАКАРОНОВАРКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	объем сетки, L	размеры котла	кол-во корзинок	размер корзины, см	кол-во нагреват. элементов/мощность, кВт	мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
CP-4ET	40x65x29	17	31x33,5x20h(xGN2/3)	2	15x29x15	2/2	4	380	21,5
CP-6ET	60x65x29	25	51x30,5x20h(xGN1/1)	3	15x29x15	3/2	6	380	35

**ЖАРОЧНЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ**

ГАЗОВЫЕ



обычная пластина	хромированная пластина	внешние размеры д/ш/в, см	размеры пластины, см	кол-во нагреват. элементов	мощн. нагреват. элементов, ккал/ч	мощность, ккал/ч	газ	вес/кг
FTL-4G	FTL-4GS	40x65x29	35x56	2	2x3010	6020	ГАЗ	40,5
FTR-4G	FTR-4GS	40x65x29	35x56	2	2x3010	6020	ГАЗ	40,5
FTL-6G	FTL-6GS	60x65x29	55x56	4	4x2257	9030	ГАЗ	58,5
FTR-6G	FTR-6GS	60x65x29	55x56	4	4x2257	9030	ГАЗ	58,5
FTL-8G	FTL-8GS	80x65x29	75x56	4	4x3010	12040	ГАЗ	76
FTR-8G	FTR-8GS	80x65x29	75x56	4	4x3010	12040	ГАЗ	76

МАКАРОНОВАРКИ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	объем сетки, L	размеры котла	кол-во корзины	размер корзины, см	кол-во нагреват. элементов/мощность, ккал/ч	мощность, ккал/ч	газ	вес/кг
CP-6G	60x65x29	27	46x35x25h	3	13,5x32,5x11	4/3010	12040	ГАЗ	40
CPM-6G	60x65x87	40	51x31x30h(xGN1/1)	3	16x29x20	1/11600	11600	ГАЗ	74

СКОВОРОДЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры емкости д/ш/в/, см	объем	кол-во нагревательных элементов	мощность нагревательных элементов, кВт	мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
BR-6ET	60x65x29	50,5x41x10	20	3	2	6,9	380	40

СКОВОРОДЫ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры емкости д/ш/в/, см	объем	кол-во нагревательных элементов	мощность нагревательных элементов, ккал/ч	мощность, ккал/ч	газ	вес/кг
BR-6G	60x65x29	50x41x10	20	2	2970	5940	ГАЗ	39

ПЛИТЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	количество конфорок	мощность конфорок, кВт	мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг
PC-4EM	40x65x29	2	2	4	230	20
PC-4ET	40x65x29	2	2	4	380	20
PC-6EM	60x65x29	4	1x1,5+3x2	7,5	230	30,5
PC-6ET	60x65x29	4	1x1,5+3x2	7,5	380	30,5
PC-8ET	80x65x29	4	4-2	8	380	36
PC-10ET	100x65x29	6	1x1,5+5x2	11,5	380	45

ПЛИТЫ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	количество конфорок	мощность конфорок, кВт	мощность, ккал/ч	газ	вес/кг
PC-4G	40x65x29	2	1x3010+1x4730	7740	ГАЗ	38,5
PC-8G	80x65x29	4	2x3010+2x4730	15480	ГАЗ	52,5

МАРМИТЫ
ПАРОВЫЕ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры/вместимость резервуара	количество нагревательных элементов/мощность кВт	мощность кВт	напряжение, В	вес/кг
BS-4EM	40x65x29	30,5x51x16,5 h	1-0,65	1,1	230	16
RI-4EM	39x50x37		1-0,33	0,33	230	6,5
BM-4EM	40x65x29	1GN1/1h15	1-0,65	1,1	230	15,5
BM-6EM	60x65x29	1GN1/1h15+2GN1/4h15	1-1,1	1,5	230	20,5
BM-8EM	80x65x29	2GN1/1h15	2-2x0,65	2,2	230	23,5
BM-10EM	100x65x29	3GN1/1h15	3-3x0,65	3,3	230	28

МАРМИТЫ
ПАРОВЫЕ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	размеры/вместимость резервуара	количество нагревательных элементов/мощность ккал/ч	мощность ккал/ч	газ	вес/кг
BM-4G	40x65x29	1GN1/1h1	1-3010	3010kcal/h	ГАЗ	21,5
BM-6G	60x65x29	1GN1/1h15+2GN1/4h15	1-4300	4300kcal/h	ГАЗ	26
BM-8G	80x65x29	2GN1/1h15	1-5590	5590kcal/h	ГАЗ	31

ФРИТЮРНИЦЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	объем резервуара, л	производительность	кол-во ванн	р-ры ванны	кол-во сеток	р-ры сеток	кол-во нагреват. элементов	мощность нагреват. элемента, кВт	суммарная мощность кВт	напряжение, В	вес/кг
FQ-4EM	40x65x29	9	11	1	22,5x34x22	1	20x27x10	1	3	3,3	230	20
FQ-4ET	40x65x29	9	11	1	22,5x34x22	1	20x27x10	3	1,8	6,6	380	21
FQ-6EM	60x65x29	9+9	22	2	22,5x34x22	2	20x27x10	2	3	6,6	230	32,5
FQ-6ET	60x65x29	9+9	22	2	22,5x34x22	2	20x30x10	6	1,8	13,2	380	34,5
FP-6ET	60x65x29	18		1	50x35x22	1	46x30x10	6	1,8	13,2	380	50

ФРИТЮРНИЦЫ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	объем резервуара, л	производительность	кол-во ванн	р-ры ванны	кол-во сеток	р-ры сеток	кол-во нагреват. элементов	мощность нагреват. элемента, ккал/ч	суммарная мощность ккал/ч	газ	вес/кг
FQ-4G	40x65x29	10	12	1	22x35x25	1	20x30x10	2	3010	6020	ГАЗ	24,5
FQM-4G	40x65x87	15	15	1	33x38x38	1	30x33x12	3	3870	11610	ГАЗ	33
FQ-6G	60x65x29	10+10	24	2	22x35x25	2	20x30x10	4	3010	12040	ГАЗ	41,5
FP-6G	60x65x29	20		1	46x35x25	1	42,5x31x10	4	3010	12040	ГАЗ	41,5

ПЛИТЫ
С ДУХОВЫМ
ШКАФОМ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

модель	внешние размеры д/ш/в, см	суммарное кол-во конфорок	кол-во конфорок* мощность, кВт	мощность плиты, кВт	мощность духовки, кВт	напряжение, В	вес/кг
CF4-8ET	80x65x870	4	4x2	11,11	3,08	380	83
CF4C4-8ET	80x65x870	4	2x1,8+2x2,2	11,71	3,05	380	81

ПЛИТЫ
С ДУХОВЫМ
ШКАФОМ

ГАЗОВЫЕ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	суммарное кол-во конфорок	кол-во конфорок* мощность, ккал/ч	мощность плиты, кВт	мощность духовки, ккал/ч	напряжение, В/газ	вес/кг
CF4-8G	80x65x870	4	2x3010+2x4730	22	4130	230/ГАЗ	85
CF4-8GEM	80x65x870	4	2x3010+2x4730	18	3,11	230/ГАЗ	87

РАБОЧИЕ
ПОВЕРХНОСТИ



модель	внешние размеры д/ш/в, см	описание	вес, кг
PL-4	40x65x29	рабочая поверхность с ящиком	19,5
PL-6	60x65x29	рабочая поверхность с ящиком	27,7
PL-8	80x65x29	рабочая поверхность с ящиком	32,5
PL-10	100x65x29	рабочая поверхность с двумя ящиками	45

**СТЕНДЫ ПОД
ОБОРУДОВАНИЕ**
НЕЙТРАЛЬНЫЕ


модель	внешние размеры д/ш/в, см	описание	вес, кг
S-4	40x53,5x58	стенд, открытый с 4х сторон	15,5
S-6	60x53,5x58	стенд, открытый с 4х сторон	18
S-8	80x53,5x58	стенд, открытый с 4х сторон	20
S-10	100x53,5x58	стенд, открытый с 4х сторон	22
M-4	40x53,5x58	стенд открытый	11
MP-4	40x56,5x58	стенд с дверью	14
MC-4	40x56,5x58	стенд с двумя ящиками	24,5
M-6	60x53,5x58	стенд открытый	14
MP-6	60x56,5x58	стенд с двумя дверьми	18,5
MC-6	60x56,5x58	стенд с двумя ящиками	32,5
M-8	80x53,5x58	стенд открытый	16
MP-8	80x56,5x58	стенд с двумя дверьми	22
MC-8	80x56,5x58	стенд с двумя ящиками	35,5
MCP-8	80x56,5x58	стенд с двумя ящиками и одной дверью	34
M-10	100x53,5x58	стенд открытый	20
MP-10	100x56,5x58	стенд с тремя дверьми	28
MCP-10	100x56,5x58	стенд с двумя ящиками и двумя дверьми	38,5
M-12	120x53,5x58	стенд открытый	22,5
MP-12	120x56,5x58	стенд с тремя дверьми	31,5
MCP-12	120x56,5x58	стенд с двумя ящиками и двумя дверьми	42
MPS-12	120x56,5x58	стенд с дверьми-купе	32
MPS-16	160x56,5x58	стенд с дверьми-купе	42
MPS-20	200x56,5x58	стенд с дверьми-купе	52
APL-85	85x85x87	угловой стенд с дверью	46
ALA-85	85x85x87	угловой стенд со сливом и дверью	46

LOTUS ITALY

СЕРИЯ 70

Линия серии 70 (SuperLotus 70) — самая малогабаритная из профессиональных линий для кухни. Имеет модульный размер 40x70x90 см, высокую степень эксплуатационной надежности, прочности и безопасности.

Линия серии 70 — это новая линия электрического и газового оборудования, с уровнем в 70 см. Её детали изготовлены из нержавеющей тонкошлифованной стали.

Линия серии 70 идеально подходит для всех профессионалов ресторанного бизнеса, которые ценят надежное и удобное оборудование с большими технологическими возможностями.

Линия серии 70 выгодно отличается от других линий, так как наиболее укомплектована и функциональна, в том числе благодаря возможности островной расстановки, которая создает максимум удобств для персонала.



1	Индукционная стеклокерамическая и ВОК поверхность	электричество
2	Паровой мармит	электричество, газ
3	Макаронovarка	электричество, газ
4	Фритюрница	электричество, газ
5	Плита	электричество, газ
6	Варочный котел	электричество, газ
7	Сковорода	электричество, газ
8	Жарочная поверхность	электричество, газ

ПОВЕРХНОСТИ
ИНДУКЦИОННЫЕ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ
И ВОК

- стеклокерамическая конфорка
- ⊗ индукционная конфорка
- ☪ индукционная ВОК конфорка



модель			внешние размеры д/ш/в, см	кол-во конфорок	размеры конфорок, см	мощность, кВт	напряжение, В	вес/кг	
напольная варочная поверхность	настольная варочная поверхность							напольная варочная поверхность	настольная варочная поверхность
РСС-74ЕТ	РССТ-74ЕТ	электричество	40x70x90 (28)	2 ○	35x57	5	380	41	35
РСІ-74ЕТ	РСІТ-74ЕТ	электричество	40x70x90 (28)	2 ⊗	35x57	10	380	40	34
РСІW-74ЕТ	РСІWТ-74ЕТ	электричество	40x70x90 (28)	1 ☪	∅ 30	5	380	38	32
РСС-78ЕТ	РССТ-78ЕТ	электричество	80x70x90 (28)	4 ○	75x57	10	380	66	62
РСІ-78ЕТ	РСІТ-78ЕТ	электричество	80x70x90 (28)	4 ⊗	75x57	20	380	70	66

МАРМИТЫ

ПАРОВЫЕ,
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ВОК



модель			внеш. размеры д/ш/в, см	кол-во емкостей	описание емкостей	мощность	напряжение, В	вес/кг	
напол. мармит	настол. мармит							напол. мармит	настол. мармит
ВМ-74ЕМ	ВМТ-74ЕМ	электричество	40x70x90 (28)	1	GN 1/1 высота 15	1,1 кВт	230	41	35
ВМ-74Г	ВМТ-74Г	газ	40x70x90 (28)	1	GN 1/1 высота 15	3010 ккал/ч, 3,5 кВт	230	49	43
ВМ-78ЕМ	ВМТ-78ЕМ	электричество	80x70x90 (28)	2	GN 2/1 высота 15	2,2 кВт	230	61	54
ВМ-78Г	ВМТ-78Г	газ	80x70x90 (28)	2	GN 2/1 высота 15	5590 ккал/ч, 6,5 кВт	230	68	61
BS-74ЕМ	BST-74ЕМ	электричество	40x70x90 (28)	1	30,5x51x16,5	1,47 кВт	230	42	36

МАКАРОНОВАРКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ

Размеры корзин, см.:

29x32x20

14x32x20

14x16x20

14x10x20



модель		внешние размеры д/ш/в, см	кол-во емкостей	размеры емкостей, см		мощность	напряжение, В	вес/кг
CP-74ET	электричество	40x70x90	1	GN 2/3	30,5x33,5x30	6 кВт	380	48
CP-74G	газ	40x70x90	1	GN 2/3	30,5x33,5x30	8160 ккал/ч, 9,5 кВт		61
CP-78ET	электричество	80x70x90	2	GN 2/3	30,5x33,5x30	12 кВт	380	82
CP-78G	газ	80x70x90	2	GN 2/3	30,5x33,5x30	16320 ккал/ч, 19 кВт		103

ФРИТЮРНИЦЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ

модель		внешние размеры д/ш/в, см	объем, л	кол-во ванн	размер ванны, д/ш/в, см	кол-во корзины	размер корзины, д/ш/в, см	мощность	напряжение, В	вес, кг
F13-74ET	электричество	40x70x90	13	1	24x35x38	1	21x30x12	9,75 кВт	380	54
F18-74ET	электричество	40x70x90	18	1	31x34x33	1	28x29x15	13,5 кВт	380	57
F13-74G	газ	40x70x90	13	1	24x35x38	1	21x30x12	8000 ккал/ч, 9,3 кВт		60
F18-74G	газ	40x70x90	18	1	33x38x38	1	30x33x12	11610 ккал/ч, 13,5 кВт		65
F2/13-78ET	электричество	80x70x90	13+13	2	24x35x38	2	21x30x12	19,5 кВт	380	95
F2/18-78ET	электричество	80x70x90	18+18	2	31x34x33	2	28x29x15	27 кВт	380	97
F2/13-78G	газ	80x70x90	13+13	2	24x35x38	2	21x30x12	16000 ккал/ч, 18,6 кВт		101
F2/18-78G	газ	80x70x90	18+18	2	33x38x38	2	30x33x12	23220 ккал/ч, 27кВт		111
F13T-74ET	электричество	40x70x28	13	1	30,5x34x22,5	1	28x29x10	9,75 кВт	380	48
F13T-74G	газ	40x70x28	13	1	31,5x34,5x22,5	1	28x29x10	10320 ккал/ч, 12 кВт		55
F2/13T-78ET	электричество	80x70x28	13+13	2	30,5x34x22,5	2	28x29x10	19,5 кВт	380	75
F2/13T-78G	газ	80x70x28	13+13	2	31,5x34,5x22,5	2	28x29x10	20640 ккал/ч, 24 кВт		81

