

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Чувствует: ощущает уровень влажности, температуры и концентрации продукта.

Распознаёт: различает, распознаёт и определяет индивидуальные потребности в тепловой обработке каждого продукта.

Думает: на основе рецептов и опыта определяет оптимальный путь для достижения желаемого результата.

Учится: на основе предыдущих данных постоянно совершенствует процесс приготовления пищи и оптимизирует его.

Общается: обмен и взаимодействие с другими устройствами для достижения оптимальных результатов.



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

SelfCookingCenter® 5 Senses®

SelfCookingCenter® 5 Senses® проявляет себя как исключительно перспективное вложение. Новые масштабы мощности даже при обработке большого количества продукта гарантируют всегда стабильно высокое качество блюд, а вместе с тем минимизацию брака и расхода сырья. Благодаря оптимальному использованию ресурсов аппарат расходует значительно меньше энергии, воды и времени.

SelfCookingCenter® 5 Senses®, занимая минимальную площадь, заменяет 40-50% обычного кухонного оборудования, такого как конвекционные печи, опрокидывающиеся сковороды, котлы, пароварки или грили.

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

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

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

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

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

CombiMaster® PLUS

CombiMaster® Plus гарантирует превосходное качество приготовления, долгий срок службы, широчайший спектр применения и, самое главное - простоту обслуживания. Газовые и электрические аппараты **CombiMaster® Plus** абсолютно идентичны по своим габаритам, оснащению и мощности. Вы можете также заказать аппараты специального исполнения для судов, тюрем, а также **CombiMaster® Plus** со встроенной системой слива жира.

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

Аксессуары и подставки

Модели пароконвектоматов	Модели подставок	Размеры подставок	Описание
CombiMaster plus и SCC 5 Senses 6x1/1GN, 10x1/1GN	UG 1	845x724x696	Полностью открытая, без направляющих для GN
	UG 2	845x724x696	Закрытая с боков, 14 пар направляющих для GN
	US 3	845x724x696	Закрытая с боков и сверху, 14 пар направляющих для GN
	US 4	845x724x696	Полностью закрытая, с направляющими для GN
CombiMaster plus и SCC 5 Senses 6x2/1GN, 10x2/1GN	UG 1	1067x934x696	Полностью открытая, без направляющих для GN
	UG 2	1067x934x696	Закрытая с боков, с направляющими для GN
	US 3	1067x934x696	Закрытая с боков и сверху, 14 пар направляющих для GN
	US 4	1067x934x696	Полностью закрытая, с направляющими для GN

Дополнительную информацию о подставках для пароконвектоматов смотрите на стр. 70



Аксессуары Gastronorm

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

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



Банкетная система Finishing®

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

- Систему Finishing® можно использовать со всеми моделями настольных и напольных пароконвектоматов
- Combimaster plus 61, 62, 101, 102, 201, 202
- SCC 5 Senses® 61, 101, 62, 102, 201, 202
- Вместимость банкетной тележки: 80-120 тарелок Ø30 см для разных моделей аппаратов
- Транспортировочная тележка, регулируемая по высоте, позволяет без труда поместить кассету с тарелками в пароконвектоматы
- Термочехол позволяет сохранить блюда горячими в течение 20 минут – этого времени достаточно для того, чтобы обработать остальные кассеты и доставить их к месту раздачи.
- Планки-направляющие – необходимы для плавного вкатывания рамы с направляющими в рабочую камеру.



VCC 112T



VCC 112

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ VCC WHITEEFFICIENCY® (VarioCookingCenter®)

Многофункциональные сковороды «Rational» **VCC Whiteefficiency®** - это продукт, являющий собой новую революционную технологическую концепцию для профессиональной кухни.

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

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

Новая модель **VarioCookingCenter® whiteefficiency® 112T** настолько компактна, что может быть установлена уже в оснащенной кухне, а также пригодна к применению в любых условиях: на столе, на рабочей поверхности плиты, на раздаче.

Все продумано до мелочей для лучшего приготовления:

- датчик внутренней температуры-6-точечное измерение
- интегрированный подвод воды VarioDose — подача воды с точным дозированием; автоматическое наполнение для экономии времени
- защита от пригорания
- встроенное душирующее устройство
- автоматическая подъемная система AutoLift — очень точное приготовление макаронных изделий, продуктов во фритюре, а также продуктов, варящихся в кипящей воде или без доведения до кипения
- нагревательная система VarioBoost -сочетание мощности, скорости и точности;нагрев до 200°C за 2 минуты
- встроенный слив воды
- подставка (аксессуар) — выдвижная полка для установки емкостей с целью безопасной выгрузки готового продукта из чаши

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

Особенности нового VCC Whiteefficiency®:

Гибкость: новый **VCC Whiteefficiency®** объединяет функции традиционных кухонных аппаратов, таких как опрокидывающаяся сковорода, котёл, плита и фритюрница.

Гарантия наилучшего результата: преимущества аппарата обусловлены максимально равномерным распределением температуры, регулировкой тепла с точностью до градуса, быстрым нагревом и охлаждением, а также значительными резервами мощности.

Максимальная производительность: скорость приготовления в три раза выше, экономия продуктов составляет 10%, требуется на 30 % меньше места, на 70% меньше воды, на 40% меньше энергии, и при этом Вы выигрываете массу времени. Исключительная простота в применении:

Интуитивно понятная система управления и встроенный интеллект обеспечивают эргономичность в работе и лёгкость в очистке аппарата.

Кратчайшие сроки прогрева, приготовления и охлаждения, возможность одновременного приготовления разных блюд, полное отсутствие пригорания, выполняемая в течение нескольких секунд очистка — все эти преимущества делают новые модели сковород «**Rational**» несомненным лидером на профессиональной кухне.

Модельный ряд многофункциональных сковород VCC (Vario cooking center) WE

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



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

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



Пароконвектоматы

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Подключение
267200 (TouchLine)	895x845x830, 6 GN1/1	10,1	Электрическое
267700 (TouchLine)	895x845x830, 6 GN1/1	10,1	Газ
268202 (уровень В)	895x845x1080, 10 GN1/1	17,5	Электрическое
268702 (уровень В)	895x845x1080, 10 GN1/1	17,5	Газ

**Ко всей линейке пароконвектоматов предлагается широкий выбор аксессуаров.



Газовые плиты

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

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



Электрические плиты

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

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



Мармиты и универсальные варочные аппараты

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

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


Electrolux


Фритюрницы

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371077	400x730x850	5,4	7 л
371084	400x730x850	8,7	14 л,
371078	800x730x850	10,8	2x7 л
371085	800x730x850	17,4	2x14 л
900 серия			
391089	400x930x860	18	23 л
391090	800x930x850	36	2x23 л
391179	800x930x850	33	2x18 л

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

Жарочные поверхности и грили

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
391068	400x930x250	7,5	Ребристая
391069	800x930x250	15	Гладкая
391070	800x930x250	15	Гладкая + ребристая
391063	400x930x850	11	Гриль со съемными решетками, газ

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

Сковороды опрокидывающиеся

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371183	800x730x850	9,5	60 л, Duomat
371182	800x730x850	9,5	60 л
900 серия			
391145	800x930x830	13	80 л, Duomat
391143	800x930x850	13	80 л

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

Котлы пищеварочные

Модель	Габариты (мм)	Мощность, кВт	Примечание
700 серия			
371094	800x730x850	9,4	60л, косвенный нагрев, электрический
371087	800x730x850	14	60л, косвенный нагрев, газ
900 серия			
391117	800x930x850	9,4	40/60л, косвенный нагрев
391118	800x930x850	21,5	80/100л, косвенный нагрев
391120	800x930x850	21,5	100/150л, косвенный нагрев

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



Линии раздачи

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

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

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



Механическое оборудование

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

Овощерезки TRS

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



Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
603275	750x380x460	1,5	1 скорость (330 об/мин)
603277	486x750x1346	1,5	1 скорость (330 об/мин)
603278	750x380x460	2	2 скорости (330/660 об/мин)
603283	750x380x460	2	2 скорости (330/660 об/мин)
603314	502x252x500	0,75	2 скорости (340/680 об/мин)



Куттеры

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

Модель	Габариты, мм	Объем дежи, л	Мощность, кВт	Описание
603836	216x297x371	3	0,37	1 скорость, 1500 об/мин
603710	256x415x470	4,5	1	300-3700 об/мин
603713	256x415x470	5,5	1,3	300-3700 об/мин
603715	256x422x510	7	1,5	300-3700 об/мин

Кухонные процессоры

Многофункциональный кухонный процессор сочетает в себе две функции: куттера (для измельчения и перемешивания продукта) и овощерезки (для нарезки сырых и вареных овощей).

Помимо стандартных возможностей овощерезки, в куттере можно готовить муссы, паштеты, разнообразные соусы, кремы. Гладкие ножи ротора обеспечивают сверхтонкое измельчение. Особая форма крышки и ротора препятствует вытеканию жидкостей из чаши в процессе работы.

Модель	Габариты, мм	Объем дежи куттера, л	Мощность	Описание
603701	252x485x505	4,5	1	300-3700 об/мин
603704	252x485x505	5,5	1,3	300-3700 об/мин
603707	252x485x530	7	1,5	300-3700 об/мин

Миксеры планетарные

Широкий выбор профессиональных миксеров, способных быстро и качественно приготовить все — от кондитерского теста до кремов и муссов.

Планетарные миксеры Electrolux гарантируют превосходные рабочие качества при вымешивании теста, смешивании и взбивании продуктов.

Модель	Габариты, мм	Объем дежи куттера, л	Мощность	Описание
601186	685x1087x1445	60	1,5	20-180 об/мин
603530	655x850x1370	40	2,2	30-175 об/мин

Овощечистки

Овощечистки Electrolux предназначены не только для чистки картофеля и других овощей, но и поверхностной чистки раковин моллюсков. Специальный абразивный диск гарантирует высокое качество обработки овощей и небольшое количество отходов.

Могут быть рекомендованы для использования на мелких и средних предприятиях общественного питания в овощных цехах.

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





Овощемойки конвейерные

с фиксированной и опрокидываемой ванной



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

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

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

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



Libero point



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

Подключаются к холодной воде.

Модель	Габариты	Мощность	Производительность Кассет/Тарелок/час	Электроподключение
505071	746x755x1549	9,9	80 кассет/час	380V/3Nph/50Hz
505084 с двумя дозаторами	746x755x1549	9,9	80 кассет/час	380V/3Nph/50Hz



Тепловое оборудование



Индукционные плиты

Главным преимуществом индукционных конфорок является то, что они подводят тепло непосредственно в зону приготовления продукта, сокращая время приготовления и потери тепла.

2-, 4-, 6-ти конфорочные плиты в настольном и напольном исполнении

- Поверхность Schott Ceran - Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- 10 уровней мощности каждой конфорки (0,5-3,5 кВт)
- Температурный диапазон: от 60 - 240°C
- Питание: 380В ~ 50Hz,
- Мощность 1 конфорки — 3,5 кВт
- Электронная защита от перегрева

Модель	ПКИ-2ПР-550/850/250	ПКИ-4ПР-840/850/250	ПКИ-6ПР-1200/850/250	ПДЭ-154
Габаритные размеры плиты, мм	550x850x310	840x850x310	1200x850x310	840x720x560
Количество конфорок, шт	2	4	6	
Размер поверхности одной конфорки, мм	360x380			
Номинальная потребляемая мощность, кВт	7	14	21	400
Номинальная потребляемая мощность одной индукционной конфорки, кВт	3,5			
Диапазон рабочих температур, °C	60-240			50-300
Вес нетто не более, кг	37	57	83	63



Плиты

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

Казан индукционный ИК-25

Казан индукционный производства «Итерма» предназначен для приготовления блюд среднеазиатской кухни с использованием электричества с инертностью огня, при этом затрачивая на это минимум электричества. Материал чаши казана – чугун. В комплекте крышка.

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- Съемная чугунная чаша позволит содержать казан в чистоте;
- В комплекте крышка;
- Режим (BOOST) быстрого набора максимальной температуры;
- Электронный контроль заданной температуры.



Параметр	Значение
Потребляемая мощность, кВт, не более	3,5
Напряжение, В/Частота, Гц	220/50
Диаметр чаши казана, мм	520±20
Объем чаши казана, л	25
Электронная регулировка температуры, °C	60-240
Габаритные размеры, мм, не более	600x760x400
Масса, кг, не более	34



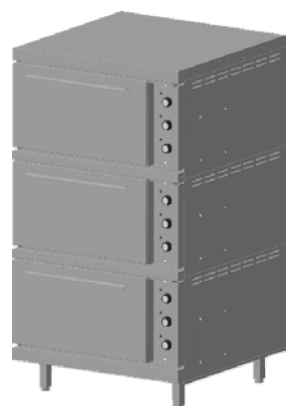
Котлы

Котлы пищеварочные незаменимы на предприятиях общественного питания и предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в большом количестве воды. Котлы имеют паровую рубашку, обеспечивающую равномерный прогрев стенок котла, что исключает возможность подгорания пищи. В таких пищеварочных котлах можно приготовить бульоны, первые блюда, каши, сварить мясо, рыбу, отварить макаронные изделия, приготовить соус и т. д.

Модель	Емкость, л	Габариты, мм	Мощность, кВт
КП-60	60	640x970x1100	9
КП-100	100	840x970x1100	13,5
КП-160	160	840x970x1100	15
КП-250	250	640x970x1360	18

Жарочный шкаф

Гарантированное и качественное приготовление блюд из рыбы, мяса, овощей в производственном масштабе столовой. Выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий.



Параметр	ШЖ-1	ШЖ-2	ШЖ-3
Количество уровней/противней в комплекте	4/3	8/6	12/9
Размер противня	530x530		
Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более	4,8	9,6	14,4
Количество нагревательных ТЭНов	4	8	12
Номинальное напряжение, В	380		
Рабочий диапазон температур, °С	+30 +270		
Габаритные размеры, мм	840x840x1080	840x840x1500	
Вес, кг	90	150	190

- Блок управления - два переключателя мощности тэнов верх/низ, один регулятор (термостат) температуры в камере
- Время выхода на режим +240 °С не более 30 минут
- Аварийный термостат на перегрев свыше 320 °С
- Передняя панель и дверь из нерж. стали
- Теплоизоляция

Электрокипятильники



Модель	Примечание	Габариты, мм	Мощность, кВт
КНЭМ-50Н	Время нагрева до кипения - 5 мин. Производительность - 50л/час	400x275x400	6
КНЭМ-100Н	Время нагрева до кипения - 3 мин. Производительность - 100л/час	400x275x400	9

Просеиватели муки

Предназначен для просеивания муки перед приготовлением выпечки с целью удаления посторонних примесей и насыщения муки кислородом.



Модель	Примечание	Габариты, мм	Мощность, кВт
МП-01	Производительность 300 кг/час, бункер 25 л или 14,8 кг	600x500x800	0,37 кВт



Пароконвектоматы

Модель	Габариты, мм	Загрузка	Мощность, кВт	Примечание
G6/ GTS6	920x870x785	6 GN1/1 или 6 противней 400x600мм	8,2	2 вентилятора с реверсом подсветка 3 галогенными лампами
G10/ GTS10	920x870x1160	10 GN1/1 или 10 противней 400x600мм	12,4	3 вентилятора с реверсом подсветка 5 галогенными лампами
G20/ GTS20	920x802x1880	20 GN1/1, тележка на 20 уровней в комплекте	22,5	5 вентиляторов с реверсом подсветка 8 галогенными лампами

- Сенсорная панель управления (у моделей GTS6-GTS20)
- Электромеханическая панель управления (у моделей G6-G20)
- Электронный инжекторный впрыск пара
- Память на 99 программ
- Термокёрн
- Диапазон регулировки температуры 30-280°C
- 3 рабочих режима работы (пар 100°C, конвекция 30 - 280°C, комби 100 - 280°C)
- Процентная регулировка подачи пара
- Регулировка скорости вращения вентилятора (6 скоростей)
- Таймер 0-99мин + постоянный режим
- Универсальные направляющие: возможно использование пекарских листов и гостроемкостей (у пароконвектомата G6-G10)
- Расстояние между уровнями 80мм (у пароконвектомата G6-G10)
- Закатная тележка на 20 уровней в комплекте (у G20), расстояние между уровнями 66мм
- Turbo cold (обдув стекла двери)



Дымогенератор Smoker X1

Корпусированный электрический нагреватель с емкостью для щепы помещается в любой пароконвектомат или конвекционный шкаф. Выставляем согласно рецепта время генерации дыма на блоке управления, а на пароконвектомате параметры для приготовления продукта.

- Для холодного копчения, под продукт помещаем гостроемкость со льдом.
- Блок дымогенератора 200x210x120 мм
- Блок управления 150x100x100 мм
- 0,2кВт 220В, таймер 5-60 мин
- Термозащищенный эл. провод

Электрокоптильня ИТЕРМА КЭ-24

Поможет разнообразить Ваше меню, предлагая гостям вкуснейшие копченые деликатесы собственного приготовления. 24 форели или 4 цыпленка, или 2 кг свиных ребер, все это электрокоптильня ИТЕРМА КЭ-24 способна приготовить за один заход, обеспечив оптимальную термообработку и золотисто-коричневый цвет копченого продукта.

Оснащение:

- Термостат рабочей камеры от 80 до 240 °C (возможно низкотемпературное копчение)
- Таймер приготовления
- Таймер нагрева щепы

Комплектация:

- Поддоны (жироуловитель)
- Лоток для опилок
- 2 решетки для форели
- 2 плоских решетки 30x40 см



Параметр	Значение
Габаритные размеры, мм (длина x ширина x высота)	470x490x360
Номинальное напряжение, В	220
Суммарная мощность, кВт	1,8
Масса, кг	22,6



Шафы пекарские серии PI

Наименование параметра	Значение параметра				
	PI-906Ri	PI-910Ri	PI-804I	PI-604	PI-503
Габаритные размеры, мм: ширина глубина (с учётом всех выступающих элементов) высота (на опорах)	920 806 (909) 787 (863)	920 806 (909) 1159 (1231)	800 670(760) 550 (620...635)	600 554 (630) 481	500 479 (557) 411
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,4	12	3,6	3,0	2,6
Номинальное напряжение, В	400		230		
Род тока	переменный				
Температура внутренней камеры, °С	0...280		0...280	0...260	0...260
Максимальное количество пекарских листов или гастрорёмок размером GN1/1 (глубиной не более 65 мм)	6	10	4	4*	3**
Расстояние между уровнями, мм	80		75	70	70
Максимальная нагрузка на один уровень, кг	5	5	5	3	2
Количество реверсивных вентиляторов во внутренней камеры, шт	2	3	2	1	1
Управление	Электро-механическое				
Функция ручной подачи воды			+	-	-
Масса, кг	104.5	141.5			

Расстоечные шкафы

Шафы расстоечные предназначены для окончательной расстойки тестовых заготовок. Устанавливаются шкафы непосредственно в пекарных цехах, малых производственных помещениях, пекарнях в составе оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.

Наименование параметра	Значение параметра		
	PR-910	PR-912	PR-808
Габаритные размеры, мм (длина х ширина х высота)	920x900x750	920x900x750	800x650x890
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,5		
Номинальное напряжение, В	230		
Максимальная температура внутренней камеры, °C	90		
Максимальное количество пекарских листов (гастрорёмок)	10	12	8
Расстояние между уровнями, мм	95	85	75
Максимально допустимая нагрузка на крышу шкафа, кг	250		
Максимально допустимая нагрузка на лист пекарский, кг	8		
Максимально допустимая нагрузка на гастрорёмку 1/1, кг	8		
Масса, кг	67		54

Нейтральное оборудование

Компания «Итерма» производит столы на разборном каркасе, что облегчает их транспортировку и обеспечивает защиту оборудования от различных повреждений во время доставки.

Каркас стола может быть изготовлен из нержавеющей или углеродистой стали, окрашенной импортной порошковой краской. В зависимости от своего функционального назначения столешница стола усиливается одинарной или двойной ламинированной ДСП толщиной 16 мм, что обеспечивает наибольшую прочность, устойчивость к нагрузке и механическим повреждениям.

Пристенные модели столов имеют объёмный либо плоский борт.

Столы серии «Люкс» изготовлены на каркасе из квадратной нержавеющей трубы 40x40 мм.

Столы серии «Стандарт» изготовлены на каркасе из нержавеющей или окрашенной порошковой краской уголка.

Столешница и полка выполнены из нержавеющей стали. Столешница усилена двойной ламинированной ДСП.

- Жесткость полки обеспечивается ребром
- Объёмный борт
- Ножки стола регулируются по высоте (850...870 мм)
- Возможно исполнение из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 430





Модель		Габариты, мм	
стол центральный / стол пристенный с полкой «Люкс»	стол центральный / стол пристенный с полкой-решеткой «Стандарт»	Длина	Ширина
ЦС 211-406 / СБ 211-406	ЦС 131-406 / СБ 131-406	400	600
ЦС 211-407 / СБ 211-407	ЦС 131-407 / СБ 131-407	400	700
ЦС 211-606 / СБ 211-606	ЦС 131-606 / СБ 131-606	600	600
ЦС 211-607 / СБ 211-607	ЦС 131-607 / СБ 131-607	600	700
ЦС 211-806 / СБ 211-806	ЦС 131-806 / СБ 131-806	800	600
ЦС 211-807 / СБ 211-807	ЦС 131-807 / СБ 131-807	800	700
ЦС 211-906 / СБ 211-906	ЦС 131-906 / СБ 131-906	900	600
ЦС 211-907 / СБ 211-907	ЦС 131-907 / СБ 131-907	900	700
ЦС 211-1206 / СБ 211-1206	ЦС 131-1206 / СБ 131-1206	1200	600
ЦС 211-1207 / СБ 211-1207	ЦС 131-1207 / СБ 131-1207	1200	700
ЦС 211-1506 / СБ 211-1506	ЦС 131-1506 / СБ 131-1506	1 500	600
ЦС 211-1507 / СБ 211-1507	ЦС 131-1507 / СБ 131-1507	1 500	700

Широкий ассортимент **специальных** столов: для сбора отходов, для разделки рыбы, с ванной мойочной, кондитерских (с буковой столешницей), для посудомоечных машин, столов-купе.



Ванны моечные

Ванны цельнотянутые серии «Люкс»

Столешница из нержавеющей стали с обнижением по периметру, что препятствует утечке воды.

- Объемный борт, цельнотянутая мойка
- Разборный каркас из нержавеющей трубы 40х40 мм
- Ножки регулируются по высоте (850...870 мм)
- Возможность исполнения из нержавеющей стали AISI 304 и AISI 430

Ванны моечные сварные серии «Стандарт»

- Разборный каркас из крашеного уголка
- Ножки регулируются по высоте (850...870 мм)
- Возможно исполнение из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 430

Полки настенные, настольные, для сушки посуды, полки-купе

- Полки и кронштейны выполнены из нержавеющей стали AISI 304 или AISI 430

Стеллажи

СТП 31 – стеллажи на каркасе из нержавеющей трубы 40х40 мм

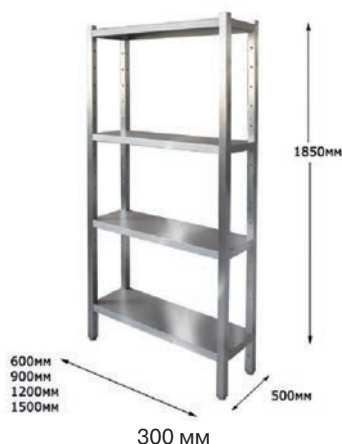
- Разборный каркас. Возможно исполнение из 304 или 430 стали
- Полка выдерживает нагрузку до 50 кг, на стеллаж до 200 кг

СТС 21 – стеллажи на каркасе из нержавеющей уголка

- Полка усилена ребрами жесткости, выдерживает нагрузку до 200 кг., стеллаж до 400 кг
- Разборный каркас. Возможно исполнение из 304 или 430 стали

СТС 11 – стеллажи на каркасе из крашеного уголка

- Полка усилена ребрами жесткости, выдерживает нагрузку до 200 кг, стеллаж до 400 кг
- Разборный каркас. Полка выполнена из 430 стали
- Регулируемые опоры до 20 мм





Шкафы-купе, шкафы для одежды, шкафы для сумок



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



Тележки грузовые, сервировочные, баки для мусора тележки-шпильки
для гастроемкостей и пекарских листов



Зонты вытяжные и приточно-вытяжные



Зонт вытяжной пристенный



Зонт вытяжной центральный



Гидрофильтр GF-1

Гидрофильтр предназначен для очистки (шокового охлаждения частиц) дыма, отводимого от печи (в более широком смысле – дыма), отходящего от печей, в которых сжигается твёрдое топливо, такое как дрова или уголь с температурой внутри дымохода, не превышающей 200 °С. Общий объем дыма, выпускаемого в атмосферу через машину, не превышает 1000 м³/ч (в её текущем исполнении). Шоковое водяное охлаждение, обеспечиваемое машиной, предотвращает риск возникновения пожара в дымовых трубах.



Параметр	Значение
Потребляемая мощность, кВт, не более	1
Напряжение, В Частота, Гц	220/50
Производительность, м ³ /час	1000
Объем воды в фильтре, л	70
Расход воды, л/час	50-70
Габаритные размеры, мм, не более	710x510x1100
Масса, кг, не более	87

Линия раздачи «Волга» (700 мм)

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

Включает в себя следующие модули:

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

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



Транспортер для грязной посуды

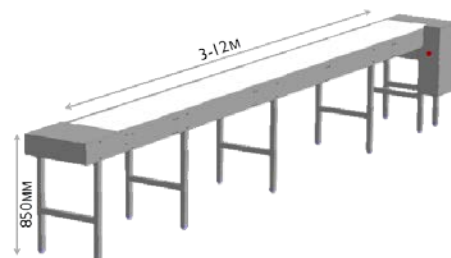
Транспортёр для сбора грязной посуды серии «ТР» предназначен для транспортировки грязной посуды из обеденных залов в посудомоечное отделение или для перемещения посуды внутри отделения. Перемещение посуды может осуществляться как поштучно, так и на подносах. Скорость движения ленты – 200 мм/с.

Транспортер выпускается в двух исполнениях:

1. ТР-П – Движение ленты справа налево.
 2. ТР-Л – Движение ленты слева направо
- Десять вариантов размеров (3,4,5-12 метров)

Транспортёр состоит из четырех типов секций:

1. ТРВ – ведущий модуль
2. ТРП-1 – промежуточная секция 1м
3. ТРП-2 – промежуточная секция 2м
4. ТРН – натяжной модуль





Тепловые линии

KOVINASTROJ GASTRONOM (Словения) уже более 50 лет выпускает профессиональное оборудование для кухонных цехов. За это время завод стал ведущим поставщиком данного оборудования в Словении. Благодаря богатому опыту предприятия, изделия под торговой маркой **KOGAST** полностью соответствуют европейским стандартам, что подтверждается сертификатами EN, DIN и ГОСТ. Предлагаемое оборудование серий 600, 700 и 900 отличается широким диапазоном модельных рядов и современным дизайном. Оптимальная функциональность и долговечность изделий подтверждена успешной эксплуатацией на предприятиях общепита многих европейских стран.



