

Каталог



Технологическое оборудование



Упаковочное оборудование



Хлебопекарное оборудование



Холодильное оборудование



Торговая мебель



Мебель HoReCa



Весовое оборудование



Оборудование для прачечных



Посуда, инвентарь, текстиль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

RATIONAL	6
ELECTROLUX	9
ITERMA	14
KOGAST	21
RETIGO	23
ANGELO PO	25
GIERRE	27
TECHNOINOX	28
UNOX	30
JULABO	32
ALTO SHAAM	32
MOLTENI	33
HEIDEBRENNER	34
CASTA	36
HACKMAN	37
DC NORRIS	39
UNIFIED BRANDS	40
EMAINOX	42
ЧУВАШТОРГТЕХНИКА	43
ENOFRIGO	44
TECFRIGO	47
SILANOS	49
MEIKO	51
COMENDA	54
WINTERHALTER	56
RUBINETERRIE DEL FRIULI	58
SOCAMEL	59
BURLODGE	60
BLANCO	61
GASTROMIX	64
COOLEQ	65
TEFCOLD	68
SAGI	70
IRINOX	72
IRTECH	74
SCOTSMAN	75
VITAMIX	77
ICC GASTROVAC	77
PACOJET	78
KONCAR	78
SIRMAN	79
VEMA	83
MACAP	84
ROBOT COUPE	85
ZUMOVAL	88
LILOMA	89
INDOKOR	90
AIRHOT	93
JAU	100
BECKERS	100
FEUMA	101
FLOTT	102
KRONEN	103
KONETEOLLISUUS (KT)	104
GASER	106
HELIA SMOKER	106
ТОРГМАШ, БАРАНОВИЧИ	107
ЗАВОД ТОРГМАШ, ПЕРМЬ	107
ROLLER GRILL	108
GASTRO TAR	109
LA MONFERRINA	109
MIBRASA	110
JOSPER	112
PIRA	113
HOSHIZAKI	115
ANIMO	116
CMA	117
LEFA	120
HOJA	120
RUHLE	121
HALTON	121
VIANEN	122
KOHLHOFF	123
MLADA GVARDIA	124
CAB	124

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

CAS	126
-----	-----

LAVA	128
INDOKOR	129
TURBOVAC	131
REEPACK	133

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

GAM	136
ITPIZZA	137
GASTROMIX	139
JUFEBA	140
BEAR VARIMIXER	141
STARMIX	143
ESCHER	144
SIGMA	145
ROLLMATIC	146
FLAMIC	147
PANERO	148
UNIFILLER	149
ABM	150
BASSANINA	151
LE PAVONI	152
CUPPONE	153
ZANOLLI	154
SASA	155
WIESHEU	156
UNOX	158
GIERRE	160
PAVALIER	162
MIWE	163
BONGARD	165
SELMI	165
SOTTORIVA	166
JAC	167
MONDIAL FORNI	168
MORELLO FORNI	169
AS TERM	169
SMOKI	170
FORNI CEKY	171
TEKNO STAMAP	172
BOCXOD	173
DAUB	174

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

CARRIER	176
CRIOCABIN	186
PASTORFRIGOR	189
PASTORKALT	195
MAGMA	199
GOLFSTREAM	202
ES SYSTEM K	204
MONDIAL GROUP	206
CHEJ	212
МАРИХОЛОДМАШ	213
POLAIR	214
ZANOTTI	217
HCK	219
CEBERP	219
ASTRA	220
АРИАДА	221
CELSIOR	222
NORPE	224
ПРОМХОЛОД	225

ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ

UCGE	228
WANZL	229
LINDE	229
UCGE	230
ITERMA	230
CARTENO	231
FILOMARKET	231
WANZL	231
CARTENO	232
FILOMARKET	232
WANZL	232

КОММЕРС РЕНЕССАНС	233
ПОСТЕВРОСТРОЙ	233
T&T	234
GISPGROUP	236

МЕБЕЛЬ HoReCa

IFI	238
SIFA	240
IFDG	241
SCAB	243
GABER	245
AREA DECLIC	246
METAL MOBIL	247
FAST	248
ISI	249
MONTBEL	250

ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

CAS	252
-----	-----

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ

ELECTROLUX MYPRO	266
ELECTROLUX	268
LAVARINI	270
SILC	272
SEKO	273
ARTMECC	273
ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ	274

ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ, ТЕКСТИЛЬ

SELTMANN WEIDEN	276
APULUM	286
TOGNANA	289
FAIRWAY	294
ARCOROC	296
HTT	299
BORMIOLI LUIGI	300
ARCOROC	303
BERGANO	306
SAMBONET	307
AMEFA	309
PINTINOX	310
PENTOLE AGNELI	315
INDOKOR	317
INDOKOR PROFESSIONAL	318
SAMBONET	319
APS	320
PINTINOX	325
APS	327
AIRHOT	328
PADERNO	329
PINTINOX	331
LINDEN	333
MVQ	334
КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ РОССИИ	339
PADERNO	340
LINDEN	343
БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ	344
BURGVOGEL SOLINGEN	346
MVQ MESSER	348
IMPERIA	349
ITPIZZA	352
PASTA DI CASA	353
CAMBRO	354

ABM	150	LILOMA	89
AIRHOT	93, 328	LINDE	229
ALTO SHAAM	32	LINDEN	333, 343
AMEFA	309	MACAP	84
ANGELO PO	25	MAGMA	199
ANIMO	116	MEIKO	51
APS	320, 327	METAL MOBIL	247
APULUM	286	MIBRASA	110
ARCOROC	296, 303	MIWE	163
AREA DECLIC	246	MLADA GVARDIA	124
ARTMECC	273	MOLTENI	33
AS TERM	169	MONDIAL FORNI	168
ASTRA	220	MONDIAL GROUP	206
BASSANINA	151	MONTBEL	250
BEAR VARIMIXER	141	MORELLO FORNI	169
BECKERS	100	MVQ	334
BERGANO	306	MVQ MESSER	348
BLANCO	61	NORPE	224
BONGARD	165	PACOJET	78
BORMIOLI LUIGI	300	PADERNO	329, 340
BURGOVEL SOLINGEN	346	PANERO	148
BURLODGE	60	PASTA DI CASA	353
CAB	124	PASTORFRIGOR	189
CAMBRO	354	PASTORKALT	195
CARRIER	176	PAVAILER	162
CARTENO	231, 232	PENTOLE AGNELI	315
CAS	126, 252	PINTINOX	310, 325, 331
CASTA	36	PIRA	113
CELSIOR	222	POLAIR	214
CMA	117	RATIONAL	6
COMENDA	54	REEPACK	133
COOLEQ	65	RETIGO	23
CRIOCABIN	186	ROBOT COUPE	85
CUPPONE	153	ROLLER GRILL	108
DAUB	174	ROLLMATIC	146
DC NORRIS	39	RUBINETTERIE DEL FRIULI	58
ELECTROLUX	9, 268	RUHLE	121
ELECTROLUX MYPRO	266	SAGI	70
EMAINOX	42	SAMBONET	307, 319
ENOFRIGO	44	SASA	155
ESCHER	144	SCAB	243
ES SYSTEM K	204	SCOTSMAN	75
FAIRWAY	294	SEKO	273
FAST	248	SELMI	165
FEUMA	101	SELTMANN WEIDEN	276
FILOMARKET	231, 232	SIFA	240
FLAMIC	147	SIGMA	145
FLOTT	102	SILANOS	49
FORNI CEKY	171	SILC	272
GABER	245	SIRMAN	79
GAM	136	SMOKI	170
GASER	106	SOCAMEL	59
GASTROMIX	64, 139	SOTTORIVA	166
GASTRO TAR	109	STARMIX	143
GIERRE	27, 160	T&T	234
GISPGROUP	236	TECFRIGO	47
GOLFSTREAM	202	TECHNOINOX	28
HACKMAN	37	TEFCOLD	68
HALTON	121	TEKNO STAMAP	172
HEIDEBRENNER	34	TOGNANA	289
HELIA SMOKER	106	TURBOVAC	131
HOJA	120	UCGE	228, 230
HOSHIZAKI	115	UNIFIED BRANDS	40
HTT	299	UNIFILLER	149
ICC GASTROVAC	77	UNOX	30, 158
IFDG	241	VEMA	83
IFI	238	VIANEN	122
IMPERIA	349	VITAMIX	77
INDOKOR	90, 129, 317	WANZL	229, 231, 232
INDOKOR PROFESSIONAL	318	WIESHEU	156
IRINOX	72	WINTERHALTER	56
IRTECH	74	ZANOLLI	154
ISI	249	ZANOTTI	217
ITERMA	14, 230	ZUMOVAL	88
ITPIZZA	137, 352	АРИАДА	221
JAC	167	БАРНЫЙ ИНВЕНТАРЬ	344
JAU	100	ВОСХОД	173
JOSPER	112	ЗАВОД ТОРГМАШ, ПЕРМЬ	107
JUFEBA	140	КОММЕРС РЕНЕССАНС	233
JULABO	32	КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ РОССИИ	339
KOGAST	21	МАРИХОЛОДМАШ	213
KOHLHOFF	123	НСК	219
KONCAR	78	ПРОМХОЛОД	225
KONETEOLLISUUS (KT)	104	РОСТЕВРОСТРОЙ	233
KRONEN	103	СЕВЕР	219
LA MONFERRINA	109	ШЕЖ	212
LAVA	128	СПЕЦОДЕЖДА, ТЕКСТИЛЬ	361
LAVARINI	270	ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ	274
LEFA	120	ТОРГМАШ, БАРАНОВИЧИ	107
LE PAVONI	152	ЧУВАШТОРГТЕХНИКА	43