настольная
фритюрница

ПЛИТЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ



модель		внешние размеры д/ш/в, см	кол-во конфорок, газ	кол-во конфорок, электричество	духовка, описание емкостей	мощность, кВт/	напряжение, В	вес/кг
CF4-78ET	электричество	80x70x90		4 ○	GN2/1 68x55x34	15,4	380	112
CFQ4-78ET	электричество	80x70x90		4 □	GN2/1	15,4	380	120
CFC4-78ET	электричество	80x70x90		4 ○	GN2/1	15	380	107
CF4-78GP	газ	80x70x90	4		GN2/1 68x55x34	25198 ккал/ч, 29,3 кВт		138
CF4-78GPE	газ	80x70x90	4		GN2/1	18920 ккал/ч, 22 кВт, 5 кВт	380/230	132
CF6-712ETV	электричество	120x70x90		6 ○	GN2/1 68x55x34	20,6	380	134
CFQ6-712ETV	электричество	120x70x90		6 □	GN2/1 68x55x34	20,6	380	146
CF6-712ET	электричество	120x70x90		6 ○	GN3/1 108x55x34	22,5	380	136
CFQ6-712ET	электричество	120x70x90		6 □	GN3/1 108x55x34	22,5	380	148
CF6-712GPV	газ	120x70x90	6		GN2/1 68x55x34	36378 ккал/ч, 42,3 кВт		178
CF6-712GPEV	газ	120x70x90	6		GN2/1	30100 ккал/ч, 35 кВт		177
CF6-712GP	газ	120x70x90	6		GN3/1 108x55x34	39560 ккал/ч, 46 кВт		197
CF6-712GPE	газ	120x70x90	6		GN3/1	30100 ккал/ч, 35 кВт, 6,9 кВт	380	190

КОТЛЫ
ВАРОЧНЫЕ












ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ








модель		внешние размеры д/ш/в, см	описание емкости	напряжение	мощность	вес/кг
PI50-78ET	электричество	80x70x90	50л., d40, 45см высота	380В	9кВт	120
PD50-78G	газ	80x70x90	50л., d40, 45см высота		8600ккал/ч, 15,5кВт	110
PI50-78G	газ	80x70x90	50л., d40, 45см высота		8600ккал/ч, 15,5кВт	120

ПЛИТЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ

модель			внешние размеры д/ш/в, см	кол-во конфорок, газ	кол-во конфорок, электричество	мощность, кВт	напряжение, В	вес напольной плиты, кг	вес настольной плиты, кг
напольная плита	настольная плита								
PC-74ET	PCT-74ET	электричество	40x70x90(28)		2 	5,2	380	42	26
PCQ-74ET	PCQT-74ET	электричество	40x70x90(28)		2 	5,2	380	46	30
PCC-74ET	PCCT-74ET	электричество	40x70x90(28)		2 (35x57 см) 	5	380	41	35
PCI-74ET	PCIT-74ET	электричество	40x70x90(28)		2 (35x57 см) 	10	380	40	34
PCIW-74ET	PCIW-74ET	электричество	40x70x90(28)		1 (d 30 см) 	5	380	38	32
PC-74GP	PCT-74GP	газ	40x70x90(28)	2		11180 ккал/ч, 13к Вт		63	60
PC-78ET	PCT-78ET	электричество	80x70x90(28)		4 	10,4	380	68	63
PCQ-78ET	PCQT-78ET	электричество	80x70x90(28)		4 	10,4	380	71	66
PCC-78ET	PCCT-78ET	электричество	80x70x90(28)		4 (75x57 см) 	10	380	66	62
PCI-78ET	PCIT-78ET	электричество	80x70x90(28)		4 (75x57 см) 	20	380	70	66
PC-78GP	PCT-78GP	газ	80x70x90(28)	4		18920 ккал/ч, 22 кВт		76	73
PC-712ET	PCT-712ET	электричество	120x70x90(28)		6 	15,6	380	88	82
PCQ-712ET	PCQT-712ET	электричество	120x70x90(28)		6 	15,6	380	103	97
PC-712GP	PCT-712GP	газ	120x70x90(28)	6		30100 ккал/ч, 35 кВт		126	119
PC-716GP	PCT-716GP	газ	160x70x90(28)	8		37840 ккал/ч, 44 кВт		152	146

-  круглая конфорка
-  квадратная конфорка
-  стеклокерамическая конфорка
-  индукционная конфорка
-  индукционная ВОК конфорка

СКОВОРОДЫ
**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ**


модель		внешние размеры д/ш/в, см	автоматический наклон	ручной наклон	железное основание	нержавеющее основание	мощность, кВт	напряжение, В	объем, л	вес/кг
BR50-78ETF/F	электричество	80x70x90		●	●		8,7	380	50	133
BR50-78ETF/I	электричество	80x70x90		●		●	8,7	380	50	133
BRM50-78ETF/F	электричество	80x70x90	●		●		8,7	380	50	135
BRM50-78ETF/I	электричество	80x70x90	●			●	8,7	380	50	135
BR50-78GF/F	газ	80x70x90		●	●		10320 ккал/ч, 12 кВт		50	133
BR50-78GF/I	газ	80x70x90		●		●	10320 ккал/ч, 12 кВт		50	135
BRM50-78GF/F	газ	80x70x90	●		●		10320 ккал/ч, 12 кВт		50	139
BRM50-78GF/I	газ	80x70x90	●			●	10320 ккал/ч, 12 кВт		50	139

модель		внешние размеры д/ш/в, см	размеры бака д/ш/в, см	напряжение, В	мощность, кВт	вес/кг
BRF-74ET	электричество	40x70x90	30x51x10	380	4	79
BRF-78ET	электричество	80x70x90	70x51x10	380	8	126
BRF-74G	газ	40x70x90	30x51x10		5970 ккал/ч, 6,95 кВт	79
BRF-78G	газ	80x70x90	70x51x10		11940 ккал/ч, 13,9 кВт	129

**ПОВЕРХНОСТИ
ЖАРОЧНЫЕ**



	обычная жарочная поверхность			хромированная жарочная поверхность			стекло-керамическая поверхность	общие размеры, д/ш/в, см	размер жарочной поверхности, д/ш/в, см		мощность, кВт	напряжение, В
	гладкая поверхность	рифленая поверхность	комбинир. поверхность	гладкая поверхность	рифленая поверхность	комбинированная поверхность						
	□	▨	▨	□	▨	▨	■					
	FTL-74ET	FTR-74ET		FTL-74ETS	FTR-74ETS		FTC-74ET*	40x70x90	39x52,2	электричество	4,5 кВт x 2,7 кВт	380
	FTL-74G	FTR-74G		FTL-74GS	FTR-74GS			40x70x90	39x52,2	газ	6020 ккал/ч, 7 кВт	
	FTL-76ET	FTR-76ET	FTLR-76ET	FTL-76ETS	FTR-76ETS	FTLR-76ETS		60x70x90	59x52,2	электричество	6 кВт	380
	FTL-76G	FTR-76G	FTLR-76G	FTL-76GS	FTR-76GS	FTLR-76GS		60x70x90	59x52,2	газ	9030 ккал/ч, 10,5 кВт	
	FTL-78ET	FTR-78ET	FTLR-78ET	FTL-78ETS	FTR-78ETS	FTLR-78ETS	FTC-78ET*	80x70x90	79x52,2	электричество	9 кВт x 5,4 кВт	380
	FTL-78G	FTR-78G	FTLR-78G	FTL-78GS	FTR-78GS	FTLR-78GS		80x70x90	79x52,2	газ	12040 ккал/ч, 14 кВт	
	FTL-712ET	FTR-712ET	FTLR-712ET	FTL-712ETS	FTR-712ETS	FTLR-712ETS		120x70x90	119x52,2	электричество	12 кВт	380
	FTL-712G	FTR-712G	FTLR-712G	FTL-712GS	FTR-712GS	FTLR-712GS		120x70x90	119x52,2	газ	18060 ккал/ч, 21 кВт	
настольная жарочная поверхность	FTLT-74ET	FTRT-74ET		FTLT-74ETS	FTRT-74ETS		FTCT-74ETS*	40x70x28	39x52,2	электричество	2,7 кВт	380
	FTLT-74G	FTRT-74G		FTLT-74GS	FTRT-74GS			40x70x28	39x52,2	газ	6020 ккал/ч, 7 кВт	
	FTLT-76ET	FTRT-76ET	FTLRT-76ET	FTLT-76ETS	FTRT-76ETS	FTLRT-76ETS		60x70x28	59x52,2	электричество	6 кВт	380
	FTLT-76G	FTRT-76G	FTLRT-76G	FTLT-76GS	FTRT-76GS	FTLRT-76GS		60x70x28	59x52,2	газ	9030 ккал/ч, 10,5 кВт	
	FTLT-78ET	FTRT-78ET	FTLRT-78ET	FTLT-78ETS	FTRT-78ETS	FTLRT-78ETS	FTCT-78ET*	80x70x28	79x52,2	электричество	9 кВт x 5,4 кВт	380
	FTLT-78G	FTRT-78G	FTLRT-78G	FTLT-78GS	FTRT-78GS	FTLRT-78GS		80x70x28	79x52,2	газ	12040 ккал/ч, 14 кВт	



СЕРИЯ 90

Кухонная линия серии 90 (Iperlotus 90) в наибольшей степени подходит для торгово-промышленных фирм, банкетных ресторанов, гостиниц с широкоформатными кухнями, кухонных фабрик, больниц, аэропортов и т.д. В состав линии серии 90 входят: электрическая и газовая плиты, мармиты, фритюрница, жарочная рифленая поверхность, котел, сковорода, рабочая поверхность.

Линия серии 90 выполнена из нержавеющей стали CrNi 18/10 AISI 304 и AISI 316, и является новинкой мобильных кухонь широкоформатных размеров. Элементы линии серии 90 можно устанавливать на колесах.



ПАРО- КОНВЕКТОМАТЫ



ПКА 6-1/3 П

ПКА 6-1/1 ПМ
ПКА 6-1/1 ВМ

ПКА 6-1/1 ПП



ПКА 20-1/1 ПП



ПКА 10-1/1 ПП

ПКА 10-1/1 ПМ
ПКА 10-1/1 ВМ

SCC 101



SCC 102



SCC 61



SCC 62



SCC 201



SCC 202

Модель	Производитель	Габариты, мм	Гастроёмкости	Напряже- ние, В	Мощ- ность, кВт	Доп. опции
ПКА 10-1/1 ВМ	Чувашторгтехника (Россия)	840x862x1068,5	10x1/1GN	380	12,5	
ПКА 10-1/1 ПМ	Чувашторгтехника (Россия)	840x862x1068,5	10x1/1GN	380	12,5	Парогенератор
ПКА 6-1/1 ВМ	Чувашторгтехника (Россия)	840x862x788,5	6x1/1GN	380	9,5	
ПКА 6-1/1 ПМ	Чувашторгтехника (Россия)	840x862x788,5	6x1/1GN	380	9,5	Парогенератор
ПКА 6-1/1 ПП	Чувашторгтехника (Россия)	840x761x862	6x1/1GN	380	10	Парогенератор, программируемый (120 программ и 360 доп. ячеек для собственных программ, автомойка)
ПКА 6-1/3 П	Чувашторгтехника (Россия)	623x588x538,5	6x1/3GN	220	3,2	Парогенератор
ПКА 10-111 ПП	Чувашторгтехника (Россия)	1055x840x862	10x1/1GN	220	13	Парогенератор, программируемый (120 программ и 360 доп., автомойка)
ПКА 20-111 ПП	Чувашторгтехника (Россия)	1764x890x864	20x1/1GN	220	35	Парогенератор
Combi Master CM 101	Rational (Германия)	847x771x1017	10x1/1GN	380	19	Душ, температурный зонд, парогенератор
Combi Master CM 102	Rational (Германия)	1069x971x1017	10X2/1GN, 20x1/1GN	380	37	Душ, температурный зонд, парогенератор
Combi Master CM 201	Rational (Германия)	879x791x1782	20x1/1GN	380	37	Душ, температурный зонд, парогенератор
Combi Master CM 202	Rational (Германия)	1084x996x1782	20x2/1GN	380	62	Душ, температурный зонд, парогенератор
Combi Master CM 61	Rational (Германия)	847x771x757	6x1/1GN	380	10	Душ, температурный зонд, парогенератор
Combi Master CM 62	Rational (Германия)	1069x971x757	6x2/1GN или 12x1/1GN	380	21	Душ, температурный зонд, парогенератор
Self Cooking Center SCC 101	Rational (Германия)	847x771x1017	10x1/1GN	380	19	Автомат с мойкой
Self Cooking Center SCC 102	Rational (Германия)	1069x971x1017	10x2/1GN	380	37	Автомат с мойкой
Self Cooking Center SCC 201	Rational (Германия)	879x791x1782	20x1/1GN	380	37	Автомат с мойкой
Self Cooking Center SCC 202	Rational (Германия)	1084x996x1782	Тележка на 20x2/1GN	380	62	Автомат с мойкой
Self Cooking Center SCC 61	Rational (Германия)	847x771x757	6x1/1GN	380	10	Автомат с мойкой
Self Cooking Center SCC 62	Rational (Германия)	1069x971x757	6x2/1GN	380	21	Автомат с мойкой

**ШКАФЫ
РАССТОЙНЫЕ**



ШРТ-10-1/1



ШРЭ 2.1, стекло

Модель	Производитель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
ШРЭ 2.1	Восход (Россия)	830x940x1530	30-50	220	1,6	120	Пароувлажнение
ШРЭ 2.1, стекло	Восход (Россия)	830x940x1530	30-50	220	1,6	120	Пароувлажнение, дверь — стекло
ШРЭ 2.2	Восход (Россия)	1340x980x900	30-50	220	1,6	100	
ШРТ-10-1/1	Чувашторгтехника (Россия)	905x742x935	20-85	220	2,53	85	Без гастроремкостей

**ПЕЧИ ЯРУСНЫЕ
ПОДОВЫЕ**

- печь может состоять из 1, 2, 3 или 4 ярусов вместимостью 2, 3 или 4 противня размером 400x600 мм
- исполнение внешних панелей из нержавеющей стали
- каждый ярус является самостоятельной печью и оснащен: парогенератором; цифровым таймером со звуковым сигналом, задающим продолжительность;
- печь оснащена независимыми группами ТЭНов, расположенных в верхней и нижней частях каждого яруса, что позволяет добиться равномерной выпечки, не переворачивая противни
- максимальная температура выпечки 300°С
- может комплектоваться навесом высотой 300 мм (опция)



Подовая печь Sinmag, 4 яруса

Модель	SK-P921 / SK-P921G	SK-P931 / SK-P931G	SK-P941 / SK-P941G	SK-P41F / SK-P41FG
Производитель	Sinmag (Тайвань)	Sinmag (Тайвань)	Sinmag (Тайвань)	Sinmag (Тайвань)
Мощность, кВт	5,5	7,5	9	9
Количество противней 400x600мм, шт	2 (400x600)	3 (400x600)	4 (400x600)	4 (400x600)
Внутренние размеры камеры,* мм	900x680x230	1320x680x230	900x1320x230	1320x900x230
Габариты размеры, мм	1370x1030x490	1790x1020x490	1370x1640x490	1790x1260x490
Вес, кг	240	265	325	320

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ

Жарочные и пекарские шкафы. Конвекционные печи

Предназначены для выпечки широкого ассортимента:

- хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий, просфор, куличей
- для приготовления (термообработки) мясных, рыбных, овощных и других блюд.