ES-T47/1



EZ-T89/P-K



EF-T7/28



EKP-T7/60

Плиты	Габариты, мм	Конфорки, мм	Мощность, кВт
Серия 600			
ES-40	400x600x340	1 - 180, 1 - 220	4
ES-60	600x600x340	2 - 180, 2 - 220	8
ES-80	800x600x340	2 - 180, 2 - 220	8
Серия 700			
ES-27/P	400x700x900	2	5
ES-47/P	800x700x900	4	10
С жарочным шкафом для GN 1/2			
ES-47/1	800x700x900	4	14,5
ES-T67/1-0	1200x700x900	6	19,5
Серия 900			
ESC-T49/P	800x900x900	4	13,6
ESK-T69/1-0	1200x900x900	6	29,9

Сковороды открытые	Габариты, мм	Рабочая поверхность	Мощность, кВт
EZ-40L	400x600x340	Гладкая, чугун	4,5
EZ-40R	400x600x340	Ребристая, чугун	4,5
EZ-40J	400x600x340	Гладкая, н/сталь	4,5
EZ-60J	600x600x340	Гладкая, н/сталь	6,3
EZ-47/P-J	400x700x900	Гладкая, н/сталь	6
EZ-T87/P-L	800x700x900	Гладк./ребр., чугун	12
PZ-T89/P-K	800x900x900	Лавовый камень	13

Мармиты	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
Водяные			
EVK-40/B	400x600x340	1xGN1/1-150	1,5
EVK-T47/P	400x700x900	1xGN1/1-200	1

Фритюрницы	Габариты, мм	Емкость, л	Мощность, кВт
EF-40	400x600x340	1x10	5,4
EF-60/2	600x600x340	2x10	10,8
PF-80	800x600x340	2x10	13
EF-T7/14	400x700x900	1x15	11,1
EF-T7/28	800x700x900	2x15	2x11,1

Макароноворки	Габариты, мм	Емкость	Мощность, кВт
EKT-40	400x600x340	1xGN1/1	3,5
EKT-T47/V	400x700x900	2xGN1/3 или 4xGN1/6	6
EKT-T49/V	400x900x900	2xGN1/3 или 6xGN1/6	4

Жарочные шкафы	Габариты, мм	Размер рабочей камеры, мм	Мощность, кВт
KSP-T2	800x875x1690	2 x GN 2/1	11,8
KSP-T3	800x875x1690	3 x GN 2/1	17,7

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

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



ЕК-9/100-О

Котлы

Артикул	Габариты, мм	Емкость	Мощн., кВт
ЕК-Т7/80-Р	800х700х900	80	14,1
ЕК-Т9/100-О	800х900х900	100	15
ЕК-Т9/150-Р	800х900х900	150	18,6

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

Линии самообслуживания

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



Встраиваемые элементы drop-in

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

Линия drop-in включает в себя следующие элементы:

- Встраиваемые элементы для приготовления блюд Front cooking
- Встраиваемые прилавки для хранения и подогрева блюд
- Встраиваемые холодильные прилавки
- Встраиваемые нейтральные прилавки
- Различные типы полок



Встраиваемые элементы для приготовления блюд - Front cooking модули

- Газовые, электрические, стеклокерамические плиты
- Газовые и электрические жарочные поверхности
- Электрические фритюрницы
- Электрическая макаронварка

Артикул	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Описание
Фритюрницы				
EF-40-DI	400х600х250	380	5,4	Корзина: 230х345х100
Макаронварка				
EKT-40-DI	400х600х250	380	4,5	Гастроемкости: 2х GN1/3, 2х GN1/6
Жарочные поверхности				
EZ-40K-DI	500х600х180	380	4,5	Гладкая хромированная
EZ-40R-DI	500х600х180	380	4,5	Ребристая



Встраиваемые холодильные прилавки drop-in

Артикул	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Описание
Встраиваемые холодильные модули				
SR-BH-2-20	770х620х510	220	0,24	Холодильная ванна 2хGN 1/1-20
SR-BH-3-50	1095х620х540	220	0,24	Холодильная ванна 3хGN 1/1-50
SR-BH-5-20	1745х620х510	220	0,35	Холодильная ванна 5хGN 1/1-50



Пароконвектоматы Combistar FX и BX

С пароконвектоматом FX вы можете приготовить автоматически все, что пожелаете, и затем пароконвектомат сам осуществит мойку. Приготовление блюд меню, традиционных и новых, будет проще и эффективнее. Благодаря данным пароконвектоматам вы сократите затраты времени и издержки на приготовление, но при этом Вам не придется жертвовать ни качеством, ни вкусовыми свойствами продуктов. Все пароконвектоматы FX снабжены системой ECO, которая позволяет экономить до 10% энергии при ручных режимах приготовления. Автоматическая модель (FXE3) имеет автоматическую мойку, 150 программ, 3 фазы. Все пароконвектоматы BX комплектуются душирующим устройством и термокерном, FX - термокерном.



FX61E3



Электрические пароконвектоматы

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
BX61E	920x874x730	380	10,4	6xGN 1/1
FX61E3	920x874x730	380	10,4	6xGN 1/1
BX101E	920x874x975	380	17,3	10xGN 1/1
FX101E3	920x874x975	380	17,3	10xGN 1/1
FX201E3	930x890x1800	380	34,3	20xGN 1/1
BX61G газовый	920x874x730	220	0,8	6xGN 1/1
FX61G3 газовый	920x874x730	220	0,8	6xGN 1/1
BX101G газовый	920x874x975	220	0,8	10xGN 1/1
FX101G3 газовый	920x874x975	220	0,8	10xGN 1/1

Аксессуары:

- Аксессуар «копильня». Дает Вам возможность коптить в горячем и холодном дыму блюда по Вашим собственным рецептам.
- Аксессуар «пастеризатор». Самое высокое качество и безопасность пастеризации, благодаря управлению тепловым циклом через прямое использование термощупа.



VS 51M



XS 101S

Шкафы и камеры интенсивного охлаждения/замораживания

Преимущества технологии интенсивного или «шокового» охлаждения/замораживания:

- сокращение затрат труда до 30%;
- увеличение срока хранения продуктов;
- улучшение вкусовых качеств продуктов;
- сокращение потери веса продуктов до 7%;
- соблюдение самых высоких санитарно-гигиенических требований.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
VS 51M	745x700x900	1,35	От +90 до 3°C, 20кг/90 мин, от +90 до -18°C, 12кг/240 мин
XS 101S	800x830x1850	4	От +90 до 3°C, 42кг/90 мин, от +90 до -18°C, 25кг/240 мин
BFR 201R	1050x1250x2260	0,85	От +90 до 3°C, 120кг/90 мин, от +90 до -18°C, 72кг/240 мин
BFR 202R	1400x1250x2260	1,2	От +90 до 3°C, 210кг/90 мин, от +90 до -18°C, 144кг/240 мин

Холодильные шкафы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
MD70	750x835x2040	0,38	-2/+8°C
MD150	1500x835x2040	0,65	-2/+8°C
TDRI+ вкатная тележка CFP	1055x1055x2255	0,8	°C +2/+10


ANGELO PO


Морозильные шкафы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
MD70B	750x835x2040	0,7	-22/-15°C
MD150B	1500x835x2040	1,1	-22/-15°C

Стол с охлаждаемым столом

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
6MA	1400x700x840	0,35	°C 0/+10
6MB	1900x745x920	0,55	°C 0/+10

Стол с морозильным столом

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
6EAB	1400x700x840	0,6	°C -12/-24
6EBV	1900x700x840	0,65	°C -12/-24

Тепловые линейки

Серия CONCEPT 600



Линия Concept глубиной всего 600 мм будет идеальным решением для профессиональной кухни компактного размера. Выполнена из нержавеющей стали AISI 304. Газовые горелки выполнены из эмалированного чугуна (одинарная головка диаметром 80 мм, двойная – 110 мм), есть запал и термopapa. Стеклокерамические поверхности сделаны из стекла Ceran. Индукционные плиты мощностью 5 кВт, с автоматическим сенсором обнаружения посуды на конфорке, имеют принудительное охлаждение электронных компонентов. Инфракрасные плиты имеют 2 зоны нагрева 1,7 кВт и 2,5кВт, плиты BOK имеет конфорки диаметром 300мм. Жарочные поверхности имеют плоские и ребристые поверхности, выполненные из стали Fe510D. Температура от 100 до 250 °C. Сковорода выполнена из нержавеющей стали AISI 304, толщина поверхности 8мм, есть терморегулятор, внешний тэн, слив. Все элементы серии Concept настольные, их можно устанавливать на специальные нейтральные столы или холодильные прилавки для экономии места на кухне. Фритюрницы из нержавеющей стали AISI 304, толщина поверхности 10/10, электронное управление, внешний тэн. Макароноварки выполнены из нержавеющей стали AISI 304, имеют внешний тэн.

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



Серия GAMMA 700

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

Каждый модуль разработан так, чтобы гарантировать оптимальную производительность, высокую мощность, большую площадь рабочей поверхности и точное управление температурой. Газовые горелки мощностью 5 кВт (110 мм диаметром) и 4 кВт (80 мм) имеют водонепроницаемые пресс-формы и выполнены из чугуна с полуглянцевой полировкой RAAF, стойкой к химии. Решетки сделаны из стали 16MO5, толщиной 15 мм. Духовые шкафы выполнены из полированной нержавеющей стали AISI 430, имеют съемные направляющие с 3 настройками высоты, вместимость конвекционного духового шкафа 3x1/1GN, статического — 1x2/1GN. В газовых шкафах нагрев происходит за счет горелки мощностью 6 кВт, с запалом, термопарой, пьезорозжигом. Температура от 150 до 280 °С. В электрических шкафах нагрев происходит за счет изолированных тэнов мощностью 5,2 кВт. Температура от 80 до 300 °С. Газовые плиты со сплошной поверхностью толщиной 15 мм, выполненной из стали 16MO5, долговечны и стойки к деформациям. Электрические плиты с чугунными конфорками (круглыми и квадратными), каждая мощностью от 2 до 2,6 кВт, водонепроницаемы, имеют термостат и 7-скоростной регулятор мощности. Стекло-керамические поверхности сделаны из стекла Ceran. Индукционные плиты с мощностью каждой зоны 3,5 кВт. Жарочные поверхности имеют плоские и ребристые поверхности, выполненные из стали Fe510D или хромированной стали. В газовых грилях происходит нагрев керамических камней, которые отражают тепло на продукт. В электрических грилях действует принцип водяной бани, ванна с водой также служит для сбора жира, отходов и устранения дыма. Уникальные закругленные углы всех модулей — это не только яркая отличительная особенность оборудования Angelo po с точки зрения дизайна и эстетики, но и преимущество при эксплуатации (отсутствие острых углов), а также преимущество с санитарной точки зрения.



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

Серия ALPHA 900

Линия Alpha 900 стала вехой в развитии дизайна профессионального кухонного оборудования. Применение последних технологических новшеств предопределило то, что линия Alpha 900 не только выделяется среди другого оборудования, но и опережает его с точки зрения качества работы, функциональности, безопасности и стиля. Инновационный характер и дизайн линии Alpha 900 заметен сразу: удобство и абсолютная точность благодаря вниманию к мельчайшим деталям. Различные модули, все с рабочей поверхностью из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 мм, отлично совместимые друг с другом, подтверждают высочайший уровень надёжности. Обладая всеми техническими преимуществами компактной серии Gamma 700, линия Alpha 900 предоставляет безграничные возможности комбинаций модулей, будь то пристенные или островные решения, которые можно размещать на рамы, специальные центральные ноги, для максимального удобства в эксплуатации, а также для облегчения мытья. В серии Alpha также применяются уникальные закругленные углы всех модулей, что обеспечивает удобство при эксплуатации (отсутствие острых углов) и удобство с точки зрения гигиены, а также закругленные углы выделяют оборудование Angelo po с точки зрения дизайна и эстетики из других производителей тепловых линеек.





Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 190FA	800x900x240	-	28
Плита 190PE4	800x900x240	380	16
Плита стеклокерамическая инфракрасная 090VTR	400x900x240	380/220	6,8
Плита индукционная 091VT2I	400x900x900	380	14
Плита индукционная 090VT1W BOK	40x900x240	380	5
Сковорода открытая 090FT1G газовая (плоская поверхность)	400x900x240	220	0,001
Гриль электрический 190GRE	800x900x240	380/220	11,1
Котел 191PI2E	800x900x900	380	14
Фритюрница 191FR4E	800x900x900	380	14,6
Макаронварка 091CP1E	400x900x900	380	12
Сковорода опрокидывающаяся 191BR2E	800x900x900	380/220	12
Мармит 190BM2E	800x900x240	380	6
Стенд 09IVG	400x900x660	-	-
Стенд 19IVG	900x900x660	-	-

Серия OMEGA 1100



Идеальное решение для кухни, где необходимо расположить оборудование в центре, так, чтобы оно могло использоваться с обеих сторон, что не только обеспечит удобство в работе, но и позволит работать на острове нескольким командам (закуски, первые и вторые блюда, гарниры). Конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10 мм, все модули плотно устанавливаются друг к другу, и места швов абсолютно водонепроницаемы. Макаронварки и фритюрницы имеют края с отступами в соответствии с европейскими нормами. В конструкции всех модулей серии Omega большое внимание уделяется гигиеничности, закругленным углам, что также проявляется в специальных опциях — рамках для установки всего на 4 или 6 ног всего острова, опции плинтуса, а также в опции боковых закругленных элементов. Все модули сквозные, при этом панель управления расположена с одной стороны. С передней и обратной стороны модуля предусмотрено расстояние 18 см от края, на которое удобно ставить посуду. Вытяжки газовых модулей расположены сбоку, чтобы обеспечить удобство и безопасность работы.

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

Линии раздач Symphony



Новая линия раздач отражает пристальное внимание производителя к меняющимся потребностям современного сектора линий самообслуживания и к специфическим требованиям сервиса, при этом все нормативы полностью соблюдаются.

Бесконечно широкий ассортимент данной линии позволит вам с легкостью подобрать линию для вашего клиента, идеально подходящую для его столовой. Линия раздач Symphony включает холодильное, тепловое, нейтральное оборудование, расположение может быть в виде линий или островов. Вы сможете выставлять и подавать блюда так, как вам хочется.

Вы можете выбрать материал облицовки; все тепловые и холодильные устройства оборудованы панелями управления для регулировки температуры. Конструкция устройств из нержавеющей стали 304, толщина 12/10мм. Устройства снабжаются регулируемыми ножками. Концы устройств спереди и сзади закруглены.



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

Серия пароконвектоматов MEGA

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

Особенности серии MEGA:

- термокерн в электронной версии; опция в механических моделях;
- душирующее устройство (опция);
- эффективный контроль подачи тепла и пара, равномерное распределение по камере, пароконвектомат быстро реагирует на изменение температуры;
- панели из высококачественной нержавеющей стали AISI 304;
- 60 программ и 5 фаз приготовления у электронных моделей;
- двойная изоляция платы;
- простая панель управления, доступная на интуитивном уровне;
- широкий выбор пароконвектоматов — есть маленькие модели на 4 GN 1/1 и 5 GN 2/3;
- возможность использовать моющие средства любого производителя.

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



MEGA 1040D



MEGA 640D



MEGA 440D



Тесноінох фабрика с 1984 проектирует и производит профессиональное оборудование. Неотъемлемыми реквизитами Тесноінох являются глубокое знание продукта и соответствие стандартам качества и надежности, гарантированными сертификатами DVGW. Всё оборудование компании Тесноінох спроектировано для достижения оптимальных мощностей и эффективности. Внимание к дизайну и деталям делают оборудование Тесноінох соответствующим бренду made in Italy. Оборудование Тесноінох является профессиональным инструментом на кухнях более чем 50 стран мира, где Тесноінох признан как надежный партнер. Время - является ценной составляющей успеха Тесноінох, результатом более чем 25 лет технических инноваций, накопленного опыта и соответствия потребностям рынка.

В линейке Тесноінох представлено оборудование различных серий, включая 600 и 650, предназначенную удовлетворить потребности небольших предприятий общественного питания. Чтобы обеспечить требования профессиональной кухни в линейке присутствуют классические серии 700 и 900. Отличная модульность всех элементов серии предоставляют возможность комбинировать оборудование под самые изыскательные потребности клиентов.

Эти характеристики позволяют профессиональным кухням Тесноінох быть функциональными и комплексными авангардными рабочими инструментами.



Фритюрницы

Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт	Вес (кг)
616033	FR35E7	35x70x28	380	6	18
616088	FR35ES7	35x70x28	380	7,5	18
616034	FR70E7	70x70x28	380	12	31
616089	FR70ES7	70x70x28	380	15	31

Плиты

Линейка плит Тесноінох разнообразна и многофункциональна. В ней представлены:

- Плиты настольные и отдельностоящие с электрическими конфорками ECO
- Плиты с открытыми конфорками
- Газовые плиты со сплошной поверхностью
- Плиты настольные и отдельностоящие с электрическими конфорками
- Плиты со стеклокерамической поверхностью
- Индукционные плиты
- Электрические плиты со сплошной поверхностью
- Жарочные поверхности



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт	Вес (кг)
616003	PP70E7	70x70x28	380	8	69
616091	PCU70E7	35x70x28	380	10	68,5
616097	PFU70V7	70x70x85	380	15	84
616100	PFU70E7	70x70x85	380	14,7	84
616094	PCU105FE7	105x70x85	380	15	122
616098	PFU105E7	70x70x85	380	19,7	132
616090	PCU35E7	35x70x28	380	5	11
616012	PIN70E7	70x70x28	380	14	22
716022	PIN8FE7	80x70x90	380	14	50,6

Макаронварки

Макаронварки изготовлены из нержавеющей стали марки AISI316.

Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт	Вес (кг)
616045	CP35E7	35x70x85	380	4,8	48
616046	CP70E7	70x70x85	380	9,6	64





Тостеры

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



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт	Вес (кг)
60430	TS1/4	67x34x27	220	2	16,5
60030	TS2/0	67x34x27	220	3	16,5
60090	TSP/0	67x34x36	220	4	19,5

Грили-саламандры

Грили-саламандры Techinox идеально подходят для придания аппетитной корочки, гриллирования и поддержания в теплом состоянии различных блюд. Незаменимы в маленьких ресторанах, кафе и суши-барах. Нагревание происходит непосредственно над продуктом. Различные модификации грилей позволяют приготовить аппетитное блюдо за считанные минуты.



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт	Вес (кг)
216001	QSE40/0	40x45x50	220	2	38,5
216003	QSE60/0	60x45x50	220	4	50
216005	QSEF1/0	54x42x39	220	2	18
216019	SEL1/0	55x40x35	220	2	25,5



Пекарские, расстоечные шкафы и пароконвектоматы итальянской компании **Piron** надежны и просты в эксплуатации. Благодаря широкому модельному ряду оборудование **Piron** найдет свое применение в предприятии общественного питания различного формата.

Пароконвектоматы



P906 RXSD

- Электронная панель управления
- Электронный инжекторный впрыск пара
- Память на 99 программ
- Термокерн
- Диапазон регулировки температуры 0 - 260°C
- 3 рабочих режима работы (пар 100°C, конвекция 50 - 250 °C, комби 100 - 250°C)
- Процентная регулировка подачи пара
- Регулировка скорости вращения вентилятора (6 скоростей)
- Функция «плюс одна минута»
- Таймер 0-120 мин
- Универсальные направляющие: возможность использования пекарских листов и гостроемкостей
- Расстояние между уровнями 80 мм
- Turbo cold (обдув стекла двери)

Модель	Внешние размеры, мм	Внутренние размеры, мм	Загрузка	Мощность, кВт	Примечание
G906RXS D	920x870x785	660x570x525	6 GN1/1 или 6 противней 400x600 мм	8,4	2 вентилятора с реверсом подсветка 3 галогенными лампами
G910RXS D	920x870x1160	660x940x525	10 GN1/1 или 10 противней 400x600 мм	12,4	3 вентилятора с реверсом подсветка 5 галогенными лампами



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

Пароконвекционные печи линия ChefTop Evolution

- Электронная панель управления ChefTop позволяет управлять всем оборудованием и аксессуарами UNOX линии ChefTop. При активации системы Master&Slave с помощью одной панели можно управлять несколькими печами.
- Возможность установки параметров приготовления вручную, а также программирование параметров оператором или использование программ, сохраненных в памяти печи (99 задаваемых программ, каждая из которых состоит из 9 ступеней).
- Запатентованная система удаления влажности DRY.Maxi.TM
- Запатентованная система парообразования STEAM.Maxi TM
- Запатентованная система подачи воздуха в камеру AIR.Maxi TM (6 скоростей вентилятора, режим пульсации, автоматический реверс вентиляторов каждые 2 минуты).
- Возможность переустановки дверей печи, дополнительные компоненты для этого не нужны.
- Система автоматической мойки RotorClean теперь входит в стандартную комплектацию
- Термокерн в газовой и электрической версиях имеет 4 точки измерения температуры (в Eco-версии - одна точка измерения)
- Ножи (10 см) регулируются по высоте
- Новый подвижный поддон-каплесборник и держатели для внутреннего стекла
- Обновленные удобные фиксаторы для направляющих
- Степень защиты от воды IP-X5
- Разъем для подключения USB-интерфейса (в стандартной комплектации), USB-разъем+интернет (опция)

Внимание! Пароконвектоматы и аксессуары версии Evolution не стыкуются с пароконвектоматами и аксессуарами предыдущей 5ой версии!



XVC 105E



XVC 305E



XVC 505E



XVC 505EG

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пароконвектоматы Evolution				
XVC 105E	750x762x572	230	3,6	3 GN1/1
XVC 105EP	750x762x572	230/400	5,1	3 GN1/1
XVC 305E	750x773x707	230/400	3/6	5 GN1/1
XVC 305EP	750x773x707	230/400	9,4	5 GN1/1
XVC 505E	750x773x895	230/400	8,2	7 GN1/1
XVC 505EP	750x773x895	400	11,9	7 GN1/1
XVC 705E	750x773x1042	400	11,9	10 GN1/1
XVC 705EP	750x773x1042	400	18,7	10 GN1/1
XVC 905EP (с направляющими)	860x997x1866	400	29,7	20 GN1/1
XVC 1005EP (тележка включена)	860x997x1866	400	29,7	20 GN1/1
XVC 2005EP	860x1135x1217	400	28	10 GN2/1
Unox XVC 4005EP	860x1250x1866	400	47	20 GN1/1

Газовые пароконвектоматы Evolution				
XVC 315EG	750x773x918	230	0,4	5 GN1/1
XVC 515EG	750x773x1107	230	0,7	7 GN1/1
XVC 715EG	750x773x1254	230	0,7	10 GN1/1
XVC 915EG (с направляющими)	860x997x2072	230	1,7	20 GN1/1
XVC 1015EG (тележка включена)	860x997x2072	230	1,7	20 GN1/1
XVC 2015EG	860x1135x1425	400	4,9	10 GN2/1
XVC 4015EG (тележка включена)	860x1250x2072	400	9	20 GN1/1

Тепловые шкафы медленного приготовления				
XVL 385	750x792x773	230	3,2	5 GN1/1
XVL 585	750x792x961	230	3,2	7 GN1/1



Пароконвекционные печи линии ChefTopLux

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



XV 893

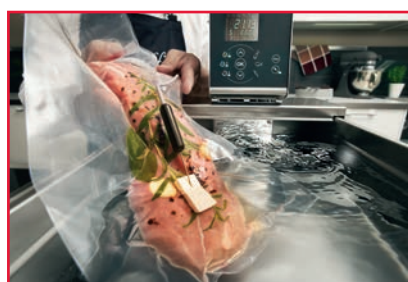


XV 593



XR 260

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
XV 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	12 GN 1/1
XV 593	Механическое	860x900x957	380	10,5	7 GN 1/1
НЕЙТРАЛЬНЫЙ ШКАФ-ПОДСТАВКА XR 260	-	860x636x780	-	-	7 GN 1/1



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

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

Преимущества технологии Sous-Vide:

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

Особенности продукции Julabo:

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



Diamond S

Pearl

Характеристики	Диапазон рабочих температур, С	Стабильность температуры, С	Мощность, кВт
Diamond	+20...+95	+/- 0.01	2
Pearl	+20...+95	+/- 0.03	2



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

Коптильни

- Технология HALO HEAT - гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде
- Копчение при помощи настоящей деревянной щепы
- Низкое потребление энергии
- Ненамагничивающаяся нержавеющая сталь
- 8 программируемых кнопок
- Вместимость 7х N1/1 или 4XGN 2/1;
- Складские модели со стеклянной дверью (чтобы можно было легко определить, когда осел дым)
- Электронная панель управления Delux с термометром (модели SK/III)
- 8 программируемых кнопок
- В комплект входят две решетки и противень со сливом
- Возможность двухъярусной установки
- Колесики входят в комплект

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

Пароконвектоматы

Пароконвектоматы Alto Shaam — это решение «все в одном» для эффективного приготовления блюд. Они совмещают многочисленные функции приготовления в одном устройстве, обеспечивая бесконечное разнообразие, надежность и несравнимые показатели эффективности. В пароконвектоматах Alto Shaam используется технология Eco Smart — гарантия снижения затрат на приготовление и уменьшение влияния на окружающую среду.

Пароконвектоматы Alto-Shaam оснащены функцией автоматической мойки, просты и понятны в управлении, дверь имеет тройное стекло, новую светодиодную подсветку. Теперь в пароконвектоматах Alto Shaam 5 систем самоочистки вместо 4. Максимальный температурный режим повышен с 270° до 302°C, изменился дизайн панели управления, душирующее устройство перенесено в переднюю панель для удобства в использовании и сохранения места сбоку от пароконвектомата. Уникальные особенности новых и старых серий Alto Shaam заключаются в том, что за 45 секунд до окончания приготовления пар вытягивается горячим воздухом, что обеспечивает полную безопасность при эксплуатации, а также в наличии гидрозатвора, с помощью которого с конденсатом не уходит тепло из камеры.

- Выбор панели управления: панель TOUCH или механическая панель
- 3 или 4 режима готовки
- Двух или пяти скоростной реверсивный вентилятор обеспечивает сбалансированную подачу воздуха
- Технология CoolTouch3™ — тройное стекло, удерживает тепло внутри камеры, снаружи оставаясь холодным
- Технология SafeVent — инновационная функция откачивания пара из пароконвектомата для безопасности оператора
- Функция копчения предоставлена для инжекторных пароконвектоматов
- Абсолютный контроль влажности позволяет установить необходимую влажность от 0 до 100°C

Модель	Вместимость, кг	Бойлер/инжектор	Габариты, мм	Напряжение, В, мощность, кВт
СТС 6-10	6xGN1/1	Инжектор	879x906x1053	380/10,5
СТС 10-10	10xGN1/1	Инжектор	1165x906x1053	380/18,9
СТР/SK 6-10*	6xGN1/1	Инжектор	879x906x1053	380/11,2
СТР/SK 10-10*	10xGN1/1	Инжектор	1160x906x1053	380/19,6

*SK - функция копчения (опция, доступная для всех инжекторных пароконвектоматов)



Пароконвектоматы – мини (Express)

Пароконвектоматы Alto Shaam 4.10 CT EXPRESS очень компактны. Они рассчитаны на четыре gastronorm размера GN 1/1 или восемь размером GN1/2. Изготовление корпуса этих моделей возможно практически в любом цвете.