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





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

SelfCookingCenter® 5 Senses®

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

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

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

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

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

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

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

CombiMaster® PLUS

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



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

Аксессуары и подставки

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

Дополнительную информацию о подставках для пароконвектоматов смотрите на стр. 70



Аксессуары Gastronorm

Предлагаются изготовленные из высококачественной стали гастроёмкости 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 н/ж стали, никелированные или из материала высокой теплопроводности обеспечивают наличие характерных аппетитных полос гриля на продуктах быстрого обжаривания
Решетка Potato Baker	Для приготовления печеного картофеля	Решетка со спицами для закрепления картофеля на решетке
Форма для пиццы	Для приготовления пиццы любого вида и размера диаметром до 280 мм	Изготовлена из антипригарного материала
Форма Multibaker	Для приготовления яичницы-глазуньи и омлетов	С тефлоновым покрытием
Форма для гриля и пиццы	Для приготовления овощей гриль, стейков, рыбы гриль или пиццы, применяют обратную сторону формы	Со специальным покрытием, нанесенным методом плазменного напыления
Формы для жарения и выпекания	Для приготовления блинчиков, пирогов, лепешек, 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 овощам пряного аромата копченого продукта	Блюда получают естественный копченый вкус, интенсивность которого можно регулировать в соответствии с предпочтениями повара.



Банкетная система Finishing®

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

- Систему Finishing® можно использовать со всеми моделями настольных и напольных пароконвектоматов
- Combimaster plus 61, 62, 101, 102, 201, 202
- SCC 5 Senses® 61, 101, 62, 102, 201, 202
- Вместимость банкетной тележки: 80-120 тарелок ø30 см для разных моделей аппаратов
- Транспортировочная тележка, регулируемая по высоте, позволяет без труда поместить кассету с тарелками в пароконвектоматы
- Термочехол позволяет сохранить блюда горячими в течение 20 минут – этого времени достаточно для того, чтобы обработать остальные кассеты и доставить их к месту раздачи.
- Планки-направляющие – необходимы для плавного вкатывания рамы с направляющими в рабочую камеру.



VCC 112T



VCC 112

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ VCC WHITEEFFICIENCY® (VarioCookingCenter®)

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

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

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

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

Все продумано до мелочей для лучшего приготовления:

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

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

Особенности нового VCC Whiteefficiency®:

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

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

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

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

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

Модельный ряд многофункциональных сковород VCC (Vario cooking center) WE

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



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

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



Пароконвектоматы

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

**Ко всей линейке пароконвектоматов предлагается широкий выбор аксессуаров.



Газовые плиты

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

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



Электрические плиты

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

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



Мармиты и универсальные варочные аппараты

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

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






Фритюрницы

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

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

Жарочные поверхности и грили

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

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

Сковороды опрокидывающиеся

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

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

Котлы пищеварочные

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

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



Линии раздачи

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

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

По желанию заказчика в качестве аксессуаров может быть предложена отделка передних и боковых панелей всех прилавков шпоном (цвет — вишня, бук). А возможность доукомплектации боковых прилавков полусферической концевой отделкой шпоном (цвет — вишня или бук) в комплекте со столешницей и 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 TRS

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

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



Куттеры

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



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

Кухонные процессоры

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

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



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

Миксеры планетарные

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

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



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

Овощечистки

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

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



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



Овощемойки конвейерные

с фиксированной и опрокидываемой ванной



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

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

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

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



Libero point



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

Подключаются к холодной воде.