В пекарных камерах печей создается равномерное тепловое поле, обеспечивающее однородную термообработку продуктов или равномерную выпечку в неподвижной воздушной среде. Применяются в качестве основного оборудования для пекарен малой и средней производительности, в кондитерских цехах и участках, на предприятиях "общепита".



ШЖ-150



ШЖЭ-1, ШЖЭ-1К-2/1



ШЖЭ-3, ШЖЭ-3К-2/1



ШЖЭ-2, ШЖЭ-2К-2/1



ШЖЭ-2 (АЕ)



ШЖЭ-3 (АЕ)

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Наличие противня, мм	Кол-во секций, шт.	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
Шкаф жарочный	ШЖ-150 1-секционный	Тулаторгтехника (Россия)	950x830x850	0-270	650x530	1	220	6,3	
Шкаф жарочный	ШЖ-150 2-х секционный	Тулаторгтехника (Россия)	950x830x1430	0-270	650x530	2	380	12,6	
Шкаф жарочный	ШЖ-150 3-х секционный	Тулаторгтехника (Россия)	950x830x1850	0-270	650x530	3	380	18,9	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-1	Чувашторгтехника (Россия)	840x897x1040	0-270	530x470	1	380	4,6	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-1-К2/1	Чувашторгтехника (Россия)	840x897x1040	0-270	530x650	1	380	6	Конвекция, пароувлажнение
Шкаф жарочный	ШЖЭ-2	Чувашторгтехника (Россия)	840x850x1475	0-270	530x470	2	380	9,2	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-2-К2/1	Чувашторгтехника (Россия)	840x933x1475	0-270	530x650	2	380	12	Конвекция, пароувлажнение
Шкаф жарочный	ШЖЭ-3	Чувашторгтехника (Россия)	840x897x1475	0-270	530x470	3	380	13,8	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-3К-2/1	Чувашторгтехника (Россия)	840x933x1475	0-270	530x650	3	380	18	Конвекция, пароувлажнение
Шкаф жарочный	ШЖЭ-2 (АЕ)	Украина	830x700x1490	50-300	530x650x30	2	380	7,6	
Шкаф жарочный	ШЖЭ-3 (АЕ)	Украина	830x700x1490	50-300	530x650x30	3	380	11,4	

**ШКАФЫ
ПЕКАРСКИЕ**



ХПЭ-750-1С



ХПЭ-750/500.11



ХПЭ-750/3С



ХПЭ-500



ХПЭ-750/500.21



ХПЭ-750/500.31



ХПЭ-750/500.41



ЭШП-2С



ЭШП-3С



ЭШП-4С

Модель	Производитель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Кол-во секций, шт.	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
ХПЭ-750-1С	Восход (Россия)	1365x1075x430	100-290	1	380	6,4	170	Пароувлажнение, стеклянная дверь, регулировка температуры в камере, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ХПЭ-750/500.11	Восход (Россия)	1365x1075x430	100-290	1	380	6,4	170	Пароувлажнение, регулировка температуры в камере, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ХПЭ-500	Восход (Россия)	1160x1050x1625	100-290	3	380	19,2	370	Пароувлажнение, регулировка температуры в каждой камере, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ХПЭ-750/3С	Восход (Россия)	1366x1012x1686	100-290	3	380	19,2	440	Пароувлажнение, стеклянные двери, регулировка температуры в каждой камере
ХПЭ-750/500.21	Восход (Россия)	1340x1075x1010	100-290	2	380	12,8	300	Пароувлажнение, таймер, регулировка температуры в каждой камере, вытяжной козырек, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ХПЭ-750/500.31	Восход (Россия)	1340x1075x1720	100-290	3	380	19,2	430	Пароувлажнение, таймер, регулировка температуры в каждой камере, вытяжной козырек, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ХПЭ-750/500.41	Восход (Россия)	1340x1075x1800	100-290	4	380	25,6	540	Пароувлажнение, таймер, регулировка температуры в каждой камере, вытяжной козырек, опция "отключение нижних и верхних ТЭНов"
ЭШП-2С	Тулаторгтезника (Россия)	1370x860x1330	50-290	2	380	11	200	
ЭШП-3С	Тулаторгтезника (Россия)	1370x860x1670	50-290	3	380	16,5	290	
ЭШП-4С	Тулаторгтезника (Россия)	1370x860x1975	50-290	4	380	22	370	

СЕРИЯ 700

ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ
ЧУВАШТОРГТЕХНИКА

ЭМК-40Н



ЭМК-80Н



ЭФК-40/2Н



ЭФК-80/2Н



ЭФК-40/1Н



ЭПК-27Н



ЭПК-47Н



АКО-40Н



АКО-80Н



ЭВК-80/2Н



ЗПВ-1100



ЗВЭ-800



МН-03



МН-02



ЭВК-40Н



КПЭМ-60



ЭПК-47ЖШ



РПК-40Н



ЭСК-80-0, 27-40

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	Масса, кг	Доп. опции
Электромармит	ЭМК-40Н	400x760x470	220	0,75		21	
Электромармит	ЭМК-80Н	800x760x470	220	1,5		47	
Плита электрическая	ЭПК-27Н	400x760x470	380	5,8		37	Настольная
Плита электрическая	ЭПК-47Н	800x760x470	380	11,6		62	Настольная
Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ	800x760x850	380	16,4		112	Жарочный шкаф
Фритюрница электрическая	ЭФК-40/1Н	400x760x470	380	7,5	12	26	1 емкость
Фритюрница электрическая	ЭФК-40/2Н	400x760x471	380	5	2x8	30	2 емкости
Фритюрница электрическая	ЭФК-80/2Н	800x760x471	380	15	2x12	45	2 емкости
Электроварка	ЭВК-40Н	400x760x470	380	7,5		29	
Электроварка	ЭВК-80/2Н	800x760x470	380	15		58	
Рабочая поверхность	РПК-40Н	400x760x370					
Модуль нижний	МН-02	400x691x540				22	
Модуль нижний	МН-03	800x691x540				25,8	
Аппарат контактной обработки	АКО-80Н	400x760x470	380	4,5		52	
Аппарат контактной обработки	АКО-40Н	800x760x470	380	9		100	
Котел пищеварочный	КПЭМ-60	640x970x1110	380	9	60	90	
Сковорода электрич., кухонная	ЭСК-80-0, 27-40	800x860x940	380/220	9		106	
Зонт вентиляционный	ЗВЭ-800-2П	450x1250	220			29	Лабиринтный тип фильтра, произв. — 800 м³/час
Зонт вентиляционный	ЗВЭ-900-1.5П	450x920	220			41	Лабиринтный тип фильтра, произв. — 800 м³/час
Зонт вентиляционный	ЗВЭ-900-2П	450x1350	220			29	Лабиринтный тип фильтра, произв. — 800 м³/час
Зонт вентиляционный	ЗПВ-1100	451x1250	220			75	Лабиринтный тип фильтра, произв. — 1400 м³/час

СЕРИЯ 900

**ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ “ПРЕМИУМ”
ЧУВАШТОРГТЕХНИКА**



ЭПК-48ЖШ-К-2/1 EGO



КПЭМ-160



ЭСК-90-0, 47-70



ЭФК-90/2П

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Объ- ем, л	Мас- са, кг	Доп. опции
Плита электрическая	ЭПК-48ЖШ-К-2/1 EGO	840x957,5x860	380/220	17,9		180	Жарочный шкаф
Котел пищеварочный электрический	КПЭМ-160	840x970x1120	380	15	160	124	
Фритюрница электрическая	ЭФК-90/2П	550x900x972, 2	380В	15	2x17	55	
Сковорода	ЭСК-90-0, 47-70	840x850x909,5	220	12		140	

**КОТЛЫ
ПИЩЕВЫЕ**



КПЭМ-100; КПЭМ-250



КПЭМ-250 OM



КПЭМ-60

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объ- ем, л	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Котел пищеварочный	КПЭМ-100	Чувашторгтехника (Россия)	840x970x1110	100	380	13,5	120
Котел пищеварочный	КПЭМ-250	Чувашторгтехника (Россия)	840x970x1330	250	380	18	164
Котел опрокидывающийся	КПЭМ-250 OM с миксером	Чувашторгтехника (Россия)	1503x1003x1650	250	400	30	450
Котел опрокидывающийся	КПЭМ-250 O без миксера	Чувашторгтехника (Россия)	1503x1003x1361	250	400	27	305
Котел опрокидывающийся	КПЭМ-60 OM с миксером	Чувашторгтехника (Россия)	1130x984x1042	60	400	10,5	336
Котел опрокидывающийся	КПЭМ-60 O без миксера	Чувашторгтехника (Россия)	1132x945x1211	60	400	9	221
Котел с ручным опрокидыванием	КПЭМ-60	Чувашторгтехника (Россия)	958x638x1135	60	400	9	86

ПЛИТЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
И ГАЗОВЫЕ

ЭП-4ЖШ



ЭПК-6ЖШ, ЭПК-6ЖШ-К-2/1



ЭПК-47ЖШ



ЭП-6П



ЭПК-48ЖШ-К-2/1



ЭПК-48П



ЭПК-27Н



ПГК-49ЖШ



ЭПК-47Н

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Кол-во конфорок	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
Плита электрическая	ЭПК-48П	Чувашторгтехника (Россия)	840x850x860	4	380	11,6	136	На подставке
Плита электрическая	ЭП-4ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	1050x897x860	4	380	16,6	125	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ЭПК-48ЖШ-К-2/1	Чувашторгтехника (Россия)	840x933x860	4	380	17,6	175	Конвекция, пароувлажнение, жарочный шкаф
Плита электрическая	ЭП-6П	Чувашторгтехника (Россия)	1475x897x860	6	380	17,4	145	
Плита электрическая	ЭП-6ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	1475x897x860	6	380	22,6	230	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ЭП-6ЖШ-К-2/1	Чувашторгтехника (Россия)	1475x897x860	6	380	24,1	230	Конвекция, пароувлажнение, жарочный шкаф
Плита электрическая	ЭПК-27Н	Чувашторгтехника (Россия)	400x760x470	2	380	5,8	37	Настольная
Плита электрическая	ЭПК-47Н	Чувашторгтехника (Россия)	800x760x470	4	380	11,6	62	Настольная
Плита электрическая	ЭПК-47ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	800x760x850	4	380	16,4	112	Жарочный шкаф
Плита газовая	ПГК-49ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	800x984,5x976	4		32	140	Жарочный шкаф
Плита газовая	ПГК-69ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	800x984,5x976	4		43	185	Жарочный шкаф

ПЛИТЫ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ПЭ-0.24М

ПЭ-0.48

ПЭ-0.48Н

ПЭ-0.72М

ЭП-2ЖШ

ПЭ-2

ПЭ-2Ш

ПЭ-4

ПЭ-4Ш

ПЭ-6

ПЭ-6Ш

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Кол-во конфорок	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
Плита электрическая	ПЭ-0.24М	Тулаторгтехника (Россия)	950x545x850	2	380	8,15	140	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-0.48	Тулаторгтехника (Россия)	950x840x850	4	380	16,3	215	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-0.48Н	Тулаторгтехника (Россия)	950x840x850	4	380	10	116	
Плита электрическая	ПЭ-0.72М	Тулаторгтехника (Россия)	1380x840x850	6	380	21,3	270	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-0.72Н	Тулаторгтехника (Россия)	1380x840x850	6	380	15	160	
Плита электрическая	ЭП-2ЖШ	Чувашторгтехника (Россия)	550x897x860	2	380	9,2	125	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-2	Украина	525x700x850	2	380	6		
Плита электрическая	ПЭ-2Ш	Украина	525x700x850	2	380	8,52		Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-4	Украина	945x700x850	4	380	12	90	
Плита электрическая	ПЭ-4Ш	Украина	945x700x850	4	380	15,8	125	Жарочный шкаф
Плита электрическая	ПЭ-6	Украина	1375x700x850	6	380			
Плита электрическая	ПЭ-6Ш	Украина	1375x700x850	6	380	21,8	195	Жарочный шкаф

СКОВОРОДЫ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ



СЭП



СЭСМ



СЭСМ

Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
СЭП-0.25	Россия	1000x950x870	35	380	6	190
СЭП-0.45	Россия	1450x950x870	65	380	12	250
СЭСМ-0,3Н	Тулаторгтехника (Россия)	800x800x850	40	220	6	80
СЭСМ-0,25ЛЧ	Тулаторгтехника (Россия)	800x800x850	40	220	6	130
СЭСМ-0,5ЛЧ	Тулаторгтехника (Россия)	1370x800x850	75	220	12	200

ПЕЧИ
ДЛЯ ПИЦЦЫ

PEO-33x3 ERGO



PEO-33x6 ERGO

PEO-40x1 ERGO



MD 4



MD 44, MD 66



MS 44, MS 66



SB 44, SB 66

Модель	Производитель	Габариты, мм	Темпер. режим, °С	Кол-во камер	Диаметр пиццы, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
PEO-33x3	ERGO (Ю. Корея)	1330x600x330	0-300	1	3 пиццы d 330	220	6
PEO-33x6	ERGO (Ю. Корея)	1330x1030x330	0-300	1	6 пицц d 330	380	9,3
PEO-40x1	ERGO (Ю. Корея)	710x600x330	0-300	1	400	220	4,3
MS 44	GAM (Италия)	1010x850x910	60-450	2	340	380	9,6
MS 66	GAM (Италия)	1010x1200x910	60-450	2	340	380	14,4
MD 4	GAM (Италия)	1010x850x910	60-450	1	340	380	4,8
MD 6	GAM (Италия)	1010x1200x910	60-450	1	340	380	7,2
MD 44	GAM (Италия)	1010x850x910	60-450	2	340	380	9,6
MD 66	GAM (Италия)	1010x1200x910	60-450	2	340	380	14,4
SB 4	GAM (Италия)	1010x850x910	60-450	1	340	380	4,8
SB 6	GAM (Италия)	1010x1200x910	60-450	1	340	380	7,2
SB 44	GAM (Италия)	1010x850x910	60-450	2	340	380	9,6
SB 66	GAM (Италия)	1010x1200x910	60-450	2	340	380	14,4

**КИПЯТИЛЬНИКИ,
ВОДОНАГРЕВАТЕЛИ**



CP



WB
с регулятором температуры
и каплесборником



KSY ERGO



ЭКГ

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Кипятильник	KSY-10	ERGO (Ю. Корея)	232x390	10	220	3
Кипятильник	KSY-20	ERGO (Ю. Корея)	286x450	20	220	3
Кипятильник	KSY-30	ERGO (Ю. Корея)	322x505	30	220	3
Кипятильник	KSY-40	ERGO (Ю. Корея)	355x545	40	220	3
Кипятильник	WB-6 с регулятором температуры	Convito (Италия)		5	220	1,5
Кипятильник	WB-8 с регулятором температуры	Convito (Италия)	400x220	7	220	1,5
Кипятильник	WB-12 с регулятором температуры и каплесборником	Convito (Италия)	400x280	10	220	1,5
Кипятильник	WB-16 с регулятором температуры и каплесборником	Convito (Италия)	420x280	14	220	1,5
Кипятильник	WB-25 с регулятором температуры и каплесборником	Convito (Италия)	520x280	17	220	2
Кипятильник	WB-30 с регулятором температуры и каплесборником	Convito (Италия)		19	220	2,5
Кипятильник	WB-35 с регулятором температуры и каплесборником	Convito (Италия)		26	220	2,5
Водонагреватель	CP06 с емкостью для заварки	Convito (Италия)	300x480	6	220	1,5
Водонагреватель	CP10 с емкостью для заварки	Convito (Италия)	340x490	10	220	1,5
Водонагреватель	CP15 с емкостью для заварки	Convito (Италия)	340x600	15	220	1,5
Кипятильник	ЭКГ-50	Гомельторгмаш (Белоруссия)	450x360x445		380	6
Кипятильник	ЭКГ-100	Гомельторгмаш (Белоруссия)	450x360x445		380	9