Пароконвектоматы Alto Shaam 4.10 CT EXPRESS обладают следующими возможностями:

- Приготовление в режимах пар, жар и комбинированный
- Возможность выпекать, зажаривать, готовить на пару, припускать, подрумянивать, варить, делать расстройку и готовить продукты фри
- Приготовление огромного ассортимента блюд в одном маленьком пароконвектомате, без использования традиционного оборудования
- Установка пароконвектомата где угодно: на стол, под стол, друг на друга
- Выбор панелей управления: TOUCH или механика
- Встроенная вытяжка (доп. опция): позволяет расположить пароконвектомат в любом месте
- Функция Gold-n-Brown убирает лишнюю влажность для получения обжарки и хрустящей корочки (только в версии TOUCH)
- До 250 программ до 10 шагов в каждой (только в версии TOUCH)
- Встроенная система фильтрации с каталитическим конвертером
- Технология Eco Smart позволяет использовать меньше электроэнергии и воды
- Изготовление пароконвектомата в различных цветовых решениях
- Функция копчение — опция (возможна у моделей 4.10 ESI TOUCH)



Тепловые шкафы

- Контролируемый, равномерный нагрев
- Гарантия того, что продукт будет приготовлен деликатно, сохранен правильно и подан в лучшем виде
- Ненамагничивающаяся нержавеющая сталь
- Ящики на направляющих с колесиками на gastronorm 1/1
- Узкая и широкая модель
- Опция: электронный нагрев

Модель	Вместимость, кг	Габариты, мм	Напряжение, В, мощность, кВт
500-1D	1 ящик	298x618x625	220, 0,97
500-2D	2 ящика	482x618x625	220, 0,97
500-3D	3 ящика	663x618x625	220, 0,97





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

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



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



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





HEIDEBRENNER



HEIDEBRENNER GmbH (Германия) существует на рынке более 60 лет и специализируется на производстве высокотехнологичного электрического, газового и индукционного оборудования, использование которого позволяет экономить до 80% электроэнергии.

HEIDEBRENNER предлагает более 500 серийных изделий, является «изобретателем» гигантских сковород, диаметром до 2 м, которые привлекают к себе внимание посетителей на разных праздниках, рынках и других местах массовых гуляний людей, а также изготавливает оборудование премиум класса по индивидуальным заказам.

Тепловые модули

Обладая огромным практическим опытом в области разработки, проектирования и изготовления технологического оборудования, фирма HEIDEBRENNER предлагает своим клиентам готовые «под ключ» кухонные блоки различной конфигурации и наполненности.



Плиты индукционные и газовые

Базовые настольные и напольные модели плит имеют от 1 до 10 конфорок с различной мощностью. Плиты просты в управлении, имеют изящный дизайн и высокую удельную мощность.



711121 или 721121



8105 или 8232

Индукционные модели	Габариты, мм	Электроподключение, кВт
711121/721121	410x410x200	3,5/5
711211/711221	820x410x200	2x3,5/2x5
711611/711621	1230x820x200	6x3,5/6x5
711418/711428	820x820x850	4x3,5/4x5
Газовые модели	Габариты, мм	Газовое подключение, кВт
8105/8232	410x410x200	5,8/9,3
8150/8233	410x410x850	5,8/9,3
8121	430x430x720	9,3
8046	1300x750x850	6x5,8



711418 или 711428



711611 или 711621



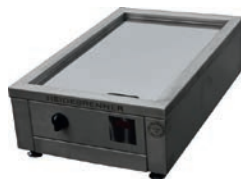
8046



HEIDEBRENNER

Жарочные поверхности – плиты теппан-яки

Особого внимания заслуживают индукционные, электрические или газовые плиты теппан-яки для японской кухни. Толщина стальной жарочной поверхности, которая может быть хромированной, 15 мм. В зависимости от модели теппан-яки может иметь от 1 до 3 зон нагрева. Температура каждой из зон регулируется независимо друг от друга.



776551 или 776541

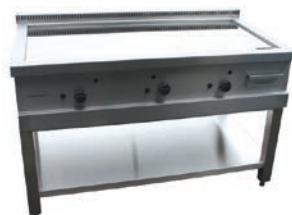


776553 или 776543

Индукционные модели	Габариты, мм	Электроподключение, кВт
776551/776541	410x650x200	3,5/5
776553/776543	820x650x200	2x3,5/2x5
751233/751223	1200x750x850	2x3,5/2x5
Газовые модели	Габариты, мм	Газовое подключение, кВт
8943	600x750x850	14
8013	1000x750x850	2x9,3
8045	1400x750x850	3x9,3



Гладкая и рифленая поверхность



8045



8013

Вок-плиты

Настольные вок-модели высокой производительности идеальны для приготовления как азиатских, так и европейских блюд. Напольные вок-модели могут служить одновременно в качестве стандартных плит.



732111 или 732121 или 732131



8902

Индукционные модели	Габариты, мм	Электроподключение, кВт
732111/732121/732131	410x410x200	3,5 кВт/5 кВт/8
732218/732228/732238	820x410x850	2x3,5/2x5 кВт/2x8
732311/732321/732331	1230x410x200	3x3,5/3x5/3x8
732217/ 32227/732237	1300x750x850	2x5/5+8/2x8
Газовые модели	Габариты, мм	Газовое подключение, кВт
8065/8181	410x410x200	8,7/9,3
8902	410x650x200	8,7
8190/8060	410x410x850	8,7/9,3
8163/8789	2400x750x850	4x8,7/4x14



732311 или 732321 или 732331



732217 или 732227 или 732237



8161

Сковороды

Для индукционных, газовых и электрических плит HEIDEBRENNER предлагает огромный выбор больших чугунных сковород с диаметром до 850 мм, стальных сковород с диаметром до 2 м, вок-сковород из нержавеющей стали, а также посуды из алюминия и меди.





Газовые плиты для китайской кухни

Chinese stove (Китайские плиты)

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



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

Eurasia stove (плиты Евразия)

Артикул	Габариты, мм	Описание
EUR 03/B	1500x600x275	3 горелки, настольная, вариация горелок - любая
EUR 04	2000x700x850	4 горелки, на подставке, вариация горелок - любая
EUR/06F	1500x1100x850	6 горелок, с газовой духовкой, вариация горелок - любая
EUR/10FF	2500x1200x850	10 горелок, с 2-мя газовыми духовками, вариация горелок - любая



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

Тепаньяки Casta

Артикул	Габариты, мм	Напряжение, мощность В/кВт	Описание
Тепаньяки ТЕР2В/100Е	1000x700x330	380/5,4x2	Настольный, 2 зоны нагрева
Тепаньяки ТЕР3/200Е	2000x700x850	380/5,4x3	Настольный, 2 зоны нагрева
Тепаньяки ТЕРХ2/120Е	диам. 1200 мм	380/5,4x2	Круглый, напольный, 2 зоны нагрева
Тепаньяки ТЕРХ1/100G	диам. 1000 мм	380/5,8x1	Круглый, напольный, газовый, 1 зона нагрева



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



HACKMAN



RP4



Ardox chef 240



Prince

Электрические плиты

Электрические плиты Hackman выполнены из нержавеющей стали, оснащены конфорками на 2,4 или 6 рабочих мест.

Размер конфорки 300х300 мм, мощность каждой 4 кВт, время разогрева до 300°C около 10 минут. Каждая конфорка оснащена шарниром, позволяющим легко чистить плиту, выключателем на 7 положений и сигнальной лампой.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
RP2	500х800х900	8	на открытой подставке
RP4	800х800х900	16	на открытой подставке
RP6	1200х800х900	24	на открытой подставке
RP4/220	800х800х900	20,7	с жарочным шкафом
RP4/240	800х800х900	23,6	с конвекционным жарочным шкафом
RP6/220	1200х800х900	28,7	с жарочным шкафом
RP6/240	1200х800х900	31,6	с конвекционным жарочным шкафом

Электрические сковороды

Электрические сковороды Hackman выпускаются с ручным или электрическим наклоном чаши и устанавливаются на пол стационарно.

Чаша сковороды, изготовленная из пескоструйной стали с силиконовым покрытием, оснащена стоком конденсационной воды.

Время разогрева жарочной поверхности до 200°C около 11 минут, максимальная температура нагрева - 300°C.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Prince 60L (код 3755400)	600х818х900	25
Prince 60D (код 3755401)	600х818х900	37
Prince 85L (код 3755402)	850х818х900	37
Prince 85D (код 3755403)	850х818х900	75

Комби-котлы PROVENO 2G

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

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

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

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





HACKMAN



С помощью комби-котлов PROVENO можно приготовить:

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



Функции и возможности комби-котлов Proveno

Благодаря функции контроля температуры TempGuard, температура пищи внутри котла известна в течение всего времени варки и охлаждения. Пища не пригорает, не переваривается. Не требуется регулировка температуры, TempGuard сама реагирует на изменения температуры и автоматически изменяет режим работы котла.

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

Большой ассортимент дополнительных принадлежностей позволит расширить возможности комби-котлов.



Сито



Сливной кран



Рама-основание для крепления в полу



Тележка

Модель	Объем, л	Габариты, мм	Мощность, кВт
40E 2G	40	1037x620x900/1170	12,75
60E 2G	60	1037x620x900/1170	16,75
80E 2G	80	1144x690x900/1170	20,75
100E 2G	100	1144x690x900/1170	20,75
150E 2G	150	1350x920x900/1170	25,50
200E 2G	200	1350x920x900/1170	35,50
300E 2G	300	1550x1160x900/1170	49,50
400E 2G	400	1550x1165x1050/1280	59,80

Пароварки

Пароварки Hackman позволяют осуществлять дефростацию, подогрев и быстрое приготовление даже самых нежных продуктов. Отличительной особенностью пароварок является возможность их использования для варки как при атмосферном давлении при температуре в диапазоне 65-95°C или 100°C, так и при избыточном давлении 0,5 или 1 бар. Использование режимов повышенного давления позволяет значительно сократить время приготовления продуктов, в результате чего сохраняются пищевая ценность продуктов и отличные органолептические показатели – консистенция и цвет. Высокая скорость варки позволяет также более гибко подходить к планированию производственного процесса – блюда можно быстро приготовить после получения заказа.



Преимущества приготовления продуктов в пароварке Hackman Futura SE

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

Модель	Вместимость	Габариты, мм	Подключение, кВт
SE 14	4xGN1/1-65	720x795x1430	380В, 24
SE 24	8xGN1/1-65	1200x795x1430	380В, 36



Оборудование DC Norris

Широкий ассортимент оборудования DC Norris включает в себя пищеварочные котлы с паровой рубашкой, высокотехнологичные автоматизированные производственные линии CapKold, системы Cook Quench Chill, ванны хранения DCNorris Depositors и Can-openers.

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

Пищеварочные котлы с паровой рубашкой

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

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

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

Линия пищеварочных котлов DC Norris состоит из:

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

Аксессуары:

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



Аппараты Cook Tank / Tumble Chiller



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

Все операции осуществляются автоматически, обеспечивая возможность круглосуточной эксплуатации оборудования.

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

Системы Cook Quench Chill

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

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

Особенности систем Cook Quench Chill:

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





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

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

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



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



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



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





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

- Пищеварочные котлы с паровой рубашкой
- Опрокидывающиеся сковороды
- Пароварки



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

Пример производственной системы Cool-Chill

1. Централизованное планирование/оптовая закупка

2. Централизованная подготовка ингредиентов

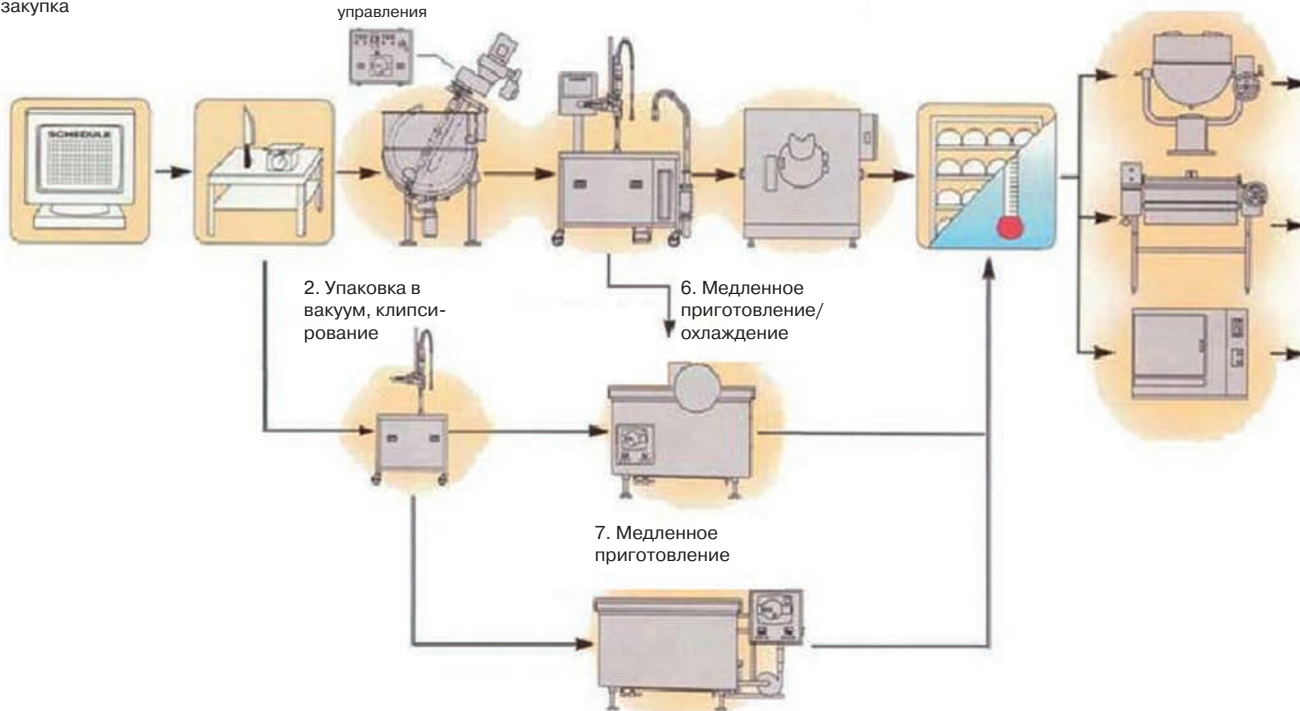
3. Приготовление в котле
панель управления

5. Расфасовка в горячем состоянии (82° C)

6. Интенсивное охлаждение (82° C-4° C)

7. Хранение в охлажденном виде (-2 до 0° C)

8. Разогрев и раздача





Итальянская компания Emainox специализируется на производстве профессиональных линий раздачи. Компания была основана в 1987 году, и сегодня ее производственные мощности располагаются на 7 000 кв. м. Основные направления производства Emainox: линии раздачи глубиной 700 мм и 800 мм и встраиваемые элементы.

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

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



Линии раздачи 700 и 800 серии

В состав линии входят самые разнообразные модули:

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





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

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



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

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

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



КПЭМ-100



ЭСК-80-0,27-40

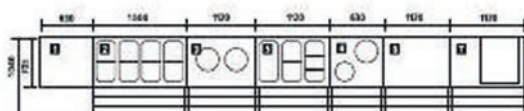


ПКА10-ПМ

Линии раздачи



Линия раздачи «Аста»



Линия раздачи «Патша»





Серия Doge

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

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

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



Doge Isola



Doge Wall

Особенности:

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

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

Серия Music

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

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Стол шведский нейтральный TANGO MAXI WALL NE1000 темный орех	1145x760x1530	-
Стол шведский тепловой TANGO WALL MAXI BM 2000 темный орех	2120x760x1530	5.4
Стол шведский холодильный TANGO WALL MAXI RF 2000 темный орех	2120x760x1530	0.522
Стол шведский охлаждаемый TANGO MAXI PRF 2000 темный орех	2120x730x1500	0.8
Стол шведский холодильный TANGO MAXI RF 1400 темный орех	1470x730x1500	0.471
Стол шведский тепловой TANGO MAXI BM 1400 темный орех	1470x730x1500	3.6
Стол шведский тепловой TANGO MAXI BM 1000 темный орех	1145x730x1500	2.45



Tango RF



Tango Maxi RF



Tango Maxi Wall



Серия Grand Buffet Music

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

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



Grand Buffet
Music Doppio



Grand Buffet
Music Wall

Линия раздачи Salsa

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

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



Salsa Isola PRF



Salsa Cervino



Salsa linea

Встраиваемые модули Drop-In

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



Doge Isola



Bolero



Manbo



Gargano



Винные шкафы Серия California

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

Модель	Габариты, мм	Кол-во бутылок	Температурный режим
Шкаф Винный SUPER CALIFORNIA	117x46x207	120+36	+4, +6, +8, +12, +14, +16, +18, +20
Шкаф Винный CALIFORNIA B&R	1170x460x2040	72+72	+3, +9(В), +14, +20
Шкаф Винный CALIFORNIA SILENT	1170x460x2030	120x36	+4, +12, +14, +20
Шкаф Винный CALIFORNIA SLIM VT	590x460x2040	72	+5



California Super



California Silent



Серия Easy Wine

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

Технические характеристики:

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



Easy Wine



Wine Library +

Серия Wine Library +

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

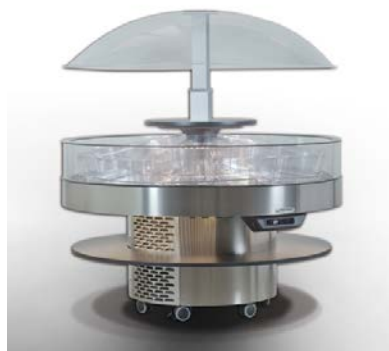
При размещении WINE LIBRARY вдоль стены рекомендуется воспользоваться вариантом со стеклянной дверцей и зеркальной задней стенкой. Выкладка бутылок может меняться: предусмотрена возможность установки стальных трубок для горизонтального размещения, стальных полошек с отверстиями для вертикального хранения,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



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

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

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



Girotondo

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

СИСТЕМЫ ШВЕДСКИХ СТОЛОВ

Серия Legno

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

Шведские столы TECFRIGO модельных рядов ISOLA, GOURMET, BRINA и NEUTRAL позволяют создать островную систему шведских столов, модельного ряда MURALE - пристенную линию самообслуживания.



ПРИЛАВКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Carellino Gelato

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

Carrellino Eis

CARRELLINO EIS - сервировочная тележка, которая дает возможность угощать посетителей заведения мороженым прямо в ресторанном зале. Встроенный холодильник обеспечивает температуру в диапазоне $-12/-14^{\circ}\text{C}$, вместимости 4 шт по 5 или 7 л для различных сортов мороженого.



ВИННЫЕ ШКАФЫ

Sommelier

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

Bodega

Винный шкаф BODEGA 400 (1-4TV), объем охлаждаемой камеры 340 л на 96 шт 0.75 л бутылок, 4 полки: температурный режим от +5/+18 °C, потребл. мощность - 0.6 кВт, внешние размеры: 661x574x1987 мм.

Grotta

Винные шкафы GROTTA 600 с общим охлад. объемом 600 л, два компартамента, в каждом возможно создать индивидуальные режимы t°C.

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



КОНДИТЕРСКИЕ ШКАФЫ

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

Khalifa

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



ВИТРИНЫ ДЛЯ РЫБЫ

TECFRIGO предлагает на рынке довольно широкий спектр витрин OASI 4M/8M FISH, GOURMET 4M/6M, BAHIA 4/6, CARRETTINO FISH, FISHING 4/6 для представления свежей рыбы, морепродуктов на льду. Температурный режим - 1/0°C.



БУФЕТЫ

Разнообразие буфетов MONTERREY, BUFFET, BELLAVISTA, FLASH, MONTANA определяется особенностями дизайна и размерами. Однако, великолепный обзор, удобные герметично закрывающиеся прозрачные раздвижные дверцы, стабильный температурный режим в диапазоне +4/+10 C, наличие охлаждаемых запасников и нейтральных полочек, позволяет наилучшим образом продемонстрировать самый широкий диапазон предлагаемых яств.



На протяжении 45 лет итальянская компания **Silanos** специализируется на выпуске высококачественных посудомоечных машин для мирового рынка общественного питания. На заводе, занимающем 9,3 тысяч квадратных метров, за год производится примерно 20 тысяч посудомоечных машин, которые экспортируются в более чем 30 стран мира.



N700



E50

Стakanомоечные машины и посудомоечные машины фронтальной загрузки

- Корпус и основные компоненты выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304
- В стандартном исполнении двойная изоляция дверцы и стенок машины, для уменьшения шума и тепловыделения
- Комплекуются дозатором ополаскивающего средства
- Некоторые модели комплектуются сливным насосом

Аксессуары:

- Дозатор моющего средства
- Смягчитель воды
- Сливной насос



Дозатор моющего средства

(подходит ко всем типам фронтальных и купольных машин)

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Длительность цикла, сек	Производительность кассет в час	Размеры кассеты	Высота загрузочного отверстия
Стakanомоечные машины						
S021	420x470x585	2,77	120	30	350x350 mm	210 mm
S026	470x515x636	2,77	120	30	400x400 mm	260 mm
S030	470x515x685	2,77	120	30	400x400 mm	300 mm
Посудомоечные машины фронтальной загрузки						
N600	535x550x820	4,9	120/180	30/20	450x450 mm	310 mm
N700	610x585x825	4,9	120/180	30/20	500x500 mm	320 mm
E50	635x585x840	4,9	120/180	30/20	500x500 mm	320 mm
Посудомоечные машины для мытья гостроемкостей, пекарских листов, подносов и тарелок для пиццы						
N 800 Tronic	675x720x1080	6,75	75/120/180	48/30/20	570x620 mm	420 mm



E1000

Посудомоечные машины купольной загрузки

- Корпус и основные компоненты выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304
- Самосливный моющий насос
- Легкоъемные моющие рукава
- Двойная система фильтрации
- Комплекуются дозатором ополаскивающего средства, моющего средства (E1000)
- Кассетой для стаканов, кассетой для тарелок, кассетой для столовых приборов

Аксессуары:

- Сливной насос
- Дозатор моющего средства
- Смягчитель воды



N800

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Длительность цикла, сек	Производительность кассет в час	Размеры кассеты	Высота загрузочного отверстия
E1000	640x730x142	6,75	120/180	30/20	500x500mm	365mm
NE1300	655x770x1505	7,1	75/120/180	48/30/20	500x500mm	405mm



Котломоечные машины

Котломоечные машины - машины для мойки котлов, гастроемкостей и кухонного инвентаря.

- Цельнотянутая ванна
- Многоступенчатая система фильтрации
- Двойная изоляция стенок машины для уменьшения шума и тепловыделения
- Самосливной моющий насос



LP109E

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Длительность цикла, сек	Размеры кассеты, мм	Высота загрузки, мм
LP 57 E	685x720x1670(1840H)	7,42	75/120/180	570x620	620
LP 67 E	855x820x2030(2230H)	12,2	180/360/540	665x665	820
LP109E	1335x785x2030(2230H)	16	180/360/540	615x1150	820
LPP109E	1335x865x2030(2480H)	16	180/360/540	590x1140	720



Тоннельные посудомоечные машины

Если мощности Вашего предприятия предполагают большое количество грязной посуды, с которым не смогут справиться машины периодического действия, стоит обратить внимание на посудомоечные машины непрерывного действия, или машины тоннельного типа. Такие машины способны за ограниченный промежуток времени вымыть огромное количество посуды.