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



Тепловое оборудование



Индукционные плиты

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

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

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

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



Плиты

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

Казан индукционный ИК-25

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

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

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





Котлы

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



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

Жарочный шкаф

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



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

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

Электрокипятильники



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

Просеиватели муки

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



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


Пароконвектоматы

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

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

Дымогенератор Smoker X1

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

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

Электрокоптильня ИТЕРМА КЭ-24

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

Оснащение:

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

Комплектация:

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



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



Шкафы пекарские серии PI



Наименование параметра	Значение параметра				
	PI-906Ri	PI-910Ri	PI-804I	PI-604	PI-503
Габаритные размеры, мм: ширина глубина (с учётом всех выступающих элементов) высота (на опорах)	920 806 (909) 787 (863)	920 806 (909) 1159 (1231)	800 670(760) 550 (620...635)	600 554 (630) 481	500 479 (557) 411
Номинальная потребляемая мощность, кВт	8,4	12	3,6	3,0	2,6
Номинальное напряжение, В	400		230		
Род тока	переменный				
Температура внутренней камеры, °С	0...280		0...280	0...260	0...260
Максимальное количество пекарских листов или гастрорёмок размером GN1/1 (глубиной не более 65 мм)	6	10	4	4*	3**
Расстояние между уровнями, мм	80		75	70	70
Максимальная нагрузка на один уровень, кг	5	5	5	3	2
Количество реверсивных вентиляторов во внутренней камере, шт	2	3	2	1	1
Управление	Электро-механическое				
Функция ручной подачи воды			+	-	-
Масса, кг	104,5	141,5			

Расстоечные шкафы

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

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

Нейтральное оборудование

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

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

Пристенные модели столов имеют объёмный либо плоский борт.

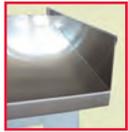
Столы серии «Люкс» изготовлены на каркасе из квадратной нержавеющей трубы 40x40 мм.

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

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

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





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

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



Ванны моечные

Ванны цельнотянутые серии «Люкс»

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

- Объемный борт, цельнотянутая мойка
- Разборный каркас из нержавеющей трубы 40x40 мм
- Ножки регулируются по высоте (850...870 мм)
- Возможность исполнения из нержавеющей стали AISI 304 и AISI 430

Ванны моечные сварные серии «Стандарт»

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

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

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



Стеллажи

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

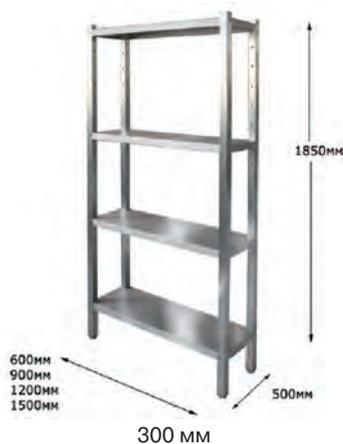
- Разборный каркас. Возможно исполнение из 304 или 430 стали
- Полка выдерживает нагрузку до 50 кг, на стеллаж до 200 кг

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





Шафы-купе, шкафы для одежды, шкафы для сумок



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



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



Зонты вытяжные и приточно-вытяжные



Зонт вытяжной пристенный



Зонт вытяжной центральный



Гидрофильтр GF-1

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



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

Линия раздачи «Волга» (700 мм)

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

Включает в себя следующие модули:

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

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



Транспортер для грязной посуды

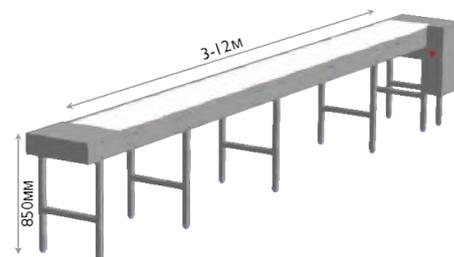
Транспортёр для сбора грязной посуды серии «ТР» предназначен для транспортировки грязной посуды из обеденных залов в посудомоечное отделение или для перемещения посуды внутри отделения. Перемещение посуды может осуществляться как поштучно, так и на подносах. Скорость движения ленты – 200 мм/с.

