

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

WWW.RP.RU

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600


RATIONAL

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

SelfCookingCenter®

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

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

Этот аппарат объединяет в себе достигнутые за 40 лет результаты исследований в сфере приготовления пищи и разработаны 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, экономя таким образом время, деньги, пространство и энергию.

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

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

CombiMaster, CombiMaster® Plus

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

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

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

Аксессуары и подставки

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

Дополнительную информацию о подставках для пароконвектоматов смотрите на стр. 19



Аксессуары Gastronorm

Предлагаются изготовленные из высококачественной стали gastronorm-емкости 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
Гастроёмкости и противни	Многофункциональные аксессуары высокого качества	Гастроёмкости изготовлены из нержавеющей стали и имеют стандартные размеры формата Gastronorm. При жарении можно использовать ёмкости с гранитной эмалью стандартного размера (GN Gastronorm) или противни 600x400. Великолепный результат обеспечат алюминиевые противни с антипригарным покрытием — гладкие и перфорированные.
Корзина для приготовления картофеля фри	Для приготовления картофеля фри в пароконвектомате без использования масла	Изготовлена из нержавеющей стали формата 1/1GN, 1/2GN или 2/1GN
Решетка Superspike	Для приготовления кур гриль и уток гриль	Решетки на 4, 6, 8, 10, 12 тушек
Решетка для приготовления стейков и решетка CombiGrill	Для жарки стейков или ребрышек гриль	Изготовлены из материала высокой теплопроводности, обеспечивают наличие характерных аппетитных полос гриля
Решетка Potato Baker	Для приготовления печеного картофеля	Решетка со спицами для закрепления картофеля на решетке
Форма для пиццы	Для приготовления пиццы любого вида и размера диаметром до 280 мм	Изготовлена из антипригарного материала
Форма Multibaker	Для приготовления яичницы-глазуньи и омлетов	С тефлоновым покрытием
Форма для гриля и пиццы	Для приготовления овощей гриль, стейков, рыбы гриль или пиццы, применяют обратную сторону формы	Со специальным покрытием, нанесенным методом плазменного напыления
Формы для жарения и выпекания	Для приготовления блинчиков, пирогов, лепешек, тортילים	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 овощампряного аромата копченого продукта	Блюда получают естественный копченый вкус, интенсивность которого можно регулировать в соответствии с предпочтениями повара.



Банкетная система Finishing®

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

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



VCC 112L



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

Все продумано до мелочей для лучшего приготовления:

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

Новый **VarioCookingCenter® 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 112L WE	1102x908x428	380 В, 28 кВт	2x25
VCC 112T WE	962x800x400	380 В, 17 кВт	2x14
VCC 112 WE	1200x777x1100	380 В, 17 кВт	2x14
VCC 211 WE	1164x914x1100	380 В, 28 кВт	100
VCC 311 WE	1542x914x1100	380 В, 45 кВт	150
VCC 112 + (под давлением) WE	1200x777x1100	380 В, 17 кВт	2x14
VCC 211 + (под давлением) WE	1164x914x1100	380 В, 28 кВт	100
VCC 311 + (под давлением) WE	1542x914x1100	380В, 45 кВт	150



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

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



Пароконвектоматы

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

**Ко всей линейке пароконвектоматов предлагается широкий выбор аксессуаров.



Газовые плиты

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

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



Электрические плиты

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

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



Мармиты и универсальные варочные аппараты

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

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




Electrolux

Фритюрницы

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

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

Жарочные поверхности и грили

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

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

Сковороды опрокидывающиеся

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

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

Котлы пищеварочные

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

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



Electrolux

Линии раздачи

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

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

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



Механическое оборудование

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

Овощерезки

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



Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание	Производительность, кг/час
TRS 603311/600132	252x500x502	0,5	1 скорость (340 об/мин)	250 кг/ч (морковь), 530 кг/ч (картофель)
TRS 603312	252x500x502	0,37	1 скорость (340 об/мин)	до 250 кг/ч
TRS 603314/600133	252x500x502	0,75	2 скорости 340/680 об/мин)	до 550 кг/ч
TRSVV1 603602	252x500x502	0,75	вариатор скорости (140/750 об/мин)	до 500 кг/ч
Minigreen Migy 603835	216x347x412	0,3	без дисков	до 200 кг/ч
TR 260 3-х фазн. 603278	750x380x460	2	2 скорости (330/660 об/мин)	до 2000 кг/ч


Куттеры

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

Модель	Габариты, мм	Объем чаши, л	Мощность, кВт	Описание	Стандартная комплектация
K25Y 603836	216x297x371	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин)	гладкий роторный нож
K35Y 603840	247x407x303	3,5	0,5	1 скорость (1500 об/мин)	зубчатый роторный нож
K452V 603316/ 600135	256x415x470	4,5	0,9	2 скорости (1500/3000 об/мин)	микрозубчатый роторный нож + дежа н/сталь
K552V38 603317	256x415x470	5,5	1	2 скорости (1500/3000 об/мин)	микрозубчатый роторный нож + дежа н/сталь

Кухонные процессоры

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

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

Модель	Габариты, мм	Объем чаши, л	Мощность, кВт	Описание	Стандартная комплектация
MUGY 603843	216x347x412	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин), производительность — до 250 кг/час	сбрасыватель + 4 диска
MUGYX 603844	216x347x412	2,5	0,4	1 скорость (1500 об/мин), производительность — до 250 кг/час	сбрасыватель + чаша куттера н/сталь + 4 диска
TRK45VVE 603701	252x485x505	4,5	1	Вариатор скорости (300/3700 об/мин)	чаша куттера н/сталь + загрузочный бункер
TRK55VVE 603704	252x485x505	5,5	1,3	Вариатор скорости (300/3700 об/мин)	чаша куттера н/сталь + загрузочный бункер

Миксеры планетарные

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

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

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

Овощечистки

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

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

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





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

Тепловая линия 700 серии

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

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

Плиты

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



Плиты ВОК

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





Сковороды открытые



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



Мультиварка (макаронварка)

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

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



Подставки (стенды)

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




Тепловая линия 900 серии
Плиты электрические

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

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


Плиты электрические (индукция)

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

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

Основные преимущества индукционных плит:

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

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

Серия Люкс

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



Серия Эконом

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



Сковорода опрокидываемая

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

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



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

Котлы

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



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


Пароконвектоматы серии G

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

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



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

Казан

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



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



Коптильни

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



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

Кипятильники



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

Гриль угольный

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



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

Гидрофильтр

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



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

Стерилизатор

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



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



Нейтральное оборудование

Столы

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

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

Люкс/Стандарт/Эконом Стол центральный СЦ/ Стол пристенный СБ	Столешница	Каркас
Серия 211 Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Труба 40x40 мм. Полка сплошная с ребром жесткости, регулируемые опоры
Серия 241 Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП, Отверстие для сбора отходов Д180 мм	Труба 40x40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 251 Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Труба 40x40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 252 центральное исполнение Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	Полипропилен 20 мм	Труба 40x40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 253 центральное исполнение Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	БУК 40 мм	Труба 40x40 мм. Обвязка с трех сторон, регулируемые опоры
Серия 271 Люкс – нерж. сталь AISI 304 Стандарт – нерж. сталь AISI 430	Усилена двойной подложкой ЛДСП	Закрытый с трех сторон. Двери купе. Полка сплошная с ребром жесткости, регулируемые опоры
Серия 131 Эконом	Усилена двойной подложкой ЛДСП нерж. сталь AISI 430	Уголок 40x40 мм, полка-решетка, полимерное покрытие, регулируемые опоры

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



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

Изготовим любой габарит с шагом 100 мм



серия 271 (Я)



серия 213



серия 241



серия 211



серия 131



серия 211 (М)



Ванны моечные

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

Моечные ванны разработаны в сериях:

- Люкс – нерж сталь AISI304, цельнотянутые емкости, каркас труба 40x40, объемный борт, регулируемые опоры.
- Эконом – сварная емкость AISI304, каркас уголок 20x20, окрашен термополимером.



Стандартные габариты, мм		
Модель	Габариты	Характеристики
ВЦ-14/600	600x600x850(875)	1 мойка 400x500x300
ВЦ-14/600/700	600x700x850(875)	1 мойка 500x500x300
ВЦ-14/700	700x600x850(875)	1 мойка 600x500x300
ВЦ-24/1200/600	1200x600x850(875)	2 мойки 400x500x300
ВЦ-24/1200/700	1200x700x850(875)	2 мойки 500x500x300
ВЦ-24/1400/600	1400x600x850(875)	2 мойки 600x500x300

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



Стандартные габариты, мм		
Модель	Габариты	Характеристики
BC-10/530	530x530x850(875)	1 мойка 430x430x300
BC-10/600	600x600x850(875)	1 мойка 500x500x400
BC-10/700	700x700x850(875)	1 мойка 600x600x450
BC-20/530/1010	1010x530x850(875)	2 мойки 430x430x300
BC-20/600/1150	1150x600x850(875)	2 мойки 500x500x400
BC-20/700/1350	1350x700x850(875)	2 мойки 600x600x450

Полки

Полки выпускаются в серии люкс AISI304 и стандарт AISI430.

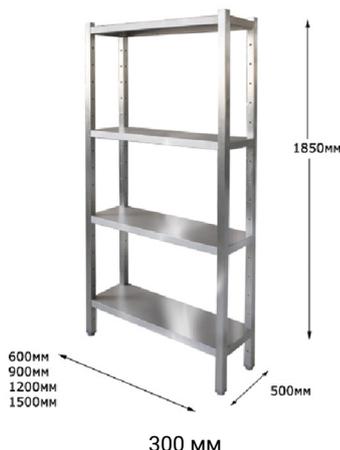


Модель	Стандартные габариты, мм
П-1 сплошная	600/900/1200/1500 – длина
ПП-1 перфорированная	300 – ширина
ПЗ-закрытая	300(ПЗ-600) – высота
ПК-полка купе	900/1200/1500x300x600
ПД для досок (5/9 уровней)	600x300x450/800
П-1С для посуды (40/50 тарелок)	900/1200x300x300

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

Стеллажи

- СТП 31 – стеллажи на каркасе из нержавеющей трубы 40x40 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

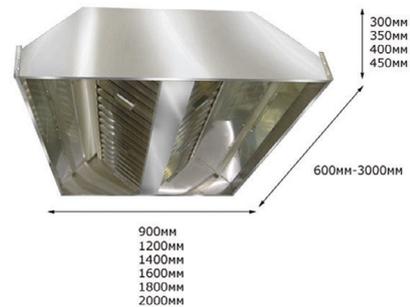
Из нержавеющей стали, с деревянным настилом или полипропиленом, нержавеющей столешницей



Зонты вытяжные и приточно-вытяжные



Зонт вытяжной пристенный



Зонт вытяжной центральный

Линия раздачи «Волга» (700 мм)

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

Включает в себя следующие модули:

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

Все модули изготовлены из нержавеющей стали.

Комплекуются направляющими и полками.

Полки могут быть оборудованы подсветкой и инфракрасным подогревом.





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

Тепловые линии

Плиты



ES-T47/1



EZ-T89/P-K



EF-T7/28



EKP-T7/60

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

Сковороды открытые

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

Мармиты

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

Фритюрницы

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

Макаронварки

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


Жарочные шкафы

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

Сковороды опрокидываемые

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

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



EK-T9/100-O

Котлы

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

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

Линии самообслуживания

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

Встраиваемые элементы drop-in

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

Линия drop-in включает в себя следующие элементы:

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

Встраиваемые элементы для приготовления блюд — «Front cooking» модули:

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



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

Встраиваемые холодильные прилавки drop-in

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



retigo®

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

Пароконвектоматы Vision II

Серия Blue Vision II

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



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


retigo[®]
Серия Orange Vision II

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



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



FX61E3

Пароконвектоматы Combistar FX и BX

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



Электрические пароконвектоматы

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

Тепловые линейки

Серия Concept 600

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



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

Серия Gamma 700

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

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



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 1G1FA0GV, конвекцион. духовка	700x700x900	220	28
Плита 1G1PE2E электрич. духовка	700x700x900	380	15,6
Плита стеклокерамическая инфракрасная 1G0PEVTR	700x700x240	380/220	8,4
Плита индукционная 0G0VT1I	350x700x240	380	7
Плита индукционная 0G0VT1IW BOK	350x700x240	380	5
Сковорода открытая 1G0FT3E (плоская/ребр. поверх.)	700x700x240	380	10,2
Гриль электрический 1G0GRE	700x700x240	380/220	8,1
Котел 1G1PIE	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 Icon 9000

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

Особенности серии Icon:

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



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

Серия Omega 1100

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



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



gierre
passion for cooking

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

Серия пароконвектоматов Mega

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

Особенности серии Mega:

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



Mega 1040 DG



Mega 640 MG



Mega 640 DG

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



616088



616085



616089



616099-616098



616094



616100_616097

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

В линейке **Tecninox** 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.

Фритюрницы

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

Плиты

Линейка плит **Tecninox** 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	Количество конфорок	Мощность, кВт	Серия
616003	PP70E7	70x70x28	Сплошная поверхность	8	700
616091	PCU70E7	35x70x28	4	10	700
616097	PFU70V7	70x70x85	4	15	700
616100	PFU70E7	70x70x85	4	14,7	700
616094	PCU105FE7	105x70x85	6	15	700
616098	PFU105E7	70x70x85	6	19,7	700
616090	PCU35E7	35x70x28	2	5	700
616012	PIN70E7	70x70x28	4	14	700
716022	PIN8FE7	80x70x90	4	14	740
616091	PCU70E7	70x70x28	4	10	700



616091



616090



616012



Макаронварки

Макаронварки изготовлены из нержавеющей стали марки AISI316.



616045

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

Тостеры

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



60090

Код	Модель	Габариты, см	Напряжение, В	Мощность, кВт
60430	TS1/4	67x34 x27	220	2
60030	TS2/0	67x34x27	220	3
60090	TSP/0	67x34x36	220	4



216001

Грили-саламандры

Грили-саламандры **Tecnoinox** 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.



216019

Код	Модель	Габариты, см	Напряжение, В	Мощность, кВт
216001	QSE40/0	40x45x50	220	2
216003	QSE60/0	60x45x50	220	4
216005	QSEF1/0	54x42x39	220	2
216019	SEL1/0	55x40x35	220	2

Жарочные поверхности и грили



616083

Код	Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Серия	Примечание
616087	GR70E7	70x70x28	8,1	700	водяной гриль
616079	FTL35E7	35x70x28	3,9	700	жарочная поверхность
616082	FTL70E7	70x70x28	7,8	700	Жарочная поверхность
616083	FTR70E7	70x70x28	7,8	700	Жарочная поверхность 1/3 ребристая

Пароконвектоматы и печи Tecnoinox

Пароконвектоматы и печи **Tecnoinox** — это широкий и продуманный модельный ряд, а надежность и простота, долговечность — главные характеристики оборудования **Tecnoinox**. Электрические и газовые модели, механические или электронные панели управления пароконвектоматов и печей, а также инжекторное и бойлерное парообразование предоставляют клиенту полноту и многообразие выбора под собственные требования и предпочтения.



961302

Код	Модель	Мощность, кВт	Количество уровней	Примечание
962304	GFB10DS	19	10x(600x400)xGN 1/1	газ
961306	GFB10M	19	10x(600x400)xGN 1/1	газ
961301	GFP05M	10	5x(600x400)	газ
961302	GFP08M	10	8x(600x400)	газ



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

Пароконвекционные печи линия Cheftop Mind.Maps™

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



XEVC-0711-E1R

Модельный ряд GN1/1 One

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



XEVC-0511-E1R

Модельный ряд GN1/1 Plus

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



XEVC-1011-E1R



Пароконвекционные печи линии ChefTopLux

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



XV 893



XV 593

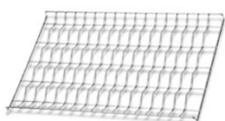


XR 260

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

Аксессуары

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



GRP 410 Baguette



TG 410 Bake



TG 430 Black.Bake



TG 435 Black.Baguette



TG 440 Fakiro™

Мощное средство Unox.Det&Rinse

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



Мощное средство

+



Ополаскиватель

=



Unox.Det&Rinse



Julabo



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

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

Преимущества технологии Sous-Vide:

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

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, °C	Стабильность температуры, °C	Мощность, кВт
Diamond	+20...+95	± 0,01	2
Pearl	+20...+95	± 0,03	2

ALTO SHAAM[®]

Компания **Alto Shaam** (США) производит пароконвектоматы, конвекционные печи, грили, фритюрницы, тепловые витрины, печи-копильни, 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.