- Цельнотянутые ванны
- Многоступенчатая система фильтрации
- Двойная изоляция стенок машины для уменьшения шума и тепловыделения
- Самосливной моющий насос
- Электронная панель управления



ET 1650

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Зоны
Тоннельные машины кассетного типа				
T 1500	1150x790x1485	21,25	60/100 кассет/час	Мойка / Ополаскивание
T 1650	1560x790x1680	24,2	95 кассет/час	Мойка / Ополаскивание
ET 1650	1560x790x1680	24,2	95 кассет/час	Мойка / Ополаскивание
T 2000	1560x790x1680	24,2	76/115 кассет/час	Мойка / Ополаскивание
T 3000	2150x790x1680	31,25	112/169 кассет/час	Предварительная мойка / Мойка / Ополаскивание
TS 2400	2000x790x1680	28,95	90/135 кассет/час	Мойка / Двойное ополаскивание
TS 3700	2600x790x1680	36,05	137/206 кассет/час	Предварительная мойка / Мойка / Двойное ополаскивание
TS 4600	3500x790x1680	53,55	172/159 кассет/час	Предварительная мойка / Мойка / Двойное ополаскивание
Тоннельные машины пальчикового типа				
NS 2500	4600x930x1760	44,1	2020-3030 тарелок/час	Мойка / Двойное ополаскивание
NS 3500	5200x930x1760	45,45	2360-3540 тарелок/час	Предварительная мойка / Мойка / Двойное ополаскивание
NS 5000	5800x930x1760	68,8	3370-5060 тарелок/час	Предварительная мойка / Мойка / Предварительное ополаскивание / Двойное ополаскивание
NS 6000	6200x930x1760	68,25	4050-6070 тарелок/час	Предварительная мойка / Двойная мойка / Двойное ополаскивание
NS 7500	7200x930x1760	92	5060-7600 тарелок/час	Предварительная мойка / Мойка / Предварительное ополаскивание / Двойное ополаскивание



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

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

Посудомоечные машины периодического действия

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



FV40.2



DV80.2



DV200.2



FV 250.2

Модель	Производительность	Стандартная комплектация	Габариты, мм	Электроподключение, В/кВт
Стakanомоечные машины (фронтальные)				
EcoStar 430	750 стаканов/час	2 цикла, кассета 400x400	460x575x730	220/3,6
FV28 G	750-1500 стаканов/час	2 цикла, кассета 400x400	460x575x700	220/3,6
FV28 GIO	500-750 стаканов/час	2 цикла, кассета 400x400	460x550x850+ GIO модуль	220/380/2,7/3,7
FV40.2 G	540/1080/1440 стаканов/час	3 цикла, кассета 500x500	600x600x730	220/380/3,7/6,5
Посудомоечные машины (фронтальные)				
EcoStar 530	До 1080 стаканов или 540 тарелок в час	2 цикл, в комплекте 1 кассета	600x600x850	220/380/3,6/5,1
FV40.2	До 1440 стаканов или 720 тарелок в час	3 цикла, в комплекте 2 кассеты	600x600x850	220/380/3,7/6,5
Посудомоечные машины (купольные)				
Ecostar 545 D	40/30/15 кассет/час До 720 тарелок или 1440 стаканов в час	3 цикла (90/120/240), в комплекте 2 кассеты	635x750x2050	380/11,1 или 9,6
DV80.2	60/40/17 кассет/час До 1080 тарелок или 2160 стаканов в час	3 цикла (60/90/210), в комплекте 3 кассеты	635x750x1470	380/9,7 или 11,2
DV120.2	60/40/17 кассет в час Подходит для мытья подносов и утвари	3 цикла (60/90/210), в комплекте 3 кассеты	635x750x1470	380/10,4 или 11,9
DV200.2	120/80/34 кассет в час До 2160 тарелок или 4320 стаканов в час	3 цикла (60/90/210), в комплекте 5 кассет	1180x750x1470	380/15,4 или 21,4
Машины для мытья кухонной утвари				
FV60.2	40/30/15 кассет в час, подходит для мытья подносов 600x400 и контейнеров 600x400x420	3 цикла, в комплекте 3 кассеты, высота загруз. отверстия - 420мм	600x680x850	220/380/3,7/9,5
FV130.2	30 /15/10 кассет/час	3 цикла (120/240/360), в комплекте 1 кассета, высота загруз. отверстия - 740мм	1030x895x1785	380/15 или 9
FV250.2	30/15/7 кассет в час	3 цикла (120/240/480), в комплекте 1 кассета, высота загруз. отверстия - 890мм	1490x895x1935	380/16,8 или 22,8
FV270.2	30/15/7 кассет в час	3 цикла (120/240/480), в комплекте 1 кассета, высота загруз. отверстия - 650мм	1600x995x1760	380/16,8 или 22,8
Машины для мытья овощей				
GK60	60 кг зелени/ 230 кг клубней	4 цикла (120/240/360/480), 1 кассета диаметр 470	620x675x890	230/ 1,2



Посудомоечные машины непрерывного действия M-iQ

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

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

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

Кассетные посудомоечные машины M-iQ

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



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

Модель	Производительность, тарелок/час	Общее энергопотребление, kW	Общая длина машины, mm
K-S54 P6	95	32.9	2,050
K-S54 P8	105	32.9	2,250
K-M54 V6 P6	130	33.8	2,650
K-M54 V8 P6	141	35.2	2,850
K-M54 V8 P8	155	35.2	3,050
K-M54 V8 N02 P8	165	35.2	3,250
K-M54 V8 N22 P8	175	35.2	3,450
K-M54 V8 N33 P8	190	35.2	3,650
K-M54 V8 N44 P8	200	35.2	3,850
K-L54 V8 N02 P8	215	40.9	4,250
K-L54 V8 N22 P8	225	40.9	4,450



Ленточные посудомоечные машины M-iQ

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



Модель	Ширина конвейера	Производительность, тарелок/час	Общее энергопотребление, кВт	Общая длина машины, мм
B-S54 P6	570	1,730	33.02	4,700
B-S74 P6	750	2,600	38.75	4,700
B-S54 P8	570	1,950	33.02	4,900
B-S74 P8	750	2,930	38.75	4,900
B-M54 V6 P6	570	2,400	33.87	5,300
B-M74 V6 P6	750	3,600	39.6	5,300
B-M54 V8 N02 P8	570	3,060	35.3	5,900
B-M74 V8 N02 P8	750	4,600	41.05	5,900
B-M54 V8 N33 P8	570	3,510	35.32	6,700
B-M74 V8 N33 P8	750	5,260	41.85	6,700
B-L54 V8 N02 P8	570	3,950	41.02	7,400
B-L74 V8 N02 P8	750	5,930	46.58	7,400
B-L54 V8 N24 P8	570	4,400	41.15	7,800
B-L74 V8 N24 P8	750	6,600	46.58	7,800
B-L54 V8 N66 P8	570	5,060	44.65	8,900
B-L74 V8 N66 P8	750	7,600	50.08	8,900

Высота туннеля: 465 мм



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

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

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

Посудомоечные машины периодического действия

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

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание (11)
LB200M	Стаканомоечная	430x520x635	2,8	30 кассет/час	G
LB275M	Стаканомоечная	460x520x695	2,8	30 кассет/час	GD
BC2E	Стаканомоечная	480x530x645	3,3	40-30 кассет/час	GD
LF321M	Посудомоечная	600x600x820	3,45	30-20 кассет/час	GDC
LF322M/E	Посудомоечная	600x600x820	5,45	36-24 кассет/час	DCT
LF700M	Посудомоечная	600x600x1260	6,75	40-30 кассет/час	GDC
GFS90	Для подносов и контейнеров 500x600	600x600x1260	6,75	40-30 кассет/час	GDC

Посудомоечные машины купольного типа

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание (11)
LC700M/E	Посудомоечная	625x760x1460	6,75	40/30/20/8 кассет/час	GDCT
LC900M/E	Посудомоечная	625x760x1460	9,1	48/30/20/8 кассет/час	GDCT
LC1200M/E	Посудомоечная	625x760x1460	10,5	65/42/30/8 кассет/час	GDCT

Котломоечные машины

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

Примечание: Возможность мытья — G=стаканы, D=тарелки; C=столовые приборы; T=подносы; P=кастрюли; U=кухонная утварь; GN=гастроёмкость; B=кассеты





Посудомоечные машины непрерывного действия

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

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

Посудомоечные машины кассетного типа

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

Посудомоечные машины ленточного типа

Модель	Тип машины	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Примечание
NL302	Ленточного типа	4050x885x1740	33,1	1470/2205 тарелок/час	DCTGN
NL502	Ленточного типа	4950x885x1740	41,1	2412/3622 тарелок/час	DCTGN
NL552	Ленточного типа	5550x885x1740	56,6	2970/4455 тарелок/час	DCTGN
NL302E	Ленточного типа	4250x885x1740	38,3	1635/2450 тарелок/час	DCTGN
NL402E	Ленточного типа	4850x885x1740	41,8	2300/3450 тарелок/час	DCTGN
NE3002 ECO2	Ленточного типа	Длина - 4900	35,5	2200 тарелок/час	DCTGN
NE4002 ECO2	Ленточного типа	Длина - 5500	37	2800 тарелок/час	DCTGN
NE7002 ECO2	Ленточного типа	Длина - 7950	52,9	4000 тарелок/час	DCTGN
NE9002 ECO2	Ленточного типа	Длина - 9350	67,1	4900 тарелок/час	DCTGN

Посудомоечные машины для контейнеров

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

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

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



Дополнительные опции:

- Все модели машин могут быть укомплектованы зоной сушки, рекуператором
- Возможно подключение машины к холодной воде
- Возможность изготовления машин с паровым нагревом
- Дозаторы для моющего, ополаскивающего и дезинфицирующего средства
- Машины кассетного типа AC2 возможны в угловом исполнении
- Система «Автотаймер»
- Машины ленточного типа модели могут быть дополнены конвейером
- Дополнительная помпа слива



winterhalter

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



Универсальные посудомоечные машины серии UC

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

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

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

Машины серии UC для мытья посуды

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

Купольные машины серии PT

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

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

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

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



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


winterhalter

Купольные машины 600 серии

Специально для кухонных принадлежностей больших размеров, например, кастрюль, противней и кухонного оборудования, была разработана серия GS 600. В зависимости от размера кухни и производственных запросов, компания Winterhalter может предложить следующие модели машин: от компактной GS 640 и малогабаритной GS 650 до модели формата XXL – GS 660. Все модели серии GS 600 могут быть укомплектованы опцией Energy.



	Производительность	Размеры, мм	Размер корзин	Объем бака, л	Потребление воды за 1 цикл мойки
GS630	12/29/38	870x600x820	650x508	25	4,4
GS640	40/24/12	750x870x1617	608x672	82	5,2
GS640 Energy	40/24/12	750x870x2201	608x672	82	5,2
GS650	40/24/12	750x870x1787	608x672	82	5,2
GS650 Energy	40/24/12	750x870x2371	608x672	82	5,2
GS660	40/24/12	1380x870x2371	1260x695	125	7,5
GS660 Energy	40/24/12	1380x870x2371	1260x695	125	7,5

Туннельные машины серии MT



Благодаря использованию модулей и опций оснащения, процесс мойки посуды на новых танковых посудомоечных машинах конвейерного типа (MT) может быть адаптирован к индивидуальным особенностям каждого клиента. Тщательно продуманная модульная система дает нам максимальную свободу конструктивных решений и позволяет оптимальным образом выполнять требования, касающиеся гигиены и экономичности. Все функции могут быть реализованы как в ленточно-конвейерной (MTF), так и в корзинно-транспортной (MTR) посудомоечной машине, поскольку они различаются только системой транспортировки.

Ленточная конвейерная машина серии MTF

Преимущественная сфера применения: студенческие столовые, больницы, заводские столовые, дома для престарелых и инвалидов.

Необходимость мойки посуды: постоянная

Время мойки: четко определено

Посуда: однородная

Способ транспортировки: тарелки, подносы, контейнеры — свободно на конвейерной ленте; стаканы и столовые приборы, маленькие предметы — в корзинах.

Кассетная конвейерная машина серии MTR

Преимущественная сфера применения: отели среднего размера, рестораны, придорожные рестораны и отели, столовые для персонала, дома для престарелых и инвалидов.

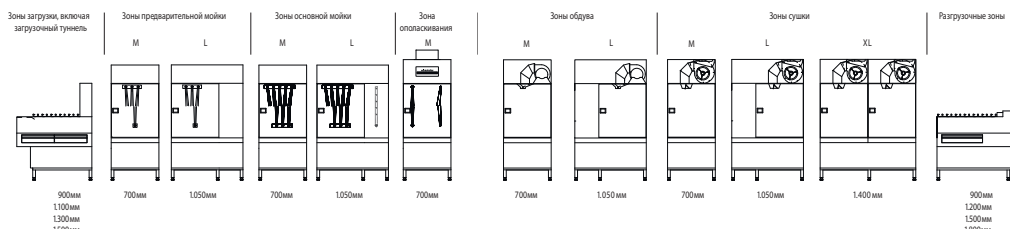
Необходимость мойки посуды: нерегулярная

Время мойки: варьирующееся

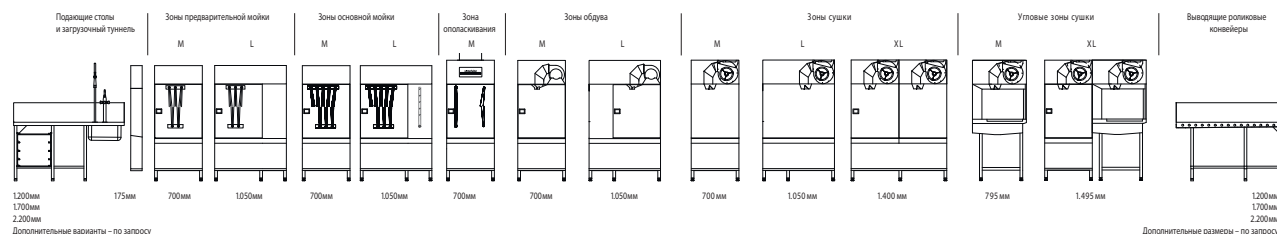
Посуда: неоднородная

Способ транспортировки: все предметы посуды укладываются в корзины.

MTF: Технические данные при выборе машины с пальчиковым конвейером



MTR: Технические данные при выборе машины с конвейером для коробов





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

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

Устройство душирующее



Устройство душирующее 922000



Устройство душирующее 00981120. Поставляется со смесителем (00323003)



Устройство душирующее 931110. Поставляется со смесителем (102013)



Устройство душирующее 941000



Предприятие НПО СпецСинтез (Россия) специализируется на научно-технических разработках, производстве и внедрении профессиональных моющих и дезинфицирующих средств.

Профессиональные моющие средства для теплового оборудования



АНТЕЙ-ПЕНА ПЛЮС - средство для удаления сильных жировых и белковых загрязнений, пригаров, копоти, дымовой смолы при различных способах мойки, в том числе с применением пеногенератора. Применяется для очистки различных поверхностей, стойких к воздействию щелочей (металл, пластик, стекло, керамика и т.п.) и оборудования термической обработки (промышленные печи, духовки, грили, фритюрницы, коптильные камеры, термокамеры, котлы для варки). Применяется для мытья калориферов, вентиляции, сильно загрязненных (жиры, масла, остатки нефтепродуктов) поверхностей в цехах, строительных конструкций после пожара

Профессиональные моющие средства для посудомоечных машин



ЛАЙТ-АВТОМАТ-Д-концентрированное низкопенное моющее средство для посудомоечных машин, эксплуатируемых в условиях жесткой воды.

- Эффективно удаляет белковые и жиромасляные загрязнения
- Рабочий интервал температур от +15°C до +95°C
- Высокое содержание комплексонов предотвращает образование известкового налета в посудомоечных машинах, эксплуатируемых в условиях жесткой воды
- При правильном применении не повреждает поверхность обрабатываемых изделий



ЛАЙТ-БЛЕСК-К - концентрированный ополаскиватель для финишной обработки всех видов посуды, оборотной стеклотары, кухонного оборудования и т. п. при мойке автоматическим способом.

- Способствует быстрому высыханию посуды и устранению подтеков
- Придает посуде блеск
- Предотвращает образование водного камня
- Нейтрализует остатки основного моющего средства
- Рабочий интервал температур от +15°C до +95°C
- Не оставляет налетов и разводов на внутренних поверхностях машин после длительного использования
- Может использоваться в воде любой жесткости

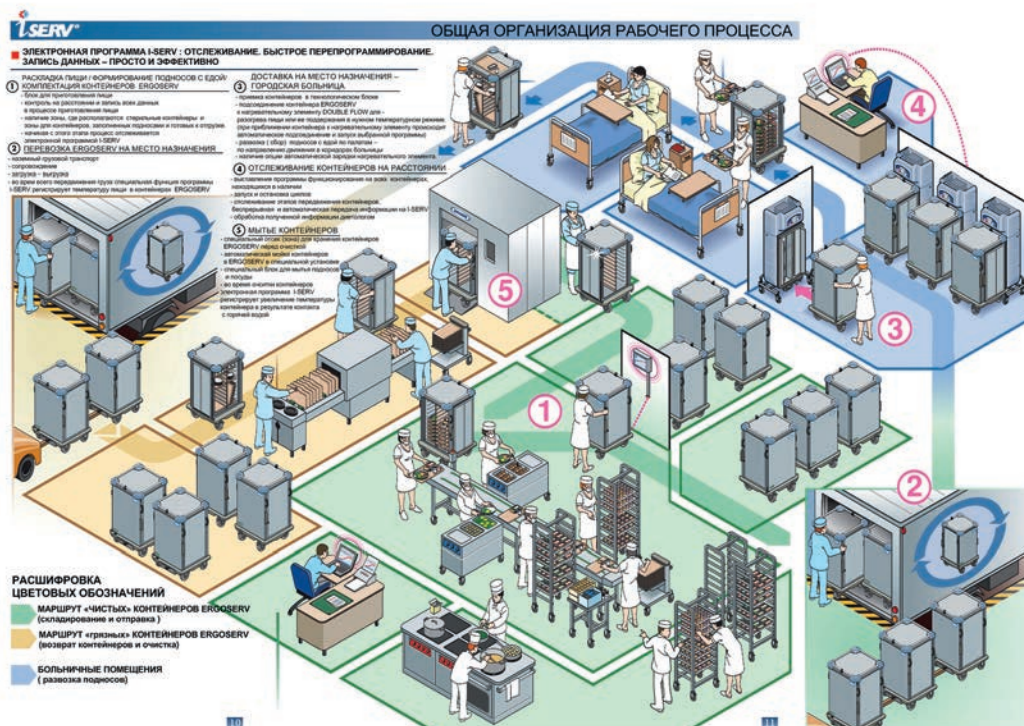


душных пассажирских перевозок или круизов, а также при организации системы питания медицинских учреждений и пенитенциарной системы. Компании принадлежит 45% доли внутреннего рынка оборудования для кейтеринга во Франции. Более трети изготавливаемой продукции экспортируется за рубеж. Также Socamel обладает эксклюзивной развитой международной партнерской сетью в 40 странах по всему миру.

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

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

Организация системы питания медицинских учреждений



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

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





BURLODGE

UK Italy France U.S.A. Canada

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

Серия RTS HL («Ready to Serve»)

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

Доступные опции:

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



Серия NOVAFLEX II

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

Доступные опции:

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



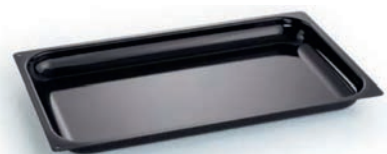

BLANCO
GERMANY

ГАСТРОЕМКОСТИ BLANCO

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

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

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



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

Крышки к гастроемкостям

Варианты исполнения

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



BLANCO
GERMANY



Линии раздачи

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

Банкетные тележки с нагревом



BW

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

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



BW с охлаждением

Банкетные тележки с конвекционным охлаждением

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

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



BLANCO
GERMANY



VB 75

Контейнер для сыпучих продуктов

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

Универсальные диспенсеры Blanco Inmotion

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

Диспенсеры для тарелок Blanco

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



TS-1 18-33



TS-2 18-33



TS-H1 18-33



TS-H2 18-33



Конвейерные системы



Термоконтёйнеры



ГАСТРОЕМКОСТИ GASTROMIX

В ассортименте представлены gastronormы различных размеров из нержавеющей стали, поликарбоната (выдерживают воздействие температур от -40°C до +99°C) и полипропилена (выдерживают воздействие температур от -40°C до +70°C).
Ко всем gastronormам Вы можете подобрать соответствующие крышки.

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



CQF-5



CQF-10



ZB-15AP



BF-20

Cooleq - ведущий производитель технологического холодильного оборудования в Китае. Компания специализируется на производстве шкафов шокового охлаждения / заморозки и льдогенераторов, а также холодильного оборудования.

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

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

Ежегодно с конвейера завода Cooleq сходит более 400 000 единиц оборудования, часть которого экспортируется в Европу.

Шкафы шокового охлаждения/заморозки

- Внутренняя и внешняя поверхность выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Толщина стали 1,5 мм
- Самозакрывающиеся двери
- Закругленные углы для удобной чистки
- Шкафы оснащены системой автоматической оттайки и автоматического испарения конденсата
- Электронный блок управления Dixell с термокерном

Модель	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Вместимость gastronorm-емкостей GN (40 мм глубиной)	5 x GN 1/1	10 x GN 1/1	13 x GN 1/1
Вместимость пекарских листов (600x400x40)	5	10	13
Вместимость gastronorm-емкостей GN (65 мм глубиной)	3 x GN 1/1	7 x GN 1/1	9 x GN 1/1
Вместимость пекарских листов (600x400x65)	3	7	9
Охлаждение с +70°C до +3°C за 90 мин (кг)	20	40	60
Заморозка с +70°C до -18°C за 240 мин (кг)	15	28	38
Внешние размеры (мм)	20	40	60
Внутренние размеры (мм)	15	28	38
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Напряжение	220В	380В	380В

Льдогенераторы Cooleq заливного типа

- Не требуют подключения к водопроводу
- Компактные
- Пластиковый серебристый корпус
- Пеноизоляция обеспечивает высокую теплоизоляцию и продолжительный срок хранения льда

Модель	ZB-15AP
Внешние размеры (мм)	360x440x450
Вес, кг	21,5
Производительность	15кг/сут
Мощность	210Вт

Льдогенераторы Cooleq, подключаемые к водопроводу

Льдогенераторы, подключаемые к водопроводу и канализации, оснащены встроенным бункером для хранения льда. Корпус из нержавеющей стали, ножки регулируются по высоте.

Модель	Льдогенератор Cooleq BF-20	Льдогенератор Cooleq BF-30	Льдогенератор Cooleq BF-50
Габаритные размеры, мм	380x480x590h	420x528x655h	496x610x793h
Производительность (кг/24 ч)*	20	26	50
Эл. мощность, кВт	0,17	0,22	0,28
Емкость бункера кг	4	6	11
Вид охлаждения	Воздушное	Воздушное	Воздушное
Хладагент	R134A	R134A	R134A

Производительность указана при температуре воздуха +10 °C.



Холодильные столы

Холодильные столы для пиццы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали с искусственным охлаждением внутреннего объема (встроенный холодильный шкаф). Столешница его обычно выполняется из нержавеющей стали, гранита или мрамора и служит рабочей поверхностью для повара.



GN2100TN



GN2200TN



S901



GN2220TN



GN3260TN



GN2100BT



S900 STD



PS900



PZ2610TN-
VRX380



PS903

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
GN 2100 TN	1360x700x860	-2/+8	282	0,08
GN 3100 TN	1750x700x860	-2/+8	417	0,1
GN 4100 TN	2230x700x860	-2/+8	553	0,12
GN2200TN	1360x700x960	-2/+8	314	0,35
GN3200TN	1795x700x960	-2/+8	465	0,35
GN4200TN	2230x700x960	-2/+8	516	0,35
S901	900x700x850	+2/+8	256	0,23
SNACK2100TN/600	1360x600x860	-2/+8	260	0,35
SNACK3100TN/600	1795x600x860	-2/+8	386	0,35
S903 TOP SS	850x700x1365	+2/+8	400	0,23

Холодильные столы с ящиками

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
GN 2220 TN	1360x700x960	-2...+8	314	0,35
GN 2230 TN	1360x700x960	-2...+8	314	0,35
GN 2240 TN	1360x700x960	-2...+8	314	0,35
GN 3220 TN	1795x700x960	-2...+8	465	0,35
GN 3240 TN	1795x700x960	-2...+8	465	0,35
GN 3260 TN	1795x700x960	-2...+8	465	0,35

Морозильные столы

Морозильные столы COOLEQ предназначены для хранения продуктов, которые используются при готовке. Все морозильные столы COOLEQ изготовлены из нержавеющей стали.

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
GN2200BT	1360x700x960	-10...-20	314	0,75
GN3200BT	1795x700x960	-10...-20	465	0,75
GN2100BT	1360x700x860	-10...-20	314	0,75
GN3100BT	1795x700x860	-10...-20	465	0,75
SS45BT	943x700x860	-10...-20	257	0,26
SNACK2100BT/600	1360x600x860	-10...-20	260	0,75

Салат-бары

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
S900 STD	900x700x850	+2/+8	256	0,23

Стол для пиццы

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Мощность, кВт
PS200	900x700x1010	+2/+8	0,23
PS300	1365x700x1010	+2/+8	0,23
SH 2000/700	1360x700x1085	+2/+8	0,35
SH 3000/700	1795x700x1085	+2/+8	0,35
PS900	1100x700x900	+2/+8	0,23
PS903	1365x700x1100	+2/+8	0,23
PZ2610TN-VRX380	2025x800x1240	+2/+8	0,5
PZ2600TN-VRX380	1510x800x1240	+2/+8	0,5
PZ2600TN	1510x800x1000	+2/+8	0,35



BC-85



IF-1

Шкаф холодильный
GN650TN

JD-1



SM-1

Шкаф холодильный со стеклом COOLEQ BC-85

Модель	Температурный режим	Размеры, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
BC-85	0/+10	503x560x775	0,08	220

Фризеры для мягкого мороженого

Машины работают с использованием смесей двух видов - жидкой или сухого порошка. На небольших торговых точках чаще всего используют сухие смеси, которые на месте производства и продажи мороженого разводят водой или молоком, в зависимости от рецептуры и вещественного состава смеси, получая исходное сырье, которое заливается во фризер.

Модель	Производительность	Емкость бункера, л	Мощность, кВт	Функция	Описание
IF-1	8-11 кг/час, 13-18 л/час	7	0,9	ночное охлаждение	1 рожок (1 вкус)
IF-3	11-16 кг/час, 18-25 л/час	7+7	1,7+0,3	ночное охлаждение	3 вкуса (2 вкуса + 1 смешанный), 2 компрессора (1-на бункер, 2 — на цилиндр)

Холодильные шкафы

Холодильные шкафы COOLEQ - вертикальные среднетемпературные и низкотемпературные охлаждаемые шкафы для хранения и демонстрации продуктов и напитков. Холодильные шкафы могут быть со стеклянной дверцей (такие модели используются в торговом зале) или с глухой дверцей - для подсобных помещений.

Модель	Объем	Габариты, мм	Температурный режим	Тип покрытия	Напряжение	Мощность
GN1410TN	1325 л	1480x830x2010	-2...+8°C	Нержавеющая сталь	220 В	0,225 кВт
GN650TN	597 л	740x830x2010	-2...+8°C	Нержавеющая сталь	220 В	0,225 кВт
GN650BT	597 л	740x830x2010	-18...-22°C	Нержавеющая сталь	220 В	1 кВт

Сокоохладители

Сокоохладители — оборудование для поддержания постоянно низкой температуры у различных напитков: соки, газировка, минеральная вода и т. д.

Модель	Габариты, мм	Ёмкость, л	Температурный режим, °C	Мощность, кВт
COOLEQ JD-1	210x450x665	15	+3...+8	0,2
COOLEQ JD-2	410x450x665	30	+3...+8	0,36

Граниторы

Граниторы представляют собой аппараты для приготовления охлажденных десертов (коктейлей) на фруктовой основе, с сиропом либо слабоалкогольным напитком.

Модель	Габариты, мм	Ёмкость, л	Температурный режим, °C	Мощность, кВт
COOLEQ SM-1	240x530x800	12	-2...-4	0,55
COOLEQ SM-2	430x530x800	24	-2...-4	1,1



TEFCOLD



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

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

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

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



UF100G



BC145



BC 60



BC 85

Холодильные и морозильные шкафы

Модель	Размеры (ДхВхШ)	Полезный объем, л	Эл.мощность, кВт	Дверь	Температурный режим °C	Вес нетто, кг
BC60	432x668x496	58	0,1	стеклянная	+2/+10	33
BC85	503x775x567	85	0,17	стеклянная	+2/+10	33
BC145	503x850x567	105	0,17	стеклянная	+2/+10	37
SCU1375	595x1840x600	347	0,30	стеклянная	+2/+10	77
SDU1375	595x1840x600	347	0,22	глухая	+2/+10	65
UFSC370G	595x1840x600	270	0,57	стеклянная	-14/-24	90
SLDG800	1130x2035x680	776	0,59	стеклянные раздвижные	+2/+10	189

Минибары абсорбционные

Модель	Размеры (ДхВхШ)	Полезный объем, л	Эл.мощность, кВт	Дверь	Температурный режим °C	Вес нетто, кг
TM32	402x500x406	31	0,06	глухая	+2/+12	13,5
TM32G	402x500x406	31	0,06	стеклянная	+2/+12	16
TM42	402x560x450	41	0,06	глухая	+2/+12	14,5
TM42G	402x560x450	40	0,06	стеклянная	+2/+12	17
TM52	402x670x450	51	0,06	глухая	+2/+12	16
TM52G	402x670x450	51	0,06	стеклянная	+2/+12	19



SDU1375



SCU1375



SLDG800



UFSC370G



TM 42



TM 42G


TEFCOLD

Гастрономическая линейка

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

Стол с охлаждаемым шкафом

Вентилируемое охлаждение



CK7210



CK7210G



PT1200



PT1365



PT920

Модель	Габаритные размеры, мм	Электрическая мощность, кВт	Дверь	Температурный режим, °C
CK7210	1360x700x950	0,23	2 глухих двери	-2/10
CK7310	1795x700x950	0,23	3 глухих двери	-2/10
CK7410	2230x700x950	0,28	4 глухих двери	-2/10
CK7210G	1360x700x950	0,23	2 стеклянные двери	-2/+10
CK7310G	1795x700x950	0,23	3 стеклянные двери	-2/+10
CK7410G	2230x700x950	0,28	4 стеклянные двери	-2/+10
CF7210	1360x700x950	0,7	2 глухих двери	-10/-20
CF7310	1795x700x950	0,7	3 глухих двери	-10/-20
CF7410	2230x700x950	0,7	4 глухих двери	-10/-20

Стол для пиццы с охлаждаемым шкафом

Статическое охлаждение

Модель	Габаритные размеры, мм	Вес нетто, кг	Эл. мощность, кВт	Двери	Температурный режим, °C
PT920	900x700x1100	90	0,23	2 двери	..+2/+10
PT930	1365x700x1100	155	0,23	3 двери	..+2/+10
PT1365	1365x700x1457	148	0,23	3 двери	..+2/+10
PT1200	1510x800x1415	258	0,28	2 двери с возвратным механизмом	..+2/+10
PT1300	2045x800x1415	320	0,28	3 двери с возвратным механизмом	..+2/+10



Холодильные шкафы

Корпус моделей **SHINE** – сталь VX-PET (композитный материал, стойкий к коррозии, на котором не остаются отпечатки пальцев), камера выполнена из алюминия.