Транспортер выпускается в двух исполнениях:

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

Транспортёр состоит из четырех типов секций:

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





Тепловые линии

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



ES-T47/1



EZ-T89/P-K



EF-T7/28



EKP-T7/60

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

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

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

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

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

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

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

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



EK-9/100-O

Котлы

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

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

Линии самообслуживания

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



Встраиваемые элементы drop-in

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

Линия drop-in включает в себя следующие элементы:

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

Встраиваемые элементы для приготовления блюд - Front cooking модули

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



Артикул	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Описание
Фритюрницы				
EF-40-DI	400x600x250	380	5,4	Корзина: 230x345x100
Макароняварка				
EKT-40-DI	400x600x250	380	4,5	Гастроемкости: 2x GN1/3, 2x GN1/6
Жарочные поверхности				
EZ-40K-DI	500x600x180	380	4,5	Гладкая хромированная
EZ-40R-DI	500x600x180	380	4,5	Рибристая

Встраиваемые холодильные прилавки drop-in



Артикул	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, 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 1/1-50



Компания **RETIGO** была основана в 1994 году. Главным направлением деятельности компании были и являются пароконвектоматы. Кроме пароконвектоматов, RETIGO производит такое оборудование, как печи, регенераторы, мармиты. Многолетний опыт работы компании позволил четко организовать и настроить все производственные процессы.

Пароконвектоматы Vision Серия BLUE VISION

Линейка RETIGO Blue Vision 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, а также системой Easy Cooking, клапаном для отвода пара и 4-х зонным температурным щупом.



Модель	Энергоноситель	Генерация пара	Габариты, мм	Питание, кВт	Вместимость, GN
B623I	электричество	инжектор	683x575x644	4,9	6xGN2/3
B611I	электричество	инжектор	933x786x863	10,2	7xGN1/1
B1011I	электричество	инжектор	933x1046x863	17,6	11xGN1/1
B1221I	электричество	инжектор	1105x1353x997	35	13xGN2/1
B2011I	электричество	инжектор	948x1824x871	35	21xGN1/1
B2021I	электричество	инжектор	1105x1819x996	59,4	21xGN2/1
B611B	электричество	бойлер	933x786x863	10,2	7xGN1/1
B1011B	электричество	бойлер	933x1046x863	17,6	11xGN1/1
B1221B	электричество	бойлер	1105x1353x997	35	13xGN2/1
B2011B	электричество	бойлер	948x1824x871	35	21xGN1/1
B2021B	электричество	бойлер	1105x1819x996	59,4	21xGN2/1
B611IG	газ	инжектор	933x956x864	0,3	7xGN1/1
B1011IG	газ	инжектор	933x1216x864	0,8	11xGN1/1
B2011IG	газ	инжектор	948x1993x871	1,4	21xGN1/1



Серия ORANGE VISION

Серия пароконвектоматов RETIGO Orange Vision Extra отвечает требованиям клиентов, в приоритете у которых стоит высокое качество и простота управления. У пароконвектоматов Orange Vision Extra уже предустановлен термокерн и ручной душ. Элегантный функциональный дизайн подчеркивает простоту пароконвектоматов, цифровой дисплей позволяет выполнять настройку и управление.



Модель	Энергоноситель	Генерация пара	Габариты, мм	Питание, кВт	Вместимость, GN
O623IC	электричество	инжектор	683x575x644	4,9	6xGN2/3
O611IC	электричество	инжектор	933x786x863	10,2	7xGN1/1
O1011IC	электричество	инжектор	933x1046x863	17,6	11xGN1/1
O1221IC	электричество	инжектор	1105x1353x997	35	13xGN2/1
O2011IC	электричество	инжектор	948x1824x871	35	21xGN1/1
O2021IC	электричество	инжектор	1105x1819x996	59,4	21xGN2/1
O611BC	электричество	бойлер	933x786x863	10,2	7xGN1/1
O1011BC	электричество	бойлер	933x1046x863	17,6	11xGN1/1
O1221BC	электричество	бойлер	1105x1353x997	35	13xGN2/1
O2011BC	электричество	бойлер	948x1824x871	35	21xGN1/1
O2021BC	электричество	бойлер	1105x1819x996	59,4	21xGN2/1
O611IGC	газ	инжектор	933x956x864	0,3	7xGN1/1
O1011IGC	газ	инжектор	933x1216x864	0,8	11xGN1/1
O2011IGC	газ	инжектор	948x1993x871	1,4	21xGN1/1



Пароконвектоматы Combistar FX и BX

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



FX61E3



Электрические пароконвектоматы

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
BX61E	920x874x730	380	10,4	6xGN 1/1
FX61E3	920x874x730	380	10,4	6xGN 1/1
BX101E	920x874x975	380	17,3	10xGN 1/1
FX101E3	920x874x975	380	17,3	10xGN 1/1
FX201E3	930x890x1800	380	34,3	20xGN 1/1

Шкафы и камеры интенсивного охлаждения/замораживания

Преимущества технологии интенсивного или «шокового» охлаждения/замораживания:

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



VS 51M

XS 101S

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
VS 51M	745x700x900	1,35	От +90 до 3°C, 20кг/90 мин, от +90 до -18°C, 12кг/240 мин
XS 101S	800x830x1850	4	От +90 до 3°C, 42кг/90 мин, от +90 до -18°C, 25кг/240 мин



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 поверх.)	350x600x220	380/220	4,2
Сковорода открытая 6FTR (ребристая поверх.)	350x600x220	380/220	4,2
Сковорода глубокая 6BR	350x600x220	380/220	4,45
Мармит BM	350x600x220	220	0,765
Стол нейтральный для 4 элементов 6T14	1400x700x930	-	-
Прилавок холодильный для 4 элементов 6BR15V	1450x720x930	220	0,35



Серия GAMMA 700

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

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

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 БОК	350x700x240	380	5
Сковорода открытая 1G0FT3E (плоская/ребр. поверх.)	700x700x240	380	10,2
Гриль электрический 1G0GRE	700x700x240	380/220	8,1
Котел 1G1PI1E	700x700x900	380	9
Фритюрница 0G0FR3E	350x700x240	380/220	7,3
Макаронварка 0G1CP1E	350x700x900	380	9
Сковорода опрокидывающаяся 1G1BR1E	700x700x900	380	9
Мармит 0G0BME	350x700x240	220	1,6
Стенд 0GIVG	350x700x660	-	-
Стенд 1GIVG	700x700x660	-	-



Серия ALPHA 900

Линия Alpha 900 стала вехой в развитии дизайна профессионального кухонного оборудования. Применение последних технологических новшеств предопределило то, что линия Alpha 900 не только выделяется среди другого оборудования, но и опережает его с точки зрения качества работы, функциональности, безопасности и стиля. Инновационный характер и дизайн линии Alpha 900 заметен сразу: удобство и абсолютная точность благодаря вниманию к мельчайшим деталям.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 190FA	800x900x240	-	28
Плита 190PE4	800x900x240	380	16
Плита стеклокерамическая инфракрасная 090VTR	400x900x240	380/220	6,8
Плита индукционная 091VT2I	400x900x900	380	14
Плита индукционная 090VT1IW БОК	40x900x240	380	5
Сковорода открытая 090FT1G газовая (плоская поверх.)	400x900x240	220	0,001
Гриль электрический 190GRE	800x900x240	380/220	11,1
Котел 191PI2E	800x900x900	380	14
Фритюрница 191FR4E	800x900x900	380	14,6
Макаронварка 091CP1E	400x900x900	380	12
Сковорода опрокидывающаяся 191BR2E	800x900x900	380/220	12
Мармит 190BM2E	800x900x240	380	6
Стенд 09IVG	400x900x660	-	-
Стенд 19IVG	900x900x660	-	-



Серия OMEGA 1100

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

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
Плита газовая 04WFAAV	400x1100x900	220	17
Плита 08WTPREV	800x1100x900	380	12
Плита стеклокерамическая инфракрасная 04WWT3RV	400x1100x900	380	6,8
Плита индукционная 08WWT1IV	800x1100x900	380	20
Сковорода открытая 06WFT1EV (плоская поверх.)	600x1100x900	380/220	7,3
Гриль газовый 08WGRGV	800x1100x900	220	0,001
Фритюрница 04WFR3ED	400x1100x900	380/220	14,6
Макаронварка 04WCP1EM	400x1100x900	380	12



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

Серия пароконвектоматов MEGA

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

Особенности серии MEGA:

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

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



MEGA 1040D



MEGA 640D



MEGA 440D



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

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

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



Фритюрницы

Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт
616033	FR35E7	35x70x28	380	6
616088	FR35ES7	35x70x28	380	7,5
616034	FR70E7	70x70x28	380	12
616089	FR70ES7	70x70x28	380	15
716056	FR83FE7	80x70x90	380	24
716053	FR8FE7	80x70x90	380	12
316083	FR87FE9	80x90x90	380	33
316077	FR43FE9	40x90x90	380	12
616035	FRS35E7	35x70x85	380	10,8



Плиты

Линейка плит Тесноinox разнообразна и многофункциональна. В ней представлены:

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

Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт
616003	PP70E7	70x70x28	380	8
616091	PCU70E7	35x70x28	380	10
616097	PFU70V7	70x70x85	380	15
616100	PFU70E7	70x70x85	380	14,7
616094	PCU105FE7	105x70x85	380	15
616098	PFU105E7	70x70x85	380	19,7
616090	PCU35E7	35x70x28	380	5
616012	PIN70E7	70x70x28	380	14
716022	PIN8FE7	80x70x90	380	14



Макароноварки

Макароноварки изготовлены из нержавеющей стали марки AISI316.