Копильни

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



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



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

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



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



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





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

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

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



Монгольские грили



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

Опции:

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

Электрические лава-грили



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

Опции:

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

Газовые лава-грили



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

Опции:

- Мобильное исполнение.
- Шкаф для газовых баллонов.
- Гладкие/рифленные противни, чугунные решетки.

Гигантские сковороды



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

Опции:

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

Индукционные вок-плиты



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

Опции:

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

Газовые вок-плиты



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

Опции:

- Кран воды с коленным управлением.
- Задняя стенка с полкой для GN-гастороемкостей.



Газовые теппан-яки



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

Опции:

- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Индукционные теппан-яки



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

Опции:

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

Электрические теппан-яки



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

Опции:

- Мобильное исполнение.
- Корпус с дверцами.

Газовые плиты



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

Опции:

- Корпус с дверцами или с духовкой.

Индукционные плиты



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

Опции:

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

Электрические плиты



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

Опции:

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

Газовые плиты-табуреты



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

Опции:

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

Индукционные плиты-табуреты



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

Опции:

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

Электрические плиты-табуреты



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

Опции:

- Конфорки с разделением на 2 или 3 зоны нагрева.



Газовые плиты для китайской кухни

Chinese stove (Китайские плиты)



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

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

Eurasia stove (плиты Евразия)



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

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

Тепаньяки



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

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



metos

Электрические плиты



RP4



RP4 Chef 240



Prince

Электрические плиты **Metos Futura RP** выполнены из нержавеющей стали, оснащены конфорками на 2,4 или 6 рабочих мест. Размер конфорки 300х300 мм, мощность каждой 3 кВт, время разогрева до 300 °С около 10 минут.

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

Модель	Код	Габариты, мм	Количество конфорок и их мощность, кВт
RP2	3494319	500х800х900	2х3
RP4	3494358	800х800х900	4х3
RP6	3494397	1200х800х900	6х3
RP4/220	3751993	800х800х900	4х3
RP4/240	3751997	800х800х900	4х3
RP6/220	3752004	1200х800х900	6х3
RP6/240	3752008	1200х800х900	6х3

Электрические сковороды

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

Модель	Код	Габариты, мм	Мощность, кВт
Prince 80L	3755400	850х818х960	7,5
Prince 60D	3755401	600х818х960	7,5
Prince 85L	3755402	850х818х960	10,5
Prince 85D	3755403	600х818х960	10,5

Комби-котлы Proveno 2G

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

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

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

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



Proveno 2G


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

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

Большой ассортимент дополнительных принадлежностей позволит расширить возможности комби-котлов.



Сито



Сливной кран



Рама-основание для крепления в полу



Тележка

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

Пароварки


Marvel

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

Преимущества приготовления продуктов в пароварке Metos Marvel:

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



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



Оборудование DC Norris

Широкий ассортимент оборудования **DC Norris** включает в себя пищеварочные котлы с паровой рубашкой, высокотехнологичные автоматизированные производственные линии CapKold, системы Cook Quench Chill, ванны Cook Tanks/шкафы шокового охлаждения и заморозки Tumble Chillers, охлаждающие резервуары Cooling Vessels, а также системы для хранения DC Norris Depositors и Cap-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.
- DC Norris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой без агитатора.
- DC Norris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой с наклонным агитатором.
- DC Norris Котлы пищеварочные с паровой рубашкой + наклонный опрокидываемый агитатор.

Аксессуары:

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



Аппараты Cook Tank/Tumble Chiller

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

Все операции осуществляются автоматически, обеспечивая возможность круглосуточной эксплуатации оборудования.

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

Системы Cook Quench Chill

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

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

Особенности систем Cook Quench Chill:

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





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

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

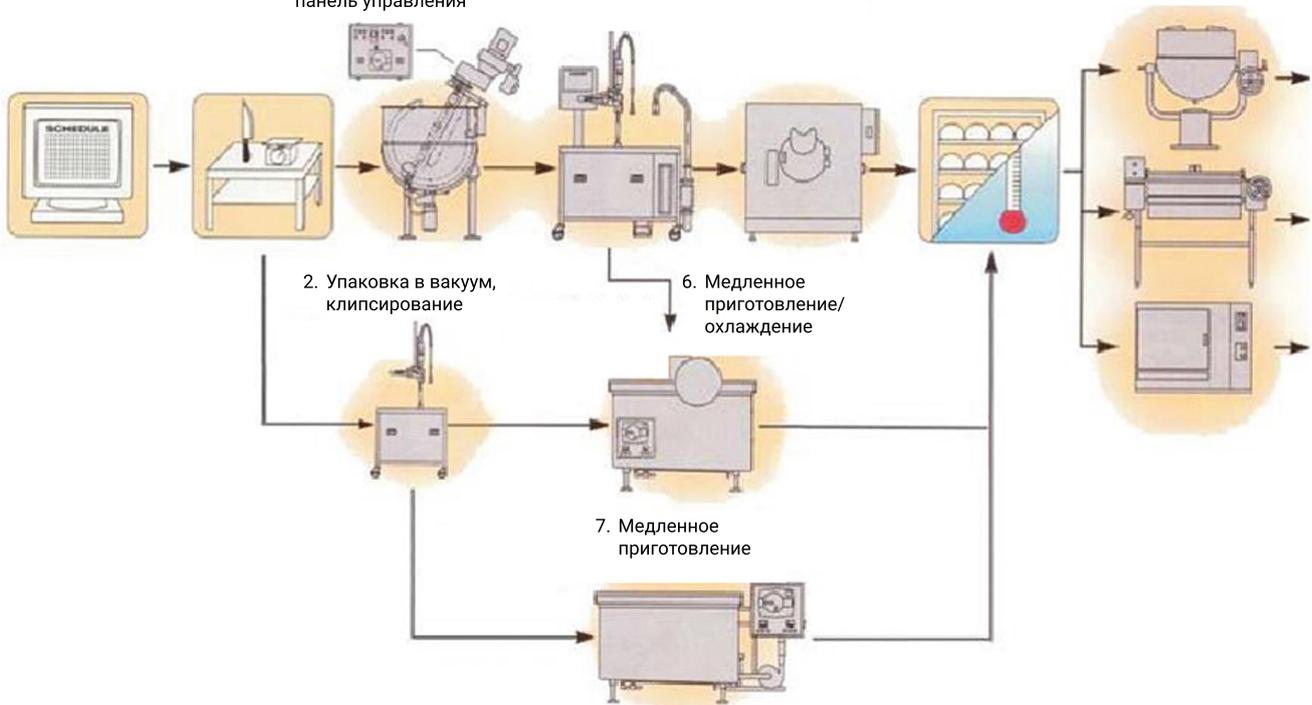
- Пищеварочные котлы с паровой рубашкой.
- Опрокидывающиеся сковороды.
- Пароварки.

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
4. 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

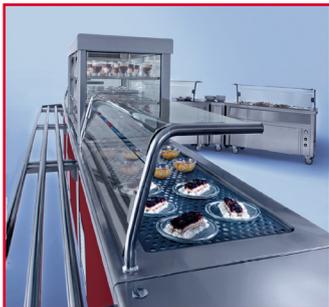




Итальянская компания **Emainox** специализируется на производстве профессиональных линий раздачи. Компания была основана в 1987 году, и сегодня ее производственные мощности располагаются на 7000 м². Основные направления производства **Emainox**: линии раздачи глубиной 700 мм и 800 мм и встраиваемые элементы.

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

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



Линии раздачи 700 и 800 серии

В состав линии входят самые разнообразные модули:

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





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

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



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

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

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



ПКА10-ПМ

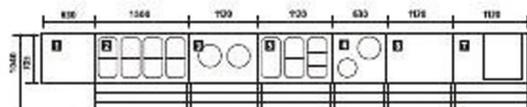
КПЭМ-100

ЭСК-80-0,27-40

Линии раздачи



Линия раздачи «Аста»



Линия раздачи «Патша»



Серия Doge



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

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

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

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



Doge Isola



Doge Wall

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 ручки 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
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music PRF/NE 20 темный орех	2620x970x1480	0,418
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/BM 20 темный орех	2620x1940x1480	5,92
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/RF 20 темный орех	2620x1940x1480	1,0
Стол шведский комбинированный Grandbuffet Music RF/BM/NE 20 темный орех	2620x1940x1480	2,97



Grand Buffet Music Doppio



Grand Buffet Music Wall

Линия раздачи Salsa

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

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



Salsa Isola PRF



Salsa Cervino



Salsa linea

Встраиваемые модули Drop-In

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



Doge Isola



Gargano



Винные шкафы

Серия California

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

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



California Super



California Silent



Серия Easy Wine

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

Технические характеристики:

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



Easy Wine



Wine Library +

Серия Wine Library +

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

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



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

Ассортимент включает все типы оборудования: холодильное, нейтральное и теплое (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.

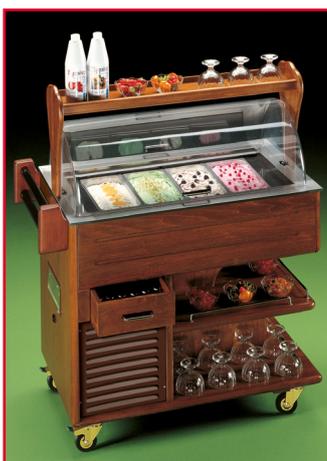


Системы шведских столов

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 флуоросцентные 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

Carrellino Gelato

Новый прилавок для мороженого **Carrellino 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 $-12/-14$ °C, вместимости 4 шт по 5 или 7 л для различных сортов мороженого.



TECFRIGO

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 °С, потребл. мощность – 0,6 кВт, внешние размеры: 661x574x1987 мм.

Grotta

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

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



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 °С. В ассортименте представлены модели с 3-сторонним и 4-сторонним остеклением. Модели R оснащены стеклянными круглыми вращающимися полками.

Khalifa

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

Snelle

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



Витрины для рыбы

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



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 °С, наличие охлаждаемых запасников и нейтральных полочек, позволяет наилучшим образом продемонстрировать самый широкий диапазон предлагаемых яств.



Шкафы для созревания мяса

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

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





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

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой



E50



N700 DIGIT



N700 EVO2 HY-NRG



NE700

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



NE 1300

Посудомоечные машины с купольной загрузкой

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



Котломоечные машины



Котломоечные машины предназначены для мойки котлов, гастроремковок, подносов и кухонного инвентаря.

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

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



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

Туннельные посудомоечные машины



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

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



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

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

Посудомоечные машины периодического действия

Для предприятий малого размера с небольшим количеством питающихся будут достаточны машины периодического действия фронтальной и купольной загрузки, которые удачно 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.



US



DV80.2



DV200.2



FV 250.2

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



Посудомоечные машины непрерывного действия M-iQ

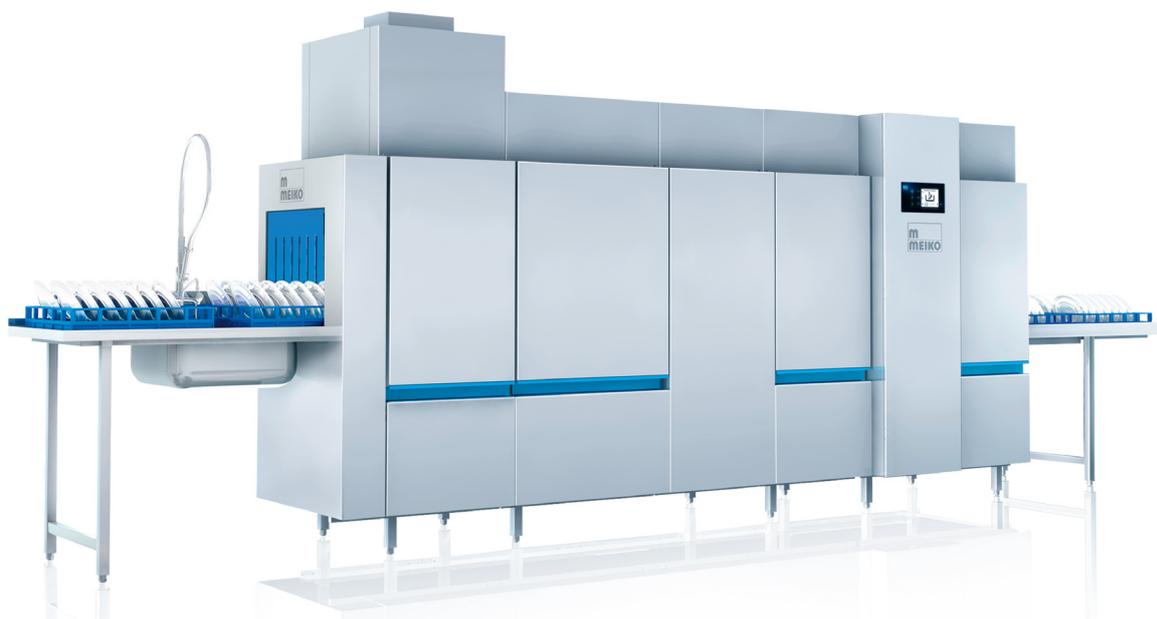
Для предприятий общественного питания с большим количеством посетителей моечную зону необходимо комплектовать многотанковыми посудомоечными машинами непрерывного действия. Установка таких машин кассетного или ленточного типа существенно облегчит работу предприятия и уменьшит количество сотрудников для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

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

Посудомоечные машины многотанкового типа подбираются индивидуально для каждого клиента согласно проекту, с учетом размеров 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

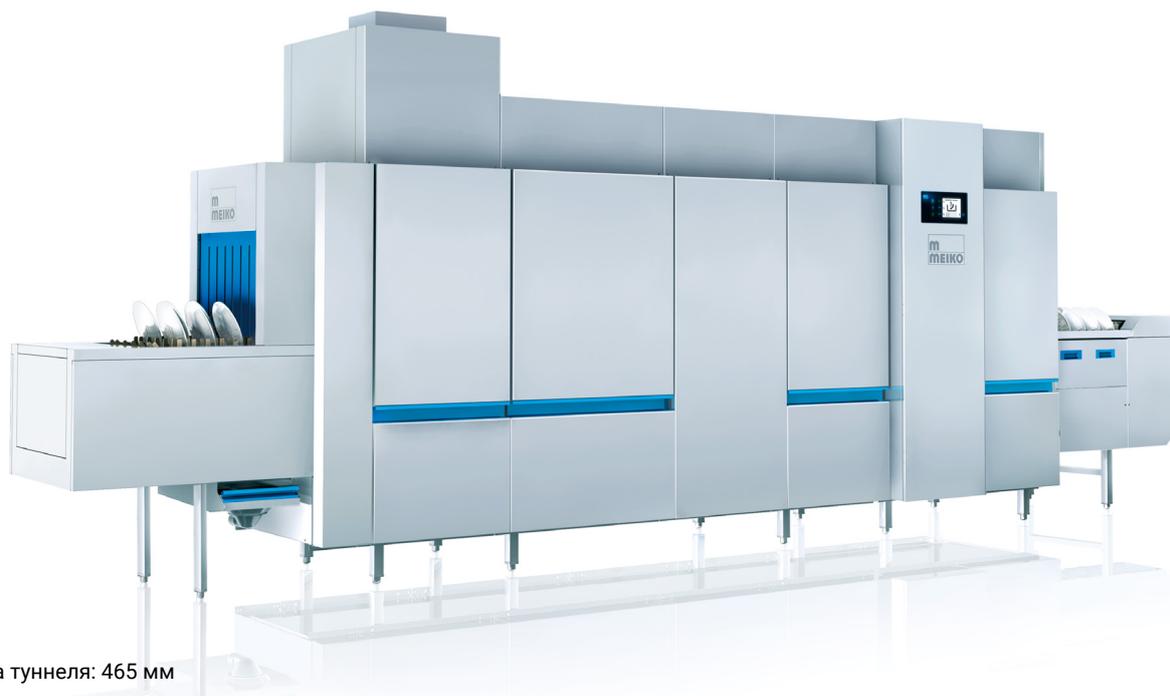
Размер кассет: 500x500 мм

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



Ленточные посудомоечные машины M-iQ

Машины ленточного типа (серия 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.