Серия **HD (Shine)** – шкафы на 600/1300л и gastronormированные шкафы (GN2/1) на 700/1400л, рабочая температура 0/+10 °С и -22/-15 °С.

Серия **VD (Voyager)** – шкафы на 600/1300л и gastronormированные шкафы (GN2/1) на 700/1400л, рабочая температура -2/+8 °С и -22/-15 °С.

Широкий спектр комбинированных шкафов: морозильно-холодильных, для хранения морепродуктов, со стеклянной дверью.

Серия **CD (Class)** – шкафы на 600/1300л и gastronormированные шкафы (GN2/1) на 700/1400л, рабочая температура -2/+8 °С и -22/-15 °С. Холодильная система с испарителем вынесены из рабочей камеры шкафа.

Серия **FD (Freezy)** – gastronormированные шкафы (GN2/1) на 700/1500л, рабочая температура -2/+8, 0/+10, -22/-15.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим, °С	Объем, л
VD70	750x835x2040	0,45	-2/+8	700
VD70B	750x835x2040	0,7	-22/-15	700
VD150	1500x835x2040	0,65	-2/+8	1500
VD150B	1500x835x2040	1,1	-22/-15	1500



VD70



HD70



CD150NN

Шкафы шоковой заморозки



DF51



TF101L



IMR201R

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание	Примечание
DF51	745x700x840	1,35	от +90 до +3°С, 20 кг/90 мин, от +90 до -18°С, 25 кг/240 мин	
TF101L	800x830x1850	4	от +90 до 3°С, 42кг/90мин, от +90 до -18°С, 27кг/240мин	
IM101SC	800x830x1750	3,2	от +90 до 3°С, 42кг/90мин, от +90 до -18°С, 25кг/240мин	Совместим с пароконвектоматами Rational SCC61-SCC101
IMR201R	1050x1250x2260	3	от +90 до 3°С, 120кг/90мин, от +90 до -18°С, 72кг/240мин	Совместим с пароконвектоматом Rational SCC201
IMR202R	1400x1250x2260	4,5	от +90 до 3°С, 210кг/90мин, от +90 до -18°С, 144кг/240мин	Совместим с пароконвектоматами Rational SCC201-SCC202



Столы с охлаждающим шкафом

Широкий модельный ряд позволяет подобрать стол с охлаждающим/морозильным шкафом для любой кухни: с бортиком, без бортика, без столешницы. Возможна любая комбинация дверей и ящиков, исполнение с выносным агрегатом, а также с агрегатом, расположенным с левой стороны. «Тропическое» исполнение — все модели могут работать при температуре окружающей среды до 43°C.

Серия **КТИ (TRENDY)** – диапазон рабочей температуры от -2 до +8°C, гастронормированные, регулировка влажности (75-90%). Компоновка агрегата позволяет разместить над ним выдвижной ящик.

Серия **KI (IDEA)** – диапазон рабочей температуры от -2 до +8°C, для морозильных столов от -24 до -12°C, регулировка влажности (75-90%).

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

Все столы укомплектованы парой направляющих и 1 решеткой на каждый отсек.

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
КТИ				
KTIA...	1400x700x900	-2/+8	250	0,35
KTIB...	1850x700x900	-2/+8	390	0,55
KTIC...	2300x700x900	-2/+8	530	0,55
IDEA				
KIA...	1400x700x900	-2/+8	250	0,25
KIB...	1850x700x900	-2/+8	390	0,55
KIC...	2300x700x900	-2/+8	530	0,55
KIAB...	1400x700x900	-24/-12	250	0,6
KIBB...	1850x700x900	-24/-12	390	0,65
KICB...	2300x700x900	-24/-12	530	0,7
UNIVERSAL				
KUJA...	1400x600x900	0/+10	210	0,35
KUJB...	1850x600x900	0/+10	325	0,35
KUA...	1400x700x900	0/+10	250	0,35
KUB...	1850x700x900	0/+10	290	0,55
KUC...	2300x700x900	0/+10	530	0,55

Шафы для пекарских производств

Sagi представляет серию **Dolce** – холодильное оборудование для использования в пекарнях. Здесь есть все: холодильные шкафы, столы, шкафы шокового охлаждения/заморозки. Все модели рассчитаны на использование противней 60x40 и 60x80мм, оснащены регулировкой влажности.

Уникальный холодильный/морозильный шкаф, регулирующий процесс расстойки теста. Теперь Вы решаете: при какой температуре, влажности, как долго должно расσταиваться тесто и к какому часу оно должно расстаться.

Кондитерские витрины

Серия вертикальных холодильных витрин со стеклянными стенками **LUXOR** имеет привлекательный и оригинальный дизайн.

Элегантная инновационная модель, подходящая для любых помещений, уникальная и передовая в своем классе.

Модель	Температурный режим, °C	Емкость витрины	Габариты, мм	Мощность, кВт
KP8Q	+2/+10	5 полок 70x47	805x645x1840	0,6
KC8Q	+14/+16	5 полок 70x47	805x645x1840	0,57
KG8Q	-25/-15	5+1 полка 65x46	805x645x1840	1
KD8Q	-20/+5	5 полок 70x47	805x645x1840	1,1



KTIAA



KBS16M



KBS21A



KAF2N



KD8QL



Почему стоит выбрать оборудование шоковой заморозки и охлаждения Irinox?



Во-первых, во всех аппаратах от Irinox используются наилучшие компоненты, которые годами разрабатываются собственными инженерами компании в Италии. Конкуренты зачастую могут предложить лишь компромиссные решения, в которых приходится делать выбор между качеством материала и широким диапазоном функций.

Во-вторых, экономия и эффективность: начиная с максимально экологичных материалов и заканчивая самым низким энергопотреблением в классе.

В-третьих, в аппаратах Irinox применена инновационная система IrinoxBalanceSystem® - конденсатор, компрессор, испаритель и вентиляторы, сконструированные инженерным отделом Irinox имеют совершенный размер, позволяя гарантировать отвод тепла даже из кипящей продукции в кратчайшие сроки.

В-четвертых, тепловые функции. Аппарат способен не только охлаждать и замораживать, но и позволяет осуществлять расстойку выпечки, регенерацию, пастеризацию продуктов и низкотемпературное приготовление.

И наконец, все технологии и функции, описанные выше, дают Вам уверенность в том, что аппарат Irinox на Вашей кухне станет незаменимым помощником, который прослужит долгие годы, полностью оправдывая Ваши ожидания.

Шоковое охлаждение позволяет значительно увеличить сроки хранения продукции, при этом обеспечивая неизменный вкус блюд. Особенно удачно аппараты шоковой заморозки впишутся в такой формат заведения, в котором необходимо наличие полуфабрикатов высокой степени готовности: фаст-фуд, выездное обслуживание, большие рестораны, гостиничные комплексы, столовые при предприятиях и т.д.

MultiFresh My Assistant Plus

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

Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Производительность	Вместимость
MF 45.1 PLUS	760x962x1970	3,6	+90°C /+3°C – 45кг/90мин, +90°C/-18°C – 45кг/240мин.	9-18 противней GN 1/1 или 600x400 мм
MF 70.1 PLUS	790x962x1970	5,3	+90°C /+3°C – 70кг/90мин, +90°C/-18°C – 70кг/240мин.	13-27 противней GN 1/1 или 600x400 мм
MF 85.2 PLUS	870x1092x1970	6,2	+90°C /+3°C – 85кг/90мин, +90°C/-18°C – 85кг/240мин.	13-27 противней GN 2/1 или 600x400 мм или 26-54 противней GN 1/1

MultiFresh My Assistant

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

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Вместимость
MF 100.1 RU	1210x1115x2150	01,1+8,2	+90°C /+3°C – 100кг/90мин, +90°C/-18°C – 100кг/240мин.	1 тележка на 20 противней GN 1/1 или 600x400
MF 130.2 RU	1500x1275x2150	1,1+11,4	+90°C /+3°C – 130кг/90мин, +90°C/-18°C – 130кг/240мин.	1 тележка на 20 противней GN 2/1 или 600x800, или 2 тележки на 20 противней GN 1/1 или 600x400 мм





EasyFresh

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

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность	Вместимость
EF 10.1	535x655x740	0,9	+90°C / +3°C – 10кг/90мин, +90°C/-18°C – 10кг/240мин.	3 противня GN 1/1
EF 45.1	790x972x1970	3,7	+90°C / +3°C – 45кг/90мин, +90°C/-18°C – 45кг/240мин.	15-27 противней GN 1/1 или 600x400



CP Multi

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

Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Производительность	Вместимость
CP 40 MULTI	900x1245x2360	1,3+1,1	-25/+15°C	От 40 до 80 противней
CP 120 MULTI	2770x1245x2360	3,9+3	-25/+15°C	От 120 до 240 противней



NICE

Аппарат NICE — шкаф для хранения с вместимостью 31 GN 2/1 или 600x400. Хранение шоколада (+15°C) и замороженных продуктов (до -25°C). Контроль влажности. Система очистки камеры Sanigen®. Оттаивание горячим газом. Стеклопанель (опционально).



Модель	Габариты, мм	Мощность (+конденсаторный агрегат), кВт	Температурный режим	Вместимость
NICE	730x821x2060	0,97/1,6	-25/+15°C	До 31 противня GN 2/1 или 600x400



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

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

Камеры шоковой заморозки туннельного типа BURAN

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

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

BURAN Light (BURAN L) – для продукции размером 50-100 гр с температурой +22°C

BURAN Medium (BURAN M) – для продукции размером 100-600 гр с температурой +22°C

BURAN Hard (BURAN H) – для горячей продукции с температурой +60°C



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



Шафы шоковой заморозки MISTRAL

Шафы MISTRAL R предназначены для шоковой заморозки продукции с температурой +60°C.

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

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

Выносные агрегаты укомплектованы компрессорами FRASCOLD.

Модель	Вместимость тележек	Габариты шкафа, см	Кол-во дверей	Произв-ть, кг/ч	Напряжение	Мощность
MISTRAL 164R	1 x 60x40 или 1 x 70x50	118 x 138 x 218	1	30	400/50/3ph	Нр 3
MISTRAL 264R	2 x 60x40 или 1 x 60x80	118 x 178 x 218	1	50	400/50/3ph	Нр 5


Scotsman®
Ice Systems

Американская компания **Scotsman** производит генераторы льда уже более 50 лет и является одним из ведущих мировых производителей, изготавливающих широкий спектр льдогенераторов кубикового, гранулированного и чешуйчатого льда.

Экономичная серия BarLine

Льдогенераторы серии BarLine производят кубиковый лед и гранулированный лед.



B 2008

Модель	Производительность, кг/сут.*	Бункер, кг	Габариты, мм
Bar Line кубиковый лед			
Льдогенератор SCOTSMAN B 2008 AS	23	8	389x515x640
Льдогенератор SCOTSMAN B 2008 WS			
Льдогенератор SCOTSMAN B 2615 AS	28	15	469x587x690
Льдогенератор SCOTSMAN B 2615 WS			
Льдогенератор SCOTSMAN B 3515 AS	37	16	635x528x815
Льдогенератор SCOTSMAN B 3515 WS			
Льдогенератор SCOTSMAN B 4422 AS	50	18	535x538x796
Льдогенератор SCOTSMAN B 4422 WS			
Льдогенератор SCOTSMAN B 7040 AS	70	30	706x534x885
Льдогенератор SCOTSMAN B 7040 WS			
Льдогенератор SCOTSMAN B 8040 AS	86	30	706x534x885
Льдогенератор SCOTSMAN B 8040 WS			
Bar Line гранулированный лед			
Льдогенератор SCOTSMAN Bf 80 AS	71	25	529x626x796
Льдогенератор SCOTSMAN Bf 80 WS			

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

AS — воздушное охлаждение конденсатора

WS — водяное охлаждение конденсатора

Кубики Super Dice

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



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

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



Scotsman
Ice Systems

Гранулированный лед

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



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

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

Чешуйчатый лед

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



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

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



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

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



Блендер барный BarBoss Advance VM10197

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



Блендер The Quiet One VM050031

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



Блендер кухонный Vita-Prep 3 VM10089

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



Gastrovac

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

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



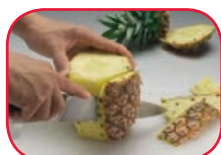
Модель	Мощность	Габариты	Емкость Кастрюли	Температурный режим	Макс. уровень вакуума	Таймер
Gastrovac	2 кВт	470x470x400 мм	10,5 л	10-150 °С	-0,8 bar	1-99 мин



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



Пример приготовления свежего фруктового сорбета из ананаса:



1. Почистите и порежьте ананас



4. Возьмите аппарат Pacojet



7. И получаем великолепный сорбет



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



5. Достаньте контейнер из морозильника и вставьте в чашу PACOJET



8. Используйте несколько контейнеров для широкого ассортимента



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



6. Можно использовать содержимое контейнера полностью или частично



9. Контейнеры с частично использованным продуктом храните в морозильнике

KONČAR

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

Хорватская фирма **Koncar** более пятидесяти лет является одним из ведущих производителей профессионального технологического оборудования бизнес-класса для предприятий общественного питания. Основное направление в производстве фирмы — тепловые линии для кафе, баров, ресторанов, столовых, пищевых блоков больниц и госпиталей, а также мясоперерабатывающая техника.

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

Техника, производимая фирмой Koncar, отличается надежностью, высоким качеством и доступной ценой. Корпус и шнек изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, все модели комплектуются односторонним ножом и решеткой Ø4 мм. Короткие шнековые насадки спроектированы таким образом, чтобы избежать перегрева фарша и получать неотжатый фарш различной степени измельчения. Мясорубки Koncar Alumen имеют удобное управление. Модельный ряд включает мясорубки с производительностью от 100 до 200 кг / ч.



MEM-12E



MEM-22T

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



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



Mirra



Canova



Mantegna VCO



Palladio Automatica



Denver



Nevada



Colorado



Anniversario



Smart



Buffalo



Montana



SO 2020 Inox



SO 1650F3



IP30M07



IS15 IDRA



PPJ 10 SC

Мясорубки

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

Пилы для мяса

Модель	Мощность, кВт	Длина полотна, мм	Рабочая поверхность, мм	Корпус
SO 1650F3	1,1	1650	400x400	Анодированный алюминий
SO 1840F3	1,1	1840	460x480	Анодированный алюминий
SO 2020 INOX	1,1	2020	480x600	Нерж. Сталь
SO 2400 INOX	1,3	2400	510x710	Нерж. Сталь

Фаршемешалки

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Емкость, л/кг
IP30M 07	680x365x530	1,1	42/30
IP50M 07	750x465x595	1,46	88/50

Шприцы колбасные

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

Картофелечистки

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



Стерилизаторы ножей

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

Измельчители сыра

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

Овощерезки

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

Куттеры

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

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

Термостаты Softcooker

Модель	Мощность, кВт	Температурный режим	Габариты, мм
SOFTCOOKER Y09	2	40-115°C	260x130x340
SOFTCOOKER S	1,7	40-115°C	565x360x300

Упаковщики вакуумные

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

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

Оборудование для фаст-фуд

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

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



GP



Athos



TM



C4VV



Blitz



Softcooker S



Softcooker Y09



W8 30



Easysoft



4Q



Round crepes grill



PRO

Hot Dog
Y06 4

PD VC LL

PDM



D.38



Piastra scaldapizza

Блинницы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Round crepes grill	диам. 350, выс. 135	2
Cort for crepes	380x435x500	2,1

Cort for crepes может использоваться как блинница и как обычный гриль.

Грили Salamander

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

Аппараты для хот-догов

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Примечание
Hot Dog Y06 3	450x320x365	0,6	3 штыря, емкость д/сосисек диам. 152 мм, высота 194мм
Hot Dog Y06 4	450x320x365	0,6	4 штыря, емкость д/сосисек диам. 152 мм, высота 194мм

Контактные грили

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

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

Витрина для пиццы

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

Поверхность тепловая

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



PI 2.5 Kw



Vesuvio



Stromboli



Mercurio



Apollo



Orione Q



Barmaster



Dragone



Sirio

Индукционные плиты

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

Печи для пиццы Vesuvio

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим
STROMBOLI	580x490x245	1,6	50-350 °C
STROMBOLI 2	580x490x420	3,2	50-350 °C
VULKANO 2	745x695x490	6	50-450 °C
VESUVIO	995x900x395	5,1	0-350 °C

Барное оборудование. Соковыжималки

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

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

Блендеры

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

Миксеры для молочных коктейлей

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

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



Nordkap



Triton

Измельчители льда

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

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



MC



MCF



MPF

Кофемолки

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Производительность, кг/ч	Емкость бункера, л
MC	230x360x700	0,8	15-16	3
MC IND	310x410x810	1,1	50-120	3
MPF4	400x580x1350	2,9	120-200	14

Машина для производства пасты

С помощью насадок Bologna и Piacenza на машине Sirpasta Plus возможно приготовить пасту типа tagliatelle и различного вида равиоли.



Sirpasta



Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем бака, л	Производительность кг/ч
Sirpasta	406x597x656	0,55	20	16
Sirpasta Plus (с насадками)	592,5x878,5x621,5	0,55	20	16



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



CE 2047/L



SP 2062

Соковыжималки

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



GR 2015



GR 2021

Комбайны барные

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

Блендеры

Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Емкость, л
FR 2002	15x15x47	0,2	1x1,2
FR 2003	14x30x46	0,4	2x1,2
FR 2055	Ø22x48	0,25	1x2
FR 2093 (для смузи)	Ø27x54	0,8	1x3,5



FR 2002



FR 2055



CI 2080/8

Аппараты для горячего шоколада

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



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

Кофемолки MC

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



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

Кофемолки MX

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



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

Блендеры



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

Миксеры



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

Комбайны барные



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


robot coupe®

Овощерезки

Компания **Robot-Coupe** (Франция) предлагает самый широкий модельный ряд овощерезок производительностью от 40 до 1900 кг/час. Все модели позволяют нарезать сырые и вареные овощи, фрукты, а также натирать сыр, измельчать орехи, панировочные сухари, шоколад и некоторые другие продукты.

Большой выбор (до 50) различных ножей обеспечивает самое большое многообразие нарезки. Большой размер загрузочных бункеров и функция «автопуска» после очередной загрузки повышают производительность. Овощерезки легко разбираются и моются. Все модели имеют мощные и малозумные двигатели и снабжены всеми современными системами защиты двигателя и пользователя.

Овощерезки большой производительности CL55 и CL60 обеспечивают продолжительную непрерывную работу. Они рассчитаны на применение в салатных производствах и отделах кулинарии супермаркетов, в больших столовых и комбинатах питания, а также в кейтеринговых компаниях и в больших ресторанах, принимающих до 3000 и больше посетителей в день. Машины могут иметь несколько вариантов загрузочных бункеров с ручной подачей, а также «автоматический» бункер, повышающий производительность за счет непрерывной подачи продукта в рабочий отсек. В тоже время машины достаточно компактны, просты в обращении и легко моются.



CL55



CL30 Bistro



CL50

	CL20	CL30 Bistro	CL40	CL50	CL50 ULTRA	CL52	CL55	CL60
Порций в день	20-60	20-80	20-80	20-300	20-300	50-400	100-1000	300-3000
Производительность, кг	до 40	До 80	До 80	До 250	До 250	До 300	До 1500	До 1900
Мощность, Вт	400	500	500	550	550/600	750	1100	1500
Напряжение, В	220	220	220	220	220/380	220/380	380	380
Скорость, об/мин	1500	500	500	375	375	375	375/750	375/750
Габариты, мм	570x325x304	590x320x304	590x320x304	590x350x320	590x350x320	640x350x360	1150x700x350	1225x600x720



R10



R4-1500

Куттеры

Будучи многофункциональной машиной, куттер уместен на любой кухне. Он позволяет измельчать (орехи, сухофрукты, панировочные сухари, зелень, лук, лед, шоколад, сыр и пр.), гомогенизировать (овощные и фруктовые пюре, соусы, супы-пюре, паштеты), рубить мясо с различной степенью измельчения (от крупного до кнельной массы), взбивать (кремы, соусы, эмульсии, белки, сливки), замешивать любое тесто (от блинного до пельменного) менее, чем за 1 минуту.

	R2	R3-1500	R4	R5 PLUS	R8	R10	R15
Порций в день	10-20	10-30	10-40	20-80	20-150	50-200	100-500
Объем чаши, л	2,9	3,7	4,5	5,5	8	11,5	15
Мощность, кВт	0,55	0,65	0,9	1,2	2,2	2,2	3
Напряжение, В	220	220	380	380	380	380	380
Скорость, об/мин	1500	1500	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000	1500/3000
Габариты, мм	350x200x280	400x210x320	440x226x304	490x280x350	585x315x545	570x360x565	680x370x615



Кухонные процессоры

Универсальные кухонные машины с двумя насадками – овощерезкой и куттером – на одном мотоблоке. Рекомендуются для ресторанов, кафе и столовых. Позволяют экономить место на кухне и при этом выполнять функции сразу нескольких машин: овощерезки, мясорубки, тестомеса, планетарного миксера, блендера.



R 201 Ultra E



R 201 E



	R201 E	R201 ULTRA E	R301 ULTRA	R402	R502
Порций в день	10-30	10-30	10-70	20-90	30-300
Объем чаши, л	2,9	2,9	3,7	4,5	5,5
Произ-ть овощерезки, кг/час	10	10	20-40	20-40	120-200
Мощность, кВт	0,55	0,55	0,65	0,75	1
Скорость, об/мин	1500	1500	1500	750/1500	750/1500
Габариты, мм	445x220x340	445x220x340	550x325x300	570x320x304	665x380x350

Кухонные процессоры – прекрасная альтернатива настольному куттеру, т.к. в комплектацию включается также полноценная овощерезка в виде дополнительной насадки. Такая комбинация двух насадок на одном процессоре позволит существенно сэкономить расходы на оснащение ресторана.

Значительно расширить возможности процессора на кухне ресторана или кафе позволяет дополнительная насадка - автоматическое сито. Подходит к моделям R201E/R201 UltraE/R301 Ultra/R402.

Автоматические сита

Автоматическое сито C40 позволяет готовить овощные и фруктовые соки с мякотью, протирать ягоды и мягкие фрукты (груши, персики, киви и др.) для сорбетов, соусов, различных кондитерских изделий, джемов, мармеладов, смусов, супов (гаспаччо) и пр. Дополнительно имеет насадку цитрус-пресс с конусами двух размеров.

Модель C80 имеет цилиндрическое сито и обеспечивает непрерывное протирание ягод, мягких фруктов и пр. В комплекте две приемные емкости: первая для готового пюре, вторая - для жмыха. Обеспечивает производительность 40-60 кг/час. Рекомендуется для кондитерских.



C 40



C 80

	C 40	C 80
Мощность, кВт	0,5	0,5
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	645x239x280	610x360x540


robot coupe®

Ручные миксеры

CPM250
CombiMP350
Combi UltraMini MP190
Ultra

Robot-Coupe предлагает широчайший модельный ряд профессиональных ручных миксеров (гомогенизаторов) – 18 моделей. Машины отличаются мощностью и эргономичностью. Благодаря качественным материалам и патентованным техническим решениям Robot-Coupe, машины рассчитаны на интенсивную эксплуатацию и соответствуют гигиеническим требованиям HACCP.

- функции блендера (измельчение и перемешивание, от 100мл до 300 литров): соус и паста, эмульсия, фруктовое и овощное пюре, джем, мусс, протертый суп, печеночный паштет, тесто для блинов.
- функции венчика (взбивание и перемешивание, от 15 до 100 литров): крем и взбитые сливки, безе, тесто для блинов и оладий, картофельное пюре, творожная масса.
- Серия Mini MP используется для маленьких порций

	Объем, л	Мощность, Вт	Длина, мм		Скорость, об/мин	
			С венчиком	С трубкой	Венчика	Блендера
MiniMP190 Combi	До 3	250	550	485	350-1560	2000-12500
MiniMP240 Combi	До 3	270	550	515	350-1560	2000-12500
CMP250 Combi	15	270	640	610	500-1800	2300-9600
MP350 Combi ULTRA	50	440	790	805	250-1500	2300-9600
MP450 Combi ULTRA	100	500	840	890	250-1500	2300-9600
MiniMP160 V.V.	До 3	220	-	465	-	2000-12500
MiniMP240 V.V.	До 3	270	-	515	-	2000-12500
CMP250 V.V.	15	310	-	650	-	2300-9600
MP350 ULTRA	50	440	-	740	-	9500



Blixer 2



Blixer 4

Бликсеры

Бликсеры позволяют максимально быстро и удобно достичь высокой степени измельчения как жидких, так и твердых продуктов. При работе с жидкими продуктами (соуса, супы) бликсер позволяет эффективно работать даже с маленькими порциями благодаря наличию встроеного скребка. Максимальная же загрузка при работе с жидкими продуктами - 2/3 чаши.

	Blixer 2	Blixer 3	Blixer 4	Blixer 5 Plus
Объем чаши, л	2,2	3,7	4,5	5,5
Мощность, кВт	0,7	0,75	1	1,3
Скорость, об/мин	150	3000	1500/3000	1500/3000
Габариты, мм	210x350x420	420x210x330	460x226x304	500x270x340

Соковыжималки

Автоматическая загрузка овощей и фруктов диаметром до 79мм через воронку без использования толкателя.