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт
616045	CP35E7	35x70x85	380	4,8
616046	CP70E7	70x70x85	380	9,6
716060	CP8FE7	80x70x90	380	12
316089	CP4FE9	40x90x90	380	9
316091	CP8FE9	80x90x90	380	18

Тостеры

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



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт
060430	TS1/4	67x34x27	220	2
060030	TS2/0	67x34x27	220	3
060090	TSP/0	67x34x36	220	4

Грили-саламандры

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



Код	Модель	Габариты (см)	Напряжение	Мощность, кВт
216001	QSE40/0	40x45x50	220	2
216003	QSE60/0	60x45x50	220	4
216005	QSEF1/0	54x42x39	220	2
216019	SEL1/0	55x40x35	220	2
216010	SE60/0	60x45x50	220	4
216011	SE60/4	60x45x50	380	4





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.



Модельный ряд GN 1/1 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	882x1207x1866	380	29,3	20 GN1/1



Модельный ряд GN 1/1 PLUS

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пароконвектоматы GN 1/1				
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 GN 1/1				
Пароконвектомат UNOX XEVC-0511-GPR ГАЗ	750x773x675	220	0,5	5 GN1/1
Пароконвектомат UNOX XEVC-0711-GPR ГАЗ	750x773x843	220	0,8	7 GN1/1
Пароконвектомат UNOX XEVC-1011-GPR ГАЗ	750x773x1010	220	0,8	10 GN1/1
Пароконвектомат UNOX XEVC-2011-GPR ГАЗ	882x1207x1866	220	1,6	20 GN1/1





Пароконвекционные печи линии ChefTopLux

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



XV 893



XV 593

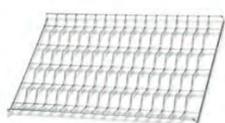


XR 260

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

Аксессуары

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



GRP 410 Baguette



TG 410 Bake



TG 430 Black.Bake



TG 435 Black.Baguette



TG 440 FAKIRO™

Моющее средство UNOX.Det&Rinse

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



Моющее средство

+



Ополаскиватель

=



UNOX.Det&Rinse



Julabo



Diamond S

Pearl

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 гусяной 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)

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

ALTO SHAAM®



Компания **Alto Shaam** (США) производит пароконвектоматы, конвекционные печи, грили, фритюрницы, тепловые витрины, печи-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 7x N1/1 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 GN 1/1	653x785x843	220	2,8-3,3
767-SK	45, 7 GN 1/1	851x654x805	220	3,1-3,9
1767-SK	90, 14 GN 1/1	1583x653x801	220	5,6-6,4
1767-SK/III	90, 14 GN 1/1	1583x653x801	220	6,2-7,7



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

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



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



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





HEIDEBRENNER



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

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

Тепловые модули

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



Плиты индукционные и газовые

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



711121 или 721121



8105 или 8232

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



711418 или 711428



711611 или 711621



8046



HEIDEBRENNER

Жарочные поверхности – плиты теппан-яки

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



776551 или 776541



776553 или 776543



Гладкая и рифленая поверхность



8045



8013

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

Вок-плиты

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



732111 или 732121 или 732131



8902

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



732311 или 732321 или 732331



732217 или 732227 или 732237



8161

Сковороды

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




Газовые плиты для китайской кухни
Chinese stove (Китайские плиты)

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



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

Eurasia stove (плиты Евразия)

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



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

Тепаньки Casta

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



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



HACKMAN

Электрические плиты

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

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



RP4



Ardox chef 240



Prince

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
RP2	500x800x900	8	на открытой подставке
RP4	800x800x900	16	на открытой подставке
RP6	1200x800x900	24	на открытой подставке
RP4/220	800x800x900	20,7	с жарочным шкафом
RP4/240	800x800x900	23,6	с конвекционным жарочным шкафом
RP6/220	1200x800x900	28,7	с жарочным шкафом
RP6/240	1200x800x900	31,6	с конвекционным жарочным шкафом

Электрические сковороды

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

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

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

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Prince 60L (код 3755400)	600x818x900	25
Prince 60D (код 3755401)	600x818x900	37
Prince 85L (код 3755402)	850x818x900	37
Prince 85D (код 3755403)	850x818x900	75

Комби-котлы PROVENO 2G

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

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

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

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





— HACKMAN —



С помощью комби-котлов PROVENO можно приготовить:

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



Функции и возможности комби-котлов Proveno

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

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

Большой ассортимент дополнительных принадлежностей позволит расширить возможности комби-котлов.