Высота туннеля: 465 мм

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



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

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

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



PF45



PC07



GE 605 E RDC

Посудомоечные машины периодического действия

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

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой

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

Посудомоечные машины купольного типа

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

Котломоечные машины

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

Возможность мытья:

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

Посудомоечные машины для контейнеров

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

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

Возможность мытья:

- G – стаканы.
- D – тарелки.

- C – столовые приборы.
- T – подносы.
- P – кастрюли.

- U – кухонная утварь.
- GN – гостроемкости.
- B – кассеты.

- CC – контейнеры.
- PC – перфорированные контейнеры.



Дополнительные опции:

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


winterhalter

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

Универсальные посудомоечные машины серии UC

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

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

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

Машины серии UC для мытья посуды

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

Купольные машины серии PT

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

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

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

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



	Производительность				Размеры, мм	Размер корзин	Объем бака, л
	посуда (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

Котломоечные машины серии UF и модель GS630

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

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



GS630



UF-L



UF-XL

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

Туннельные машины серии MT

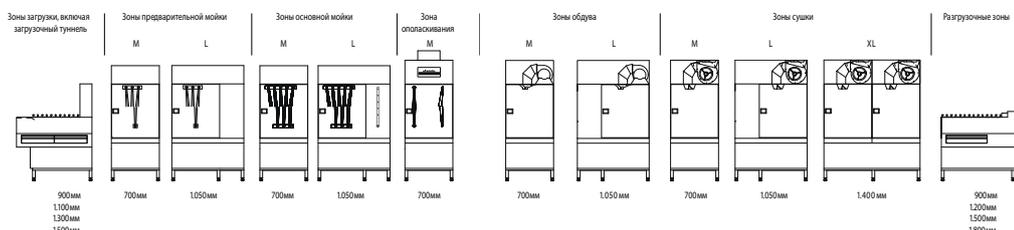
Благодаря использованию модулей и опций оснащения, процесс мойки посуды на новых танковых посудомоечных машинах конвейерного типа (MT) может быть адаптирован к индивидуальным особенностям каждого клиента. Тщательно продуманная модульная система дает нам максимальную свободу конструктивных решений и позволяет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

MTF: Технические данные при выборе машины с пальчиковым конвейером.





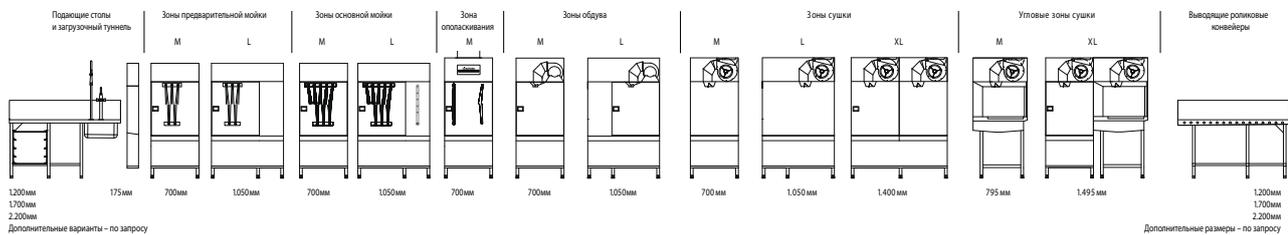
winterhalter

Кассетная конвейерная машина серии MTR



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

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



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

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

Устройство душирующее



Устройство душирующее 922000



Устройство душирующее 00981125. Поставляется со смесителем (00323003)



Устройство душирующее 991110. Поставляется со смесителем (102013)



Устройство душирующее 941000

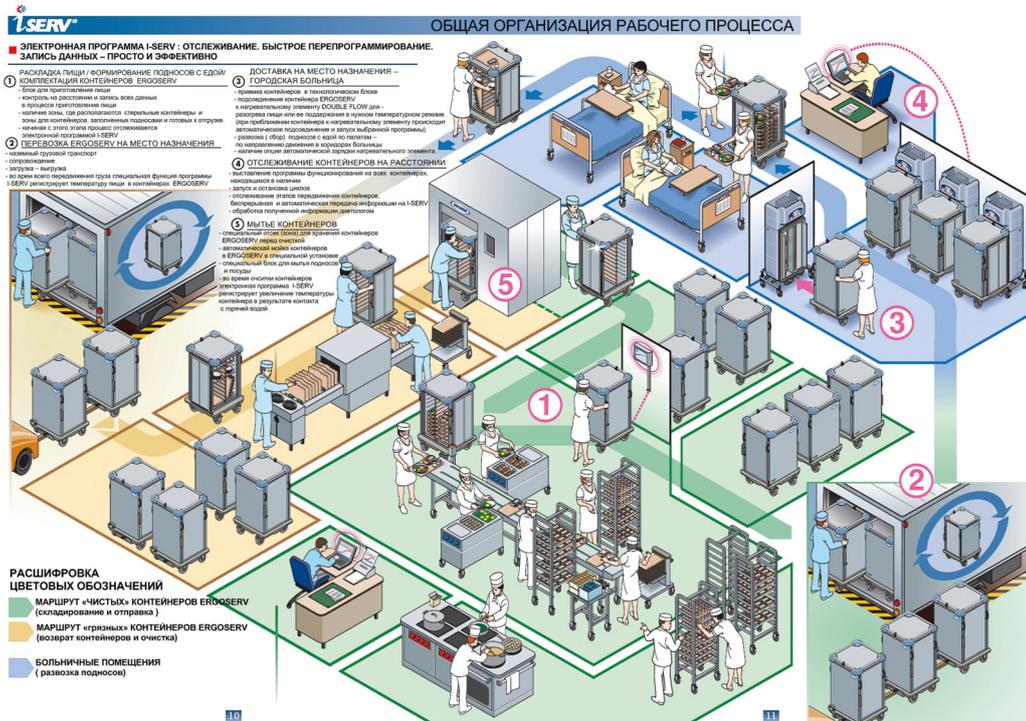


Socamel Technologies является одним из лидеров в области производства оборудования для раздачи пищи, продукция компании используется при организации питания в образовательных учреждениях (школах, университетах, пансионатах и др.), на комбинатах общественного питания, на предприятиях фаст-фуд, в условиях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

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

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

Организация системы питания медицинских учреждений



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

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





BURLODGE

UK Italy France U.S.A. Canada

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

Серия RTS HL («Ready to Serve»)

Тележки для доставки холодных и горячих блюд с 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 холодной 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 складываемые подносы, доступны в 3х цветах и 2х размерах и могут удобно выгружаться через 4 двери.





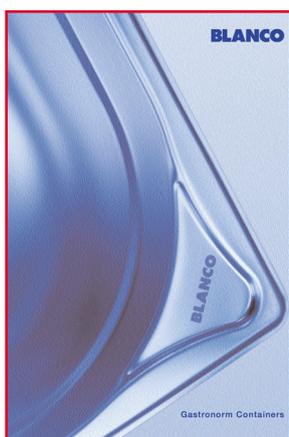
BLANCO
GERMANY

Гастроемкости Blanco

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

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

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



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

Крышки к гастроемкостям

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


BLANCO
GERMANY


Линии раздачи

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

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 съёмной шарнирной крышкой (наполовину откидывается), вместимость 75 л.

Универсальные диспенсеры Blanco Inmotion

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

Диспенсеры для тарелок Blanco

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



TS-1 18-33



TS-2 18-33



TS-H1 18-33



TS-H2 18-33



Конвейерные системы



Термоконтейнеры



Гастроемкости Gastromix

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

Ко всем гастроемкостям Вы можете подобрать соответствующие крышки.



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



Cooler — ведущий производитель технологического холодильного оборудования в Китае. Производственные мощности компании оснащены современным оборудованием европейских фирм, что гарантирует высочайшее качество выпускаемой продукции. В выпускаемом **Cooler** оборудовании используются блоки управления и компрессоры производства лидеров мирового рынка.



CQF-5



CQF-10



ZB-12



ZB-15AP



IC-35



BF-20

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 термощупом.

Модель	CQF-5	CQF-10	CQF-13
Вместимость gastronorm GN (40 мм глубиной)	5 x GN1/1	10 x GN1/1	13 x GN1/1
Вместимость пекарских листов (600x400x40)	5	10	13
Вместимость gastronorm GN (65 мм глубиной)	3 x GN1/1	7 x GN1/1	9 x GN1/1
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 (В)	220	220	220

Льдогенераторы заливного типа

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

Модель	Внешние размеры (мм)	Форма льда	Производительность, кг/сутки	Мощность, Вт
ZB-15AP	360x440x450	пальчики	15	210
ZB-12	242x358x328	пальчики	12	100

Льдогенераторы, подключаемые к водопроводу

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

Модель	Габариты, мм	Производительность, кг/24 ч *	Эл. мощность, кВт	Емкость бункера, кг	Форма получаемого льда
BF-20	380x480x590	20	0,17	4	пальчик
BF-30	420x528x655	26	0,22	6	пальчик
BF-50	496x610x793	50	0,28	11	пальчик
BFI-20	380x470x590	20	0,16	3,5	гранулы
BFI-40	420x514x655	40	0,22	5,1	гранулы
BFI-80	498x604x831	80	0,35	8,5	гранулы
IC-35	448x400x798	32	0,22	15	кубик
IC-65	448x400x798	65	0,35	15	кубик

Производительность указана при температуре воздуха +10 °C.



COOLEQ EQUIPMENT

Витрины холодильные

Витрины холодильные **Cooleq** предназначены для охлаждения и демонстрации ассортимента воды, соков и алкоголя в бутылках и банках клиентам.

- Регулятор температуры.
- Подсветка LED.
- Возможность закрытия двери на ключ.



CW-108

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Объём, л	Температура камеры, °С
CW-70	220	0,138	427x383x872	70	2–8
CW-72	220	0,19	450x450x983	72	0–10
CW-85	220	0,142	427x383x972	85	2–8
CW-58	220	0,164	428x386x885	58	0–12
CW-108	220	0,23	470x470x870	108	1–12
CW-120	220	0,16	696x568x686	120	0–12
CW-130	220	0,2	697x590x685	130	0–12
CW-160	220	0,16	874x568x686	160	0–12



CW-72



CW-70



CW-58



CW-120



CW-130



CW-160

Холодильные столы

Холодильные столы для пиццы **Cooleq** изготовлены из нержавеющей стали с искусственным охлаждением внутреннего объема (встроенный холодильный шкаф).

- Столешница – нержавеющая сталь.
- Температурный режим –2/+8 °С.

Комплектация столов: на каждую секцию – 1 решетчатая полка и 1 пара направляющих под GN 1/1.



GN2100TN



S901

Модель	Описание	Габариты, мм	Объём, л	Мощность, кВт
Столы 700 серии				
GN 2100 TN	2 двери, агрегат сбоку	1360x700x860	314	0,35
GN 3100 TN	3 двери, агрегат сбоку	1795x700x860	465	0,35
GN 4100 TN	4 двери, агрегат сбоку	2230x700x860	616	0,35
GN2200TN	2 двери, бортик, агрегат сбоку	1360x700x960	314	0,35
GN3200TN	3 двери, бортик, агрегат сбоку	1795x700x960	465	0,35
GN4200TN	4 двери, бортик, агрегат сбоку	2230x700x960	616	0,35
S901	2 двери, агрегат снизу	900x700x860	256	0,23
S903 TOP SS	3 двери, агрегат снизу	1365x700x860	400	0,23
Столы 600 серии				
SNACK2100TN/600	2 двери, агрегат сбоку	1360x600x860	260	0,35
SNACK3100TN/600	3 двери, агрегат сбоку	1795x600x860	386	0,35



Холодильные столы с ящиками

- Холодильные столы 700 серии доступны в вариациях с ящиками.
- Столешница — нержавеющая сталь.
- Бортик.
- Агрегат сбоку.
- Температурный режим -2/+8 °С.

Комплектация столов: на каждую секцию — 1 решетчатая полка и 1 пара направляющих под GN 1/1.



GN2220TN



GN3260TN

Модель	Описание	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт
GN 2220 TN	2 ящика, 1 дверь	1360x700x960	314	0,35
GN 2230 TN	3 ящика, 2 дверь	1360x700x960	314	0,35
GN 2240 TN	4 ящика	1360x700x960	314	0,35
GN 3220 TN	2 ящика, 2 двери	1795x700x960	465	0,35
GN 3240 TN	4 ящика, 1 дверь	1795x700x960	465	0,35
GN 3260 TN	6 ящиков	1795x700x960	465	0,35

Морозильные столы

- Столешница — нержавеющая сталь.
- Температурный режим -10/-20 °С.

Комплектация столов: на каждую секцию — 1 решетчатая полка и 1 пара направляющих под GN 1/1.



GN2100BT

Модель	Описание	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт
Столы 700 серии				
GN2200BT	2 двери, агрегат сбоку, с бортом	1360x700x960	314	0,75
GN3200BT	3 двери, агрегат сбоку, с бортом	1795x700x960	465	0,75
GN2100BT	2 двери, агрегат сбоку	1360x700x860	314	0,75
GN3100BT	3двери, агрегат сбоку,	1795x700x860	465	0,75
SS45BT	2 двери, агрегат снизу	943x700x860	257	0,26
Столы 600 серии				
SNACK2100BT/600	2 двери, агрегат сбоку	1360x600x860	260	0,75

Салат-бары

- Крышка из нержавеющей стали.
- Агрегат снизу.
- Температурный режим +2/+8 °С.

Комплектация столов: на каждую секцию — 1 решетчатая полка и 1 пара направляющих под GN 1/1.



S900 STD

Модель	Габариты, мм	Объем, л	Мощность, кВт
S900 STD	900x700x860	256	0,23
S903	1365x700x860	400	0,23



Столы для пиццы

- Температурный режим +2/+8 °С.
- Комплектация столов: на каждую секцию — 1 решетчатая полка и 1 пара направляющих под GN 1/1.



PS900



PS903



PZ2610TN-VRX380



VRX 1500/380



BC-85



BC-60



UF100G



IF-3

Модель	Описание	Габариты, мм	Мощность, кВт
Столы 700 серии			
PS200	2 двери, столешница — нержавейка, агрегат снизу, 5xGN1/6	900x700x1010	0,23
PS300	3 двери, столешница — нержавейка, агрегат снизу, 8x1/6GN	1365x700x1010	0,23
PS900	2 двери, столешница — гранит, агрегат снизу, 5xGN1/6	900x700x1100	0,23
PS903	3 двери, столешница — гранит, агрегат снизу, 8xGN1/6	1365x700x1100	0,23
Столы 800 серии			
PZ2610TN-VRX380	2 двери, агрегат сбоку, 7 ящиков, витрина, гранитная столешница	2025x800x1440	0,5
PZ2600TN-VRX380	2 двери, агрегат сбоку, витрина, гранитная столешница, 5xGN 1/3 + 1xGN 1/2	1510x800x1440	0,5
PZ2600TN	2 двери, агрегат сбоку, гранитная столешница	1510x800x1000	0,35

Витрины холодильные настольные

- Максимальная глубина GN — 15 см.
- Температурный режим: -2...+8 °С.

Модель	Кол-во gastronormов	Объем, л	Габариты, мм	Мощность, кВт
VRX 1200/330	GN1/4x5	32,6	1200x335x440	0,15
VRX 1200/380	GN1/3x3 + GN1/2x1	40,3	1200x395x440	0,15
VRX 1500/330	GN1/4x7	44,1	1500x335x440	0,15
VRX 1500/380	GN1/3x5 + GN1/2x1	54,6	1500x395x440	0,15

Шафы морозильные и холодильные со стеклом

Шафы **Cooleq** предназначены для демонстрации, охлаждения напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Устройства оснащены стеклянной дверью и подсветкой. Имеют прочную конструкцию и износоустойчивые внутренние компоненты, что гарантирует длительный срок службы.