J 80 Ultra



J 100 Ultra

Модель	Производительность, кг/час	Мощность, Вт	Скорость, об/мин	Габариты, мм
J 80 Ultra	120	700	3000	235x420x505
J 100 Ultra	160	1000	3000	235x430x595



BASIC



BIGBASIC



MINIMAX



FASTTOP + COOLED
DISPENSER STAND



MINIMATIC + MINI STAND



TOP + SELF SERVICE
STAND

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

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

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

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

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

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

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

Модель	Производи-тельность/мин	Габариты, мм	Калибр плода, мм	Напряжение/ мощность	Вес, кг	Тумба
Minimax 15	15 плодов	330x740x450	60-80	220В/0,55кВт	50,5	Без тумбы
Minimatic 15	15 плодов	330x930x450	60-80	220В/0,55кВт	54,1	По запросу
Basic 28	28 плодов	620x860x430	60-80	220В/0,55кВт	43,6	По запросу
BigBasic 28	28 плодов	620x860x430	75-95	220В/0,55кВт	46,5	По запросу
Top 28	28 плодов	620x990x500	60-80	220В/0,55кВт	49,3	По запросу
Fasttop 45	45 плодов	620x990x500	60-80	220В/0,55кВт	83,6 / 97,1 *	По запросу

* Вес указан с учетом стэнда (Dispenser stand — 83,6 кг, Cooled dispenser stand — 97,1 кг)

* Возможность укомплектовки машин системой самоочистки, счетчиком плодов и краном для разлива сока по бутылочкам.

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



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

Liloma энергично и непрерывно работает над исследованием рынка, каждый год воплощая в реальность новые идеи, обогащая уже существующий широкий ассортимент оборудования, характеризующееся комбинацией новаторского дизайна и функциональности, надежности и безопасности по доступным ценам.

Слайсеры серия MS

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

Модель	Производительность, кг/час	Мощность, кВт	Габариты, мм
MS-220ST	60	0,12	520x460x380
MS-250ST	80	0,15	520x460x380
MS-275ST	90	0,20	570x460x395



Слайсер MS-220 ST

Овощерезки серии VC

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

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



Овощерезка VC 65 MS

Измельчитель сыра

- Блокировка ручки подачи предотвращает выполнение операции, если ручка опущена
- Корпус из нержавеющей стали — обеспечение гигиены в процессе работы и легкой очистки устройства
- Инновационная конструкция, обеспечивающая безопасность в работе;
- Инновационная конструкция двигателя - отсутствие ремней или цепей, подлежащих замене

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Производительность, кг/час
CG 55 SH	495x325x500	0,55	40



Измельчитель сыра CG 55 SH

Мясорубки серии TC

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

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



Мясорубка TC 12 HD

Фритюрницы

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



Фритюрница FLT4+4



Куттер VC-6

Куттер

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вместимость, л
VC-6	0,5	480x330x350	6



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

Индукционная плитка — кухонная электрическая плитка, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем, частотой 21-24 кГц.

Особенности индукционных плиток

Не требуется времени на разогрев конфорки — нагрев посуды происходит сразу с заданной мощностью. Это вплотную приближает индукционные плитки по удобству к газовым.

Коэффициент полезного действия индукционных плиток около 90% (в отличие от 60-70% у электрических плит с использованием резистивных нагревательных элементов, и 30-60% у газовых) благодаря отсутствию утечки мимо посуды потоков тепла от раскалённых резистивных нагревательных элементов или газа. Индукционные конфорки не включаются, если не обнаружат на своей поверхности посуду с ферромагнитным дном. Чтобы конфорка включилась, нужно перекрыть посудой существенную часть ее площади (как правило, диаметр дна посуды должен быть не менее, чем примерно половина диаметра конфорки индукционной плитки).

При снятии посуды плитка отключается. У электрических плиток с классическим резистивным нагревательным элементом, конфорка нагрета постоянно, независимо от того, находится на ней продукт или нет. Как следствие — дополнительный расход электроэнергии, нагрев воздуха в помещении и риск получения ожога. Для индукционных плиток указанный эффект, позволяет снизить расходы на кондиционирование помещения, что особенно важно летом. Точнее поддерживает заданную температуру посуды благодаря тому, что датчику температуры, призванному улавливать температуру посуды, не мешает своим теплом раскалённый резистивный нагревательный элемент или газовое пламя.

Индукционные плитки обладают большим количеством программ приготовления пищи (относительно газовых плит).

Основные преимущества индукционных плит:

- экономия электроэнергии, времени, физических сил;
- чистота, более комфортная температура и безопасность в рабочем помещении;
- скорость и качество приготовления пищи (приближено к газовым плитам).

Индукционные плиты

IN3500

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 3,5 кВт
- Поверхность Schott Ceran- Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- Таймер, 0-180 мин
- LED дисплей
- 10 уровней мощности (500-3500W)
- 10 уровней температуры
- Температурный диапазон: от 60 - 240
- Электронная защита от перегрева



IN3500 M

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 3,5 кВт
- Поверхность Schott Ceran- Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- 10 уровней мощности (500-3500W)
- Температурный диапазон: от 60-240
- Электронная защита от перегрева



IN5000

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 5 кВт
- Поверхность Schott Ceran- Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- 220 Вт, 5 уровней мощности (0,5-5 кВт)
- Температурный диапазон: от 60-240°C
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды



IN7000 D

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 3,5x2 кВт
- Поверхность Schott Ceran- Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- LED дисплей уровня мощности
- 10 уровней мощности (500-3500W)
- раздельная регулировка конфорок
- Температурный диапазон: от 60 - 240
- Электронная защита от перегрева
- Размер 69X36X12 см



IN8000

- Напряжение - 380 В
- Мощность - 8 кВт
- Поверхность Schott Ceran- Германия
- Корпус из нержавеющей стали
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды



Сковорода WOK Indokor

- Диаметр: 36 см
- Материал: нержавеющая сталь
- Подходит для индукционных плит и для всех видов наплитных поверхностей





Индукционные плиты WOK

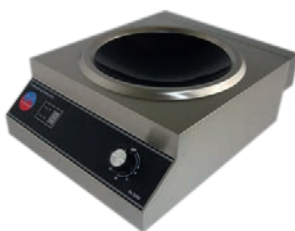
IN3500 WOK

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 3,5 кВт
- Керамическая поверхность WOK
- Корпус из нержавеющей стали
- Таймер, 0-180 мин
- LED дисплей
- 10 уровней мощности (500-3500W)
- 10 уровней температуры
- Температурный диапазон: от 60 -240
- Электронная защита от перегрева



IN5000 WOK

- Напряжение - 220 В
- Мощность - 5 кВт
- Керамическая поверхность WOK
- Корпус из нержавеющей стали
- 220 Вт, 5 уровней мощности (0,5-5 кВт)
- Температурный диапазон: от 60 -24°C
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды



IN8000 WOK

- Напряжение - 380 В
- Мощность - 8 кВт
- Супер-мощность (аналог традиционного газового WOKa)
- Керамическая поверхность WOK
- Корпус из нержавеющей стали
- Электронная защита от перегрева, датчик наличия посуды
- 10 уровней мощности, плавная регулировка



Рисоварки

Рисоварка - электрический прибор, используемый для приготовления риса, не требующий контроля за временем приготовления и не позволяющий допустить сжигания продукта или его неокончательного приготовления. Рисоварка не ускоряет процесс приготовления риса, но упрощает затрачиваемый на это труд. Этот прибор используется на кухнях во всем мире, особенно в азиатских странах.

Рисоварка состоит из емкости (кастрюли), находящейся под контролем термостата. В ней есть дозаторы для риса и воды, позволяющие точно установить их соотношение. Температура в рисоварке близка к температуре кипения воды и поддерживается на этом уровне. Когда рис готов, прибор автоматически выключается. Компания INDOKOR также предлагает термос для риса для обеспечения непрерывности процесса приготовления. Благодаря этому оборудованию, приготовленный рис может храниться при температуре 65°C до 12 часов. Вы можете подавать горячее блюдо, при этом консистенция риса и вкус не изменятся.



Рисоварка IR-1954:

- Объем 5,4 литра
- Мощность 1,9 кВт
- Материал — нержавеющая сталь

Термос для риса IR-1120

- Мощность: 110 Вт
- Напряжение: 220 В
- Габариты: 480x385x380 мм
- Вместимость: 20 л



Электрокипятильники проточные

Проточные электрокипятильники повсеместно используются на предприятиях пищевого производства, в заведениях общественного питания. Возможность подключения к водопроводной системе позволяет пополнять кипяtilьник по мере необходимости, что в свою очередь, означает возможность получать необходимое количество кипятка в любое время.

- Внешние панели из нержавеющей стали AISI 430, внутренняя емкость из нержавеющей стали AISI 304
- 2 термостата: защитный и регулировочный
- Защита от сухого нагрева
- Накопительный модуль



Модель	Габариты, мм	Производительность, л/ч	Напряжение, В	Мощность, кВт
INDOKOR IWB-25	400x340x520	25	220	2
INDOKOR IWB-35	360x230x650	35	220	3



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

Электрокипятильники

Наливные электрокипятильники для воды предназначены для быстрого получения кипяченой воды. Электрокипятильник устанавливают на линию раздачи в кафе, барах, ресторанах, закусочных, на предприятиях общественного питания, в детских садах, школах, офисах, в медицинских заведениях.

- Корпус из нержавеющей стали;
- Наполнение водой - вручную;
- Объем резервуара 10-20 литров.

Модель	Объем резервуара, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Размеры, мм
WB-10	10	220	2	290x290x405
WB-15	15	220	2,5	310x310x420
WB-20	20	220	2,5	310x310x523
WB-30	30	220	3	390x390x420



Кофеварки

Кофеварки предназначены для приготовления кофе в домашних условиях, а также в ресторанах, кафе, барах и других предприятиях сектора общественного питания. Особенность использования большинства кофеварок заключается в отсутствии необходимости подготовки кипяченой воды в отдельной емкости.

- Возможность приготовления кофе/чая в течение короткого времени;
- Заполнение водой - вручную;
- Емкость резервуара — 6-15 литров;

Модель	Объем резервуара, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Размеры, мм
CP 06	6	220	1,15	300x300x480
CP 10	10	220	1,5	340x340x490
CP 15	15	220	1,5	340x340x600

Диспенсеры для горячих и холодных напитков

Диспенсеры для напитков – специализированное оборудование для горячих и холодных напитков различной консистенции, включая горячий шоколад, глинтвейн, какао, молоко, соки и т.п. Диспенсеры для напитков - очень удобная и необходимая вещь, например, для шведского стола.

Модель	Назначение	Размеры, мм
ZCG 401	для горячих напитков	315x315x445
ZCG 402	для горячих напитков	315x315x445
ZCF 301	для сока	400x300x525
ZCF 302	для сока	610x395x525
ZCF 303	для сока	910x395x525



Аппарат для приготовления горячего шоколада

Оборудование для горячего шоколада предназначено для приготовления горячего шоколада, глинтвейна и других горячих напитков. Оно также широко используется как диспенсер для горячих напитков, в особенности для горячего шоколада. Наличие терморегулятора позволяет достичь необходимой температуры напитка на выходе в диапазоне от 30 до 90 °C.

Модель	Назначение	Объем резервуара, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
CHOCO-5	для горячего шоколада	5	220	0,4	400x320x450
CHOCO-10	для горячего шоколада	10	220	0,5	400x320x570



Мармит для супа

Мармиты AIRHOT используются для разогрева супов и поддержания их в горячем состоянии. Внутренняя поверхность мармитов изготовлена из нержавеющей стали, легко вынимается для мытья. Корпус изготовлен из крашеного металла.

Модель	Емкость резервуара, л	Размеры, мм
SB-6000	9	340x340x395
SB-5700	5	280x280x395





Чафин диши

Чафин диши – одна из разновидностей мармитов небольшого размера (настольные). Очень широко применяются для организации шведских столов, используются на банкетах и фуршетах. Такие мармиты предназначены для сохранения в горячем состоянии как выпечки, так и каш, гарниров, вторых блюд, а также для раздачи их потребителям в условиях, когда нет доступа к электросети (чафин диши с горелками).

- Изготовлены из нержавеющей стали;
- Крышка откатная;
- Круглой и прямоугольной формы;
- Возможность использования пластин для подогрева.



ZC 201-2

ZC 103

Модель	Тип	Размеры, мм
ZC 101-1	одинарный прямоугольный	680x490x310
ZC 201-2	двойной прямоугольный	680x490x310
ZC 103	круглый	485x480x310
CD-H B	пластина для подогрева	

Печь СВЧ



WP 900



RG-5

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем, л	Напряжение, В
WP900	483x420x281	0,9	25	220
WP900G	483x420x281	0,9	23	220

- Механическая панель управления
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Гриль роликовый

Предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, колбасок.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
RG-5	580x250x215	1	5 роликов
RG-7	580x330x215	1,4	7 роликов

Гриль контактный

Контактный гриль позволяет получить широкий ассортимент блюд с разнообразными вкусовыми оттенками. Основное его назначение — это максимально быстрое приготовление продуктов из мяса, рыбы, птицы и полуфабрикатов. Контактный гриль является основой уличного фаст фуда.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
DCG	580X400X210	3,6	Двойной комбинированный
CG	400X300X210	1,8	Одинарный ребристый

Гриль-шаурма

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
GRE-80	534x607x960	9,9

Гриль Salamander

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
SGE-460	450x450x470	2,8
SGE-600	600x450x470	4
SGE-938	580x390x380	2,2



DCG



GRE-80



SGE-460



Гриль для кур

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
GRE-12	810x630x610	4,5	на 12 кур
GRE-16	1010x630x880	6	на 16 кур



GRE-12



GRE-16

Поверхность жарочная

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
GE-550/F	550x450x230	3	плоская поверхность
GE-730/FG	730x470x240	4,4	комбинированная поверхность



GE-730/FG



GE-550/F

Блинница

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
BE-1	450x490x230	3	одинарная
BE-2	860x490x235	6	двойная



BE-1



BE-2

Вафельницы

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
WE-1	250x360x270	1
WE-1B	255x445x170	1,09
WE-1S	250x360x270	1



WE-1



WE-1B



WE-1S



HDS-03



WT-1

Аппарат для хот-догов

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
HDS-03	467x300x385	0,7

на 3 хот-дога, паровой

Подставка тепловая

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, кВт
WT-1	730x580x550	220	0,8



Аппарат для поп-корна

Аппарат оснащён подогреваемым дном для готовой продукции, закалённым стеклом с 4-х сторон, съёмным котлом из нержавеющей стали, производительность 50 порций по 30 гр в час.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
POP-6	560x420x760	1.44



POP-6



CF-1



CF-1



CF-S



CF-2

Аппарат для сахарной ваты

Аппарат для приготовления сладкой ваты удобен в эксплуатации и не требует специальных навыков и умений. В основе конструкции аппарата для сахарной ваты металлический бокс. На него устанавливается специальная чаша, где тонкие нити наматываются на палочку и превращаются в сладкий ком. Аппарат CF-2 отличается большим размером чаши, что позволяет увеличить производительность аппарата. Благодаря тележке аппарат CF-3 позволяет осуществлять процесс для приготовления сахарной ваты в передвижных точках, на улицах, в парках. Благодаря своим размерам и дизайну аппарат CF-S идеально впишется в интерьер и габариты любой кухни. Данная модель предназначена как для профессионального, так и домашнего использования: она станет ярким моментом любого детского праздника.

Модель	Габариты, мм	Диаметр чаши, мм	Мощность, кВт
CF-1	460x460x500	460	0,9
CF-2	730x730x500	730	0,9
CF-3	460x700x1100	460	0,9
CF-S	360x360x180	180	0,9

Витрины тепловые

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
PD	490x490x81	0,65
HW-1	350x425x500	0,85
HW-2	660x500x620	1,2
HW-108	470x470x870	1,2
HW-136	915x485x663	1,5
HW-130	777x590x685	1,1
HW-110	450x775x610	2,3



HW-2



PD



HW-1



HW-108



HW-110



HW-130



HW-136



Мармит

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, кВт
BM-11	640x380x260	0,12	220

Картофелечистки

Картофелечистка — машина, предназначенная для автоматической очистки картофеля и корнеплодов от кожуры. Использование электрической картофелечистки намного повышает производительность по сравнению с ручным способом очистки.

- Производительность: 300 кг/час
- Прозрачная крышка для контроля процесса
- Вместимость: 15 кг

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Производительность, кг/час
HLP-15	640x520x1220	220	0.75	300

Пилы для мяса

Пилы для мяса — машины с электрическим приводом, предназначенные для разделения (нарезания на меньшие куски) замороженного мяса, мяса с костями, замороженных продуктов и очень жесткого/твердого мяса.

- Отличаются надежностью и длительностью эксплуатации
- Точная регулировка толщины нарезки

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Размер полотна, диаметр полотна, мм
HLS-1650A	530x515x955	220	0,75	1650, 210

Слайсеры

Серия полуавтоматических слайсеров от AIRHOT выпускается с длиной ножа от 220 до 300 мм. Это оборудование может обеспечивать минимальную толщину нарезки. В зависимости от модели, толщина варьируется от 0,2 до 16 мм. В комплект входит заточное устройство.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Толщина нарезки, мм
SL 220	575x465x415	220	0,15	220	0,2 - 12
SL 250	575x465x415	220	0,15	250	0,2 - 15
SL 300	615x525x510	220	0,15	300	0,2 - 16

Шприцы колбасные

Шприцы колбасные Airhot имеют широкий ассортимент: вместимость от 5 л до 15 л, различные диаметры. Выполненные из высококачественной нержавеющей стали, они долговечны и износостойки.

Модель	Габариты, мм	Вместимость, л	Диаметр, мм
SV-15	300x330x710	15	219x400
SV-10	300x330x580	10	219x270
SV-7	300x340x830	7	140x460
SV-5	300x340x690	5	140x320



BM-11



HLP-15



HLS-1650A



SL-220



SV-15



IC-1



HPP-130



MTS737



ETS737



MM-11



MME-11



IK-20W

Измельчитель льда

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, кВт	Производительность, кг/ч
IC-1	425x200x305	0,3, 2000 об/м	220	65

Прессы для гамбургеров

Модель	Габариты, мм	Диаметр, мм
HPP-130	255x270x250	130
HPP-100	240x210x280	100

Мясорыхлители

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Количество ножей
ETS737	490x220x405	0,35	220	37
MTS737 механический	330x185x290	-	-	-

Фаршемешалки

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Объем, л
MM-11	360x280x380	-	-	11
MME-11	360x280x380+ 465x320x490	220	0,3	11
MME-20	410x330x420+ 465x320x490	220	0,3	20

Ловушки для насекомых

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
IK-20W	400x120x300	220	0,32
IK-40W	645x120x375	220	0,45



JAU - узконаправленная профессиональная производственная компания в Китае, с территорией более 10000 кв.м., специализирующаяся на производстве профессиональных блендеров, соковыжималок, миксеров для молочных коктейлей и прочего механического кухонного оборудования. Компания JAU была основана в 2000 году, и с этого времени основными направлениями ее деятельности являются разработка и производство профессиональных блендеров и соковыжималок. К достоинствам производимых JAU блендеров относятся высокая скорость вращения мотора, динамическое равновесие, вентиляция мотора, устойчивость подставки и т. д. Компании принадлежит множество патентов. JAU используют в производстве высококачественные материалы и новейшие технологии, что позволяет добиться превосходного качества продукции.

Блендер BL-1500



- многофункциональный
- нож из нержавеющей стали
- стакан из прозрачного пластика высокого качества
- профессиональный высокоскоростной мотор — колка льда за секунды
- система безопасности — пуск происходит только при установленном стакане
- механическая панель управления
- режим пульсации
- вариатор скорости, максимальная скорость 3000 об/мин
- объем стакана — 2 литра
- размеры 200x250x500 мм, мощность 1,5 кВт



Миксеры для молочных коктейлей SR

- алюминиевый корпус
- материал стакана — нержавеющая сталь
- вариатор скорости, максимальная скорость 11000 об/мин
- система безопасности — пуск происходит только при установке стакана
- высокая мощность мотора — приготовление коктейля за секунды
- объем стакана — 900 мл
- размеры SR1: 240x225x520 мм, размеры SR2: 330x160x500, мощность 0,3 кВт

Соковыжималка для цитрусовых J-180



- материал корпуса — углеродистая сталь
- высокая устойчивость
- низкий уровень шума
- размеры 300x190x340 мм, мощность 0,18 кВт

Соковыжималка для твердых плодов J-800



- корпус из нержавеющей стали
- объем стакана — 1 л
- контейнер для жмыха объемом 5 л
- широкий загрузочный патрубок
- система безопасности — пуск происходит, когда все детали зафиксированы
- размеры 390x275x505 мм, мощность 0,8 кВт



Фритюрницы

В ассортименте представлены модели с одной и двумя ваннами объемом 4, 6, 8 и 10 л. Модели FR8 — FR10 оснащены краном для слива масла. Рабочая температура — до 190 °C. Все модели оснащены термостатом безопасности.



FB4

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Полезный объем, л	Произ-ть/час
FB4	195x430x275	2	4	6
FB4+4	390x430x275	2+2	4+4	6+6
FR6	260x400x310	3	6	12
FR6+6	525x400x310	3+3	6+6	12+12
FR8	260x400x345	3	8	14
FR8+8	525x400x345	3+3	8+8	14+14
FR10	260x450x345	3	10	16
FR10+10	525x450x345	3+3	10+10	16+16

Слайсеры



ES

- Встроенное заточное устройство
- Корпус из анодированного полированного алюминия
- Толщина нарезки от 0 до 15 мм

Модель	Габариты, мм	Размер реза, мм	Мощность, кВт
ES 220	448x363x335	230x165	0,14
ES 250	480x363x365	230x185	0,14
ES 275	505x410x375	230x190	0,15
ES 300	570x480x420	245x220	0,23



Известная немецкая фирма **FEUMA** специализируется на производстве оборудования высокой производительности для предприятий общественного питания. Такие машины под маркой **NAGEMA** еще в советские времена пользовались огромной популярностью на предприятиях общепита благодаря своей универсальности, надежности и производительности.

Мы предлагаем профессионалам общественного питания универсальные кухонные машины FEUMA **HU1020 (с приводом АЕ)** и **Supra-6E** с разнообразными насадками: овощерезкой, протиркой, мясорубкой, мясорыхлителем, планетарным миксером.



Модель	Насадки	Мощность, кВт	Диапазон скоростей, об/мин
Supra AE6E	Планетарный миксер (10л, 15л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками, куттер	0,75	140/180
HU1020 (с приводом АЕ)	Планетарный миксер (20л, 40л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками	1,3/1,9	180-320



Настольные мясорубки и мясорыхлители отличаются высоким качеством и производительностью.



Мясорубка TWR-70



Мясорыхлитель TFS



Мясорубка/мясорыхлитель TWR70/TFS

Модель	Производительность	Мощность, кВт	Габариты, мм	Режущий инструмент
Мясорубка TWR70	До 150кг/час	0,83	415x253x520	1/2 унгра

Мясорубка SWF82	До 300 кг/час	1,9	700x400x500	1/2 унгра/ полный унгр
-----------------	---------------	-----	-------------	---------------------------

Мясорыхлитель TFS	До 2300 стейков в час	0,83	675x255x520	
-------------------	-----------------------	------	-------------	--

Мясорубка/мясорыхлитель TWR70/TFS	До 150кг/час/ до 2300 стейков в час	0,58	460x270x520	1/2 унгра
-----------------------------------	--	------	-------------	-----------



Flott (Германия) – это идеальная чистка и мойка картофеля, моркови, свеклы, лука и чеснока. Завод специализируется на производстве исключительно машин для чистки корнеплодов, поэтому оборудование отличается высокой надежностью, а результат чистки превосходит все ожидания.

В ассортименте Flott овощечистки различной производительности.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Загрузка, кг	Производительность, кг/час
Mini Flott 35	450x410x500	0,18	4	80
Mini Flott 50	450x410x520	0,18	5	120
16K	372x435x855	0,25	6	150
18K	530x555x930	0,37	10	280
20K	600x650x950	0,55	15	400
25K	735x750x1195	1,5	25-30	800

Машины ZS специально разработаны для чистки лука. При установке дополнительного абразивного диска, можно чистить картофель и прочие корнеплоды.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Загрузка, кг			Производительность, кг/час		
			Лук	Чеснок	Картофель, морковь	Лук	Чеснок	Картофель, морковь
ZS 3	378x560x855	0,25	4	3	5	100	90	130
ZS 10	600x700x950	0,55	12	10	15	300	250	400
ZS 25	735x900x1195	1,5	25	20	30	600	500	800

В зависимости от нужд производства, предлагаются три вида чистящих систем.

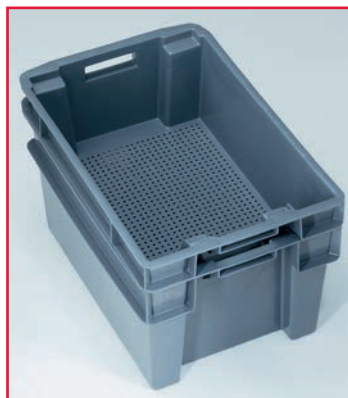
Перфорированная система

После чистки картофель не темнеет 24 часа. В комплекте 3 перфорированных диска для чистки молодого, старого картофеля и картофеля средних размеров.

Абразивная система идеально подходит для чистки картофеля, корнеплодов.

Чистящая система SUPER BLADE с двойными лезвиями
Чистка картофеля «как руками», не темнеет 24 часа

Аксессуары:



Пластиковый контейнер
для сбора отходов



Контейнер из нержавеющей
стали для сбора отходов



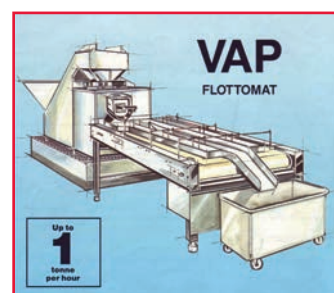
20K



ZS10



VAP 25K



Для фабрик-кухонь и больших предприятий общественного питания необходима линия по очистке картофеля **VAP FLOTTOMAT**, с возможностью чистки до 1 тонны в час!