ЖАРОЧНЫЕ
ПОВЕРХНОСТИ,
ПРЕСС-ГРИЛИ

ergo



EG-618 ERGO, EG-618-2 ERGO



EG-738-2 ERGO



VEG-881A



VEG-881B



VEG-882A

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Тип поверхности	Напряжение, В	Мощность, кВт
Жарочная поверхность	EG-618	ERGO (Ю. Корея)	620x613x365	гладкая	220	6
Жарочная поверхность	EG-618-2	ERGO (Ю. Корея)	620x613x365	1/2 гладкая + 1/2 рифленая	220	6
Жарочная поверхность	EG-738-2	ERGO (Ю. Корея)	735x524x293	1/2 гладкая + 1/2 рифленая	220	4,4
Пресс-гриль	VEG-881A	ERGO (Ю. Корея)	310x440x270	1 рифленая	220	1,83
Пресс-гриль	VEG-881B	ERGO (Ю. Корея)	430x440x270	1 рифленая	220	2,38
Пресс-гриль	VEG-882A	ERGO (Ю. Корея)	570x440x270	2 рифленые	220	3,66

РИСОВАРКИ

ergo



CFXB 50-70x



CFXB-Z100

Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
CFXB 50-70x	ERGO (Ю. Корея)	d 250 мм, h 270 мм	4,5 л, 1,8 кг загрузка	220	0,75
CFXB-Z100	ERGO (Ю. Корея)	d 400 мм, h 340 мм	10 л, 4,2 кг загрузка	220	1,6

ПЕЧИ СВЧ

CONVITO



СВЧ CONVITO, 30 л



СВЧ CONVITO, 23 л

Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
СВЧ CONVITO	Convito (Италия)	539x446x300	30	220	1,4	Гриль
СВЧ CONVITO	Convito (Италия)	281x483x400	23	220	0,9	Гриль механический

**ВАКУУМНЫЕ
УПАКОВЩИКИ**

DZ-260 PD

DZ(Q)-400/2F

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Размеры камеры, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Запайка	Кол-во циклов/мин	Масса, кг
МАШИНА для вакуумной упаковки	DZ-260 PD	Китай	480x330x360	385x380x90	220	1,35	1 запайка, 260 мм	3	35
МАШИНА для вакуумной упаковки	DZ(Q)-400/2F	Китай	550x485x600	440x420x75	220	1,25	2 запайки, 400 мм с противоположных сторон	3	100

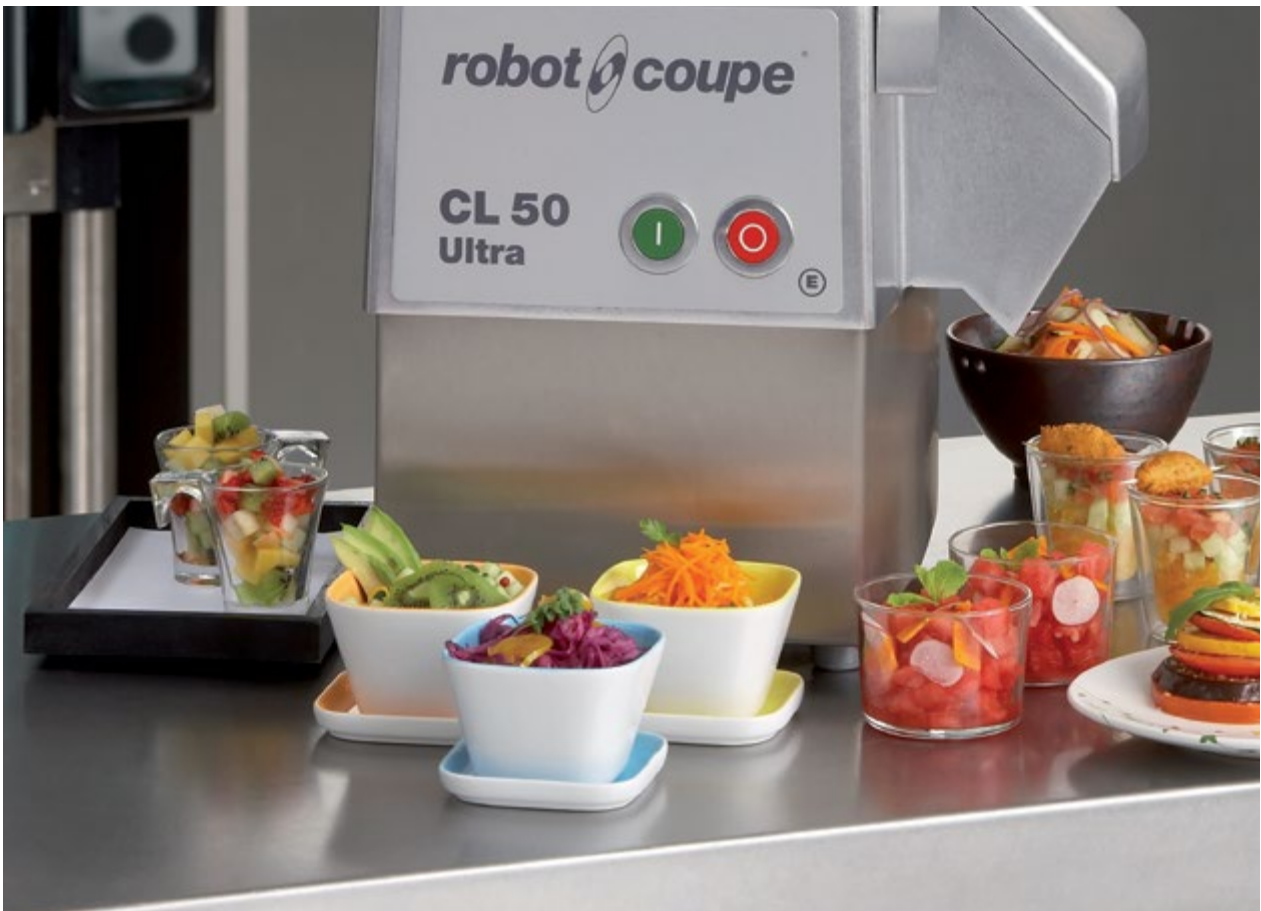
**ВИТРИНЫ
ТЕПЛОВЫЕ**


Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Температура, °С	Кол-во уровней	Масса, кг
Витрина тепловая	RTR-120L	Convito (Италия)	678x568x67	120	220	1,1	+30...+90	4 уровня (3 решетки)	48
Витрина тепловая	RTR-160L	Convito (Италия)	857x568x670	160	220	1,5	+30...+90	4 уровня (3 решетки)	56



**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**





**МЯСОРУБКИ,
КУТТЕРЫ**



HM-22A Unger



QS503A



TJ12H ERGO



R 201E



R 402



МИМ



МИМ 300М



TS 12, TS 22



TS 32



TI 22



TS 32

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/час	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
Мясорубка	HM-22A Unger	Sonvito (Италия)	495x210x390	220	220	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TJ-12H	ERGO (Ю. Корея)	400x190x410	120	220	0,65	1 нож
Куттер	QS503A	Sonvito (Италия)	230x300x480		220	0,88	
Мясорубка	МИМ-300	Торгмаш (Белоруссия)	680x400x441	300	380	1,9	Полный Unger
Мясорубка	МИМ-300М	Торгмаш (Белоруссия)	560x520x420	300	380	1,44	Полный Unger
Мясорубка	МИМ-600	Торгмаш (Белоруссия)	765x450x576	600	380	2,71	Полный Unger
Куттер	R4	Robot Coupe (Франция)	226x304x440	до 2	380	0,9	
Куттер-овощерезка	R402	Robot Coupe (Франция)	226x304x590	до 80	380	0,75	
Куттер-мясорубка и овощерезка	R201E	Robot Coupe (Франция)	445x220x340	до 10	220	0,55	
Мясорубка	TS 12 (FTS 126)	FAMA (Италия)	410x250x510	200	380	0,75	1 нож
Мясорубка	TS 12 (FTS 127)	FAMA (Италия)	410x250x510	200	220	0,75	1 нож
Мясорубка	TS 12 (FTS 126U)	FAMA (Италия)	410x250x510	200	380	1,1	1/2 Unger
Мясорубка	TS 12 (FTS 127U)	FAMA (Италия)	410x250x510	200	220	1,1	1/2 Unger
Мясорубка	TI 22 (FTI 136UT)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	380	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TI 22 (FTI 137UT)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	220	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TS 22 (FTS 137)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	220	1,1	1 нож
Мясорубка	TS 22 (FTS 117UT)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	220	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TS 22 (FTS 136)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	380	1,1	1 нож
Мясорубка	TS 22 (FTS 136UT)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	380	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TS 22 (FTS 137UT)	FAMA (Италия)	450x250x570	300	220	1,1	Полный Unger
Мясорубка	TI 32 (FTI138)	FAMA (Италия)	450x470x470	400	380	2	
Мясорубка	TI 32 R (FTI138RUTE)	FAMA (Италия)	510x380x580	600	220	2,2	Полный Unger
Мясорубка	TS 32 (FTS 138)	FAMA (Италия)	520x320x550	400	380	1,5	1 нож

ОВОЩЕРЕЗКИ



HLS-300



МПП



CL50



CL50 ULTRA



CL40



CL30 BISTRO

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/час	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Овощерезка	HLS-300	Convito (Италия)	560x290x560	120	220	0,47	26
Машина протирочно-резательная	МПП-350М	Торгмаш (Белоруссия)	600x340x650	350 (нарезка) 600 (протирка)	380	1	32
Машина протирочная	МПП-350М.01	Торгмаш (Белоруссия)	600x340x650	600 (протирка)	380	1	28
Машина резательная	МПП-350М.02	Торгмаш (Белоруссия)	600x340x650	350 (нарезка)	380	0,545	29
Овощерезка	CL40	Robot Coupe (Франция)	303x224x590	80	220	0,5	18
Овощерезка	CL50	Robot Coupe (Франция)	320x350x590	250	220	0,55	15
Овощерезка	CL50 ULTRA	Robot Coupe (Франция)	350x320x590	250	380	0,6	15
Овощерезка	CL 30 Bistro	Robot Coupe (Франция)	220x320x600	60	220	0,5	11

СЫРОТЕРКИ



Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/час	Напряжение, В	Мощность, кВт
Сыротерка	GM (FGM113E)	FAMA (Италия)	280x250x310	30	220	0,38
Сыротерка	GS (FGS106E)	FAMA (Италия)	390x270x380	70	220	0,75
Сыротерка	GS (FGS107E)	FAMA (Италия)	390x270x380	70	220	0,75

КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ



FAMA



Торгмаш

Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, кг/час	Загрузка в камеру, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
МОК-150	Торгмаш (Белоруссия)	600x410x850	150	7	380	0,75	46
МОК-300	Торгмаш (Белоруссия)	605x425x1000	300	10	380	0,75	47
МОО-1-01	Торгмаш (Белоруссия)	500x460x930	150	7	380	0,51	46
FP104	FAMA (Италия)	530x550x550	150	5	220	0,37	28
FP105	FAMA (Италия)	530x550x550	150	5	380	0,37	28
FP100	FAMA (Италия)	530x660x850	300	10	220	0,55	36
FP101	FAMA (Италия)	530x660x850	300	10	380	0,55	36
FP102	FAMA (Италия)	530x660x990	500	18	220	0,9	42
FP103	FAMA (Италия)	530x660x990	500	18	380	0,9	42

РУЧНЫЕ МИКСЕРЫ



CMP 250 V.V. CMP 250 Combi



MP 350



CMP 350 V.V.



MP 350 Combi



MP 450 MP 450 Combi

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
Комбинированный миксер	Mini MP 170 Combi	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 465 мм, насадка 170 мм	для маленьких порций	220	0,22	Венчик+нож, регулировка скорости
Комбинированный миксер	CMP 250 Combi	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 640 мм, насадка 250 мм	до 15	220	0,27	Венчик+измельчитель, регулировка скорости
Комбинированный миксер	MP 350 Combi	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 790 мм, насадка 350 мм	до 50	220	0,4	Венчик+измельчитель, регулировка скорости
Комбинированный миксер	MP 450 Combi	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 890 мм, насадка 450 мм	100	220	0,45	Венчик+измельчитель, регулировка скорости
Ручной миксер-измельчитель	Mini MP 170 V.V.	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 465 мм, насадка 170 мм	для маленьких порций	220	0,22	
Ручной миксер-измельчитель	CMP 250 V.V.	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 650 мм, насадка 250 мм	до 15	220	0,27	
Ручной миксер-измельчитель	CMP 350 V.V.	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 650 мм, насадка 250 мм	до 45	220	0,35	
Ручной миксер-измельчитель	MP 350	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 740 мм, насадка 350 мм	до 50	220	0,4	
Ручной миксер-измельчитель	MP 450	Robot Coupe (Франция)	длина с ручкой 840 мм, насадка 450 мм	до 100	220	0,45	

СЛАЙТЕРЫ,
ХЛЕБОРЕЗКИ



8" 220



10" 250



12" 300

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Диаметр ножа, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Слайсер	8" 220	Convito (Италия)	390x420x370	220	220	0,18	15
Слайсер	10" 250	Convito (Италия)	280x520x390	250	220	0,25	16
Слайсер	12" 300	Convito (Италия)	340x520x390	300	220	0,25	18
Хлеборезка	АХМ-300	Болгария	1050x586x536	—	380	0,37	79

ПИЛЫ
ДЛЯ МЯСА



Модель	Производитель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Высота пропила, мм
FGSM101 (1550)	FAMA (Италия)	380x520x800	220	0,75	170
FGSM102 (1830)	FAMA (Италия)	420x590x970	220	0,75	210
FGSM103 (1830)	FAMA (Италия)	420x590x970	380	0,75	210

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

УКМ

6 насадок, различные варианты комплектации:

- ПМ — приводной механизм
- ММ — мясорубка, 75/ 180 кг/ч
- МР — рыхлитель, 1500 порций/ч
- ВМ — механизм для взбивания и перемешивания, бак 25 л
- МО — механизм овощерезательно-протирочный:
- МО-1 — механизм овощерезательный, 200-350 кг/ч
- МО-2 — механизм протирочный, 400 кг/ч
- МИ — механизм для измельчения сухарей и специй
- МП — просеиватель, 230 кг/ч



ПМ



ММ



МР



ВМ



МО-1



МП



МИ

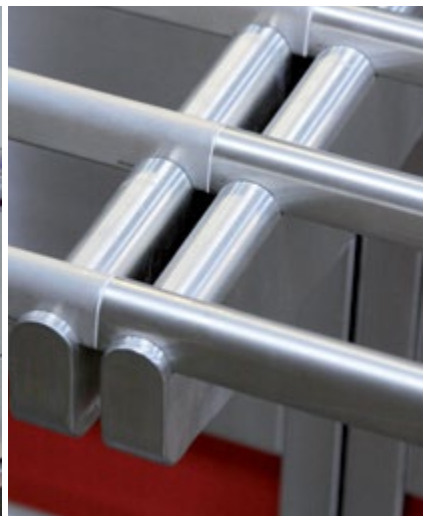


МО-2



**ЛИНИИ РАЗДАЧИ,
МАШИНЫ
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ,
НЕЙТРАЛЬНОЕ
И ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**