- LED-подсветка.
- Стеклянная дверь.
- Регулируемые ножки.
- Регулируемые полки.
- Замок.

Модель	Объем, л	Количество полок, шт	Мощность, кВт	Габариты, мм	Температурный режим
BC60	58	2	0,100	432x496x650	0/+10
BC85	85	3	0,080	503x560x775	0/+10
BC145	105	3	0,108	503x560x850	0/+10
UF100G	90	3	0,180	610x540x683	-13/-22

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)



COOLEQ EQUIPMENT

Фризеры для жареного мороженого

Жареное мороженное или «ролл-мороженое» готовится на ультра холодной поверхности. Смесь выливается на «холодную сковороду», быстро замерзает и сворачивается в роллы. Перед подачей клиенту в мороженное добавляют орехи, шоколад и другие топпинги.



IF-48



IF-48GN

Модель	Производительность, л/ч	Мощность, кВт	Напряжение, В	Размер рабочей поверхности, мм	Габариты, мм	Тип хладагента	Описание
IF-48	18	2,0	220	480x480 550x550x700	600x600x750	R404A	Высота бортика 2 см, квадр. пов-ть
IF-48GN	18	2,8	220	480x480 550x550x700	1000x600x750	R404A	Высота бортика 2 см, квадр. пов-ть, 6xGN 1/6 охлаждаемые

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.



GN1410TN

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

Сокоохладители

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



JD-1



JD12+12

Модель	Габариты, мм	Емкость, л	Температурный режим, °C	Мощность, кВт
JD-1	210x450x665	15	+3...+8	0,2
JD-12	410x350x660	12	+7...+12	0,18
JD-12+12	410x410x660	12+12	+7...+12	0,32

Граниторы

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



SM-10

Модель	Габариты, мм	Емкость, л	Температурный режим, °C	Мощность, кВт
SM-1	240x530x800	12	-2...-4	0,55
SM-10	290x560x760	10	-2...-3	0,3
SM-10+10	420x560x760	10+10	-2...-3	0,4


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



BC60



BC85

Холодильные и морозильные шкафы

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл. мощность, кВт	Дверь	Температурный режим °С	Количество полок
BC60	432x496x668	67	0,1	стеклянная	+2/+10	3
BC85	503x567x775	92	0,17	стеклянная	+2/+10	3
BC145	503x567x850	109	0,17	стеклянная	+2/+10	3
UF200	600x600x850	200	0,15	глухая	-10/-24	2
SCU1375	595x600x1840	372	0,30	стеклянная	+2/+10	5
SDU1375	595x600x1840	372	0,22	глухая	+2/+10	5
UFSC370G	595x600x1840	300	0,57	стеклянная	-14/-24	6
SLDG600	880x680x2025	593	0,59	стеклянные раздвижные	+2/+10	5 уровней

Минибары абсорбционные

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



SDU1375



SCU1375



SLDG600



UFSC370G



UF200



UF200S нержавейка



TM42



TM42G



TEFCOLD

Винные шкафы



Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл.мощность, кВт	Количество температурных зон	Температурный режим, °С	Количество полок	Тип блока управления
SC85	503x567x775	92	0,08	1	+2/+10	4	Механический
CPV1380M	595x640x1840	372	0,18	1	+6/+18	6	Механический
TFW160S	595x570x820	155	0,16	1	+5/+18	4	Электронный
TFW160-2S	595x570x820	155	0,16	2	+5/+18, +10/+18	6	Электронный
TFW365-2	595x680x1760	370	0,22	2	+5/+18, +10/+18	14	Электронный
TFW365-2 Frameless	595x680x1760	370	0,22	2	+5/+18, +10/+18	14	Электронный
TFW375	595x680x1760	370	0,22	1	+5/+18	15	Электронный

Лари морозильные

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



Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Эл.мощность, кВт	Крышки	Температурный режим, °С
CF77 для импульсных продаж	D567x830	80	0,124	откидные створки	-12/-22
NIC100 W/Div/White Inner	665x665x940	130	0,12	стеклянные гнутые раздвижные	-14/-24
IC300SCEB	1010x615x949	264	0,239	стеклянные гнутые раздвижные	-14/-24
IC400SC	1300x630x892	401	0,33	стеклянные прямые раздвижные	-14/-24
FR405	1284x700x945	385	0,23	глухая	-14/-24



Лари низкотемпературные лабораторные Tefcold применяют для продолжительного хранения биологических образцов и материалов, в том числе биокультур для пищевой промышленности; тестирования различных материалов на предмет морозостойкости. Кроме того, их используют для быстрого замораживания рыбы и других морских продуктов для дальнейшего применения при изготовлении суши.

SE30-45 лабораторный	1284x705x945	330	0,225	глухая	-5/-45
SE40-45 лабораторный	1504x705x945	400	0,245	глухая	-5/-45


TEFCOLD

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



DD240

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Объем, л	Мощность, кВт	Крышки	Температурный режим, °С
DD240	1010x877x1245(1417)	94 + 148	0,45	4 плоские раздвижные	-14/-24

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.



CK7210

Стол с охлаждаемым шкафом

Вентилируемое охлаждение

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Электрическая мощность, кВт	Дверь	Температурный режим, °С
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



CK7210G



PT1200

Стол для пиццы с охлаждаемым шкафом

Статическое охлаждение

Модель	Габариты (ДхШхВ), мм	Эл. мощность, кВт	Двери	Температурный режим, °С
PT920	900x700x1100	0,23	2 двери	+2/+10
PT930	1365x700x1100	0,23	3 двери	+2/+10
PT1365	1365x700x1457	0,23	3 двери	+2/+10
PT1200	1510x800x1415	0,28	2 двери с возвратным механизмом	+2/+10
PT1300	2045x800x1415	0,28	3 двери с возвратным механизмом	+2/+10



PT1365



PT920



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

Холодильные шкафы Liebherr для гастрономии



FKUv 1663



FKvesf 1805



GKv 6460



GKPv 6570



GKv 5790



GKv 4310



GKvesf 4145

Особенности и преимущества шкафов:

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

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


LIEBHERR
 Качество, дизайн и инновации

Холодильные шкафы Liebherr для напитков



FKDv4213



FKDv4513



FKDv4523

Особенности и преимущества шкафов:

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

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

Морозильные шкафы Liebherr для гастрономии

Особенности и преимущества шкафов:

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



GGU 1500



GGv 5860



GGU 1550



GGUesf 1405

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



Холодильные, морозильные и комбинированные шкафы

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

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

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

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

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

Шкафы комплектуются 3 решетками на каждый отсек.



SDRI



VD150

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

Шкафы и камеры шокового охлаждения/заморозки



DF31M



IFR201R



TF101S

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



Столы с охлаждающим и морозильным шкафом

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

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

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

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

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

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



K1AA



K1ABM



K1A13



K1A2A



K1A4M

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °С	Объем, л	Мощность, кВт
KTIA	1400x700x840	-2...+8	293	0,35
KTIAA	1400x700x985	-2...+8	293	0,35
KTIB	1850x700x840	-2...+8	433	0,55
KTIC	2300x700x840	-2...+8	573	0,55
K1AA	1400x700x985	-2...+8	250	0,35
K1ABA	1400x700x985	-24...-12	250	0,6
K1BBA	1850x700x985	-24...-12	390	1
K1A13	1400x700x840	-2...+8	530	0,35
K1AB	1400x700x840	-24...-12	250	0,6
K1ABM	1400x700x900	-24...-12	250	0,6
K1RBM	1600x700x900	-2...+8	390	0,3
K1RAA	1150x700x985	-24...-12	530	0,3
K1JAA	1400x600x985	0...+10	210	0,35
K1JJA	1400x600x840	0...+10	210	0,35
K1JJB	1850x600x840	0...+10	325	0,55
K1JA	1400x700x840	0...+10	250	0,35
K1A2A	1400x700x985	0...+10	250	0,35
K1UAA	1400x700x985	0...+10	250	0,35
K1UB	1850x700x840	0...+10	390	0,55
K1UC	2300x700x840	0...+10	530	0,55
K1UEJAA	1400x600x985	0...+10	210	0,35
K1UEJB	1850x600x840	0...+10	325	0,55
K1UEAA	1400x700x985	0...+10	250	0,35
K1UEBA	1850x700x985	0...+10	390	0,55
K1SA4	1400x690x570	0...+10	180	0,35
K1SA4M	1400x700x630	0...+10	180	0,35



Luxor 3

Холодильное оборудование для пекарен

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

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

Серия вертикальных холодильных витрин со стеклянными стенками Luxor

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



KP12Q



KP8Q

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



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

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

Камеры шоковой заморозки туннельного типа Buran

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

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

Buran Light (BURAN L) — для продукции размером 50–100 г с температурой +22 °С

Buran Medium (BURAN M) — для продукции размером 100–600 г с температурой +22 °С

Buran Hard (BURAN H) — для горячей продукции с температурой +60 °С



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 °С.

Модульная конструкция шкафа изготовлена из сэндвич-панелей толщиной 80 мм, с изоляцией пенополиуретаном повышенной плотности (41 кг/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	118x138x218	1	30	400/50/3ph	Нр 3
Mistral 264R	2 x 60x40 или 1 x 60x80	118x178x218	1	50	400/50/3ph	Нр 5



Scotsman
Ice Systems

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

Экономичная серия BarLine

Льдогенераторы серии BarLine производят кубиковый лед и гранулированный лед.



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

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

AS – воздушное охлаждение конденсатора.

WS – водяное охлаждение конденсатора.

Кубики Super Dice

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



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

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



Scotsman®
Ice Systems



Гранулированный лед

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

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

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

Чешуйчатый лед

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



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

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

ICEMAKE

Льдогенераторы Icemake

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

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

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



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



Шкафы шоковой заморозки Icemake

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



MultiFresh My Assistant Plus

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

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



MultiFresh My Assistant

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

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



MF 100.1 ST



MF 130.2



EasyFresh

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

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



CP Multi

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

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



Nice

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



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



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.



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 поставьте в чашу PACOJET



8. Используйте несколько контейнеров для широкого ассортимента



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



6. Можно использовать содержимое контейнера полностью или частично



9. Контейнеры с частично использованным продуктом храните в морозильнике

KONČAR

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

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

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

Техника, производимая фирмой **Koncar**, отличается надежностью, высоким качеством и доступной ценой. Корпус и шнек изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, все модели комплектуются односторонним ножом и решеткой \varnothing 4 мм. Короткие шнековые насадки спроектированы таким образом, чтобы избежать перегрева фарша и получать неотжаренный 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

Мясорубки



Buffalo



Montana

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



SO 2020 Inox



SO 1650F3

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

Фаршемешалки



IP30M07

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

Шприцы колбасные



IS15 IDRA



PPJ 10 SC

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



SIRMAN®



UV 16W



GP



Athos



TM 2



C4VV



Blitz



Softcooker S



Softcooker Y09



Softcooker Wi-Food



W8 30



Easysoft



4Q

Стерилизаторы ножей

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

Измельчители сыра

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

Овощерезки

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

Куттеры

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

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

Термостаты Softcooker

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

Упаковщики вакуумные

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

Новый аппарат Easysoft объединяет в одном корпусе сразу 2 машины — 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



Round crepes gril



PRO



Hot Dog Y06 4



PD VC LL



PDM



D.38



Piastra scaldapizza

Блинницы

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

Грили Salamander

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

Аппараты для хот-догов

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

Контактные грили

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

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

Витрина для пиццы

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

Поверхность тепловая

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



PI 2,5 кВт



Vesuvio



Stromboli



Mercurio



Apollo



Orione Q



Barmaster



Dragone



Sirio



Индукционные плиты

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

Печи для пиццы Vesuvio

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

Барное оборудование

Соковыжималки

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

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

Блендеры

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

Миксеры для молочных коктейлей

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

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



SIRMAN®

Измельчители льда

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



Nordkapp



Triton

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

Кофемолки



MC



MCF

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

Машина для производства пасты



Sirfonia 2



Concerto 5

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

Миксеры планетарные

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

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



Plutone 7



Plutone 10



Plutone 20



Plutone 30

Особенности:

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

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



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

Соковыжималки



CE 2047/L



SP 2062

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

Комбайны барные



GR 2015



GR 2021

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

Блендеры



FR 2002



FR 2055



CI 2080/8

Модель	Габариты, см	Мощность, кВт	Емкость, л
FR 2002	15x15x47	0,2	1x1,2
FR 2003	14x30x46	0,4	2x1,2
FR 2055	ø 22x48	0,25	1x2
FR 2093 (для смузи)	ø 27x54	0,8	1x3,5

Аппараты для горячего шоколада

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



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

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



Deighton Formatic

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

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

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



Deighton EconoFry



Deighton EconoCrumb



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

Кофемолки MC

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



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

Кофемолки MX

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



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

Блендеры



P100- P102



P103

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



F4-F6



F6D



F6T

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



P511



P515



P550

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



robot coupe®



CL 30 bistro



Овощерезка CL 52



Протирка CL 50



Рабочая станция CL60



R4-1500



R10



Простой нож



Нож с крупными зубцами



Нож с мелкими зубцами

Овощерезки

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

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

Куттеры

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

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


robot coupe®


R402

Кухонные процессоры: куттер-мясорубка и овощерезка

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

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

Ручные миксеры


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



MP350 Combi Ultra CMP Whisk MP450 VV Ultra MP450 FW Ultra MP450 Combi Ultra

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

Blixer®

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



Blixer® 4

Blixer® 5 Plus

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



robot coupe®

Соковыжималки

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



J80 Ultra

J100 Ultra

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

Автоматические сита

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



C40

C80

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

Robot Cook®

Первая кухонная машина с подогревом для профессионального использования!



Robot Cook®

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

- В холодном или горячем режиме до 140 °С:**
- Зелень.
 - Приправы.
 - Паштеты.
 - Тартары.
 - Бешамель.
 - Ризотто.
 - Заварной крем.
 - Кондитерский крем.
 - Заварное тесто.
 - Песочное тесто.
 - Дрожжевое тесто.

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



zumoval



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 цветовой решения поможет привлечь внимание клиентов кафе, торговых центров и фитнес-клубов.

Модель	Производительность/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 станда (Dispenser stand — 83,6 кг, Cooled dispenser stand — 97,1 кг)

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

В зависимости от желания клиента к каждой машине можно заказать станд-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



Слайсер MS-220 ST

- 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 заточивающему 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



Овощерезка VC 65 MS

Овощерезки серии VC

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

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



Мясорубка TC 12 HD

Мясорубки серии TC

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

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



Фритюрница FLT4+4

Фритюрницы

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



FLT8

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



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

Индукционная плитка — кухонная электрическая плитка, разогревающая металлическую посуду индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем.

Особенности индукционных плиток

К особенностям индукционных плит **Indokor** стоит отнести три важные составляющие:



1. Стеклокерамическое покрытие
Schott ceran®



2. Жиросъемный фильтр



3. Двойная вентиляция

1. **Стеклокерамическое покрытие Schott ceran®** (исключение составляют лишь плиты серии WOK). Основные качества поверхности всемирно известного стеклокерамического покрытия Schott ceran®:

- Высокие долговечность и термостойкость.
- Высокая механическая прочность.
- Термическое расширение практически равно нулю.
- Низкая теплопроводность.
- Легкость чистки (поверхность плиты абсолютно гладкая).
- Низкое энергопотребление.
- Долговечность.
- Эстетичность.
- Экологичность.
- Длительный срок службы.

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

3. **Двойная вентиляция** — на дне и на задней стенке плиты. Индукционные плиты Indokor оснащены четырьмя вентиляторами — тепло от электронных компонентов отводится быстрее, что положительно сказывается на сроке их службы.

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 включатся, 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 нагревается 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).



Индукционное оборудование

Индукционная плита 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 °С.
- Электронная защита от перегрева.



Индукционная плита IN3500M

- 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 °С.
- Электронная защита от перегрева.



Индукционная плита IN3500S

- Напряжение 220.
- Мощность 3500 Вт.
- Поверхность Schott Ceran® — Германия.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Таймер, 0-180 мин.
- Сенсорный дисплей.
- 10 уровней мощности (500-3500W).
- 10 уровней температуры.
- Температурный диапазон: от 60–240 °С.
- Электронная защита от перегрева.