KRONEN[®]
Nahrungsmitteltechnik

KRONEN GmbH является одним из ведущих во всем мире поставщиков оборудования для кейтеринга, салатной и пищевой промышленности. Компания предлагает решения для переработки фруктов, картофеля, салатов и овощей, нарезки яблок и ананасов



GS10

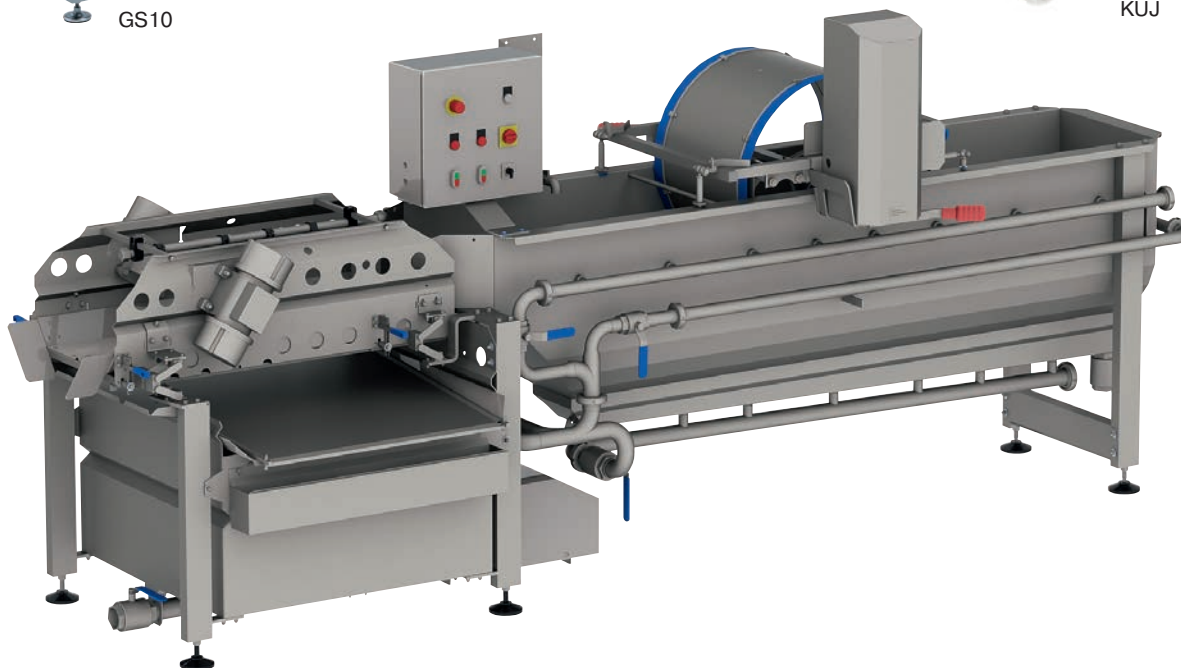
Универсальные овощерезки с транспортировочной лентой

KUJ - режет овощи и фрукты на кубики, палочки или шайбы за один рабочий ход.

Производительность машины в зависимости от продукта и размера нарезки от 300 до 3.000 кг/час.



KUJ



Моечная машина GEWA3800V ECO с выносной транспортирующей лентой имеет производительность от 200 кг/час до 1.000 кг/час в зависимости от продукта. Предназначена для эффективной и бережной мойки листовых салатов, овощей и фруктов.

Центрифуги применяются для удаления поверхностной влаги с мытых салатов и овощей

Машина для очистки корнеплодов PL40K



K 50





Компания **КТ** (Финляндия) производит широкий ассортимент мясоперерабатывающего оборудования с 1938 г. Благодаря хорошо налаженным связям по всему миру фирма гарантирует высокий профессионализм.

Оборудование КТ экономично, оно не требует больших материальных издержек ни при покупке, ни в период эксплуатации, что делает их привлекательными для пользователя сегодня и на многие годы вперед.

РЫБОЧИСТКА КТ-S безопасна для пользователя благодаря защитной изоляции. Испытана при напряжении 400 вольт. Имеет защиту от водяных брызг. Электродвигатель рассчитан на безостановочное использование. Аппарат можно включать как в заземленную, так и в незаземленную розетку. Четырехслойный гибкий шланг: две стальные витые оболочки и две пластиковые.

Шарикоподшипники рукоятки гидроизолированы. Все наружные части рыбачистки — из нержавеющей стали. Рыбачистка рассчитана на многолетнее использование.

Опция: прозрачная полусферическая крышка из полиакрила.

Ширина — 840 мм, глубина — 500 мм, высота — 200 мм.

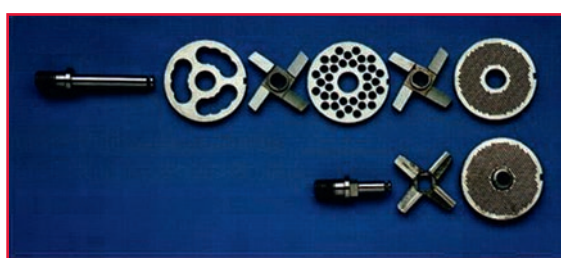
Модель	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
КТ-S	230x190x240	9	0,1	220



МЯСОРУБКИ изготовлены в соответствии с самыми высокими требованиями и с использованием современных технологий. Благодаря точному соответствию двигателя и остальных деталей, мясорубки надежны в эксплуатации, не требуют особого технического обслуживания и долговечны. Каждая деталь продумана до тонкостей. Для мясорубок КТ характерны практичность и безопасность в работе. Дизайн мясорубок четко демонстрирует экономичность и надежность машин КТ.

Модель Enterprise Unger*	LM- 5/P	LM-10/P	LM-22/P LM-82/P	LM-32/P LM-98/P	LM-42/P LM-130/P
Двигатель, кВт	0,55	1,5	1,5	3	7,5
Производительность, кг/час	100	200	300	750	1500
Решетка D, мм	53	70	82/83	100/98	130
Емкость чаши, л	3	9	11	42	95
Вес, кг	22	42	44	90	310

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа



МОДЕЛИ

Unger
(LM-82/P, LM-98/L, LM-130)

ENTERPRISE
(LM-5/L, LM-10/P, LM-22/P,
LM-32/L, LM-42)



Автоматические мясорубки со смесителем

Мощный двигатель, равномерный ход и низкий уровень шума при работе гарантируют высокую производительность и отличное качество получаемого продукта. Наличие двух двигателей позволяет использовать автоматические мясорубки со смесителем как для измельчения, так и для смешивания сложного фарша при изготовлении купатов и колбас типа «балканская» или «франкфуртская». Благодаря специальным отверстиям в верхней крышке мясорубки оператор имеет возможность наблюдения за качеством смешивания и добавления необходимых ингредиентов без остановки двигателя. В качестве дополнительного оснащения имеется ручной дозатор фарша, насадки различного диаметра для наполнения колбасной оболочки и ножная педаль привода.



Насадка для изготовления колбасы



Насадка для формирования фарша

Модель Enterprise Unger*	LM-22/A LM-82/A	LM-32/A LM-98/A	LM-42/A LM-130/A	LM-42/280/A LM-130/280/A
Двигатель автоматической мясорубки, кВт	3	3	7,5	7,5
Двигатель смесителя, кВт	-	1,1	1,1	1,1
Производительность, кг/час	660	1150	1600	1600
Решетка, мм	83/82	100/98	130	130
Емкость, л	40	60	106	280
Вес, кг	180	230	380	510

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа

ПИЛЫ ЛЕНТОЧНЫЕ: производятся с использованием новейшей техники и отвечают самым строгим требованиям. Точное соответствие двигателя и всех компонентов пилы гарантируют надежность и длительный срок эксплуатации. Каждая деталь тщательно продумана. В повседневной эксплуатации пилы отличаются эргономичностью и безопасностью. Все ленточные пилы КТ имеют сертификат соответствия CE.

ОПТИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ: мощный двигатель, низкий уровень шума при работе и равномерный ход режущего полотна гарантируют отличное качество распила.



КТ-210



КТ-400

Модель	КТ-210	КТ-325	КТ-400
Двигатель, кВт	1,1	1,8	1,8
Скорость полотна, м/сек	15	16	20
Размеры полотна, мм	1570*16	2345*20	3125*20
Вес, кг	38	87	120



Компания **Industrias Gaser** со дня основания в 1969 году специализируется на производстве оборудования для мясной промышленности.

Аппараты для производства котлет и гамбургеров

Gaser предлагает аппараты для формирования котлет, гамбургеров, тефтелей различной формы и толщины.

Модель	Габариты, мм	Производительность	Мощность, кВт
Super Basic	550x450x600	20 шт/мин	0,375
Super	650x450x740	20-60 шт/мин	0,37



Super Basic



Super



Practic 240



Compact



Панировочные машины

Автоматические машины для сухой и мокрой панировки.

Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/час	Мощность, кВт
Compact	1000x485x400	2000-3000	0,12
Practic 240	1990x680x1640	3000-4000	0,18



С 1983 года компания OSSA Rauchergerate (Германия) выпускает коптильни **HELIA SMOKER** для предприятий торговли и общественного питания. Коптильни HELIA SMOKER известны простотой в обслуживании, надежностью и универсальностью в использовании. Каждая единица оборудования, изготовленная на собственном производстве, подвергается строгому контролю, что позволяет электрокоптильням марки HELIA SMOKER отвечать всем мировым стандартам и подтверждается многочисленными европейскими сертификатами.



Преимущества электрокоптильни Helia smoker

- Термообработка и копчение в одном рабочем цикле
- Короткое время варки и копчения, горячая сервировка «a la carte»
- Горячее или холодное копчение при минимальной дымовой нагрузке
- Никакого переноса рыбного привкуса на мясо
- Термообработка без добавления жира, только в собственном соку, очень вкусно и низкокалорийно
- Можно обрабатывать как свежие, так и глубокомороженные продукты
- Оттаивание глубокомороженного копченого продукта в полном соку



Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, Вт	Вместимость
Helia Smoker 24	450x450x350	25	230	1000	24 форели по 250 г / 12 по 500 г 4 цыпленка, 7 кг жаркого
Helia Smoker 48	450x550x350	45	230	2000	48 форелей по 250 г / 24 по 500 г 8 цыплят, 14 кг жаркого



ОАО «ТОРГМАШ» проектирует и производит широкий спектр машин и оборудования для предприятий массового питания и торговли. Продукция **ОАО «ТОРГМАШ»** при умеренных ценах проста в эксплуатации, экономична и надёжна.

Мясорубки МИМ-300, МИМ-600 и МИМ-80 предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.



Мясорубка МИМ-300



Мясорубка МИМ-300М



Машина для измельчения мяса МИМ-80

Машины протирочно-резательные МПР-350М, МПР-350М-01, МПР-350М-02 предназначены для протирки вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, жидких каш, гороха, фасоли, яблок, творога и т.д.), нарезки сырых и вареных продуктов (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) на частицы различной геометрической формы, тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты.



Машина протирочно-резательная МПР-350М



Машины МОК-150М

Машины для очистки картофеля периодического действия МОК-150М и МОК-300М предназначены для очистки корнеплодов (свекла, картофель, морковь) от кожуры на предприятиях общественного питания.

ЗАВОД ТОРГМАШ

ООО «Завод «Торгмаш» специализируется на производстве механического торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания. Универсальная кухонная машина УКМ предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Выпускается в различных модификациях, комплектуется различными видами сменных насадок.

Комплектация:

- Ротор лопастной;
- Нож дисковый 2мм;
- Диск шинковочный;
- Решетка 12х12мм;
- Нож комбинированный 3х3мм;
- Нож комбинированный 10х10мм;
- Диск протирочный;
- Нож дисковый 10мм;

Взбиватели: А - взбиватель четырехлопастный; В - взбиватель прутковый; С - фаршемешалка.

Технические характеристики:

- Приводной механизм (ПМ) – 380 В; 1,12/1,5 кВт, 200/380 об/мин
- Мясорубка (ММ) для измельчения мяса на фарш – 180 кг/час (Д решетки 82 мм)
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ) (объем бака) – 25 л.
- Рыхлитель (МР) для получения отбивных – 1500 порций/час.
- Механизм овощерезательно – протирочный (МО) для нарезания, шинковки сырых и вареных овощей – 100-350 кг/час; и протирания вареных овощей и фруктов – 400 кг/час.
- Просеиватель (МП-01) для посеивания муки 230 кг/час.
- Механизм для измельчения сухарей и специй (МИ) – 15 кг/час
- Механизм для нарезания мяса на бефстроганов (МБ) – 100 кг/час.
- Машина выпускается в различных исполнениях. По требованию потребителя комплектация может быть изменена.





Roller Grill

Компания **Roller Grill** - европейский лидер по производству профессионального оборудования для кафе, ресторанов, фаст-фуда: блинниц, вафельниц, грилей, витрин и печей.

Вафельницы

- Высокопроводящие чугунные поверхности равномерно распределяют тепло
- Подходят для выпекания вафель (в т. ч. из замороженного теста)
- Двойная модель имеет независимое управление



GES10



GES40

Модель	Габариты, мм	Напряжение/мощность, В/кВт	Описание
GES 10	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренними формами прямоугольника 20x25 мм
GES 20	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренними формами прямоугольника 15x18 мм
GES 40	305x440x230	220/1,6	Для вафель с внутренней формой в мелких клетках 8x8 мм

Блинницы



CDE 350



CSE 350

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
CSE 350	450x500x240	3	Для блинов диам. 350мм
CDE 350	860x500x240	6	Двойная, для блинов диам. 350мм
406 FE	400x400x200	3,6	Для 6 оладьев диам. 110мм

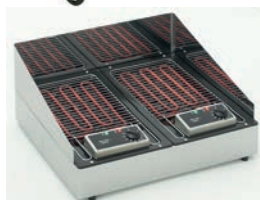
Грили для кур



RBE25+RE2

Модель	Габариты, мм	Мощность, Квт	Количество кур
RBE25	850x700x940	8,5	25
RE2 витрина тепловая	850x700x1050	1,5	-

Грили лавовые



140 D

Модель	Габариты, мм	Мощность, Квт
140	300x545x160	2,5
140D	590x500x305	2x2,5

Roller Grill предлагает широкий ряд контактных грилей, жарочных поверхностей и грилей Salamander.



GastroTar



Гриль OGE-16



Витрина тепловая SO-12



Гриль OGE-30

Ведущая польская компания **Gastro-Tar**, основанная в 1991 году, специализируется на производстве электрического оборудования для гастрономии: грили, тепловые витрины, оборудование для приготовления шаурмы, фритюрницы и т.д.

Многолетний опыт в производстве грилей и тепловых витрин для кур позволяет Gastro-Tar выпускать оборудование высокой надежности, основной особенностью которого является удобство и простота в эксплуатации.

Грили для кур

Модель	Кол-во кур, шт	Мощность, кВт	Габариты, мм
OGE-6	6	3,2	700x400x480
OGE-9	9	3,2	800x400x480
OGE-12	12	4,0	800x450x550
OGE-16	16	4,5	900x450x550
OGE-30	30	8,8	1000x710x780
OGDE-35	35	16,2	1230x550x1050
OGDE-45	45	19,8	1230x550x1230
OGDE-55	55	23,4	1230x550x1390

Витрины тепловые

Модель	Мощность, кВт	Габариты, мм
SO-6	1,6	700x500x850
SO-12	1,6	800x500x850

La Monferrina

macchine per pasta machines



NINA



P.NUOVA



RC 140 — RC 265



Dolly



C1 квадратные блины



C1 круглые блины

Компания **La Monferrina** (Италия) специализируется на выпуске оборудования для производства макаронных изделий, равиоли, каннеллони, основ для пиццы, пасты.

У каждого шефа свои требования к макаронным изделиям и рецепты их приготовления. Машины La Monferrina созданы для авторской кухни. В ресторанах итальянской кухни пицца, паста, равиоли, каннеллони - основные блюда меню. Оборудование La Monferrina дает возможность создавать тесто и уже готовые изделия, например, равиоли. Модели легки в эксплуатации, оснащены программным управлением. Машины La Monferrina делают идеальную основу для пиццы - одинаковой толщины и диаметра. Желаемые параметры могут быть заданы технологом. Поражает ассортимент макаронных изделий. С помощью сменных насадок можно изготовить макароны различной формы и размера, например, заготовки для пасты - «тонкие», «толстые» - от 1,5 мм до 24 мм. Машина для производства каннеллони позволяет делать «трубочки» разной длины. Модельный ряд La Monferrina отличается разнообразием моделей, от минимашин, производительность которых 6-8 кг в час, до больших агрегатов, рассчитанных на производство 100-150 кг изделий в час.



Испанские грили **MIBRASA** представляют собой закрытые угольные печи, изготовленные из высококачественных жаростойких и жаропрочных материалов. Это позволяет эксплуатировать грили в непрерывном режиме при температуре 300-400 С. Внутренняя камера изготавливается методом точного литья из «котловой» стали, внешние панели из нержавеющей и эмалированной стали (дверь). Между камерой и внешними панелями проложен толстый слой изоляции.

Главная особенность грилей Mibrasa состоит в том, что по своим техническим характеристикам и качеству исполнения это оборудование премиум сегмента, при этом стоимость их ниже аналогов (экономия составляет до 18%).

Ключевые преимущества закрытых печей на древесном топливе по сравнению с обычными грилями-барбекю:

- Контроль температуры посредством системы тяг
- Различные степени прожарки
- Скорость приготовления блюд до 40% выше
- Экономия угля до 35%
- Высокая безопасность

Печи MIBRASA универсальны. Наличие широкого перечня конфигураций моделей и аксессуаров к ним позволяет полностью персонализировать вашу печь MIBRASA, адаптируя её к потребностям заведения.

Конфигурация печей:



HMB MINI
Настольная печь Мини



HMB
Настольная печь



HMB SB
Печь с полкой для подогрева



HMB AB
Печь с нижним шкафом



HMB AB-SB
Печь с нижним шкафом
и полкой для подогрева



HMB AC
Печь с нижними
и верхними шкафами



Комплектация печей:

Гриль решетка



Шипцы для продукта



Кочерга для угля



Щетка со стальной щетиной



Совок для золы



Рекомендуемые комплектующие:

Искрогаситель



Колпак искрогасителя
(рассеиватель)



Вторая гриль-решетка



Корзина



Решетка для рыбы



Ухват

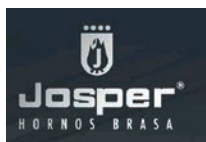


Кастрюля



Гастроемкость





Испанская компания Josper S.A. (Хоспер) - мировой лидер по производству закрытых грилей на древесном топливе. Оборудование Хоспер идеально подходит для обслуживания ресторана от 20 до 100 посадочных мест.

Благодаря уникальной конструкции грилей-мангалов Josper, работающих на древесном угле, мясо, рыба, овощи получают необыкновенно вкусными и ароматными.



	Модель L Габариты, см	Модель M Габариты, см	Модель L*ACX-P Габариты, см	Модель L*ACX-F Габариты, см
HJX-25	HJX-25/L 64x60x127	HJX-25/M 64x60x71	HJX-25/L*ACX-P 78x62x186	HJX-25/L*ACX-F 80x62x186
HJX-45	HJX-45/L 93x60x132	HJX-45/M 93x60x80	HJX-45/L*ACX-P 106x61x186	HJX-45/L*ACX-F 109x61x186
HJX-50	HJX-50/L 93x86x132	HJX-50/M 93x86x80	HJX-50/L*ACX-P 106x87x186	HJX-50/L*ACX-F 109x87x186



HJX-25/L*BC
HJX-45/L*BC



HJX-25/LC*ACX-F
HJX-45/LC*ACX-F



HJX-25/LC*ACX-P
HJX-45/LC*ACX-P



HJX-25/M*BC
HJX-45/M*BC

	Модель L*BC Габариты, см	Модель M*BC Габариты, см	Модель LC*ACX-P Габариты, см	Модель LC*ACX-F Габариты, см
HJX-25	HJX-25/L*BC 64x60x145	HJX-50/L*BC 93x86x153	HJX-25/LC*ACX-P 90x130x256	HJX-25/LC*ACX-F 90x130x256
HJX-45	HJX-45/L*BC 93x60x153	HJX-45/M*BC 93x60x101	HJX-45/LC*ACX-P 130x130x260	HJX-45/LC*ACX-F 130x130x260
HJX-50	HJX-50/L*BC 93x86x153	HJX-50/M*BC 93x86x101	HJX-50/LC*ACX-P 130x155x260	HJX-50/LC*ACX-F 130x155x260



Вам бы хотелось предложить своим клиентам уникальный вкус еды, приготовленной на раскаленных углях? Представляем грили **PIRA** — меньше вложений, больше прибыли!

С 1984 года компания PIRA производит грили и мангалы для профессиональной кухни. До 2014 года эти испанские угольные печи поставлялись концерном Movilfrit — именно под этой торговой маркой они получили распространение и завоевали популярность у рестораторов. Учитывая интерес со стороны потребителей, производитель решил сконцентрировать усилия в направлении угольных печей. С этой целью было решено выделить производство и дистрибуцию грилей и мангалов в обособленное подразделение со своей корпоративной и производственной спецификой. Новообразованная компания получила название «Pira», что в переводе с испанского языка означает «костер».

Начиная с января 2014 года все угольные печи концерна Movilfrit поставляются исключительно под торговой маркой Pira.

Pira — это полная преемственность накопленного опыта, сочетаемая с инновационным подходом к производству. Такой подход дал свои результаты, в конструкцию печей были внесены важные изменения: разработана более массивная дверь и повышена теплоизоляция грилей.

Печи на древесном топливе BR

Грили BR являются уникальным решением позволяющим использовать преимущества открытого мангала и печи на древесном топливе. Камера изготовлена из жаростойкой стали, внешняя обшивка из эмалированной стали. Особенностью предлагаемых моделей является наличие двери со стеклом, что позволяет визуально контролировать процесс приготовления.



BR-45



BR-48; BR-50



BR-130G



BR-170

Ключевые преимущества закрытых печей на древесном топливе:

- Благодаря высоким температурам время приготовления блюд в печах Pira невелико: куриные ноги - 3 мин. (7 кг, 2 решетки), большие куски говядины - 6 мин. (7 кг, 2 решетки), картофель целиком - 10 мин.
- Закрытые печи обеспечивают лучший уровень пожаробезопасности, и нейтрализуют риски для повара, связанные с работой с открытым огнем.
- За счет теплоизоляции закрытые печи обладают лучшим КПД, таким образом большая часть тепловой энергии расходуется непосредственно на приготовление пищи, что приводит к значительной экономии топлива (до 30%), обеспечивая тем самым лучшие показатели экономической эффективности.

Модель	Размер гриль-решетки, мм	Максимальная производительность, кг/ч	Примерный расход топлива, кг/день	Габариты (ШхГхВ), мм	Вес, кг
BR-45	580x430	30	6	680x535x670	117
BR-48	580x530	35	8	710x675x740	150
BR-50	750x590	45	10	900x790x900	244
BR-130	750x590	45	10	900x790x1550	324
BR-130G	750x590	45	10	900x790x1800	370
BR-170	750x590	70	12	900x790x1800	416

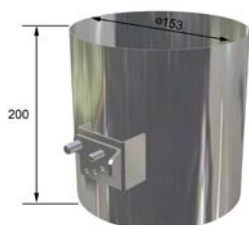


В комплект к каждой печи входят щипцы, кочерга для углей, одна гриль-решетка, ящик для золы. Так же, каждая печь оснащена аналоговым термометром.

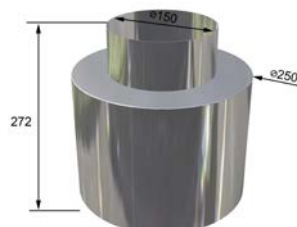
Модели BR50, BR130, BR130G и BR170 имеют дополнительную гофрированную решетку и систему для сбора жира. BR130G - единственный гриль с вертикально поднимающейся дверью для удобной загрузки угля.

В качестве дополнительных аксессуаров к печам Pira рекомендуются:

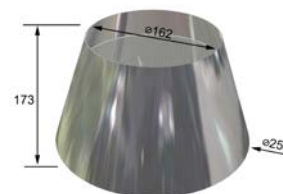
- внешний регулятор потока воздуха, позволяющий еще точнее настраивать температуру в печи,
- внешний искрогаситель, способный поглощать до 90% искр
- колпак искрогасителя (рассеиватель потока), позволяющий в отдельных случаях использовать печь с вытяжным зонтом, снимая тем самым требования к подводу отдельной вытяжной системы.
- вторая гриль-решетка для увеличения производительности гриля



Регулятор потока



Внешний искрогаситель



Колпак искрогасителя

Классический гриль-барбекю

Профессиональные грили BBQ имеют массивную конструкцию, которая обеспечивает оптимальную теплоизоляцию. Грили PIRA отлично подходят для приготовления мяса, рыбы, овощей. Оснащены колесами со стопорным механизмом, коллектором для сбора жира. Модели имеют систему установки положения колосника по высоте для регулировки интенсивности горения. В комплект входит: ящик для золы, коллектор для сбора жира, щипцы для мяса, совок для угля, ребристая решетка.



BBQ-M80



BBQ-Multifunctional

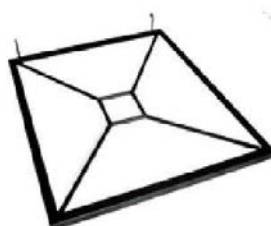
Модель	Размер решетки, мм	Максимальная производительность, кг/ч	Габариты, мм	Вес, кг
BBQ-M80	720 x 780 (гофрированная)	40	800 x 820 x 930	240
BBQ-Multifunctional	720 x 780, 2шт (гофрированная)	80	1455 x 820 x 930	410

В качестве дополнительных аксессуаров к печам Pira предлагаются:

- Вращающаяся решетка для рыбы, овощей, морепродуктов, шампиньонов и других мелких продуктов — закладка производится вовнутрь решетки и в процессе приготовления решетку поворачивают при помощи механической ручки.
- Решетка для приготовления продуктов в кастрюлях и гастроемкостях.
- Классическая гриль-решетка с металлическими прутьями (не гофрированная)



Вращающаяся решетка



Решетка для кастрюль



Классическая решетка



Компания **Hoshizaki** была основана в Нагои, Япония в 1947г., подразделение в Европе открылось в 1992 г. В настоящий момент компания имеет 12 заводов по всему миру (6 из них в Японии), а также филиалы в Германии, Нидерландах, Бельгии, Франции, Великобритании и Испании.

Компания Hoshizaki является мировым лидером по производству льдогенераторов — доля на мировом рынке составляет 26%.

Преимущества льдогенераторов Hoshizaki:

- Большой ассортимент видов льда различного назначения, формы и размера
- Высокая плотность и низкая температура льда гарантируют долгое время таяния и отличное качество напитка



Кубик
Гранулы
Модели IM, DM



Цилиндр
Модели IM
Ø32 мм, 43 г



Дугообразный
Модели KM
30x30x15 мм



Хлопья
Модели FM
DSM, DCM, CM



Компания Hoshizaki — единственный в мире производитель льда шарообразной формы!