ТЕЛЕЖКИ



Сервировочные

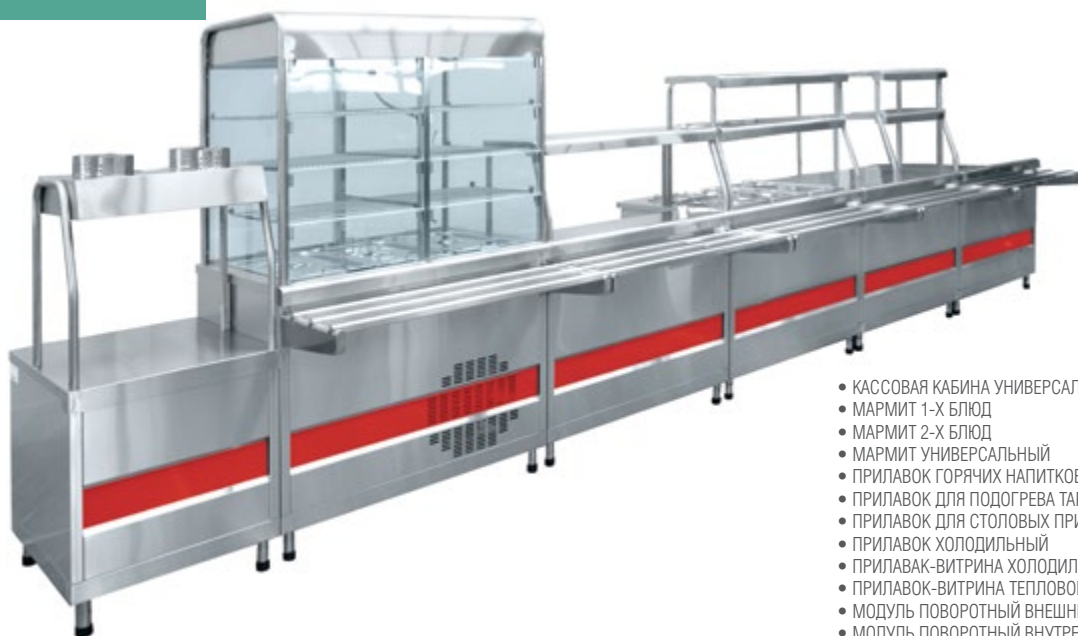


Для сбора посуды

Название	Описание
ТЕЛЕЖКА для сбора посуды	нержавеющая сталь, 810x460x850 мм, 2 яруса
	нержавеющая сталь, 860x540x940 мм, 2 яруса
ТЕЛЕЖКА сервировочная	нержавеющая сталь, 700x400x700 мм, 2 яруса, каркас труба 25 мм
	нержавеющая сталь, 800x450x760 мм, 2 яруса, каркас труба 25 мм
	нержавеющая сталь, 900x500x820 мм, 2 яруса, каркас труба 25 мм
	нержавеющая сталь, 700x400x700 мм, 3 яруса, каркас труба 25 мм
	нержавеющая сталь, 810x460x850 мм, 3 яруса, каркас труба 25 мм
	нержавеющая сталь, 900x500x820 мм, 3 яруса, каркас труба 25 мм

**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
“АСТА”**

ЧУВАШТОРГТЕХНИКА



- КАССОВАЯ КАБИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ
- МАРМИТ 1-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД
- МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
- ПРИЛАВОК ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
- ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК
- ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
- ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ
- ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ
- ПРИЛАВОК-ВИТРИНА ТЕПЛОВОЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНЕШНИЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНУТРЕННИЙ



Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Дополнительно
КАССОВАЯ КАБИНА универсальная	КК-70КМ	1120x1040x850	380	—	1 розетка
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70КМ	1120x1030x1190	380	2,8	2 конфорки
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70КМ-01	1500x1030x1190	380	4,2	3 конфорки
МАРМИТ 2-х блюд	ПМЭС-70КМ-80	1500x1030x1440	380	1,6	сухой нагрев/6GN
МАРМИТ 2-х блюд	ПМЭС-70КМ-60	1120x1030x1440	380	1,2	сухой нагрев/7GN
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70КМ	1120x1030x1440	380	2,4	паровой нагрев/6GN
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70КМУ	1500x1030x1440	380	2,4	паровой нагрев/7GN
МАРМИТ универсальный	ЭМК-70КМУ	1500x1030x1440	220	3,2	1 конфорка + 5GN
ПРИЛАВОК горячих напитков	ПГН-70КМ	1120x1030x870	220	—	Встроенный шкаф, 2 розетки
ПРИЛАВОК горячих напитков	ПГН-70КМ-01	1500x1030x870	220	—	Встроенный шкаф, 2 розетки
ПРИЛАВОК для подогрева тарелок	ПТЭ-70КМ-80	630x1030x934	380	1,6	40 тарелок d 200-240 мм
ПРИЛАВОК для столовых приборов	ПСП-70КМ	630x705x1185	—	—	
ПРИЛАВОК холодильный	ПВВ(Н)-70КМ	1120 x 1030x1190	380	0,527	Открытый, одна полка, подсветка, охлаждаемый стол
ПРИЛАВОК холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-01	1500 x 1030x1190	220	0,527	Открытый, одна полка, подсветка, охлаждаемый стол
ПРИЛАВОК холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-02	1120x1030x1190	380	0,527	Открытый, полка, подсветка, охлаждаемая ванна h 85 мм
ПРИЛАВОК холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-03	1500x1030x1190	380	0,527	Открытый, полка, подсветка, охлаждаемая ванна h 85 мм
ПРИЛАВОК-витрина холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-С	1120x1030x1720	380	0,849	Салатэт закрытый, 3 полки
ПРИЛАВОК-витрина холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-С-01	1500x1030x1720	380	0,958	Салатэт закрытый, 3 полки
ПРИЛАВОК-витрина холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-С-02	1500x1030x1720	380	0,58	Салатэт закрытый, 3 полки, 3GN
ПРИЛАВОК-витрина холодильный	ПВВ(Н)-70КМ-С-03	1120x1030x1720	380	0,849	Салатэт закрытый, 3 полки, 4GN
ПРИЛАВОК-витрина тепловой	ПВТ-70КМ-02	1500x700x870	220	2,03	встроенный шкаф, 2 ТЭНа
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внешний	МП-45КМ	870x1030	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внешний	МП-90КМ	1030x870	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	МП-45КМ-01	784x870	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	МП-90КМ-01	1432x870	—	—	

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
 “ПАТША”

ЧУВАШТОРГТЕХНИКА

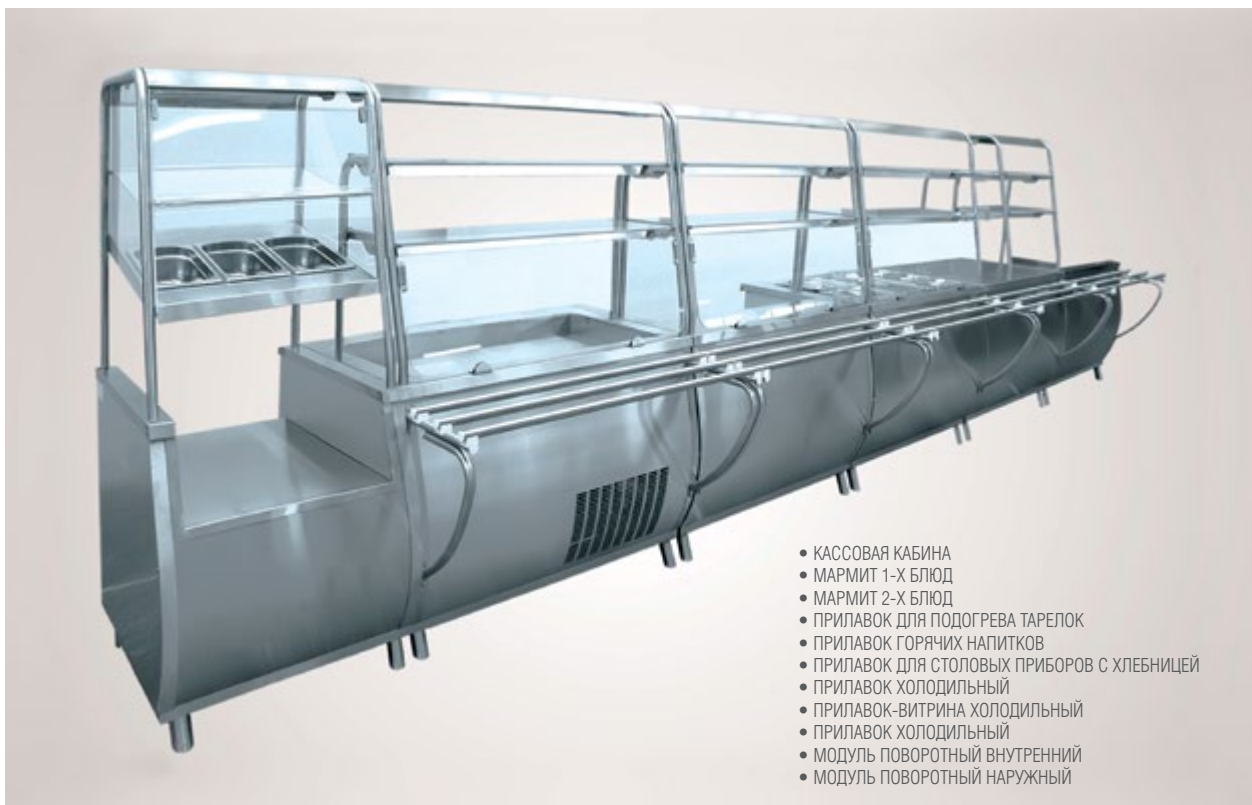


- КАССОВАЯ КАБИНА
- МАРМИТ 1-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД
- ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ
- ПРИЛАВОК ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
- ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ
- ПРИЛАВОК ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК
- ПРИЛАВОК ОХЛАЖДАЕМЫЙ
- ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК
- ПОДОГРЕВАТЕЛЬ ТАРЕЛОК ПЕРЕДВИЖНОЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ НАРУЖНЫЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНУТРЕННИЙ

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Дополнительно
КАССОВАЯ КАБИНА	КК-70М	1120x1040x850	220	—	1 розетка
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70М	1120x1040x1375	380	2,8	2 конфорки
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70М-01	1500x1040x1375	380	4,2	3 конфорки
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70М	1040x1120x1375	380	2,4	паровой нагрев, 6GN
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70М-01 паровой	1500x1040x1375	220	2,4	паровой нагрев, 7GN
ВИТРИНА ТЕПЛОВАЯ	ПВТ-70м	1120x1040x1700	220	2,2	4 уровня, закрытая
ПРИЛАВОК горячих напитков	ПГН-70М	1120x1040x850	220	—	Встроенный шкаф, 2 розетки
ПРИЛАВОК для столовых приборов	ПСП-70М	630x700x1375	—	—	
ПРИЛАВОК холодных закусок	ПВВ(Н)-70М-С	1120x1040x1700	220	0,67	Салатэт, 3 полки, 4GN
ПРИЛАВОК холодных закусок	ПВВ(Н)-70М-01	1500x1040x1700	220	0,41	Салатэт, 3 полки, 4GN
ПРИЛАВОК охлаждаемый	ПВВ-70М	1120x1375x1040	380	0,527	Открытый, 1 полка, ванна охлаждаемая
ПРИЛАВОК охлаждаемый	ПВВ-70М-01	1500x1375x1040	220	0,527	Открытый, 1 полка, ванна охлаждаемая
ПРИЛАВОК для подогрева тарелок	ПТЭ-70М-80	630x1040x917	220	1,6	80 тарелок, d 240 мм
ПОДОГРЕВАТЕЛЬ тарелок передвижной	ПТЭ-70МП-160	1313x805x867	220	3,2	Поворотные колеса со стопорами, 160 тарелок, d 240 мм
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ наружный	МП-90М	1040x850x1040	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	МП-90М-01	1427x805x850	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	МП-45М-01	850x785x805	—	—	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ наружный	МП-45-М	1040x850	—	—	

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
 “ПРЕМЬЕР”

ЧУВАШТОРГТЕХНИКА



- КАССОВАЯ КАБИНА
- МАРМИТ 1-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД
- ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК
- ПРИЛAVOK ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ
- ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ С ХЛЕБНИЦЕЙ
- ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ
- ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНЫЙ
- ПРИЛAVOK ХОЛОДИЛЬНЫЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНУТРЕННИЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ НАРУЖНЫЙ

Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Дополнительно
КАССОВАЯ КАБИНА УНИВЕРСАЛЬНАЯ	КК-70Т	1120x1040x850	220		1 розетка
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70Т	1120x1025x1625	380	2,86	2 конфорки, 3 полки
МАРМИТ 1-х блюд	ПМЭС-70Т-01	1500x1025x1625	380	3,2	3 конфорки, 3 полки
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70Т	1120x1025x1625	380	2,46	3 полки, паровой подогрев, 6GN
МАРМИТ 2-х блюд	ЭМК-70Т-01	1500x1025x1625	380	3	3 полки, паровой подогрев, 7GN
ПРИЛAVOK для подогрева тарелок	ПТЭ-70Т-80	1025x800x880	220	1,6	80 тарелок, d 240 мм
ПРИЛAVOK горячих напитков	ПГН-70Т	1120x1025x1625	220		3 полки, 2 розетки
ПРИЛAVOK для столовых приборов с хлебницей	ПСПХ-70Т	630x700x1620	220		3 полки, с гастроемкостями
ПРИЛAVOK холодильный	ПВВ-70Т	1120x1040x1625	220	0,4	открытый, 3 полки, ванна охлаждаемая
ПРИЛAVOK холодильный	ПВВ-70Т-01	1500x1040x1625	220	0,4	открытый, 3 полки, ванна охлаждаемая
ПРИЛAVOK-витрина холодильный	ПВВ-70Т-С	1120x1025x1700	220	0,925	3 полки, салатdт закрытый, 3GN
ПРИЛAVOK-витрина холодильный	ПВВ-70Т-С-01	1120x1025x1700	380	0,849	3 полки, салатdт закрытый, 4GN
ПРИЛAVOK холодильный	ПВВ-70Т	1120x1025x1625	220	0,639	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ наружный	МП-90Т	1025x1025x850			
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	МП-90Т-01	1429x743x850			
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ наружный	МП-45Т	785x785x850			

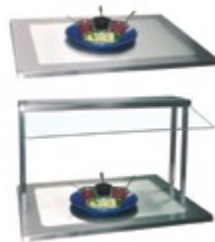
ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
 “ЛИРА”