Индукционная плита IN5000

- Напряжение — 220 В.
- Мощность — 5 кВт.
- Корпус из нержавеющей стали.
- 220 Вт, 5 уровней мощности (0,5–5 кВт).
- Температурный диапазон: от 60–240 °С.
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды.



Индукционная плита IN5000S

- Корпус из нержавеющей стали.
- Сенсорная панель управления.
- 220 Вт, 5 уровней мощности (0,5–5 кВт).
- Температурный диапазон: от 60 до 240 °С.
- Питание: 220 В~50 Гц, 5 кВт (поставляется без вилки).
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды.



Индукционная плита IN5000S WOK

- Керамическая поверхность WOK.
- Сенсорная панель управления.
- Корпус из нержавеющей стали.
- 220 Вт, 5 уровней мощности (0,5–5 кВт).
- Температурный диапазон: от 60 до 240 °С.
- Питание: 220 В~50 Гц, 5 кВт (поставляется без вилки).
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды.
- Размеры WOK: диаметр 300 мм; глубина 70 мм.



Индукционная плита IN7000D

- Напряжение — 220 В.
- Мощность — 3,5x2 кВт.
- Корпус из нержавеющей стали.
- LED дисплей уровня мощности.
- 10 уровней мощности (500–3500W).
- Раздельная регулировка конфорок.
- Температурный диапазон: от 60–240 °С.
- Электронная защита от перегрева.



Индукционная плита IN8000

- Напряжение — 380 В.
- Мощность — 8 кВт.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды.



Индукционная плита 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.




Индукционная плита IN3500S WOK

- Напряжение 220.
- Мощность 3500 Вт.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Таймер, 0-180 мин.
- Сенсорный дисплей.
- 10 уровней мощности (500-3500W).
- 10 уровней температуры.
- Температурный диапазон: от 60–240 °С.
- Электронная защита от перегрева.


Индукционная плита 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 °С.
- Электронная защита от перегрева, и датчик наличия посуды.


Индукционная плита 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.


Сковорода WOK

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


Фритюрница индукционная INF-8

- Напряжение 220.
- Мощность 3500 Вт.
- Ванна 8 л.
- Кран для слива масла.
- Корпус из нержавеющей стали.
- Сенсорная панель управления.
- 10 уровней мощности (500-3500W).
- 10 уровней температуры.
- Температурный режим: от 150-190 °С.
- Наличие «холодной зоны».
- Корзина и крышка в комплекте.


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 °С до 12 часов. Вы можете подавать горячее блюдо, при этом консистенция риса и вкус не изменятся.

Рисоварка:

- Материал корпуса — нержавеющая сталь.
- Система автоматического приготовления и поддержания тепла.
- Материал корпуса — алюминий с антипригарным покрытием.


Термос для риса IR-1120

- Материал корпуса — нержавеющая сталь.
- Мощность — 0,09 кВт.
- Габариты — 460x385x404 мм.
- Объем — 20 л.



Модель	Объем, л (рис/вода)	Мощность, кВт	Габариты, мм
IR-1954	5,4/13	1,9	455x395x350
IR-1985	8,5/19	2,65	520x520x425
IR-2310	10/23	2,95	580x580x460



CS-30

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.

Аппарат для варки кукурузы

Модель	Температурный режим, °C	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
CS-30	30–90	435x480x525	2	30 л, разделитель в комплекте, закрытый ТЭН



CHOCO-5



CHOCO-10

Аппарат для горячего шоколада

Модель	Температурный режим, °C	Объем резервуара, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
CHOCO-5	30–90	5	220	0,4	400x320x450
CHOCO-10	30–90	10	220	0,5	400x320x570



POP-6

Аппарат для поп-корна

Аппарат оснащён подогреваемым дном для готовой продукции, съёмным котлом из нержавеющей стали.

Модель	Производительность, чаша/мин	Габариты, мм	Мощность, кВт
POP-6	0,5	560x420x760	1,44

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.



CF-3

Модель	Производительность, кг/час	Габариты, мм	Диаметр чаши, мм	Мощность, кВт
CF-1	~3	520x520x500	520	0,9
CF-2	~3	730x730x500	730	0,9
CF-3	~3	960x520x910	520	0,9
CF-S	~1	370x280x370	180	0,45



CF-1



CF-2



CF-S

Аксессуары:

Для защиты готового продукта от грязи и пыли **Airhot** предлагает специальные пластиковые купола.

Данный аксессуар не требует дополнительных приспособлений для крепления на чаше, легко чистится.

Купол для сахарной ваты Airhot PC-1, материал пластик, диаметр 520 мм, подходит для моделей CF-1, CF-3.

Купол для сахарной ваты Airhot PC-2, материал пластик, диаметр 730 мм, подходит для модели CF-2.





Аппарат для тартелеток

Аппарат для тартелеток **Airhot TM-L** предназначен для производств тартелеток различной формы и размеров. Выпечка производится контактным способом. Аппарат оснащен таймером со звуковым сигналом окончания цикла выпечки. Применяется на предприятиях общественного питания и торговли, производствах. Поставляется без пресс-форм.



TM-L

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Габариты, мм
TM-L	3,2	220В/50Гц	32	440x520x430

Формы для выпечки:



Форма TM-13



Форма TM-23



Форма TM-35

Под заказ доступны 39 вариантов различных форм.



HDS-04

Аппарат для хот-догов

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
HDS-04 (на 4 хот-дого, паровой)	528x312x399	0,9

Аппарат для чешских трубочек

Аппарат для чешских трубочек **Airhot TM-8** предназначен для выпечки трубочек в специализированных киосках, ресторанах, предприятиях общественного питания. Возможность выпечки до 8 трубочек одновременно. 16 шампуров в комплекте. Готовый калач идеально подходит для форматов take away, grab and go, употребления на месте. Так же, есть возможность предложить к калачу разнообразные поливки и топпинги. Интересным вариантом сервировки является наполнение полости калача из сдобного теста различными начинками. Это может быть мороженое, вбитые сливки, фруктовый салат. Калачи из пресного теста можно «фаршировать» любыми салатами, мясными или рыбными начинками.



TM-8

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Габариты, мм
TM-8	3,2	220В/50Гц	33	550x295x540



BE-1

Блинница

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
BE-1	50–300	450x490x230	3	Одна жарочная поверхность, диаметр – 400 мм
BE-2	50–300	860x490x235	6	Две жарочные поверхности, диаметр – 400 мм



BE-2

Тестораспределитель в комплекте (на обе модели).



Вафельницы



WE-1S



WE-1B



WBF-6



WE-1



WB-HK1

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
WE-1	250x360x270	5,4	Для бельгийских вафель, диаметр рабочей поверхности 18,5 см
WE-1B	255x445x170	1	Для бельгийских вафель, размер рабочей поверхности 18,5x18,5 см
WE-1S	250x360x270	1	Для тонкой вафли на рожок диаметр рабочей поверхности 21 см
WS-1	410x385x315	1,5	Для вафель на палочке (корн-догов, 5 шт)
WB-HK1	420x225x290	1,4	Для гонконгских вафель с начинкой
WBF-6	390x340x234	1,5	Для вафель в форме рыбок с начинкой (на 6 шт)

Витрины тепловые

Модель	Температурный режим, °C	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
PD	30–90	490x490x810	0,65	Для пиццы, максимальный ø 32 см
HW-1	30–90	350x425x500	0,85	Три наклонные полки
HW-2	30–90	660x500x620	1,2	Две полки
HW-108	30–90	470x470x870	1,2	Для пиццы, максимальный ø 32 см
HW-110	30–90	750x775x610	2,3	Одна полка, раздвижные дверцы со стороны оператора
HW-130	30–90	678x578x698	1,1	Три регулируемые полки, раздвижные дверцы сзади, раздвижные дверцы со стороны оператора
HW-136	30–90	915x485x662	1,5	Три регулируемые полки, доступ с 2-х сторон, раздвижные дверцы со стороны оператора и покупателя
HW-50	30–90	554x361x376	0,8	1 полка-решетка, 4 шторки со стороны покупателя и оператора, увлажнение



HW-50



HW-2



PD



HW-1



HW-108



HW-110



HW-130



HW-136



Гриль Salamander



SGE-460

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
SGE-460	50–300	450x450x470	2,8	1 зона нагрева, подвижная верхняя часть 0–140 мм
SGE-600	50–300	600x450x470	4	2 зоны нагрева, подвижная верхняя часть 0–140 мм
SGE-938	50–300	580x390x380	2,2	фиксированный верх

Гриль для кур



CGE-12



CGE-16

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
CGE-12	50–300	810x630x610	4,5	На 12 кур, длина спицы 475 мм
CGE-16	50–300	1010x630x880	6	На 16 кур, длина спицы 670 мм

Гриль контактный



DCG



CG



CGL

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
DCG	50–300	580x400x210	3,6	Двойной. Размер рабочих поверхностей: 215x215 мм — верхние; 475x230 мм — нижняя
CG	50–300	400x300x210	1,8	Одинарный. Размер рабочих поверхностей: 220x230 мм
CGL	50–300	425x365x235	2,2	Одинарный. Размер рабочих поверхностей: 360x235 мм

Гриль роликовый

Предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, колбасок.



RG-7

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
RG-5	50–300	580x250x215	0,75	5 роликов
RG-7	50–300	580x330x215	1,05	7 роликов, отдельная регулировка и выключение передней и задней группы роликов

Гриль-шаурма



GRE-80

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
GRE-80	50–300	534x607x960	9,9	380



IC-1

Измельчитель льда

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



HLP-15

Картофелечистки

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

- Прозрачная крышка для контроля процесса.
- Вместимость: 15 кг.

Модель	Габариты, мм	Вместимость, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Производительность, кг/час
HLP-15	640x520x1220	15	220	0,9	150



VC-6

Куттеры

Модель	Напряжение, В	Скорость вращения, об/мин	Мощность, кВт	Вес, кг	Габариты, мм	Объем, л
VC-6	220	1000–2200	0,75	18,86	523x316,5x394	6



IK-20W

Лампы инсектицидные

Главное преимущество ловушек Airhot в том, что они оснащены традиционным электромагнитным трансформатором, благодаря которому исключается вариант выхода из строя в случае перепадов напряжения в сети и большой активности насекомых, в отличие от их электронных (Импульсных) аналогов. Срок службы таким образом значительно повышается. Для сравнения, с электронным импульсным трансформатором ловушка прослужит 8000 часов (чуть меньше двух лет работы), с электромагнитным трансформатором – вплоть до 100000 часов (более десяти лет).

Модель	Габариты, мм	Площадь действия, мм ²	Напряжение, В	Описание
IK-20W	400x120x305	60	220	Две лампы мощностью по 10 Ватт
IK-40W	645x120x375	100	220	Две лампы мощностью по 20 Ватт



PC-4

Макаронварка

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Описание
PC-4	220	4	410x570x280	2 ванны по 8 л с кранами, 4 корзины



SB-2

Мармит водяной

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, кВт
BM-11 (GN1/1)	0–90	577x371x285	1,2	220
SB-2	0–90	630x370x250	1,2	220



BM-11



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.



SB-6000



SB-5700

Модель	Температурный режим, °С	Емкость резервуара, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
SB-6000	35–95	9	0,4	340x340x395
SB-5700	35–95	5	0,3	280x280x395

Мясорыхлители



ETS737

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, кг/ч
ETS 737	490x220x405	0,35	220	80
MTS 737	330x185x290	-	-	40

Овощерезка



VC-300

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Описание
VC-300	220	550	570x230x510	5 диском в комплекте

Печи для пиццы



PD-30



PS-30



PST-30

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Температурный режим, °С	Описание
PD-30	485x380x331	2,26	60–300	На 2 пиццы диаметром 30 см, таймер 15 мин, терморегулятор
PS-30	480x400x188	1,45	250	На 1 пиццу диаметром 30 см, таймер 30 мин, терморегулятор
PST-30	485x380x180	1,13	60–300	На 1 пиццу диаметром 30 см, таймер 30 мин, терморегулятор

Печь СВЧ



WP 900

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Объем камеры, л	Напряжение, В	Описание
WP-900	281x483x424	0,9	25	220	5 уровней мощности
WP-900G	281x483x424	0,9	25	220	5 уровней мощности, гриль, 3 комбинированных режима

- Механическая панель управления.
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.
- 6 уровней мощности.
- Таймер 0–30 мин.
- Материал корпуса – нержавеющая сталь.
- Механическое управление.
- Таймер 0–30 мин.
- Вращающаяся тарелка.

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.
- Аксессуар – полотно для пилы Airhot HSL-1650A.



HLS-2020 A



HSL-1650A

Модель	Длина полотна, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Размеры, мм	Размер рабочего стола, мм	Высота реза
HSL-1650A	1650	220	0,75	500x480x810	360x220	200
HSL-2020A	2020	380	1,5	720x620x1680	470x280	380



IP 3500M



IP 3500



IP 3500 WOK



GE-730/FG



GE-550/F



HPP-130



SL-220



KS-10



Sousvide SV-30

Плиты индукционные

- Материал корпуса – нержавеющая сталь.
- Электронная панель управления.
- Максимальная нагрузка на плиту – 25 кг.
- 2 вентилятора.

Модель	Температурный режим, °С	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
IP3500	60–240	340x440x117	3,5	8 уровней мощности, таймер на 24 часа
IP3500 M	60–240	340x440x117	3,5	5 уровней мощности
IP3500 WOK	60–240	340x440x117	3,5	8 уровней мощности, таймер на 24 часа

Поверхность жарочная

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
GE-550/F	550x430x240	3	Гладкая поверхность, 1 зона нагрева
GE-730/FG	730x470x240	4,4	Комбинированная поверхность (2/3 – гладкая, 1/3 – рифленая поверхность), 2 зоны нагрева
GE-730/F	730x470x240	4,4	Гладкая поверхность, 1 зона нагрева

Прессы для гамбургеров

500 бумажных подложек в комплекте.

Модель	Габариты, мм	Диаметр емкости для фарша, мм	Описание
HPP-100	235x230x275	100	механический
HPP-130	245x210x280	130	механический

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 15 мм. В комплект входит заточное устройство.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Диаметр ножа, мм	Регулируемая толщина нарезки, мм
SL 220	575x465x415	220	0,15	220	0,2–15
SL 250	575x465x415	220	0,15	250	0,2–15
SL 300	615x525x510	220	0,25	300	0,2–15

Стерилизатор для ножей

Стерилизатор для ножей KS-10 с ультрафиолетовой обработкой предназначен для стерилизации кухонного инструмента, не разрушая структуру материала, и препятствует распространению микроорганизмов. Принцип действия этого оборудования базируется на фотохимических реакциях, возникающих под действием ультрафиолетового излучения. После ультрафиолетовой обработки ножи становятся стерильно чистыми.

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Габариты, мм
KS-10	0,08	220	6,6	510x125x610

- Материал корпуса: нержавеющая сталь.
- Тип монтажа: настенный.

Термостаты

Компактный термостат Airhot Sousvide погружного типа позволит сохранить натуральный вкус любого продукта, его цвет, свежесть и внешний вид.

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Габариты, мм	Таймер, ч	Объем, л
Sousvide SV-30	1.5	220	4,8	140x110x332	24	до 30


Тостер конвейерный

Модель	Габариты, мм	Рабочая поверхность, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
СТ-300	400x420x400	180x280	1,4	220



СТ-300

Фаршемешалки

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Загрузка, кг
ММ-11	360x280x380	механический		11
ММЕ-11	825x320x490	0,3	200	11
ММЕ-20	875x330x490	0,3	200	20
ММЕ-35	720x510x1100	1,1	220	35
ММЕ-50	820x510x1100	1,5	220	50
ММЕ-70	860x510x1100	1,98	220	70
ММЕ-100	1010x556x1100	1,98	220	100



ММЕ-35/50/70/100



ММ-11



ММЕ-11

Фритюрницы

- Материал корпуса – нержавеющая сталь.
- Материал ванны – нержавеющая сталь.
- 2 термостата (рабочий и аварийный).
- Холодная зона.
- Температурный режим – 60–190 °С.
- Корзины с крышками в комплекте.