Шар
Ø45 мм, 45 г



Звезда
38x23x38 мм



Сердце
40x23x40 мм



Большой кубик
48x48x58 мм



Длинный кубик
103x48x58 мм

Модель	Суточная производ-ность	Кол-во ячеек	Пр-во за 1 цикл	Кубиков в день	Кубиков в полном бункере	Цикл заморозки / сброса	Уровень шума Заморозка	Уровень шума Сброс
IM-21	22 кг	18	0.33 кг	990	518	26 мин 10 сек	51 dB	43 dB
IM-30	28 кг	18	0.33 кг	1260	518	20 мин 35 сек	52 dB	42 dB
IM-45	44 кг	30	0.60 кг	1980	805	21 мин 50 сек	53 dB	41 dB
IM-65	63 кг	42	0.85 кг	2814	1160	21 мин 30 сек	47 dB	44 dB
IM-100	95 кг	80	1.65 кг	4275	2444	26 мин 50 сек	53 dB	49 dB
IM-130	130 кг	80	1.65 кг	5850	2444	19 мин 40 сек	58 dB	51 dB
IM-240	240 кг	140	2.27 кг	10800	б/бункера	18 мин 40 сек	57 dB	60 dB



Витрины для суши Hoshizaki предназначены для демонстрации и реализации блюд японской кухни - суши, роллов, рыбы и морепродуктов - без риска их высыхания. Витрины оснащены специальным пассивным испарителем, расположенным в верхней части внутреннего объема витрины, который поддерживает постоянную температуру и влажность, что позволяет продукции оставаться свежей в течение продолжительного времени.

Модель	HNC-120BE-R/L-B	HNC-150BE-R/L-B	HNC-180BE-R/L-B	HNC-210BE-R/L-B
Электропитание	1 фаза, 220-240V, 50Hz			
Раб температура	около 4°C (при температуре окр. среды 30°C, без загрузки)			
Полезный объем (л)	42	57	72	87
Температура окр. среды	10-30°C			
Габариты (см)	120x34,5x28	150x34,5x28	180x34,5x28	210x34,5x28
Внутренние размеры (см)	84,5x28,8x15,7	114,5x28,8x15,7	144,5x28,8x15,7	174,5x28,8x15,7



Компания **ANIMO** (Нидерланды), основанная в 1950 году, специализируется на производстве профессионального оборудования для приготовления кофе и чая.

OPTIVEND полуавтоматическая машина по приготовлению кофейных напитков из растворимых ингредиентов.

Аппарат имеет 1-4 контейнера для ингредиентов (кофе, молоко, какао, сахар), отдельный кран подачи воды для чая, 10 настроек, 8 предустановленных напитков:

- Кофе
- Кофе с молоком
- Эспрессо
- Горячий шоколад
- Кофе шоколад
- Капучино
- Кофе по-венски
- Кипяток для чая (супа)

OPTIFRESH NG и OPTIFRESH BEAN NG полуавтоматическая машина по приготовлению кофе и кофейных напитков из молотого кофе (Optifresh NG) и кофейных зерен (Optifresh Bean NG с встроенной кофемолкой).

Аппарат имеет 1 контейнер для молотого кофе (на 2,2 кг) и 1-3 контейнера для ингредиентов (молоко, какао, сахар), отдельный кран подачи воды для чая, 12 настроек, 9 предустановленных напитков:

- Кофе
- Кофе с молоком
- Эспрессо
- Двойной эспрессо
- Горячий шоколад
- Кофе шоколад
- Капучино
- Кофе по-венски
- Кипяток



Optifresh NG



Optifresh Bean NG

Встроенные программы, в том числе программа по очистке, а также простые символы на дисплее позволяют легко пользоваться аппаратом. Сообщения на панели управления указывают, каким образом производить выбор. Стандартные настройки – такие, как крепость кофе, количество сахара или молока, регулируются пользователем. Опционально устанавливается монетоприемный механизм.

Модель/ Производительность	OPTIVEND	OPTIFRESH	OPTIFRESH BEAN
Кофе (125мл)/час	360 чашек	125 чашек	125 чашек
Время приготовления 1 чашки (125мл)	10 секунд	25 секунд	25 секунд

Кофеварки M-line



M100



M202W



MT100



Капельные кофеварки EXCELSo

Модельный ряд кофеварок M-line представлен практичными и стильными аппаратами: полуавтоматическими и автоматическими, заливными и подключаемыми к водопроводу, с тепловыми платформами и отдельным краном для кипятка.

EXCELSo приготовит целый кувшин ароматного кофе всего за 6 минут! Стекланный кофейник 1,8 л или кофейник-термос 2 л. Производительность 18 л/ 144 чашки/час, 2 тепловые платформы, которые можно использовать по отдельности.

Combi-Line предлагает широкий выбор аппаратов для приготовления большого количества кофе/чая в течение короткого времени (от 240 до 720 чашек/час). Combi-Line — это комбинация одного или двух проточных кипяильников (CB1/CB2) и одного или двух контейнеров. Существует два типа контейнеров: термосы (CN...i) и электрические (CN...e), емкостью 5, 10 и 20л.



Excelso



Excelso T



CB1x10



CB2x5

Модель	CB1X5	CB1X10	CB1X20	CB2X5	CB2X10	CB2X20
Производительность кофе/чая в час	30л/ 240 чашек	60л/ 480 чашек	90л/ 720 чашек	30л/ 240 чашек	60л/ 480 чашек	90л/ 720 чашек

Кипятильники WKT

Производительность 30л/час, напряжение 220-240V, термостат с диапазоном температур 0-97°C.



Параметры/Модель	WKT 10n HA	WKT 20n HA	WKT 10n VA	WKT 20n VA
Объем резервуара, л	10	20	10	20
Габариты: диаметр x H, мм	225x505	305x560	225x505	305x560
Наполнение воды	ручное	ручное	автомат	автомат
Время нагрева (от 20 до 97°C)	17 мин	34 мин	17 мин	34 мин



С.М.А./Astoria – знаменитая итальянская компания. Стремление сделать свою работу в сфере кофе искусством вывело компанию в число мировых лидеров по производству профессиональных кофемашин. Постоянное развитие технологий производства способствует усовершенствованию оборудования и расширению модельного ряда.

GEMMA

GEMMA – автоматическая кофемашина ASTORIA с Touch-screen дисплеем и двумя кофемолками

Технические характеристики GEMMA			
Напряжение, V	220	Объем парового бойлера, л	1.7
Мощность, W	3400	Объем бойлера для кофе, л	1.2
Длина, мм	410	Количество кофемолок (шт.) и емкость их бункеров (кг)	2 x 1
Глубина, мм	600	Производительность эспрессо, чашек/час	240
Высота, мм	790	Производительность капучино, чашек/час	60
Вес нетто, кг	60	Произв-ть трехслойного напитка LCL, чашек в час (по 150г)*	50
Вес брутто, кг	78	Паровой кран	1
Изменение высоты крана розлива, вверх/вниз, мм	77 157	Кран горячей воды	1

*LCL используется в случае, если установлен капучинмейкер.



GEMMA

Стандартная комплектация кофемашин GEMMA с Touch-screen дисплеем:

- Автоматическое наполнение водой (AWR)
- Кран для пара
- Кран для горячей воды
- Система электронной терморегуляции
- 2 встроенные кофемолки
- Бак для отходов
- Порт RS 232 для соединения кофемашины
- USB порт
- Touch-screen дисплей
- TFT цветной дисплей 5x7 дюймов
- Встроенная помпа
- Система приготовления воды для чая
- 40 программируемых напитков

Дополнительные опции:

- Подогреватель чашек двухуровневый
- Охладитель молока
- Капучинмейкер

Стандартная комплектация кофемашин GEMMA с кнопочным управлением:

- Автоматическое наполнение водой (AWR)
- Кран для пара
- Кран для горячей воды
- Система электронной терморегуляции
- Встроенная кофемолка
- Бак для отходов
- Порт RS 232 для соединения кофемашины
- USB порт
- Дисплей с управлением кнопками
- Встроенная помпа
- Система приготовления воды для чая
- 8 программируемых напитков

Технические характеристики подогревателя чашек (с электронным регулятором температуры)

Количество нагреваемых поверхностей	2
Дисплей для программирования температуры нагревателя чашек	Да
Температура °C	+50...+90
Количество чашек	60-80
Мощность W	700
Вес нетто, кг	26
Вес брутто, кг	30
Напряжение, V	220
Размеры, мм	320X470X560

Технические характеристики охладителя молока (с электронным регулятором температуры)

Дисплей для программирования температуры охлаждения	Да
Температура °C	-5...+10
Мощность, W	100
Вес нетто, кг	29
Объем холодильника, л	8
Напряжение, V	220
Размеры, мм	320X470X560



Plus 4 You

Кофемашина Plus 4 You предлагается в версиях на 2, 3 и 4 группы.

Стандартная комплектация Plus 4 You:

- Автоматическое наполнение водой (AWR)
- Порт RS 232 для соединения кофемашины
- USB порт
- LED подсветка
- Подогреватель чашек
- Электронный дозатор порций
- Бойлер с терморегуляцией

Дополнительные опции:

- Встроенная помпа
- Капучинатор
- Система автопар для приготовления напитков с использованием молока



	2 группы	3 группы	4 группы
Емкость бойлера, л	8/1,76	13/2,86	13/2,86
Мощность, W	4,4/4,79	5,6/6,1	7,1/7,73
Вес нетто, кг	74	94	110
Напряжение, V	220/380	220/380	220/380
Размеры, мм	830*580*575	1080*580*575	1310*580*575

PERLA

Версия AL

- Ручная версия машины с рычаговым управлением.
- Максимально проста в использовании и обслуживании.
- Не требуется смягчитель воды.
- Помпа не требуется, если существует давление 2 бара.
- Возможно исполнение от 1 до 4 групп.

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей от 2-4 групп)
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением



Версия АЕР

Полуавтоматическая кофемашина.

Возможна в исполнении от Junior до четырехгруппной версии (включая версию «компакт»).

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей от 2-4 групп)
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением
- Встроенная помпа
- Объединенные группы





Версия SAE

Электронная версия с дозатором количества приготовления кофе рассчитана на приготовление до 4 доз одновременно. С сенсорной панелью управления, возможностью ручной остановки приготовления кофе. Автоматическая подача горячей воды. Независимая программируемая панель для каждой группы.

Возможна в исполнении от Junior до 4 группной версии (включая версию «компакт»).

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей на 2-4 группы)
- Смешивание холодной и горячей воды (для моделей на 2-4 группы)
- Встроенная помпа
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением
- Объединение групп

Дополнительные опции только для моделей на 6 доз с сенсорной панелью.

- Дисплей (для моделей от 2-4 групп)
- Система «автопар» (возможно установление опции только на двух-трехгруппные кофемашины с дисплеем)
- LCL для приготовления latte macchiato (2-3 группные машины)
- Электрический подогреватель чашек входит в комплектацию



COMPACT

Полупрофессиональные машины для приготовления кофе эспрессо выполнены из нержавеющей стали. Могут не только подключаться к водопроводу, но и использовать заливной метод наполнения резервуара водой. Производительность кофемашины серии Compact позволяет приготовить 100 чашек в час. Серия Compact выпускается в двух версиях: автомат Compact CKXE и полуавтомат Compact CKX.

	CKXE	CKX
Емкость бойлера, л	2	2
Мощность, W	1,65	1,65
Вес нетто, кг	28	25
Напряжение, V	220	220
Размеры, мм	335*455*425	335*455*425
Емкость резервуара для воды, л	1,3	1,3



Compact CKXE



Compact CKX

SIBILLA

Кофемашины **SIBILLA** делятся на две группы: **AEP** — полуавтоматическая версия и **SAE** — с электронным управлением. Каждая группа представлена аппаратами с различными габаритами и производительностью (от 1 до 3 групп раздачи), что позволяет выбрать оптимальную модель в зависимости от формы предприятия, меню и количества посадочных мест.

Все модели **SIBILLA** оснащены выносной помпой, фильтром-смягчителем воды, системой автоматического наполнения бойлера и электроподогревом чашек. Кофемашины серии **SIBILLA** отличаются от своих предшественников лучшим соотношением установочной мощности и объема бойлера. Оригинальное компоновочное решение, стильный дизайн и элегантность — это **SIBILLA**.



Модель	Производ-сть чашек/час	Емкость бойлера, л	Мощность кВт
1 группа	140/150	4,5	2/2,7
2 группы	300	8	4
3 группы	450	13	5

Компания **С.М.А./Astoria** производит кофейное оборудование, элегантный дизайн которого удачно сочетается с совершенством и простотой использования и обслуживания.



LEFA



Компания **LEFA GmbH** производит универсальные коптильные системы, комбинированные термокамеры, котлы. Термокамеры компании Lefa соответствуют самым высоким требованиям заказчика. Комбинированное исполнение позволяет использовать фрикционное копчение, копчение «жидким дымом» и копчение дымом тлеющих опилок. Отличительной особенностью распределительной системы в термокамерах Lefa является наличие запатентованного блока поочередно открывающихся заслонок на боковых форсунках. Это позволяет обеспечить одновременную горизонтальную и вертикальную циркуляцию воздуха, и, как следствие, равномерную температуру в камере и в продукте, а соответственно, 100-процентную готовность изделия по всему объему и снижение потерь до 30% по сравнению с традиционными методами приготовления. Кроме того, уменьшается время сушки и копчения, что дает возможность сократить протяженность общего технологического процесса на 6-10%.

Модель	Размеры	Длина дымовой трубки, см	Электрическое кВт / фрикционное копчение	Электрическое кВт / копчение опилками	Жидкое топливо кВт / горелка на жидком топливе	Газ кВт / газовая горелка
Коптильни с фрикционным копчением или копчением «жидким дымом»						
TSKR 80	117x216x99	80	17,25/5,5	17,25/0,85	-	-
TSKR 90	132x246x109	90	23,4/5,5	23,4/0,85	28	28
TSKR 95	147x250x119	100	27,5/5,5	27,5/0,85	30	30
TSKR 100	147x280x119	100	33/5,5	33/0,85	32	32
Коптильни с копчением «жидким дымом»						
TSFR 80	117x216x99	80	17,25 / 5,5	17,25 / 0,85	-	-
TSFR 90	132x246x109	90	23,4 / 5,5	23,4 / 0,85	28	28
TSFR 95	147x250x119	100	27,5 / 5,5	27,5 / 0,85	30	30
TSFR 100	147x280x119	100	33 / 5,5	33 / 0,85	32	32
Комбинированный коптильно-варочный шкаф						
	Размеры	Высота подставки, мм	Расстояние между направляющими, мм	Макс. t°	Мощность, кВт	Напряжение, В
Combi-steamer	1960x1060x760	650	68	250°C	18,9	380

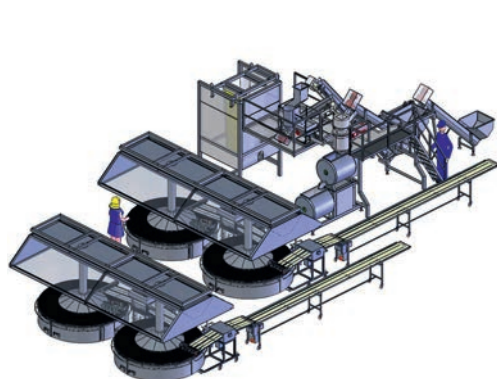
HOJA

MASCHINENBAU-METALLBAU GMBH

Производитель **HOJA** является инновационным поставщиком машин для пищевой промышленности. Постоянные исследования и развитие превратили поставщика в одного из лидеров по производству промышленных жарочных линий. Компания Hoja Maschinenbau Metallbau GmbH является лидером среди производителей универсальных жарочных машин и имеет репутацию производителя высококачественных машин с выдающимися показателями. Продукция разнообразна: от компактных «готовых решений» до полностью интегрированных производственных машин. Машины HOJA смоделированы для удовлетворения конкретных потребностей клиентов.

С помощью конвейерных жарочных линий HOJA можно полностью автоматизированно готовить такие продукты, как блины, оладьи, бургеры, стейки, курицу, овощи, омлеты, тортильи и т. д. Ассортимент включает овальные, круговые, ремневые машины разных размеров, с аксессуарами для переворачивания и дозирования, заворачивания блинов, насадками разных размеров для изготовления продуктов разного диаметра. За счет чугунных поверхностей конвейеров продукты приобретают поистине домашний вкус, аппетитную корочку и сохраняют сочность.

Производительность машин от 100 до 1000 кг/час, диаметр поверхностей от 1 метра до 3 метров.





RUHLE

Компания **RUHLE** производит современные машины для резки мясной продукции, в том числе машины для нарезки шпига, колбасы, ветчины, овощей на кубики, полоски и ломтики определенного размера - шпигорезки.



SR 1 TURBO

- Размеры рабочей камеры в 100x350x100мм
- Габаритные размеры 900x600x980мм
- Производительность до 1500 кг/ч
- Длина отреза от 1 мм до 32 мм
- Расстояние между поперечными ножами в (мм) 5/6/7/10/12/15/20/24/30/60



Halton

Группа компаний **Halton** специализируется в области систем для создания микроклимата.



Вытяжные зонты Capture Jet (с захватной струей) KVF, KVI, KVL, UVF, UVI, UVL.

В основе конструкции вытяжного зонта модели KVF лежит разработанная компанией Halton передовая технология Capture Jet™, представляющая собой систему горизонтальных и вертикальных сопел, расположенных на фронтальной стороне, а также на боковых сторонах зонта, что повышает эффективность захвата и локализации потоков воздуха, выделяемого кухонным оборудованием, даже в конце технологической линии. Для удаления одного и того же количества избыточного тепла такая система требует расхода вытяжного воздуха на 30-40 % меньше, чем традиционные вытяжные зонты. Система Capture Jet™ основывается на высокой эффективности подсоса воздуха, которую обеспечивает компактная высокоскоростная захватная воздушная струя. Захватные воздушные струи вызывают интенсивное движение окружающего воздуха в критической зоне впереди и по бокам вытяжного зонта, что позволяет свести к минимуму утечку загрязненного воздуха и обеспечить хорошее качество воздуха в зоне работы повара.



Паровытяжные зонты

Паровытяжные зонты Halton KVV специально предназначены для захвата, конденсации и удаления пара, выделяемого промышленными посудомоечными машинами, варочными котлами и другими аппаратами. Конденсация достигается за счет использования угловых экранов и дефлекторов. Эффективность вытяжки поддерживается за счет использования боковых прорезей в сочетании с большой внутренней полостью. Не создающая сквозняков подача воздуха непосредственно в рабочую зону улучшает условия работы повара и повышает эффективность захвата и локализации удаляемого воздуха. Модульная конструкция, простой дизайн и установка. Регулирование и измерение потока воздуха с использованием кранов MSM и T.A.B. вместе с глушителем крана. Произведен из полированной нержавеющей стали AISI 304.



Вытяжные зонты с водяной промывкой KWF

Зонты с системой автоматической или ручной промывки сочетают в себе эффективность концепции Capture Jet с возможностью очистки фильтров и вытяжной камеры без необходимости выемки фильтров из зонта. Это позволяет снизить затраты при сохранении рабочих характеристик противожирового экстрактора, а также постоянно поддерживать максимальную эффективность работы системы. Высокоэффективный вытяжной зонт KWF с промывкой водой предназначен для вытяжки загрязненного воздуха, вырабатываемого при готовке и для удаления чрезмерного жара, исходящего от тепловых устройств. Вытяжной зонт KWF использует технологию Halton Capture Jet™. Вытяжной зонт KWF автоматически моет фильтры для жира без необходимости изъятия фильтров зонта. Цикл мойки полностью автоматический и программируемый, за счет чего удовлетворяются разные условия. Процесс мойки при необходимости можно осуществить вручную.

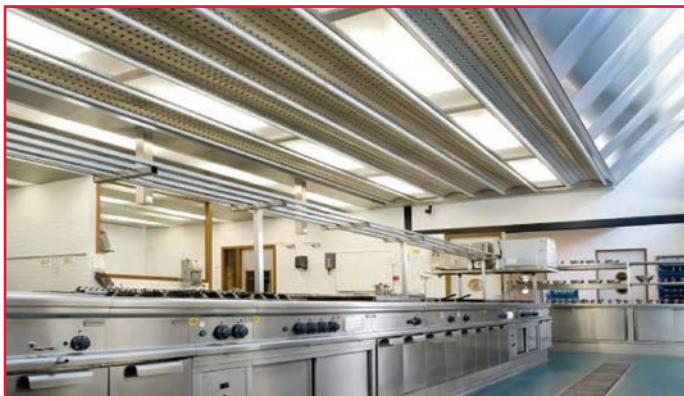




Более 35 лет компания **Vianen** занимается проектированием, производством и установкой вентиляционных систем для профессиональных кухонь и прачечных. Vianen предлагает индивидуальный подход и разрабатывает оптимальные решения на основе новейших технологий в сфере вентиляции: системы автоомывания, ультрафиолетовой очистки воздуха, энергосберегающие зонты, вентиляционные потолки с автоматической системой мытья.

Вентиляционные потолки

Spantile



Одно- и двусторонние кассеты (для улавливания жира в зонах приготовления), каналы для стока жира, освещение, система подачи воздуха (гарантирует равномерное распределение воздуха и отсутствие сквозняков). Опционально: системы омывания, пожаротушения, ультрафиолетовой очистки воздуха

Plenum



Оптимальное решение в интенсивных зонах приготовления. Извлечение жира с помощью фильтров, интегрированная система освещения. Высокая мощность вытяжки. Возможность комбинации с потолками Spantile.

Вытяжные зонты

Вытяжные зонты Vianen производятся из нержавеющей стали AISI 304. Зонты до 6 м производятся без швов. Конструкция включает фильтры, каналы для отвода конденсата, съемные лотки для сбора жира, освещение.

Basic Line

Предназначены для зон среднего и интенсивного приготовления

Jet Stream



Технология захвата потока воздуха и устранения потока загрязненного воздуха. Подача воздуха через люки Jet Stream.

Vianen Energy



Технология захвата воздуха. 50% экономия энергии. Максимальное устранение потока загрязненного воздуха. Подача отработанного воздуха вентилятором с фильтром. Опционально система автоматического омывания. Автоматическая система искрогашения.



KOHLHOFF
Hygienetechnik GmbH & Co. KG

Немецкая фирма KOHLHOFF с 1976 года специализируется на производстве техники для гигиенического оснащения на предприятиях пищевой промышленности. Благодаря оптимальному соотношению цены и качества выпускаемой продукции, компания KOHLHOFF завоевала одно из лидирующих позиций на европейском рынке оборудования. Являясь представителем фирмы KOHLHOFF в России, мы рады предложить Вам следующее оборудование:

- Оборудование для персональной гигиены
- Оборудование для гигиены тары и технологического инвентаря
- Технологический инвентарь из нержавеющей стали



EK-800

КОHLHOFF Оборудование для дезинфекции рук персонала

Устройство для дезинфекции рук со встроенным турникетом, модель: EK-800

- Исполнение: полностью нержавеющая сталь
- Габаритные размеры: 800x330/850x600 мм
- Электрическое подключение: 0,2 кВт; 1 x 230В; 50 Гц
- Напряжение привода для устройства дезинфекции рук: 24 В
- Напряжение привода для турникета: 230 В
- Пропускная способность: 1 человек – 5 секунд
- Расход дезинфицирующего средства на 1 человека: 2 мл. (возможна установка до 8 мл.)
- Реверсивное вращение турникета (по желанию)

КОHLHOFF оборудование для мойки обуви персонала

Установки для мойки обуви изготавливаются из нержавеющей стали, в настенном или в напольном исполнении, стационарные или проходные.

В конце боковой ручки безопасности расположен контактный датчик, запускающий цикл мойки. В течение процесса мойки контактный датчик следует держать нажатым. При обновленном нажатии датчика происходит новая подача моющего средства.

Очистка машин производится без применения инструмента, благодаря простому демонтажу щеток.

Все устройства оснащены встроенным автоматическим дозатором моющего средства.



DLSO + EK 1200



ST RM



DLSO 1500

Гигиенический центр KOHLHOFF HC

Пропускная способность: до 40 человек в час. Компактное исполнение (подходит также для небольших производств).

- Выполнен полностью из нержавеющей стали
- Встроенный автоматический дозатор моющего средства
- Поставляется в полностью подготовленном состоянии для монтажа
- Подача электронного импульса на открывание турникета или двери
- Габариты (ширина x длина x высота): 860 x 750 x 2000 мм
- Электрическое подключение: 3 x 380 В, 50 Гц, 0,6 кВт
- Подключение горячей и холодной воды
- Слив: DN 50



HC

Санпропускник KOHLHOFF DLSO + EK1200

Санпропускник DLSO предназначен для наилучшей очистки подошв обуви. Две горизонтальные щетки, закрытые напольными решетками из нержавеющей стали, обеспечивают очистку подошв обуви без лишних усилий. Во время вращения щетки смачиваются раствором моющего средства. Щетки активируются световым барьером с обеих сторон машины, время вращения устанавливается в интервале от 1 до 10 секунд. Для обеспечения максимальной гигиены машина оборудована устройством контроля доступа EK 1200, которое состоит из отдела для дезинфекции двух рук, соединенного с турникетом, который гарантирует доступ только после того, как руки продезинфицированы.



Болгарская компания **Mlada Gvardia** специализируется на проектировании, производстве, монтаже и обслуживании машин и оборудования для пищевой промышленности (хлебо-резов, машин для очистки овощей, электрических грилей и жарочных поверхностей).

Хлеборезы

Далеко не каждая хлеборезка может справиться со всем ассортиментом, показывая хорошие результаты, а именно - ровные куски с четким срезом, отсутствие нарушения формы изделия, высокую производительность, легкость в управлении, надежную механику. Хлеборезки компании **Mlada Gvardia** полностью соответствуют всем этим требованиям.



Модель	Размеры, мм	Мощность, кВт	Производительность
Хлеборез AXM-300-T	1050x590x540	0,37	5 мм – 85 батонов в час 10 мм – 160 батонов в час 15 мм – 160 батонов в час 20 мм – 160 батонов в час

Картофелечистки

Модель	Размеры, мм	Масса, кг	Мощность, кВт	Производительность, кг/час	Количество картофеля для 1 зарядки, кг	Время для очистки, мин
Картофелечистка КБ-600	700x600x950	110	1,1	600	25	1,5
Картофелечистка КБ-325A	680x530x870	72	0,55	325	12	1,5
Картофелечистка КБ-100	450x450x600	35	0,37	100	5	1,5
Картофелечистка КБ-160	720x400x600	47	0,25	160	9	1,5



Граниторы

Модель	New Faby 1	New Faby 2	New Faby 3	Sherbet 1	Sherbet 2	Caress 1	Caress 2
Объем контейнера, л	10*1	10*2	10*3	10*1	10*2	5,5*1	5,5*2
Размеры, (Д Ш В, см)	20x48x84	40x48x84	60x48x84	20x48x84	40x48x84	20x40x68	40x40x68
Мощность, кВт	0,53	0,85	1,1	0,53	0,85	*	*



Caress 2



New Faby 3



Sherbet 2



Fast Cold 3



Luke 2

Охладители напитков

Модель	Luke 2 Junior	Luke 3 Junior	Luke 4 Junior	Luke 2 Major	Luke 3 Major	Luke 4 Major	Fast Cold 2	Fast Cold 3
Мощность, кВт	0,13	0,15	0,19	0,13	0,15	0,19	0,3	0,53
Объем контейнера, л	6*1	6*2	6*3	9*1	9*2	9*3	14*2	14*3
Размеры, (Д Ш В, см)	30x30x60	45x30x60	60x30x60	30x30x69	45x30x69	60x30x69	40x48x84	60x48x84