Наименование	Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Дополнительно
МАРМИТ 1-х блюд	МТП-К2 (К)	1120x700x890	220	4	2 конфорки, направляющие д/подносов, полка, подсветка
МАРМИТ 1-х блюд	МТП-К1 (К)	600x700x890	220	2	1 конфорка, направляющие д/подносов, полка, подсветка
МАРМИТ 1-х блюд	МТП-К3 (К)	1450x700x890	220	6	3 конфорки, направляющие д/подносов, полка, подсветка
МАРМИТ 2-х блюд	МТВ-1В2 (К)	1120x700x890	220	3	Направляющие д/подносов, полка (2 яруса), подсветка, распашные двери
МАРМИТ 2-х блюд	МТВ-1В1(К)	800x700x890	220	2	Направляющие д/подносов, полка (2 яруса), подсветка, распашные двери
МАРМИТ 2-х блюд	МТВ-1В3 (К)	1450x700x890	220	4,5	Направляющие д/подносов, полка (2 яруса), подсветка, распашные двери
МАРМИТ 2-х блюд	МТВ-1С2 (К)	1120x700x890	220	2	Направляющие д/подносов, полка (2 яруса), подсветка, распашные двери
МАРМИТ 2-х блюд	МТВ-1С3 (К)	1450x700x890	220	3	Направляющие д/подносов, полка (2 яруса), подсветка, распашные двери
ВИТРИНА охлаждаемая	МВО-1Г1С (К)	1120x700x1740	220	5,4	Хладоагрегат, 3 полки, направляющие д/подносов, подсветка, распашные двери
ВИТРИНА охлаждаемая	МВО-1Г1Н (К)	1120x700x1740	220	5,4	Хладоагрегат, 3 полки, направляющие д/подносов, подсветка, распашные двери
ВИТРИНА охлаждаемая	МВО-1Г2Н (К)	1450x700x1740	220	5,4	Хладоагрегат, 3 полки, направляющие д/подносов, подсветка, распашные двери
ВИТРИНА охлаждаемая	МВО-1Д1Н (К)	1120x700x1740	220	5,4	Хладоагрегат, 3 полки, ванна, направляющие д/подносов, подсветка, распашные двери
ВИТРИНА охлаждаемая	МВО-1Д1С (К)	1120x700x1740	220	5,4	Хладоагрегат, 3 полки, ванна, направляющие д/подносов, подсветка, распашные двери
ДВЕРИ Лира, 2 шт	(МПО и МВО) 1450	1450x700x870			
МОДУЛЬ КАССОВЫЙ	МК-Л/П (К)	1120x700x890	220		Левый/правый, деревянный пол, направляющие д/подносов
МОДУЛЬ поворотный	МП-Н2 (К)	990x700x890			Наружний угол 90 °С
МОДУЛЬ поворотный	МП-В1 (К)	535x700x890			Внутренний угол 45 °С
МОДУЛЬ поворотный	МП-В2 (К)	990x700x890			Внутренний угол 90 °С
ПРИЛАВОК охлаждаемый	МПО-1Г1(К)	1120x700x890	220	5,4	Хладоагрегат, ванна, направляющие д/подносов, полка, (1 ярус), подсветка, распашные двери
ПРИЛАВОК охлаждаемый	МПО-1Г2 (К)	1450x700x890	220	5,4	Хладоагрегат, ванна, направляющие д/подносов, полка, (1 ярус), подсветка, распашные двери
ПРИЛАВОК охлаждаемый	МПО-1Б1 (К)	1120x700x890	220	5,4	Хладоагрегат, направляющие д/подносов, полка (1 ярус), подсветка, распашные двери
ПРИЛАВОК охлаждаемый	МПО-1В1(К)	1120x700x890	220	5,4	Хладоагрегат, ванна, направляющие д/подносов, полка, (1 ярус), подсветка, распашные двери
ПРИЛАВОК охлаждаемый	МПО-1В2 (К)	1450x700x890	220	5,4	Хладоагрегат, ванна, направляющие д/подносов, полка, (1 ярус), подсветка, распашные двери

**ВСТРАИВАЕМЫЕ
МОДУЛИ “ВИОЛА”**



Столешница подогреваемая ПС



Столешница морозильная МС



Ванна охлаждаемая ОВ



Ванна для льда



Мармиты вторых блюд МВ



Раздатчик посуды РП

Наименование	Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Дополнительно
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-800Б	800/600/300	85	Без полки, ванна на 4 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1120Б	1120/600/300	85	Без полки, ванна на 6 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1450Б	1450/600/300	85	Без полки, ванна на 8 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-800М1	800/600/750	85	Полка, подсветка, ванна на 4 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1120М1	1120/600/750	85	Полка, подсветка, ванна на 6 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1450М1	1450/600/750	85	Полка, подсветка, ванна на 8 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-800М2	800/600/750	85	Полка, верхний обогрев, ванна на 4 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1120М2	1120/600/750	85	Полка, верхний обогрев, ванна на 6 габаритности GN1/2
МАРМИТ 2-х блюд	МВ-1450М2	1450/600/750	85	Полка, верхний обогрев, ванна на 8 габаритности GN1/2
РАЗДАТЧИК ПОСУДЫ	РП-Т260В	500x500x800	60	Без подогрева, на 45 тарелок шириной 320 мм
РАЗДАТЧИК ПОСУДЫ	РП-Т320П	500x500x800	60	С подогревом, на 45 тарелок шириной 320 мм
ВАННА для льда	ВЛ-800БТ	800x600x150	-1...+1	Без хладоагрегата, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-1120БТ	1120x600x150	-1...+1	Без хладоагрегата, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-1450БТ	1450x600x150	-1...+1	Без хладоагрегата, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-800МТ	800x600x580	-1...+1	Без хладоагрегата, полка, подсветка
ВАННА для льда	ВЛ-1120МТ	1120x600x580	-1...+1	Без хладоагрегата, полка, подсветка
ВАННА для льда	ВЛ-1450МТ	1450x600x580	-1...+1	Без хладоагрегата, полка, подсветка
ВАННА для льда	ВЛ-800БХ	800x600x470	-1...+1	Хладоагрегат, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-1120БХ	1120x600x470	-1...+1	Хладоагрегат, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-1450БХ	1450x600x470	-1...+1	Хладоагрегат, без полки
ВАННА для льда	ВЛ-800МХ	800x600x920	-1...+1	Хладоагрегат, полка, подсветка
ВАННА для льда	ВЛ-1120МХ	1120x600x920	-1...+1	Хладоагрегат, полка, подсветка
ВАННА для льда	ВЛ-1450МХ	1450x600x920	-1...+1	Хладоагрегат, полка, подсветка
ВАННА охлаждаемая	ОВ-800Б	800x600x470	+4...+10	Хладоагрегат, без полки, ванна на 4 габаритности GN1/2
ВАННА охлаждаемая	ОВ-1120Б	1120x600x470	+4...+10	Хладоагрегат, без полки, ванна на 6 габаритности GN1/2
ВАННА охлаждаемая	ОВ-1450Б	1450x600x470	+4...+10	Хладоагрегат, без полки, ванна на 8 габаритности GN1/2
ВАННА охлаждаемая	ОВ-800М	800x600x920	+4...+10	Хладоагрегат, подсветка, ванна на 4 габаритности GN1/2
ВАННА охлаждаемая	ОВ-1120М	1120x600x920	+4...+10	Хладоагрегат, подсветка, ванна на 6 габаритности GN1/2
ВАННА охлаждаемая	ОВ-1450М	1450x600x920	+4...+10	Хладоагрегат, подсветка, ванна на 8 габаритности GN1/2
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-800Б	800x600x200	+60...+90	Без полки
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1120Б	1120x600x200	+60...+90	Без полки
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1450Б	1450x600x200	+60...+90	Без полки
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-800М1	800x600x650	+60...+90	Полка, подсветка
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1120М1	1120x600x650	+60...+90	Полка, подсветка
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1450М1	1450x600x650	+60...+90	Полка, подсветка
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-800М2	800x600x650	+60...+90	Полка, верхний обогрев
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1120М2	1120x600x650	+60...+90	Полка, верхний обогрев
СТОЛЕШНИЦА подогреваемая	ПС-1450М2	1450x600x650	+60...+90	Полка, верхний обогрев
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-800Б	800x600x360	-4...-1	Хладоагрегат, без полки
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-1120Б	1120x600x360	-4...-1	Хладоагрегат, без полки
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-1450Б	1450x600x360	-4...-1	Хладоагрегат, без полки
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-800М	800x600x810	-4...-1	Хладоагрегат, полка, подсветка
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-1120М	1120x600x810	-4...-1	Хладоагрегат, полка, подсветка
СТОЛЕШНИЦА морозильная	МС-1450М	1450x600x810	-4...-1	Хладоагрегат, полка, подсветка

ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
 “БЕЛЛА-НЕВА-2004”

АТЕСИ



- СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ
- МАРМИТ 1-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД ПАРОВОЙ
- ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ
- НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ
- КАССОВЫЙ СТОЛ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
- КАССОВЫЙ СТОЛ С ПОДЛОКТОНИКОМ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНЕШНИЙ (Б/Н)
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНУТРЕННИЙ (С/Н)
- МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК
- СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ
- КОМПЛЕКТ ИЗ 6-И ГАСТРОЕМКОСТЕЙ ДЛЯ МАРМИТА 2-Х БЛЮД

Наименование	Модель	Габариты, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Дополнительно
СТОЙКА для приборов	Белла-Нева-2004	700x630x1620	47		
МАРМИТ 1-х блюд	Белла-Нева-2004	1200x700x870	73,4	220	2 конфорки
МАРМИТ 1-х блюд	Белла-Нева-2004	1800x700x870	109,2	220	3 конфорки
МАРМИТ 2-х блюд	Белла-Нева-2004	1500x700x870	109,2	220	Без гастроемкостей
МАРМИТ 2-х блюд паровой	Белла-Нева-2004	1500x700x870	109,2	220	Без гастроемкостей
ВИТРИНА холодильная	Белла-Нева-2004	1200x700x1750	161	220	
НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ	Белла-Нева-2004	1200x700x870	63,9		
КАССОВЫЙ СТОЛ универсальный	Белла-Нева-2004	700x700x870	38		
КАССОВЫЙ СТОЛ с подлокотником	Белла-Нева-2004	1200x700x870	51,7		
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внешний (б/н)	Белла-Нева-2004	1450x570x870	30,6		
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний (с/н)	Белла-Нева-2004	1590x855x870	40,9		
МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК	Белла-Нева-2004	700x700x1045	75,7	220	
СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ	Белла-Нева-2004	1500x700x870	138,2	220	
Комплект из 6-и гастроемкостей для мармита 2-х блюд	Белла-Нева-2004	530x325x100 - 1 шт 530x325x150 - 1 шт 265x325x150 - 4 шт			

**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
“БЕЛЛА-НОТА-2005”**

АТЕСИ



- МАРМИТ 1-Х БЛЮД
- МАРМИТ 2-Х БЛЮД
- КАССОВЫЙ СТОЛ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
- ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ
- НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ
- СТОЙКА ДЛЯ ПРИБОРОВ
- МОДУЛЬ ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНУТРЕННИЙ
- МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ ВНЕШНИЙ
- СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ

Наименование	Модель	Габариты, мм	Масса, кг	Напряжение, В	Дополнительно
МАРМИТ 1-х блюд	Белла-Нота-2005	700x700(1020)x870(1300)	43,3	220	1 конфорка
МАРМИТ 2-х блюд	Белла-Нота-2005	1200x700(1020)x870(1300)	77,6	220	Без гастроемкостей
МАРМИТ 2-х блюд	Белла-Нота-2005	1200x700(1300)x870(1300)	43,3	220	2 конфорки
КАССОВЫЙ СТОЛ универсальный	Белла-Нота-2005	700x700(1020)x870	34,9		
ВИТРИНА холодильная	Белла-Нота-2005	1200x700(1020)x1500	137,7	220	
НЕЙТРАЛЬНЫЙ СТОЛ	Белла-Нота-2005	1200x700(1020)x870(1300)	75,7		
СТОЙКА для приборов	Белла-Нота-2005	700x700x1350	47		
МОДУЛЬ для ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК	Белла-Нота-2005	700x700(1020)x870(1045)	75,7	220	
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внутренний	Белла-Нота-2005	1400(1780)x480(800)x900	40,9		
МОДУЛЬ ПОВОРОТНЫЙ внешний	Белла-Нота-2005	1400x480x900	30,6		
СТОЛ ОХЛАЖДАЕМЫЙ	Белла-Нота-2005	1200x700x870	95,8	220	

РУКОСУШИТЕЛИ



H-9898



JXG-120



DB-8805 (6088)



JXG-165AD



JXG-230A



JXG-250A-1

Наименование	Модель	Производитель	Тип	Корпус	Напряжение, В	Мощность, кВт	Температурный режим, °С
Рукосушитель	JXG-120	ERGO (Ю. Корея)	сенсорный	пластик	220	1,2	60
Рукосушитель	DB-8805 (6088)	ERGO (Ю. Корея)	сенсорный	крашенный металл	220	1,4	60
Рукосушитель	H-9898	ERGO (Ю. Корея)	сенсорный	нержавеющая сталь	220	1,2	60
Рукосушитель	JXG-165AD	ERGO (Ю. Корея)	сенсорный	нержавеющая сталь	220	1,65	60/20
Рукосушитель	JXG-230A	ERGO (Ю. Корея)	сенсорный	нержавеющая сталь	220	2,1	60
Рукосушитель	JXG-250A-1	ERGO (Ю. Корея)	мех. включение (кнопка)	нержавеющая сталь	220	2,3	65

ДОЗАТОРЫ
ДЛЯ МЫЛА



RGS-3049

Наименование	Модель	Корпус	Объем, мл
Дозатор для жидкого мыла	RGS-3049	Нержавеющая сталь	1000
Дозатор для жидкого мыла	RGS-3049	Нержавеющая сталь	500

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ**

ТУННЕЛЬНОГО ТИПА



Модель	Производитель	Габариты, мм	Производительность, тарелок/час	Напряжение, В	Мощность, кВт
ММУ-1000М	Белоруссия	3800x1100x1350	до 1600	380	35,7
ММУ-2000	Белоруссия	5000x1100x1350	до 2800	380	40,8



Модель	MASH MST 015 (Италия)	
Общие габаритные размеры	мм	1100x698x1570 (1965)
Размер корзины	мм	500x430
Количество корзин	шт	4
Производительность	тарелок/час	1500
Объем бака	л	87
Объем бойлера	л	24
Электрическая мощность	кВт	18
Параметры электрической сети	В/Гц/кол.фаз	380/50/3
Дополнительная опция	секция сушки (MZA 08)	
Параметры водопроводной сети:	°С	не выше 50-55
- температура	бар	не ниже 1,5-3
- давление		

**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ**

КУПОЛЬНОГО ТИПА



МПК-700К-01



МПК-700К



МПУ-700М

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Производ-ность, тарелок/час	Напряже-ние, В	Мощность, кВт
Посудомоечная машина	МПУ-700М	Россия	1900x900x1500	до 720	380	16,3
Посудомоечная машина	МПК-700К	Чувашторгтехника (Россия)	740x835x1485	700	380	10,5
Посудомоечная машина	МПК-700К-01	Чувашторгтехника (Россия)	740x835x1485	700	380	11
Посудомоечная машина	МПК-1100К	Чувашторгтехника (Россия)	740x850x1485	1100	380	13,5

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ

КУПОЛЬНОГО ТИПА



Модель		МАСН MS 9100S (Италия)	МАСН ECO 90 (Италия)
Общие габаритные размеры	мм	650x710x1460	635x735x1460
Размер корзины	мм	500x500	500x500
Количество корзин	шт	4	2
Производительность	тарелок/час	1100	960
Длительность цикла	сек	60-120	75-180
Объем бака	л	35	18
Объем бойлера	л	11	8
Электрическая мощность	кВт	9,8	9,3
Параметры электрической сети	В/Гц/кол.фаз	380/50/3	380/50/3