EF8



EF8+8

Модель	Габариты, мм	Емкость ванны, л	Напряжение, В	Мощность, кВт
EF4	415x280x320	4	220	2
EF4+4	470x425x335	4+4	220	4
EF6	450x290x310	6	220	2,5
EF6+6	570x450x310	6+6	220	5
EF8	450x290x350	8	220	3,25
EF8+8	570x450x350	8+8	220	6,5
EF10	470x350x360	10	220	3,5
EF10+10	700x470x360	10+10	220	7

Кофеварки

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	Габариты, мм	Вес, кг
СМ-2	200	2,06	2,2	445x145x365	5

* Стекланный кофейник заказывается отдельно (GK-12)

Кофемолки

- Материал корпуса – пластмасса
- Регулировка степени помола

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем бункера, л	Габариты, см	Вес, кг
МCG-1800	220	0,2	1	230x140x430	5
SCG-3000	220	0,15	0,25	220x120x360	3,5



MCG-1800



СМ-2



SCG-3000



IR-C



IR-S



IR-B



WL-2



SV-10



EC-6



WB-10



CP 10

Подогреватели инфракрасные

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм	Вес, кг
IR-S (серебро)	220	0,25	175x175x600	1
IR-C (бронза)	220	0,25	175x175x600	1
IR-B (черный)	220	0,25	175x175x600	1

Подогреватель блюд

Подогреватель блюд Airhot WL-2 предназначен для поддержания блюд в теплом состоянии на предприятиях общественного питания и торговли.

Модель	Мощность, кВт	Напряжение, В	Габариты, мм	Вес, кг
WL-2	0,5	220	540x430x730	4,6

- Две лампы по 250 Вт (в комплекте).
- Тип установки: настольная.
- Материал корпуса: нержавеющая сталь.

Шприцы колбасные

Вертикальные колбасные шприцы выполнены из пищевой нержавеющей стали и полностью соответствуют требованиям международных гигиенических стандартов. Есть возможность регулировки хода поршня – 2 скорости. В комплекте 4 насадки из нержавеющей стали (диаметр – 16, 22, 32, 38 мм).

Модель	Габариты мм	Объем, л
SV-3	300x340x570	3
SV-5	300x340x690	5
SV-7	300x340x830	7
SV-10	300x330x690	10
SV-15	300x330x710	15

Чебуречница

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Объем, л	Габариты, мм	Описание
EC-6	220	3	20	580x560x350	На 6 чебуреков. С крапом, укомплектована корзиной для чебуреков и решеткой

Электрокипятильники

- Корпус из нержавеющей стали.
- Наполнение водой – вручную.
- Закрытые тэны.

Модель	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
WB-10	10	220	2,0	275x275x535
WB-15	16	220	2,5	325x325x605
WB-20	20	220	2,5	340x340x615
WB-30	30	220	2,5	400x400x530
WB-40	40	220	2,5	400x400x640

Электрокофеварки

Особенность использования большинства кофеварок заключается в отсутствии необходимости подготовки кипяченой воды в отдельной емкости.

- Материал корпуса – нержавеющая сталь.
- Заливной.
- Автоматический контроль уровня
- и температуры воды.
- Индикатор нагрева.
- Аварийный термостат.

Модель	Объем, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, мм
CP-06	6	220	1,6	305x280x405
CP-10	10	220	1,6	305x280x495
CP-15	15	220	1,6	305x280x495



Jau — узконаправленная профессиональная производственная компания в Китае, с территорией более 10000 кв.м., специализирующаяся на производстве профессиональных блендеров, соковыжималок, миксеров для молочных коктейлей и прочего механического кухонного оборудования.

Компания **Jau** была основана в 2000 году, и с этого времени основными направлениями ее деятельности являются разработка и производство профессиональных блендеров и соковыжималок.

Jau используют в производстве высококачественные материалы и новейшие технологии, что позволяет добиться превосходного качества продукции.

Блендеры



BL-1500



BL-2300

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Описание
BL-1500	220x190x460	1,5	0–26000	вариатор скорости, объем стакана 2 л
BL-2300	250x230x530	2,3	0–33000	вариатор скорости, объем стакана 1,85 л
НВН-550	190x170x450	1,6	0–38000	вариатор скорости, объем стакана 1,8 л



SR1



SR2

Миксеры для молочных коктейлей

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Скорость, об/мин	Описание
SR1	240x225x520	0,08x2	0–15000	вариатор скорости, объем стакана 1 л
SR2	330x160x500	0,08	0–15000	вариатор скорости, объем каждого стакана 1 л

Соковыжималки



J-135



J-180



J-800

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Назначение	Описание
J-800	380x250x430	0,8	для твердых плодов	объем 2 л, ø загрузочного отверстия 80 мм, 2 скорости
J-180	280x230x320	0,25	для citrusовых	ручной пресс
J-135	250x190x470	-	для гранатов и citrusовых	диаметр 135 мм



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 °С. Все модели оснащены термостатом безопасности.



FB4

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Полезный объем, л
FB4	195x430x275	2	4
FB4+4	390x430x275	2+2	4+4
FR6	260x400x310	3	6
FR6+6	525x400x310	3+3	6+6
FR8	260x400x345	3	8
FR8+8	525x400x345	3+3	8+8
FR10	260x450x345	3	10
FR10+10	525x450x345	3+3	10+10

Слайсеры

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



ES

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



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

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



Привод AE-20
с насадкой овощерезкой

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



Supra 6E
с насадкой-мясорубкой



Настольные мясорубки и мясорыхлители отличаются высоким качеством и производительностью.



Мясорубка TWR-70



Мясорыхлитель TFS



Мясорубка/
мясорыхлитель TW70/TFS

Модель	Производительность	Мощность, кВт	Габариты, мм	Режущий инструмент
Мясорубка TWR70	До 150 кг/час	0,83	415x253x520	1/2 унгра
Мясорубка SWF82	До 300 кг/час	1,9	700x400x500	1/2 унгра/ полный унгер
Мясорыхлитель TFS	До 2300 стейков в час	0,83	675x255x520	
Мясорубка/ мясорыхлитель TWR70/TFS	До 150 кг/час/ до 2300 стейков в час	0,58	460x270x520	1/2 унгра


FLOTT

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



20K

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

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



ZS10

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

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

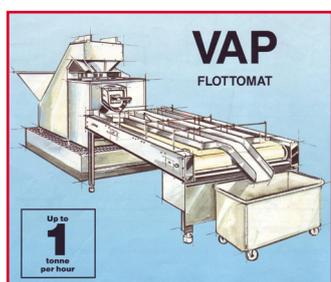
- 1. Перфорированная система.** После чистки картофель не темнеет 24 часа. В комплекте 3 перфорированных диска для чистки молодого, старого картофеля и картофеля средних размеров.
- 2. Абразивная система** идеально подходит для чистки картофеля, корнеплодов.
- 3. Чистящая система Super Blade с двойными лезвиями.** Чистка картофеля «как руками», не темнеет 24 часа.



VAP 25K

Аксессуары:


 Пластиковый контейнер
 для сбора отходов

 Контейнер из нержавеющей
 стали для сбора отходов


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



KRONEN®
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



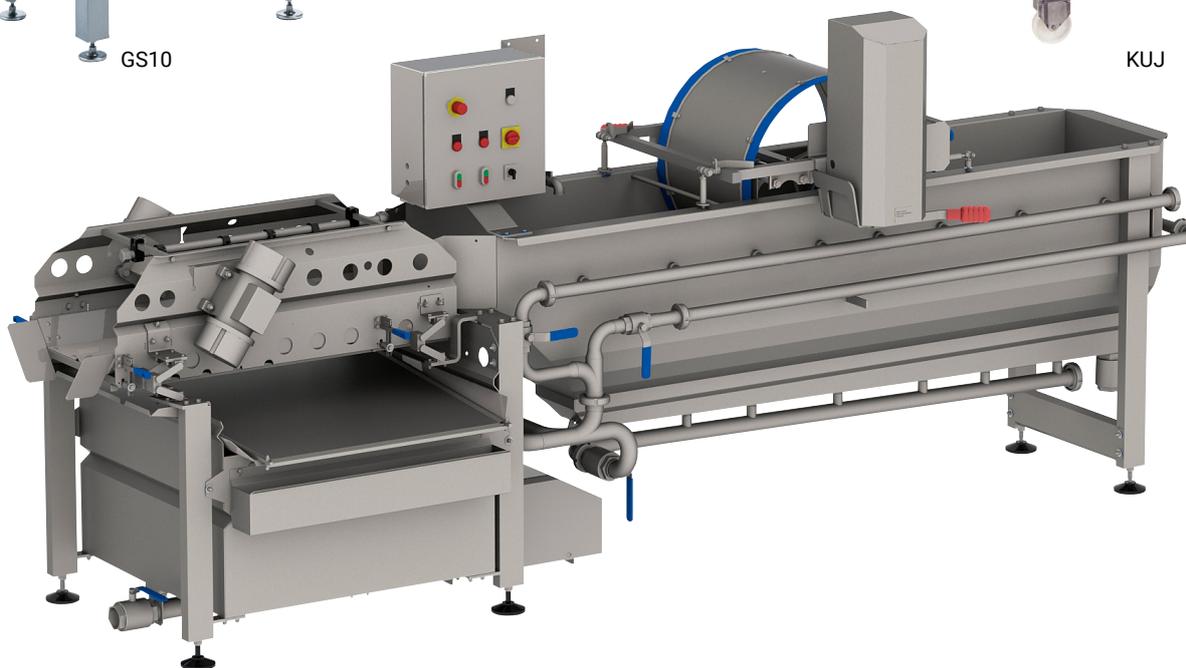
GS10

Универсальные овощерезки с транспортной лентой

KUJ — режет овощи и фрукты на кубики, палочки или шайбы за один рабочий ход. Производительность машины в зависимости от продукта и размера нарезки от 300 до 3000 кг/час.



KUJ



Моечная машина GEWA3800V ECO с выносной транспортирующей лентой имеет производительность от 200 кг/час до 1000 кг/час в зависимости от продукта. Предназначена для эффективной и бережной мойки листовых салатов, овощей и фруктов.

Центрифуги применяются для удаления поверхностной влаги с мытых салатов и овощей

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 обложки и две пластиковые.

Шарикоподшипники рукоятки гидроизолированы. Все наружные части рыбочистки – из нержавеющей стали. Рыбочистка рассчитана на многолетнее использование.

Опция: прозрачная полусферическая крышка из полиакрила.

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

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



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

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

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа



Модели:

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

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



Автоматические мясорубки со смесителем

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



Насадка для изготовления колбасы



Насадка для формирования фарша

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

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа.

Пилы ленточные

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

Мощный двигатель, низкий уровень шума при работе и равномерный ход режущего полотна гарантируют отличное качество распила.

КТ-210



КТ-400



Модель	КТ-210	КТ-325	КТ-400
Двигатель, кВт	1,1	1,8	1,8
Скорость полотна, м/сек	15	16	20
Размеры полотна, мм	1570x16	2345x20	3125x20
Вес, кг	38	87	120



GASER

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



Super Basic



Super maxi



Super



Practic 240



S 1500-P



Compact



Mini



Economica



TDC

Аппараты для производства котлет и гамбургеров

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

Модель	Габариты, мм	Объем бункера, л	Производительность, шт/мин	Мощность, кВт
Super basic	550x450x600	20	20	0,375
Super	650x450x470	25	20–60	0,37
Super maxi	650x450x800	30	55–110	1,1

Пневматический аппарат для производства фрикаделек и тефтелей

Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/час
S 1500-P	450x200x600	15000

Панировочные машины

Автоматические машины для сухой и мокрой панировки.

Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/час	Мощность, кВт
Compact	1000x485x400	2000	0,12
Mini	1440x500x1100	2000–3000	0,18
Practic 240	1990x680x1640	3000–4000	0,18

Шприцы гидравлические

Модель	Габариты, мм	Емкость, л	Мощность, кВт
Economica 20L	501x371x1200	20	0,75
Economica 30L	541x406x1207	30	1
Economica 50L	591x476x1220	50	1,47

Клипсаторы

Модель	Габариты, мм	Описание
TDC	250x500x700	Пневматический, для клипс TX-10, 12, 14.



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

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



Мясорубка МИМ-600М



Мясорубка МИМ-300М



Машина для измельчения мяса МИМ-80

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



Машина протирочно-резательная МПР-350М



Машины МОК-150М

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



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

Комплектация:

- Ротор лопастной.
- Нож дисковый 2 мм.
- Диск шинковочный.
- Решетка 12x12 мм.
- Нож комбинированный 3x3 мм.
- Нож комбинированный 10x10 мм.
- Диск протирочный.
- Нож дисковый 10 мм.

Взбиватели:

- А – взбиватель четырехлопастный.
- В – взбиватель прутковый.
- С – фаршемешалка.

Технические характеристики:

- Приводной механизм (ПМ) – 380 В; 1,12/1,5 кВт, 200/380об/мин.
- Мясорубка (ММ) для измельчения мяса на фарш – 180кг/час (Д решетки 82 мм).
- Механизм для взбивания и перемешивания (ВМ) (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.





Гродненский завод торгового машиностроения производит широкий ассортимент посудомоечных машин периодического и непрерывного действия, электроводонагреватели и нейтральное оборудование для кухни.

Машины посудомоечные предназначены для мытья тарелок, стаканов, чашек, столовых приборов в кафе, барах, закусочных и других предприятиях общественного питания. В зависимости от числа посадочных мест можно приобрести фронтальные, купольные или тоннельные машины. Машины работают как при горячем, так и при холодном водоснабжении.

Электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15



ЭВПЗ

Предназначен для нагрева воды на предприятиях общественного питания, сельского хозяйства, в промышленности, в быту и т. д. Все элементы автоматики и управления расположены в самом водонагревателе. Для подключения необходимо иметь только подвод электроэнергии и воды.



ММУ-1000



МПФ-1



МПУ-700М

**HELIA
SMOKER**

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

Преимущества электрокоптильни Helia smoker



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



GES10



GES40



CDE 350



CSE 350



RBE25+RE2



140 D

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.

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

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

Грили для кур

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

Грили лавовые

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

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



GastroTar

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

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



Гриль OGE-16



Витрина тепловая SO-12



Гриль OGE-30

Грили для кур

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

Витрины тепловые

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

La Monferrina

macchine per pasta machines

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



Nina

У каждого шефа свои требования к макаронным изделиям и рецепты их приготовления. Машины **La Monferrina** созданы для авторской кухни. В ресторанах итальянской кухни пицца, паста, ravioli, каннелони — основные блюда меню. Оборудование **La Monferrina** дает возможность создавать тесто и уже готовые изделия, например, ravioli. Модели легки в эксплуатации, оснащены программным управлением. Поражает ассортимент макаронных изделий. С помощью сменных насадок можно изготовить макароны различной формы и размера, например, заготовки для пасты — «тонкие», «толстые» — от 1,5 мм до 24 мм. Модельный ряд **La Monferrina** отличается разнообразием моделей, от минимашин, производительность которых 6–8 кг в час, до больших агрегатов, рассчитанных на производство 100–150 кг изделий в час.



P Nuova



Dolly



C1 квадратные блины



C1 круглые блины



Грили-печи на углях Josper

Josper — испанский производитель грилей на углях. Это самый узнаваемый мировой бренд в сегменте закрытых угольных печей (грилей). Более того, сам тип таких печей со временем стали называть печами «хоспер», а блюда, приготовленные на них «хоспер-меню». Неослабевающий интерес к этим печам проявляют не только гриль-бары и рестораны, традиционно предлагающие блюда на гриле, но и заведения, использующие традиционные методы приготовления. Более того, появилась тенденция перевода всей кухни ресторана на печи типа хоспер. Стенд компании **Josper** один из самых популярных и посещаемых на ресторанных выставках.

Чем же обусловлен такой успех? На наш взгляд историческими предпосылками, а также технологическими особенностями приготовления и вкусом получающихся блюд. Исторически предпосылки применительно к нам — это русская печь (печь хоспер можно рассматривать как продолжение традиции приготовления продуктов в русской печи). Особенность приготовления — это прежде всего равномерная термообработка со всех сторон (в отличие, например, от гриля-мангала) и неповторимый благородный вкус, который приобретают продукты, приготовленные на древесном угле.