СТАКАНО-
МОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ

С ФРОНТАЛЬНОЙ
ЗАГРУЗКОЙ



Модель		МАСН MB 9235 (Италия)	МАСН MB/ECO 35 (Италия)
Общие габаритные размеры	мм	430x495x645	410x490x640
Размер корзины	мм	350x350	350x350
Производительность	стаканов/час	800-360	800
Длительность цикла	сек	150	150
Объем бака	л	13,4	9,5
Объем бойлера	л	4,2	3,7
Электрическая мощность	кВт	2,81	3,2
Параметры электрической сети	В/Гц/кол.фаз	220/50/1	220/50/1
Параметры водопроводной сети: - температура - давление	°С бар	не выше 50-55 не ниже 1,5-3	не выше 50-55 не ниже 1,5-3

**ПОСУДО-
МОЕЧНЫЕ
МАШИНЫ**

**С ФРОНТАЛЬНОЙ
ЗАГРУЗКОЙ**



Модель		MASH MS 9351 (Италия)	MASH MS 9451 (Италия)	MASH MB/ECO 40 (Италия)	MASH MB/ECO 50 (Италия)
Общие габаритные размеры	мм	550x600x810	595x625x810	460x540x690	560x600x760
Размер корзины	мм	450x450	500x500	400x400	500x500
Производительность	тарелок/час	350-420	540-360	400	500
Длительность цикла	сек	150-120	120-180	150	150
Объем бака	л	21	26	12,5	17
Объем бойлера	л	8	8	3,7	3,7
Электрическая мощность	кВт	4	4	3,2	3,2
Параметры электрической сети	В/Гц/кол.фаз	220/50/1	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Параметры водопроводной сети: - температура - давление	°С бар	не выше 50-55 не ниже 1,5-3	не выше 50-55 не ниже 1,5-3	не выше 50-55 не ниже 1,5-3	не выше 50-55 не ниже 1,5-3

**КАССЕТЫ
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ**



кт1570



кт1571



кт1567



кт1568



кт1565



кт1566



кт1569



кт1572

Арт.	Наименование	Габариты, мм
кт1570	КАССЕТА для столовых приборов	500x500x100мм, р-р ячейки 11x11 мм
кт1571	КАССЕТА для тарелок	500x500x100мм, р-р ячейки 45x45x72 мм
кт1567	КАССЕТА посудомоечная для стаканов и чашек	500x500x100мм, р-р ячейки 75x75x45 мм
кт1568	РАМКА посудомоечная для высоких бокалов и фужеров	
кт1565	КАССЕТА посудомоечная для стаканов и чашек	500x500x100мм, р-р ячейки 90x90x45 мм
кт1566	РАМКА посудомоечная для высоких бокалов и фужеров	
кт1569	КАССЕТА универсальная	500x500x100мм, р-р ячейки 37x37 мм
кт1572	РАМКА для тарелок и подносов	500x500x100мм, р-р ячейки 45x45x72 мм

**ПОРЦИОННЫЕ
ВЕСЫ CAS**



CAS- AD



CAS- PW-II



CAS- SW-I



CAS- SW-W



CAS- SW-I I

Модель	Производитель	НПВ, кг	Погрешность, гр	Описание
AD-2,5	CAS (Ю. Корея)	2,5	0,5	Выборка массы тары, ВЛ дисплей, размер платформы: 340x215 мм (нержавеющая сталь), интерфейс RS-232C, опция: усреднение веса при нестабильной нагрузке
AD-5	CAS (Ю. Корея)	5	1	
AD-10	CAS (Ю. Корея)	10	2	
AD-25	CAS (Ю. Корея)	25	5	
AD-5H	CAS (Ю. Корея)	5	0,5	
AD-10H	CAS (Ю. Корея)	10	1	
AD-20H	CAS (Ю. Корея)	20	2	
PW-II-2	CAS (Ю. Корея)	2	0,5	Выборка массы тары, усреднение показаний, выполнены целиком из нержавеющей стали, ЖК-дисплей, комбинированное питание, автоматическое отключение питания, размер платформы: 220x150 мм
PW-II-5	CAS (Ю. Корея)	5	1	
PW-II-10	CAS (Ю. Корея)	10	2	
SW-I-2	CAS (Ю. Корея)	2	1	Выборка массы тары, усреднение показаний, комбинированное питание, автоматическое отключение питания, ЖК-дисплей, размер платформы: 239x190 мм
SW-I-5	CAS (Ю. Корея)	5	2	
SW-I-10	CAS (Ю. Корея)	10	5	
SW-I-20	CAS (Ю. Корея)	20	10	
SW-II-2	CAS (Ю. Корея)	2	0,5	Выборка массы тары, усреднение показаний, счетный режим и режим дозирования, встроенный аккумулятор (20 ч – 1 дисплей, 10 ч – 2 дисплея), автоматическое отключение питания, ждущий режим, яркий светодиодный дисплей, размер платформы: 239x190 мм
SW-II-5	CAS (Ю. Корея)	5	1	
SW-II-10	CAS (Ю. Корея)	10	2	
SW-II-30	CAS (Ю. Корея)	30	5	
SW-5W	CAS (Ю. Корея)	5	2	Класс защиты (IP-66), платформа из нержавеющей стали: 247x195 мм, ЖК-дисплей, автоматическое отключение питания, выборка массы тары, комбинированное питание, индикация разрядки батареек
SW-10W	CAS (Ю. Корея)	10	10	
SW-20W	CAS (Ю. Корея)	20	20	

**НАПОЛЬНЫЕ
ВЕСЫ CAS**

CAS-DL

CAS-DB

CAS-DB-II LCD

CAS-DB-II VFD

CAS-BW

CAS-ND

CAS-AC

Модель	Производитель	НПВ, кг	Погрешность, гр	Описание
DL-60	CAS (Ю. Корея)	60	20	Напольные, жесткая конструкция, интерфейс RS-232C, комбинированное питание, ЖК-дисплей, размер платформы: 345x465 мм
DL-100	CAS (Ю. Корея)	100	50	
DL-150	CAS (Ю. Корея)	150	50	
DL-200	CAS (Ю. Корея)	200	100	Напольные, жесткая конструкция, интерфейс RS-232C, комбинированное питание, ЖК-дисплей, размер платформы: 390x510 мм
DB-1H 60	CAS (Ю. Корея)	60	10/20	Жесткая конструкция, интерфейс RS-232C, ВЛ-дисплей, размер платформы: 390x510 мм
DB-1H 150	CAS (Ю. Корея)	150	20/50	
DB-1H 200	CAS (Ю. Корея)	200	50	
DB-II 300LCD	CAS (Ю. Корея)	300	50/100	Счетный, процентный режим, суммирование результатов взвешивания, усреднение показаний веса при нестабильной нагрузке, выборка массы тары во всем диапазоне взвешивания, цифровые клавиши для работы в счетном режиме или при дозировании по верхнему и нижнему пределам, интерфейс RS-232C, ЖК-дисплей, размер платформы: 500x640 мм
DB-II 300VFD	CAS (Ю. Корея)	300	50/100	Счетный, процентный режим, суммирование результатов взвешивания, усреднение показаний веса при нестабильной нагрузке, выборка массы тары во всем диапазоне взвешивания, цифровые клавиши для работы в счетном режиме или при дозировании по верхнему и нижнему пределам, интерфейс RS-232C, ВЛ-дисплей, размер платформы: 500x640 мм
BW-6	CAS (Ю. Корея)	6	2	Счетный режим, ввод тары с клавиатуры, жесткая конструкция, влагозащищенные IP-65, комбинированное питание, ЖК-дисплей, размер платформы: 280x280 мм
BW-15	CAS (Ю. Корея)	15	5	
BW-30	CAS (Ю. Корея)	30	10	
BW-60	CAS (Ю. Корея)	60	20	Счетный режим, ввод тары с клавиатуры, жесткая конструкция, влагозащищенные IP-65, комбинированное питание, ЖК-дисплей, размер платформы: 405x525 мм
BW-150	CAS (Ю. Корея)	150	50	
ND-300E	CAS (Ю. Корея)	300	50/100	Напольные, автоматическое слежение нуля, ВЛ дисплей, размер платформы: 456x645 мм
BW-500	CAS (Ю. Корея)	500	100	Напольные, автоматическое слежение нуля, ЖК-дисплей (BI-100RB), размер платформы: 456x645 мм
AC-25	CAS (Ю. Корея)	25	5	Счетные напольные весы с режимами взвешивания, автокалибровка, автоматическое слежение нуля, тройной ВЛ-дисплей, размер платформы: 390x510 мм
AC-50	CAS (Ю. Корея)	50	10	
AC-100	CAS (Ю. Корея)	100	20	

**ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ
С ПЕЧАТЬЮ
ЭТИКЕТОК CAS**



**CAS-CL-B
CAS-CL-J-B**



CAS-CL-P



CAS-CL-H



CAS-CL-J-P



CAS-LP-II



CAS-LP-R



CAS-LP

Модель	Производитель	НПВ, кг	Погрешность, гр	Описание
CL-5000-15B	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	Большой двухсторонний дисплей, основной ВЛ-дисплей, дополнительный графический ЖК-дисплей, бегущая строка с прокруткой 9 сообщений, память на 3000 товаров, расширение до 10000 (опция), 144 клавиши прямого доступа (96 для базовой модели), 40 встроенных русифицированных форматов этикетки и клавиатуры, загрузка до 5 картинок на этикетку, русифицированное меню, кассетная заправка ленты, интерфейс RS-232, TCP/IP, PS/2, кассовый модуль, разные формы итогов о продажах, выбор единицы измерения (1 кг/100 г), платформа из нержавеющей стали, размер платформы: 384x248 мм (модели CL5000 B и P), 430x290x28 мм (модель CL5000 H), масса весов: CL5000-B — 10,5 кг, CL5000-P — 11,2 кг, CL5000-H — 12,0 кг
CL-5000-15P	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
CL-5000-15H	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
CL-5000J-15B	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	Память на 6000 товаров, 1000 прямых сообщений и 200 дополнительных сообщений, встроенная карта TCP/IP, термоголовка с ресурсом в 50 км/5ч10(7) ударов, программное обеспечение CL-Works, скорость загрузки данных до 60 товаров в секунду, быстрая замена картриджа
CL-5000J-15P	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
LP-II-06	CAS (Ю. Корея)	6	1/2	Два свободно программируемых формата этикетки, возможность установки пароля на вход в режим программирования и снятия остатков, дисплей на вертикальной стойке, малошумящий принтер с дополнительным двигателем подмотки ленты, большая плотность размещения информации, изменяемые шрифты и принтерные надписи
LP-II-15	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
LP-II-30	CAS (Ю. Корея)	30	5/10	
LP-06 (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	6	1/2	Память на 4000 наименований, 1000 сообщений по 8 строк, ввод с клавиатуры РУС/ЛАТ, срок годности можно указать как фиксированную дату, печать знака РОСТЕСТ или любого другого логотипа, штрих-код можно вводить без указания веса или стоимости товара, большое количество форматов этикетки, возможность печати только веса крупным шрифтом, существенно развиты функции обмена данными с компьютером, R — дисплей на стойке
LP-15 (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
LP-30 (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	30	5/10	
LP-06R (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	6	1/2	
LP-15R (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
LP-30R (вер.1.6)	CAS (Ю. Корея)	30	5/10	

**ТОРГОВЫЕ ВЕСЫ
CAS**



CAS-AP



CAS-AP Big Tray



CAS-ER-II



CAS-ER

Модель	Производитель	НПВ, кг	Погрешность, гр	Описание
AP-1 6M	CAS (Ю. Корея)	6	1/2	Память на 7 цен товаров, вертикальная стойка, ВЛ-дисплей, размер поддона: 220x340 мм, 255x440 мм (Big Tray)
AP-1 15M	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
AP-1 15M Big Tray	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
AP-1 30M Big Tray	CAS (Ю. Корея)	30	5/10	
AP-1 6EX	CAS (Ю. Корея)	6	1/2	Память на 28 цен товаров, косвенная память на 172 цен товаров, накопление суммы продаж за день, добавление цены штучного товара, вертикальная стойка, ВЛ-дисплей, размер поддона: 220x340 мм, 255x440 мм (Big Tray)
AP-1 15EX	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
AP-1 15EX Big Tray	CAS (Ю. Корея)	15	2/5	
AP-1 30EX Big Tray	CAS (Ю. Корея)	30	5/10	
ER-II-06B	CAS (Ю. Корея)	6	2	Прямая память на 4 товара, выборка массы тары, двухсторонний ЖК-дисплей, питание от сети или от встроенного аккумулятора, двухсторонний дисплей с подсветкой, платформа из нержавеющей стали: 290x209 мм
ER-II-15B	CAS (Ю. Корея)	15	5	
ER-II-30B	CAS (Ю. Корея)	30	10	
ER-06C	CAS (Ю. Корея)	6	2	Память на 204 цены товара, суммирование стоимости покупки (до 99 товаров) и расчет сдачи, добавление цены штучного товара, ЖК-дисплей с подсветкой, питание от сети или от встроенного аккумулятора (до 100 ч), интерфейс RS-232, размер платформы: 335x235 мм
ER-15C	CAS (Ю. Корея)	15	5	
ER-30C	CAS (Ю. Корея)	30	10	

**СТОЛЫ
РАБОЧИЕ**



Название	Размеры, мм	Описание
Стол для сбора отходов	600x600/ 900x600/ 1200x600x850	столешница — нержавеющая сталь, каркас — крашенный металл, с бортом/без борта, отверстие слева/справа
Стол рабочий	600x600/ 600x700/ 900x600/ 900x700/ 1000x600/ 1200x600/ 1200x700/ 1500x600/ 1500x700/ 1500x800x870	столешница — нержавеющая сталь, каркас — крашенный металл/нержавеющая сталь, с бортом/без борта
Стол-тумба	900/ 1200/ 1500 глубина 600	двери-купе, внутри полка, задняя стенка — оцинкованная сталь, с бортом/без борта
Стол-тумба	1200/ 1500 глубина 600/ 700	двери-купе, внутри полка, 3 выдвжных ящика, задняя стенка — оцинкованная сталь

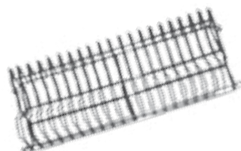
**ВАННЫ
МОЕЧНЫЕ**



Название	Описание
Ванна моечная одинарная сварная	530x530/ 630x630/ 700x700/ 730x730/ 800x800/ 830x830x870 мм, глубина 300/ 400/ 450/ 450 мм, нержавеющая сталь, окрашенные ножки
Ванна моечная двойная сварная	1010x530/ 1220x630/ 1350x700/ 1550x800x870мм, глубина 300/ 400/ 450/ 450/ 500 мм, нержавеющая сталь, окрашенные ножки
Ванна цельнотянутая моечная одинарная	600x600x850/ 700x700x850/ 600x700x910 мм, бортик 60 мм, емкость 500x400x250/ 600x500x300/ 500x500x300 мм
Ванна цельнотянутая двойная	1200x600x850/ 1200x700x910 мм, 2 емкости 500x400x250/ 500x500x300 мм, нержавеющая сталь
Ванна-стол цельнотянутая	ванна слева/ справа, 1200x600/ 700x850 мм, емкость 500x400x250 мм
Ванна моечная трехсекционная сварная	емкости 430x430x300/ 530x530x400/ 600x600x450/ 700x700x450 мм
Ванна моечная трехсекц. цельнотянутая	емкости 400x500x250/ 500x500x300/ 600x600x330 мм

**ПОЛКИ
НАСТЕННЫЕ**


Полка настенная д/посуды



Сушилка д/посуды



Полка настенная сплошная



Полка настенная решетчатая



Полка открытая



Полка-шкаф

Название	Описание
Полка настенная д/посуды	900x300x300/ 950x300x600 мм, 1/ 2 уровня, 40/ 60 тарелок
Полка настенная	сплошная, нержавеющая сталь, 600/ 800/ 900/ 1000/ 1200/ 1500x300/ 400x300 мм
Полка настенная решетчатая	перфорированная, нержавеющая сталь, 600/ 800/ 1000/ 1200/ 1500x300x300 мм
Полка открытая	600/ 900/ 1200/ 1500x350x600 мм, двухъярусная
Полка-шкаф	нержавеющая сталь, двери купе, 900/ 1200/ 1500x350x600 мм
Сушилка д/посуды 24" (600 мм) PR-1024	
Сушилка д/посуды 36" (900 мм) PR-1036	
Полка настенная для посуды ПН-328/900, сушка посуды	нержавеющая сталь, 950x300x600 мм, 2 уровня, 35 тарелок, 50 стаканов
Полка настенная для посуды ПН-329/900, сушка посуды	нержавеющая сталь, 950x300x600 мм, 2 уровня, 30 тарелок

СТЕЛЛАЖИ


Название	Размеры, мм	Описание
Стеллаж для посуды	900x300x1850	стойка крашенная/нержавеющая сталь, 200 тарелок
Стеллаж закрытый	1200/ 1500x500x1750	нержавеющая сталь, двери-купе, 2 полки, задняя стенка - оцинкованная сталь
Стеллаж	600/ 800/ 900/ 1000/ 1200/ 1500x500x1850	стойка крашенная/ нержавеющая сталь, 4 полки сплошные/ решетчатые
Стеллаж для посуды СТР-615/903	900x300x1850	крашенный, 175 тарелок



**БАРНОЕ,
ФАСТ-ФУД
ОБОРУДОВАНИЕ**





**ФРИТЮРНИЦЫ,
ЧЕБУРЕЧНИЦЫ**

Фритюрница предназначена для приготовления различного рода продуктов в разогретом масле (фритюре) и может использоваться как в ресторанах, барах, кафе, так и в передвижных пунктах питания. Она представляет собой фритюрную ванну, с помещенным на заднюю стенку корпуса блоком управления, который включает в себя электротерморегулятор и ТЭН (трубчатый электронагреватель).



EF-061



EF-101B



EF-102B



EF-062



HDF4



HDF4+4



EF-331V

EF-201V

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Кол-во ванн	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
Фритюрница	EF-061	ERGO (Ю. Корея)	460x190x315	1	6	220	2
Фритюрница	EF-062	ERGO (Ю. Корея)	460x385x315	2	2x6	220	4
Фритюрница	EF-101B	ERGO (Ю. Корея)	465x275x310	1	10	220	3
Фритюрница	EF-102B	ERGO (Ю. Корея)	570x470x350	2	2x10	220	6
Фритюрница	HDF4	Convito (Италия)	268x420x330	1	4	220	2,5
Фритюрница	HDF4+4	Convito (Италия)	500x420x330	2	2x4	220	5
Чебуречница	EF-201V	ERGO (Ю. Корея)	350x700x380	1	20	220	3
Чебуречница	EF-331V	ERGO (Ю. Корея)	400x880x380	1	33	220	6
Чебуречница	Mini	Атеси (Россия)	455x395x320	1	12	220	3

КОФЕМАШИНЫ

Gaggia Synchrony Logic

Futurmat Rimini S1

Futurmat Rimini S2

Futurmat Rimini A1

Futurmat Rimini A2

Futurmat Ariete F3/S

Futurmat Ariete F3/A

Futurmat Ariete F3/E

Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
Gaggia Synchrony Logic	Италия	300x380x390	1,7	220	1,25	Автомат, кофемолка
Futurmat Rimini S1 п/автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	560x520x420	12	220/380	3	Полуавтомат, подключение к водопроводу, одна группа приготовления
Futurmat Rimini S2 п/автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	720x520x420	12	220/380	2,6	Полуавтомат, подключение к водопроводу, две группы приготовления
Futurmat Rimini A1 автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	560x520x420	12	220/380	3	Автомат, подключение к водопроводу, счетчик чашек, одна группа приготовления
Futurmat Rimini A2 автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	720x520x420	12	220/380	2,6	Автомат, подключение к водопроводу, счетчик чашек, две группы приготовления
Futurmat Ariete F3/S п/автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	770x570x460	13	220/380	3,5	Полуавтомат, подключение к водопроводу, две группы приготовления
Futurmat Ariete F3/A автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	770x570x460	13	220/380	3,5	Автомат, подключение к водопроводу, две группы приготовления
Futurmat Ariete F3/E автомат	QUALITY ESPRESSO (Испания)	770x570x460	13	220/380	3,5	Автомат, подключение к водопроводу, программирование дозы, микропроцессор, цифровой дисплей, самодиагностика, счетчик чашек, две группы приготовления

БЛЕНДЕРЫ



Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Стакан/материал	Напряжение, В	Мощность, кВт
МК 767	ERGO (Ю. Корея)	205x230x510	2	пластик	220	1,2
HAMILTON BEACH HBF400	США	178x203x457	1,8	нержавеющая сталь	220	0,76
HAMILTON BEACH HBB250	США	165x203x394	1,3	пластик	220	0,37
HAMILTON BEACH HBB250S	США	165x203x394	0,95	нержавеющая сталь	220	0,25
KITCHEN AID (цвета в ассортименте)	США	178x203x380	1,25	стекло	220	0,5

КОФЕМОЛКИ

CUNILL BRASIL



Модель	Производитель	Габариты, мм	Емкость для кофе, гр	Материал	Напряжение, В	Мощность, кВт
CUNILL BRASIL INOX+C	Испания	210x380x470	1000	пластик	220	0,28
CUNILL BRASIL/CH	Испания	210x355x450	1000	пластик	220	0,28
CUNILL BRASIL/G	Испания	210x355x450	1000	пластик	220	0,28

МИКСЕРЫ
БАРНЫЕ



Модель	Производитель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
BL-015	Китай	260x510x580	220	0,3	3,5	1 стакан, 0,9 л
BL-018	Китай	330x160x500	220	2x0,3	6	2 стакана x 0,9 л
FL 2005/L VEMA	Италия	160x200x550	220	0,15	4	1 стакан, 1 л

**МИКСЕРЫ
НАСТОЛЬНЫЕ**



QF-3470



KITCHEN AID Europa



B5

Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
QF-3470	GASTRO (Италия)	445x295x422	4,5	220	0,6
5K45SSEWH	Kitchen AID Europa (Бельгия)	264x338x416	4,5	220	0,25
B5	Китай	320x240x360	5	220	0,75

СОКОВЫЖИМАЛКИ



MK-8000 ERGO



HR-720



J 80 Ultra



ПРЕСС ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Доп. опции
Соковыжималка	MK-8000	ERGO (Ю. Корея)	336x275x495	220	0,8	Универсальная
Соковыжималка	J 80 Ultra	Robot Coupe (Франция)	505x235x42	220	0,7	Универсальная с автоматической системой загрузки продуктов
Соковыжималка для цитрусовых	HR-720	Китай	200x330x320	220	1,12	прижимной рычаг
ПРЕСС для цитрусовых		Китай	120x180x360			механический

**ГРИЛИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ**

Все элементы грилей выполнены из пищевой нержавеющей стали.
Вид: газовые и электрические.
Модификация: шампурного и карусельного типа. Карусельные грили предназначены для жарки тушек цыплят, куриных окорочков, грудок и других продуктов в движущихся садках.
Простота и удобство использования куриного гриля делает его привлекательным для применения в ресторанах фаст-фуд, супермаркетах и уличной торговле. Гриль имеет регулируемые по высоте ножки и поддон, который служит для сбора жира и масла. Конструкция гриля позволяет проводить санитарную обработку всех его частей.



Грили электрические



"Командор" 2/1



"Командор" 2/3



"Командор" 4



"Командор" 5

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Загрузка кур, шт.	Кол-во вертелов, шт.	Напряжение, В	Мощность, кВт
Гриль для кур	Командор 2/1	Россия	960x510x680	6	1 шампур	220	3
Гриль для кур	Командор 2/2	Россия	960x510x940	12	2 шампура	220	4
Гриль для кур	Командор 2/3	Россия	960x510x1250	18	3 шампура	220	6
Гриль для кур	Командор 4	Россия	660x510x600	8	4 люльки	220	3,6
Гриль для кур	Командор 5	Россия	900x510x620	12	4 люльки	220	6
Гриль электрический	Ф2 Ш2Э	Россия	1280x600x570	15	3	220	3,8
Гриль электрический	Ф3 У1Э	Россия	950x750x430	9	3	220	4,5
Гриль электрический	Ф3 У2Э	Россия	950x750x570	15	5	220	5
Гриль электрический	Ф3Ш1Э	Россия	1280x750x430	15	3	220/380	5
Гриль электрический	Ф3 Ш2Э	Россия	1280x750x570	25	5	220	6
Гриль электрический	Ф4 У1Э	Россия	950x940x430	12	4	220	6,5
Гриль электрический	Ф4 У2Э	Россия	950x940x570	21	7	220	7
Гриль электрический	Ф4 Ш1Э	Россия	1280x940x430	20	4	220/380	7
Гриль электрический	Ф4 Ш2Э	Россия	1280x940x570	35	7	220	7,5
Гриль электрический	Ф6 У1Э	Россия	950x1280x430	18	6	220	10
Гриль электрический	Ф6 У2Э	Россия	950x1280x570	33	11	220	10,5
Гриль электрический	Ф6 Ш1Э	Россия	1280x1280x430	30	6	380	10,5
Гриль электрический	Ф6 Ш2Э	Россия	1280x1280x570	55	11	380	14,5
Гриль электрический	Ф7 У1Э	Россия	950x1450x430	21	7		
Гриль электрический	Ф7 У2Э	Россия	950x1450x570	39	13		
Гриль электрический	Ф7 Ш1Э	Россия	1280x1450x430	35	7	380	
Гриль электрический	Ф7 Ш2Э	Россия	1280x1450x570	65	13		
Гриль электрический	Ф8 У1Э	Россия	950x1620x430	24	8		
Гриль электрический	Ф8 У2Э	Россия	950x1620x570	45	15		
Гриль электрический	Ф8 Ш1Э	Россия	1280x1620x430	40	8	380	
Гриль электрический	Ф8 Ш2Э	Россия	1280x1620x570	75	15		

ГРИЛИ
ГАЗОВЫЕ


Узкий однорядный



Узкий двухрядный

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Загрузка кур, шт.	Тип гриля	Количество вертелов, шт.	Напряжение, В
Гриль газовый	Ф2 У1Г	Россия	950x765x430	6	Узкий однорядный	2	220
Гриль газовый	Ф2 У2Г	Россия	1280x430x765	9	Узкий двухрядный	3	220
Гриль газовый	Ф2 Ш1Г	Россия	1280x765x430	10	Широкий однорядный	2	220
Гриль газовый	Ф2 Ш2Г	Россия	1280x765x570	15	Широкий двухрядный	3	220
Гриль газовый	Ф3 Ш1Г	Россия	1280x930x430	15	Широкий однорядный	3	220
Гриль газовый	Ф3 Ш2Г	Россия	1280x930x570	25	Широкий двухрядный	5	220
Гриль газовый	Ф4 У1Г	Россия	950x1105x430	12	Узкий однорядный	4	220
Гриль газовый	Ф4 У2Г	Россия	950x1105x570	21	Узкий двухрядный	7	220
Гриль газовый	Ф4 Ш1Г	Россия	1280x1105x430	20	Широкий однорядный	4	220
Гриль газовый	Ф4 Ш2Г	Россия	1280x1105x570	35	Широкий двухрядный	7	220
Гриль газовый	Ф6 У1Г	Россия	950x1445x430	18	Узкий однорядный	6	220
Гриль газовый	Ф6 У2Г	Россия	950x1445x570	33	Узкий двухрядный	11	220
Гриль газовый	Ф6 Ш1Г	Россия	1280x1445x430	30	Широкий однорядный	6	220
Гриль газовый	Ф6 Ш2Г	Россия	1280x1445x570	55	Широкий двухрядный	11	220
Гриль газовый	Ф7 У2Г	Россия	950x1610x570	39	Узкий двухрядный	13	220
Гриль газовый	Ф7 Ш1Г	Россия	1280x1610x430	35	Широкий однорядный	7	220
Гриль газовый	Ф7 Ш2Г	Россия	1280x1610x570	65	Широкий двухрядный	13	220
Гриль газовый	Ф8 У1Г	Россия	950x1780x430	24	Узкий однорядный	8	220
Гриль газовый	Ф8 У2Г	Россия	950x1780x570	45	Узкий двухрядный	15	220
Гриль газовый	Ф8 Ш1Г	Россия	1280x1780x430	40	Широкий однорядный	8	220
Гриль газовый	Ф8 Ш2Г	Россия	1280x1780x570	75	Широкий двухрядный	15	220
Гриль газовый	Ф3 У1Г	Россия	950x930x430	9	Узкий однорядный	3	220
Гриль газовый	Ф3 У2Г	Россия	950x930x570	15	Узкий двухрядный	5	220

**БЛИННЫЕ
АППАРАТЫ**



JB35-1 ERGO



JB35-2 ERGO



БА-1/2,5 Масленица



БА-2/5 Масленица

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Кол-во жарочных поверхностей, шт.	Диаметр, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг
Блинница	JB35-1	ERGO (Ю. Корея)	450x460x230	1	350	220	3	13
Блинница	JB35-2	ERGO (Ю. Корея)	570x460x230	2	350	220	6	27
Блинный аппарат	БА-1/2,5 Масленица	Атеси (Россия)	400x420x300	1	360	220	2,5	16
Блинный аппарат	БА-2/5 Масленица	Атеси (Россия)	810x420x300	2	360	220	5	28,7

**ПОНЧИКОВЫЕ
АППАРАТЫ**



Модель	Производитель	Габариты, мм	Объем ванны, л	Производительность, пончиков/час	Напряжение, В	Мощность, кВт	Масса, кг	Доп. опции
Гольфстрим-2	Атеси (Россия)	650x470x640	22	300	220	6	14,9	Дозатор 6 л, Фритюр 12 л
Гольфстрим 1/1	Атеси (Россия)	455x430x590	12	200	220	3	12,1	Дозатор 6 л, Фритюр 6 л

МАРМИТЫ



ZCK165A



SB-5700



SB-6000



SB-6000S

Наименование	Модель	Производитель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	Доп. опции
МАРМИТ первых блюд	SB-6000	Convito (Италия)	340x340x395	220	0,4	9	настольный, 35...95 °С
МАРМИТ первых блюд	SB-6000S	Convito (Италия)	340x340x395	220	0,4	9	настольный, 35...95 °С
МАРМИТ первых блюд	SB-5700	Convito (Италия)	235x235x340	220	0,3	5,7	настольный, 35...95 °С
МАРМИТ вторых блюд	ZCK165A с краном	Convito (Италия)	335x540x240	220	1,2		водяной, нержавеющая сталь, GN1/1, 30...90 °С
МАРМИТ вторых блюд	ZCK165A без крана	Convito (Италия)	335x540x240	220	1,2		водяной, нержавеющая сталь, GN1/1, 30...90 °С
ТОПЛИВО д/мармитов и фондю, гель	4010812	Китай					горение 3-4 часа