HJX-38



HJX-M



HJX-MBC



HJX-L

Преимущества приготовления в печах типа хоспер:

- Универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо.
- Высокое качество: исключительная текстура и сочность блюд.
- Скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле.
- Экономия угля до 35% в сравнении с открытым мангалом.
- Контроль температуры посредством системы тяг (заслонок).
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Преимущества производителя печей Josper:

- Опыт производства и реализации печей с 1969 года, лидирующие позиции на рынке.
- Наличие собственного R&D департамента и сотрудничество с европейскими научно-исследовательскими институтами.
- Печи изготавливаются из жаростойкой нержавеющей стали со слоем теплоизоляционного материала между внутренней камерой и внешней обшивкой.
- Система двух заслонок: одна перед колосниками, вторая на дымовых отверстиях печи.

Преимущества приобретения печи Josper в компании «Русский Проект®»:

- Компания «Русский Проект®» рекомендованный дистрибьютор печей Josper на территории Таможенного Союза.
- Самая широкая складская программа на оборудование Josper, аксессуары, посуду к нему и дополнительное оборудование для подключения к вентиляции.
- Мы знаем, как безопасно установить печь Josper в помещение и дадим необходимые рекомендации.
- Мы знаем, как правильно использовать печь и готовы провести вводный инструктаж.

Конфигурация печей Josper:

- HJX-38 — настольная печь мини.
- HJX-M — настольная печь.
- HJX-MBC — настольная печь с полкой для подогрева.
- HJX-L — печь со шкафом-подставкой.
- HJX-LBC — печь со шкафом-подставкой и с полкой для подогрева.
- HJX-LACXP — печь со шкафом-подставкой и с верхним тепловым шкафом.
- HJX-LCACXP — печь со шкафом-подставкой, с верхним тепловым шкафом и вытяжным зонтом.

Модельный ряд печей Josper

Модель	Рекомендованное кол-во посадочных мест	Время разогрева, мин	Примерный расход угля, кг/день	Размеры гриль-решетки, мм	Эквивалентная мощность, кВт	Расчётная производительность вытяжной системы, м³/ч
HJX-38	40	25	8	580x340	2	1500
HJX-25	70	30	10	500x510	3	2000
HJX-45	100	35	12	760x510	4.5	2400
HJX-50	150	40	16	760x750	6	2600



Цвета двери гриля-печи Josper

Эмаль представляет собой качественное керамическое жаростойкое напыление. По умолчанию гриль-печь **Josper** поставляется с дверью цвета «орех». Однако к заказу доступны хосперы и с другими цветами двери, а именно:

- Бургундий.
- Черная эмаль.
- Белая эмаль.
- Нержавеющая сталь.



HJX-LBC

Комплектация печей Josper

В базовый комплект поставки гриля-печи **Josper** входят: щипцы для продукта, кочерга для угля, щетка со стальной щетиной, совок для золы.



Совок



Щетка



Кочерга



Щипцы



HJX-LACXP

Внимание! Гриль-решетка(и) не включена(ы) в стоимость печи и не входит(я) в базовую комплектацию.

В качестве дополнительных аксессуаров к печам Josper рекомендуются:



1. **Искрогаситель** устанавливается на дымовых выходящее отверстие гриля. Служит для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр (до 98%).



5. **Колпак искрогасителя** (рассеиватель потока) нужен для понижения температуры выходящего дыма путем его рассеивания и смешивания с окружающим воздухом, а также для повышения эффективности искрогасителя и равномерного плавного поступления дыма в вытяжной зонт (без завихрений).



2. **Гриль-решетка** рекомендуется заказывать две гриль-решетки, тем самым увеличив производительность в два раза. Изготовлена из нерж. стали.



3. **Решетка для рыбы** идеальна для приготовления целой рыбы. Имеет запорное колечко, не раскрывается при переворачивании и закладке/выгрузке.



6. **Корзина** (решетка двойная) предназначена для приготовления продуктов небольших размеров таких, как шампиньоны, артишоки, креветки, бобы, утиное сердце и др. Переворачивать сетку можно с помощью щипцов.



4. **Кастрюля жаропрочная** алюминиевая с качественным антипригарным покрытием, ручное литье. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла. Оптимально подходят для непосредственной подачи на стол.



7. **Гастроёмкость** жаропрочная алюминиевая с качественным антипригарным покрытием, ручное литье. Дно изделий подвергается алмазной шлифовке, что обеспечивает максимальную проводимость тепла.



8. **Ухват** для фирменных кастрюль, гастроёмкостей, решеток.



HJX-LCACXP



Грили-печи на углях Pira

Гриль-печь по низкой цене и с качественной изоляцией перестает быть ожиданием рынка. Благодаря усилиям испанской производственной компании **Pira**, теперь это новая реальность.

С 1984 года компания **Pira** производит грили и мангалы для профессиональной кухни. До 2014 года эти испанские угольные печи поставлялись концерном **Movilfrit** — именно под этой торговой маркой они получили распространение и завоевали популярность у 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. Новообразованная компания получила название «Pira», что в переводе с испанского языка означает «костер».

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

Преимущества приготовления в закрытых печах на древесном угле:

- Универсальность: при использовании посуды для гриля, в печи можно приготовить практически любое блюдо.
- Высокое качество: исключительная текстура и сочность блюд.
- Скорость приготовления блюд до 35% выше чем на открытом гриле.
- Экономия угля до 35% в сравнении с открытым мангалом.
- Контроль температуры посредством системы тяг (заслонок).
- Безопасность при работе благодаря отсутствию открытого пламени.

Новые конструктивные усовершенствования печей:

- Массивная гриль-решетка из нерж. стали.
- Встроенный регулятор потока (заслонка).
- Массивная рама двери.
- Коллектор для сбора жира.

О технологии Piracold:

В 2014 году была запущена в производство новая линейка печей Pira LUX с инновационной теплоизоляцией, именуемой Piracold. Внедренная технология позволила значительно повысить комфорт при работе с печью: теперь наружные стенки печи не нагреваются выше 65 °C! По данному показателю печи Pira теперь не уступают закрытым грилям из премиум сегмента.



Модельный ряд печей Pira:



Pira 45 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На 90 посадочных мест.
- Решетка 580x430 мм.
- Расход угля 5 кг/день.
- Экв. мощность 3,5 кВт.
- Мощность вытяжки 2000 м³/ч.



Pira 48 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На 100 посадочных мест.
- Решетка 515x540 мм.
- Расход угля 6 кг/день.
- Экв. мощность 4,5 кВт.
- Мощность вытяжки 2400 м³/ч.



Pira 50 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.



Pira 130 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.



Pira 130G LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- С дверью гильотиной (для узких мест установки).
- На 120 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 9 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.



Pira 170 LUX

- С изоляцией Piracold.
- На колесах.
- С регулировкой колосников по высоте.
- На 150 посадочных мест.
- Решетка 780x625 мм.
- Расход угля 12 кг/день.
- Экв. мощность 6 кВт.
- Мощность вытяжки 2600 м³/ч.

Варианты исполнения печей Pira



Pira Classic



Pira black

Pira inox
(нерж. сталь)

Комплектация печей Pira:

- Ящик для золы.
- Коллектор для сбора жира.
- Щипцы для мяса.
- Гриль-решетка.
- Сок для золы.
- Кочерга для углей.

Грили-мангалы на углях Pira BBQ

Профессиональные грили BBQ имеют массивную конструкцию, которая обеспечивает оптимальную теплоизоляцию. Грили **Pira** отлично подходят для приготовления мяса, рыбы, овощей. Оснащены колесами со стопорным механизмом, коллектором для сбора жира. Модели имеют систему установки положения колосника по высоте для регулировки интенсивности горения.

В комплект входит: ящик для золы, коллектор для сбора жира, щипцы для мяса, совок для угля, ребристая решетка.



BBQ-M80

- Решетка 720x780 мм.
- До 40 кг/ч продукта.
- Габариты 800x820x930 мм.



BBQ-Multifunctional

- Решетка 720x780 мм, 2 шт.
- До 80 кг/ч продукта.
- Габариты 1455x820x930 мм.

Комплектация:

- Ящик для золы.
- Коллектор для сбора жира.
- Щипцы для мяса.
- Сок для золы.
- Кочерга для углей.
- Ребристая гриль-решетка.



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

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

Преимущества льдогенераторов Hoshizaki:

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



Кубик
Гранулы
Модели IM, DM

Цилиндр
Модели IM
ø 32 мм, 43 г

Дугообразный
Модели KM
30x30x15 мм

Хлопья
Модели FM
DSM, DCM, CM

Шар
ø 45 мм, 45 г

Звезда
38x23x38 мм

Компания Hoshizaki – единственный в мире производитель льда шарообразной формы!

IM21



IM100



Модель	Суточная произв.	Кол-во ячеек	Пр-во за 1 цикл	Кубиков в день	Кубиков в полном бункере	Цикл заморозки/ сброса	Уровень шума заморозка	Уровень шума сброс
IM-21	22 кг	18	0,33 кг	990	518	26 мин 10 сек	51 dB	43 dB
IM-30	28 кг	18	0,33 кг	1260	518	20 мин 35 сек	52 dB	42 dB
IM-45	44 кг	30	0,60 кг	1980	805	21 мин 50 сек	53 dB	41 dB
IM-65	63 кг	42	0,85 кг	2814	1160	21 мин 30 сек	47 dB	44 dB
IM-100	95 кг	80	1,65 кг	4275	2444	26 мин 50 сек	53 dB	49 dB
IM-130	130 кг	80	1,65 кг	5850	2444	19 мин 40 сек	58 dB	51 dB
IM-240	240 кг	140	2,27 кг	10800	6/бункера	18 мин 40 сек	57 dB	60 dB



Витрины для суши

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

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



FM-80KE



FM-300AKE



Бункер B801SA

Модель	Суточная производительность (Flake/Nugget), кг/сут	Ёмкость встроенного бункера, кг	Подходящие модели бункеров	Мощность, кВт
FM-80KE	85/65	26	-	0,3
FM-150KE	150/140	26	-	0,52
FM-170AFE	170/160	-	301, 501, 801	0,62
FM-300AKE	320/270	-	301, 501, 801	1
FM-480AKE	500/430	-	301, 501, 801	1,65
FK-600AKE	600/530	-	301, 501, 801	1,95
FM-750AKE	750/590	-	301, 501, 801	1,7
FM-1000AKE	1030/860	-	501, 801	2,49
FM-1200ALKE	1200/1060	-	501, 801	3,3
FM-1800ALKE	1800/1590	-	801	5,01



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

Кипятильники WKT

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



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



C.M.A/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.

Plus 4 You

Кофемашинка **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	830x580x575	1080x580x575	1310x580x575



Perla 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.



Perla AEP

Полуавтоматическая кофемашинка. Возможна в исполнении от Junior до четырехгруппной версии (включая версию «компакт»).

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей от 2–4 групп).
- Капучинатор.
- Встроенная помпа.
- Объединенные группы.



Perla 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.



Sabrina SAE 2

Sabrina

Электронные версии кофемашин Sabrina имеют от 2 до 4 групп разлива. Есть два варианта исполнения: стандартная и с цветным Touch дисплеем.

Модель	Емкость бойлера, л	Мощность, кВт	Габариты, мм
2 группы	10,5	3,9	835x582x582
3 группы	17	5,6	1075x582x582
4 группы	23	6,6	1315x582x582



Sabrina SAE 3

Стандартные функции:

- Электронная дозировка порций.
- Автоматический режим подачи воды.
- Электронный подогрев чашек.
- Эргономичные хромированные держатели фильтров.
- Ручной переключатель на полуавтоматическую версию.

Функции дисплея:

- Дата и время.
- Язык.
- Автоматическое включение/выключение операций.
- Уровень давления в бойлере.
- Температура подогрева чашек.

Опции:

- Функция смешивания воды.
- Встроенная помпа.
- Трубка для вспенивания молока.
- Капучинатор.

Start и Touch

CMA вывели на рынок две новые линейки кофемашин Start и Touch, которые характеризуются уже зарекомендовавшим себя итальянским качеством от компании CMA Astoria по привлекательной стоимости. Эти линейки включают в себя базовые модели и опции, наиболее востребованные на рынке.

Кофемашины линеек Start и Touch делятся на два вида: 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 представленных линеек оснащены встроенной помпой, системой автоматического наполнения бойлера. В качестве дополнительных опций можно заказать электроподогрев чашек или для линейки Touch светодиодную подсветку рабочей зоны.



Start AEP



Touch SAE

Модель	Емкость бойлера, л	Мощность, кВт	Габариты Start, мм	Габариты Touch, мм
1 группа	6	2,2	490x535x535	510x550x560
2 группы	10,5	2,8	700x535x535	725x550x560
3 группы	17	5,3	940x535x535	965x550x560



Franke — одно из крупнейших швейцарских предприятий, имеющее почти 100 летнюю историю. Сегодня Franke Coffee Systems является мировым лидером по производству полностью автоматических кофемашин и поставляет свою продукцию по всему миру.



A200FM



A600FM



A800



FM 850

Преимущества кофемашин Franke:

- Предназначены для приготовления высококачественного кофе без необходимости привлечения к работе профессионального бариста.
- Обеспечивают постоянное стабильное качество от чашки к чашке.
- Помол кофе производится индивидуально для каждой чашки.
- Позволяют производить одновременную выдачу нескольких напитков.
- Автоматический каппучинатор.
- Позволяют настраивать более 10 параметров приготовления кофейных напитков (предсмаживание, температура, регулировка давления, контроль веса кофе и количества воды, автоконтроль времени приготовления, и т.д.), что позволяет получить превосходный напиток даже из кофейных зерен среднего качества.
- Обладают системой самоочистки, интуитивно понятны в уходе и эксплуатации.

Молочная система MS — приготовление горячей молочной пены.

Молочная система FM — приготовление как горячей, так и холодной молочной пены.

Дополнительные модули и опции — холодильник для молока, подогреватель чашек, дополнительная кофемолка, бункеры для сыпучих продуктов, сиропная станция, сброс отходов под стол, телеметрия, баркод сканер, жетонприемник.

Модель	Варианты молочной системы	Производительность, эспрессо в час	Производительность, капучино в час	Габариты
A200	MS, FM	100	77	304x560x604 мм
A600	MS, FM	150	107	340x600x770 мм
A800	FM	160	150	340x600x730 мм
FM 850	FM	165	160	300x582x711 мм
A1000	FM	165	160	340x600x730 мм



Schaerer — швейцарская компания, по производству автоматических профессиональных кофемашин. Срок службы оборудования Scherer — не менее 5 лет, долговечность гарантирует швейцарское качество, собственные технические разработки. Для производства кофемашин Schaerer используются уникальные детали, которым нет аналогов у других производителей.

Молочная система — на цельном, свежем молоке (ЦМ) и на сухом молоке (СМ).

Дополнительные модули и опции — увеличенный бункер для кофейных зерен, холодильник, вторая кофемолка, система подачи порошкового продукта, сброс отходов под стол, диспенсер одноразовых стаканов, сиропная станция.



Prime



Art Plus

Модель	Варианты молочной системы	Производительность, эспрессо в день (пиковая в час)	Габариты
Joy	СМ	50	305x405x445 мм
Prime	ЦМ, СМ	80	348x566x538 мм
Prime PP	ЦМ, СМ	100	348x566x618 мм
Vito	ЦМ, СМ	150	329x860x585 мм
Art Plus	ЦМ (гор пена или гор/хол пена)	250	420x670x538 мм


LEFA


Немецкая производственная компания **Lefa** специализируется на производстве коптилен для пищевой промышленности. Широкий модельный ряд позволяет подобрать оборудование под любые объемы производства: от ресторана до крупного пищевого предприятия.

Термокамеры **Lefa** могут изготавливаться как под традиционные методы копчения, так и под технологию «жидкий дым». Возможно производить как горячее копчение, так и холодное копчение.

Отличительной особенностью распределительной системы в термокамерах **Lefa** является наличие запатентованного блока поочередно открывающихся заслонок на боковых форсунках. Это позволяет обеспечить одновременно горизонтальную и вертикальную циркуляцию воздуха, и, как следствие, равномерную температуру в камере, что обеспечивает 100-процентную готовность изделия по всему объему и снижение потерь до 30% по сравнению с традиционными методами приготовления. Кроме того, уменьшается время сушки и копчения, что дает возможность сократить протяженность общего технологического процесса на 6–10%.

Технические характеристики	TSFR 80	TSFR 90	TSFR 100
Длина коптильного шампура, мм	800	900	1000
Внешние габариты камеры (без шкафа управления), мм	1170x990x2160	1320x1090x2460	1470x1190x2800
Габариты шкафа управления (включая дымогенератор), мм	430	430	430
Мощность термокамеры, кВт	17,25	23,4	33
Мощность фрикционного дымогенератора, кВт	5,5	5,5	5,5
Мощность дымогенератора тления опилок, кВт	0,85	0,85	0,85
Подключение к электричеству	380В, 120А, 3/Н/РЕ, 50Гц	380В, 120А, 3/Н/РЕ, 50Гц	380В, 120А, 3/Н/РЕ, 50Гц
Габариты коптильной тележки, мм	834x800x1500	934x900x1700	1034x1000x2000

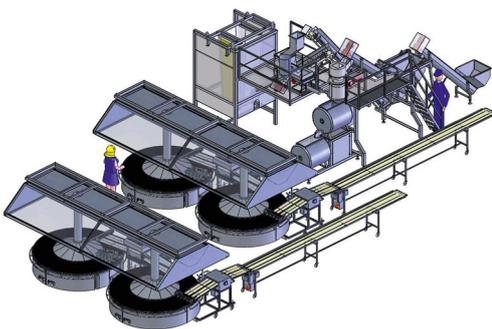
НОЈА

MASCHINENBAU-METALLABAU GMBH

Производитель **Hoja** является инновационным поставщиком машин для пищевой промышленности. Постоянные исследования и развитие превратили поставщика в одного из лидеров по производству промышленных жарочных линий. Компания **Hoja Maschinenbau Metallbau GmbH** является лидером среди производителей универсальных жарочных машин и имеет репутацию производителя высококачественных машин с выдающимися показателями. Продукция разнообразна: от компактных «готовых решений» до полностью интегрированных производственных машин. Машин **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.

- Размеры рабочей камеры в 100x350x100 мм.
- Габаритные размеры 900x600x980 мм.
- Производительность до 1500 кг/ч.
- Длина отреза от 1 мм до 32 мм.
- Расстояние между поперечными ножами в (мм) 5/6/7/10/12/15/20/24/30/60.



SR 1 TURBO



Halton

Группа компаний **Halton** специализируется в области систем для создания микроклимата.



Вытяжные зонты Capture Jet (с захватной струей) KVF, KVI, KVL, UVF, UVI, UVL.

В основе конструкции вытяжного зонта модели KVF лежит разработанная компанией Halton передовая технология Capture Jet™, представляющая собой систему горизонтальных и вертикальных сопел, расположенных на фронтальной стороне, а также на боковых сторонах зонта, что повышает эффективность захвата и локализации потоков воздуха, выделяемого кухонным оборудованием, даже в конце технологической линии. Для удаления одного и того же количества избыточного тепла такая система требует расхода вытяжного воздуха на 30–40% меньше, чем традиционные вытяжные зонты. Система Capture Jet™ основывается на высокой эффективности подсоса воздуха, которую обеспечивает компактная высокоскоростная захватная воздушная струя. Захватные воздушные струи вызывают интенсивное движение окружающего воздуха в критической зоне впереди и по бокам вытяжного зонта, что позволяет свести к минимуму утечку загрязненного воздуха и обеспечить хорошее качество воздуха в зоне работы повара.



Паровытяжные зонты

Паровытяжные зонты Halton KVV специально предназначены для захвата, конденсации и удаления пара, выделяемого промышленными посудомоечными машинами, варочными котлами и другими аппаратами. Конденсация достигается за счет использования угловых экранов и дефлекторов. Эффективность вытяжки поддерживается за счет использования боковых прорезей в сочетании с большой внутренней полостью. Не создающая сквозняков подача воздуха непосредственно в рабочую зону улучшает условия работы повара и повышает эффективность захвата и локализации удаляемого воздуха. Модульная конструкция, простой дизайн и установка. Регулирование и измерение потока воздуха с использованием кранов MSM и T.A.V. 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 втяжки загрязненного воздуха, вырабатывающегося при готовке и для удаления чрезмерного жара, исходящего от тепловых устройств. Вытяжной зонт KWF использует технологию Halton Capture Jet™. Вытяжной зонт KWF автоматически моет фильтры для жира без необходимости изъятия фильтров зонта. Цикл мойки полностью автоматический и программируемый, за счет чего удовлетворяются разные условия. Процесс мойки при необходимости можно осуществить вручную.





Более 35 лет компания **Vianen** занимается проектированием, производством и установкой вентиляционных систем для профессиональных кухонь и прачечных. **Vianen** предлагает индивидуальный подход и разрабатывает оптимальные решения на основе новейших технологий в сфере вентиляции: системы автоомывания, ультрафиолетовой очистки воздуха, энергосберегающие зонты, вентиляционные потолки с автоматической системой мытья.

Вентиляционные потолки

Spantile



Одно- и двусторонние кассеты (для улавливания жира в зонах приготовления), каналы для стока жира, освещение, система подачи воздуха (гарантирует равномерное распределение воздуха и отсутствие сквозняков). Опционально: системы омывания, пожаротушения, ультрафиолетовой очистки воздуха

Plenum



Оптимальное решение в интенсивных зонах приготовления. Извлечение жира с помощью фильтров, интегрированная система освещения. Высокая мощность вытяжки. Возможность комбинации с потолками Spantile.

Вытяжные зонты

Вытяжные зонты **Vianen** производятся из нержавеющей стали AISI 304. Зонты до 6 м производятся без швов. Конструкция включает фильтры, каналы для отвода конденсата, съемные лотки для сбора жира, освещение.

Basic Line

Предназначены для зон среднего и интенсивного приготовления

Jet Stream



Технология захвата потока воздуха и устранения потока загрязненного воздуха. Подача воздуха через люки Jet Stream.

Vianen Energy



Технология захвата воздуха. 50% экономия энергии. Максимальное устранение потока загрязненного воздуха. Подача отработанного воздуха вентилятором с фильтром. Опционально система автоматического омывания. Автоматическая система искрогашения.



KOHLHOFF
Hygienetechnik GmbH & Co. KG

Немецкая фирма **Kohlhoff** с 1976 года специализируется на производстве техники для гигиенического оснащения на предприятиях пищевой промышленности. Благодаря оптимальному соотношению цены и качества выпускаемой продукции, компания **Kohlhoff** завоевала одно из лидирующих позиций на европейском рынке оборудования. Являясь представителем фирмы **Kohlhoff** в России, мы рады предложить Вам следующее оборудование:

- Оборудование для персональной гигиены.
- Оборудование для гигиены тары и технологического инвентаря.
- Технологический инвентарь из нержавеющей стали.

Kohlhoff Оборудование для дезинфекции рук персонала



EK-800

Устройство для дезинфекции рук со встроенным турникетом, модель: EK-800

- Исполнение: полностью нержавеющая сталь.
- Габаритные размеры: 800x330/850x600 мм.
- Электрическое подключение: 0,2 кВт; 1 x 230В; 50 Гц.
- Напряжение привода для устройства дезинфекции рук: 24 В.
- Напряжение привода для турникета: 230 В.
- Пропускная способность: 1 человек — 5 секунд.
- Расход дезинфицирующего средства на 1 человека: 2 мл. (возможна установка до 8 мл.).
- Реверсивное вращение турникета (по желанию).

Kohlhoff оборудование для мойки обуви персонала

Установки для мойки обуви изготавливаются из нержавеющей стали, в настенном или в напольном исполнении, стационарные или проходные.

В конце боковой ручки безопасности расположен контактный датчик, запускающий цикл мойки. В течение процесса мойки контактный датчик следует держать нажатым. При обновленном нажатии датчика происходит новая подача моющего средства.

Очистка машин производится без применения инструмента, благодаря простому демонтажу щеток.

Все устройства оснащены встроенным автоматическим дозатором моющего средства.



DLSO + EK 1200



ST RM



DLSO 1500

Гигиенический центр Kohlhoff HC



HC

- Пропускная способность: до 40 человек в час.
- Компактное исполнение (подходит также для небольших производств).
- Выполнен полностью из нержавеющей стали.
- Встроенный автоматический дозатор моющего средства.
- Поставляется в полностью подготовленном состоянии для монтажа.
- Подача электронного импульса на открывание турникета или двери.
- Габариты (ширина x длина x высота): 860x750x2000 мм.
- Электрическое подключение: 3x380 В, 50 Гц, 0,6 кВт.
- Подключение горячей и холодной воды.
- Слив: DN 50.

Санпропускник Kohlhoff DLSO + EK1200

Санпропускник **DLSO** предназначен для наилучшей очистки подошв обуви. Две горизонтальные щетки, закрытые напольными решетками из нержавеющей стали, обеспечивают очистку подошв обуви без лишних усилий. Во время вращения щетки смачиваются раствором моющего средства. Щетки активируются световым барьером с 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.



Aulika Top HSC RI



Aulika Focus



Lirika Black

Итальянская компания Saeco представляет широкую линейку профессиональных кофемашин, отличающихся удобством и простотой управления, безопасностью использования, многофункциональностью, высокой производительностью, непревзойденным качеством приготавливаемых напитков. Таким образом, кофемашины Saeco являются идеальным оборудованием для ресторанов, кофеен, баров, кафе, клубов, гостиниц, офисов и других организаций, уделяющих особое внимание своим посетителям.

Кофейные аппараты укомплектованы встроенной кофемолкой с керамическими жерновками, платформой для подогрева чашек, 3 контейнерами (для кофейных зерен, воды и кофейного жмыха), автоматической системой ополаскивания, значительно сокращающей время и процесс ухода за машиной, несколькими диспенсерами, позволяющими получать 2 чашки кофе одновременно, краном выдачи горячей воды, встроенным профессиональным капучинатором, подающим взбитое молоко в той же зоне, что и кофе.

Модель	Объем воды, л	Бункер для кофе, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт
Модели без подключения к водопроводу				
Lirika Black	2,5	0,5	215x381x450	1,85
Lirika One Touch Cappuccino	2,5	0,5	215x381x450	1,85
Lirika Plus Silver	2,5	0,5	215x381x450	1,85
Royal Gran Crema	2,2	0,35	334x380x452	1,4
Aulika Focus	2,2	0,35	334x380x452	1,4
Aulika Mid	4	1	334x455x452	1,4
Aulika Top High Speed Cappuccino	4	1	334x455x452	1,4
Модели с подключением к водопроводу				
Aulika Top Silver RI	4	1	334x455x452	1,4
Aulika High Speed Cappuccino Ri	4	1	334x455x452	1,4



Граниторы

Модель	Skyline 1	Skyline 2	Skyline 3	Caress 1	Caress 2
Объем контейнера, л	10x1	10x2	10x3	5,5x1	5,5x2
Размеры, (ДхШхВ, см)	20x48x84	40x48x84	60x48x84	20x40x68	40x40x68
Мощность, кВт	0,53	0,85	1,1	*	*



Caress 2



Skyline 3



Zippy 3



Luke 2

Охладители напитков

Модель	Luke 2 Junior	Luke 3 Junior	Luke 2 Major	Luke 3 Major	Zippy 1	Zippy 2	Zippy 3
Мощность, кВт	0,13	0,15	0,13	0,15	0,18	0,25	0,35
Объем контейнера, л	6x1	6x2	9x1	9x2	12x1	12x2	12x3
Размеры, (ДхШхВ, см)	30x30x60	45x30x60	30x30x69	45x30x69	20x40x65	40x40x65	60x40x65



Компания **Cunill** основана в 1957 году Пере Куниллом. Сегодня компанией **Cunill** управляет второе поколение семьи основателя **Cunill**. Компанию знают и ценят во всем мире за их высокое качество, инновации. Постоянное стремление к совершенству сделали **Cunill** ведущим производителем в производстве профессиональных кофемолок.



Brasil ABS Brasil Inox Brasil Chrom Silver Brasil R1 Tranquilo ABS Tranquilo Chrom Silver Tranquilo gold

Модель	Производительность, кг/час	Мощность, В	Емкость бункера для зерен, кг	Габариты, мм	Возможное исполнение корпуса
Tranquilo	5	270	½	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото)
Tranquilo II	5	270	½	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото)
Brasil	5	270	1	170x340x410	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)
Marfil	6	356	2	210x380x600	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)
Space	6	356	2	180x310x615	ABS (темно-серый, светло-серый, черный, красный), CROM (серебро/золото), INOX (стальной)

Модели Hawaii и Michigan

Представленные модели ориентированы на кофейные магазины. Они оснащены специальным зажимом для бумажных пакетов и вибросистемой, обеспечивающей равномерное высыпание молотого кофе и утрамбовывание его в пакете. Кроме того, благодаря функции регулирования величины помола в кофемолке Hawaii можно обеспечить правильный помол для приготовления кофе в турке.



hawaii



michigan



Acid 2 Evolution

Модель	Корпус	Емкость бункера для зерен, кг	Уровень шума, Дб	Мощность, кВт Напряжение, В	Габариты, мм
Michigan	Хромированный	2	77	0,68 220	210x310x700
Hawaii	Хромированный	0,5	63	0,98 220	210x250x605

Модель	Габариты, мм	Оборотов, мин	Мощность, кВт	Описание
Acid one	180x280x380	1300/1600	0,57	Корпус: оранжевый, золотой, серебряный, белый
Acid 2 Evolution	330x350x430	1300/1600	0,57	Корпус: оранжевый, золотой, серебряный. Для двух апельсиновых


ubert®

Дизайн модели Rotisserie Convex позволяет прямо торговом зале наглядно демонстрировать приготовление продукта, благодаря стеклам на фронтальной и задней части гриля. Короткое время приготовления на гриле с более низким энергопотреблением и трудозатратами.

Rotisserie Convex CC включает в себя 3 системы в одном гриле и работает:

- В инфракрасном режиме.
- Режиме конвекции.
- Дополнительная подача пара (опция).

Преимущества грилей:

- Жарка.
- Жарка с вращением шампуров.
- Программирование или ручной режим.
- Датчик температуры продукта (термошуп) в стандартной комплектации.
- Опция дополнительной подачи пара позволит приготовить сочные продукты на гриле (RT DI).

Грили Convex® DE

Электронное управление всеми необходимыми функциями грилей Convex® DE, на основе 20 программ (каждая программа состоит из трех фаз), включая контроль за уровнем жира в жироборнике.

Режимы работы:

- Инфракрасный.
- Конвекция.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Кол-во двойных шампуров	Кол-во кур/кг
RT 506	800x695x875	6	6	24–30/50
RT 512	800x695x1750	12	12	48–60/100
RT 508	1000x885x1020	11,1	8	40–48/85
RT 516	1000x885x2040	22,2	16	80–96/170

Грили серии Topline

Режимы работы:

- Инфракрасный.
- Конвекция.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Кол-во двойных шампуров	Кол-во кур/кг
RT 403	800x630x845	3,6	3	12–15/30
RT 403 S	800x630x845	5	3	12–15/30
RT 404	800x630x845	5,4	4	16–20/40
RT 405	800x630x845	6	5	20–24/50
RT 406	800x630x845	6	6	24–30/50
RT 412	800x630x1690	12	12	48–60/100
RT 408	995x782x1012	11,1	8	40–48/85
RT 416	995x782x2024	22,2	16	80–96/170

Дополнительные корзины:



Фритюрницы

Новая запатентованная технология RoFry® позволяет готовить фритированные продукты абсолютно без использования масла за максимально короткое время. Благодаря экономии на масле, фритюрницы RoFry® окупаются всего лишь за несколько месяцев. Благодаря фритюрницам RoFry® вы сможете приготовить картофель фри, куриные нагетсы или кальмары без использования масла.

Технология RoFry® позволяет автоматически измерять температуру и количество продукта.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Примечание
RoFry Standard RF-330-ST	628x664x665	15,5	380	Без автоматической системы очистки
RoFry Standard RF-330-FC	628x664x665	15,5	380	С подключением к воде
RoFry Standard RF-330-TV	628x664x665	15,5	380	Заливного типа