Сито



Сливной кран



Рама-основание для крепления в полу



Тележка

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

Пароварки

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



Преимущества приготовления продуктов в пароварке Hackman Futura SE

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

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



Оборудование DC Norris

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

Cook Tanks / шкафы шокового охлаждения и заморозки Tumble Chillers, охлаждающие резервуары Cooling Vessels, а также системы для хранения DC Norris Depositors и Can-openers.

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

Пищеварочные котлы с паровой рубашкой

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

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

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

Линия пищеварочных котлов DC Norris состоит из:

- DCN Jet Cook System
- 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 процентов.



Системы Cook Quench Chill

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

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

Особенности систем Cook Quench Chill:

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





Unified Brands

Технологическое оборудование



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 (включая 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:

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

- Пищеварочные котлы с паровой рубашкой
- Опрокидывающиеся сковороды
- Пароварки



Пример производственной системы Cool-Chill

1. Централизованное планирование/оптовая закупка

2. Централизованная подготовка ингредиентов

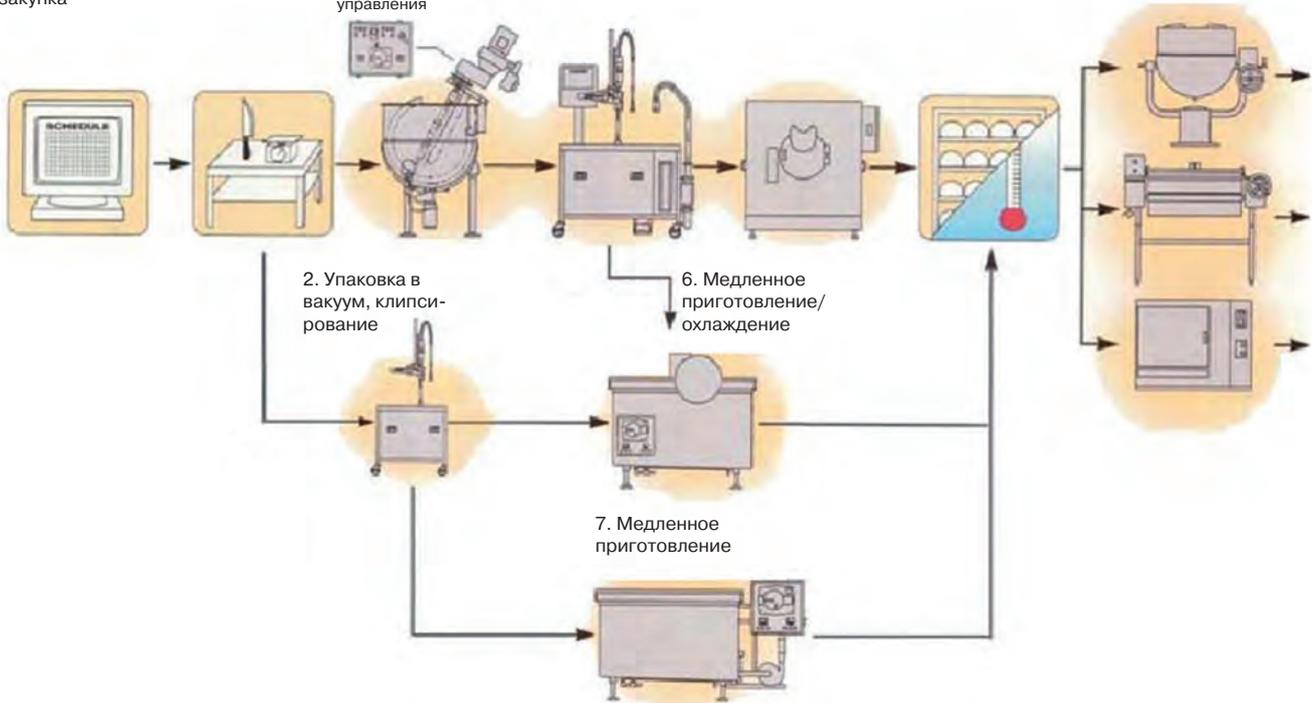
3. Приготовление в котле панель управления

5. Расфасовка в горячем состоянии (82° C)

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

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

8. Разогрев и раздача





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

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

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



Линии раздачи 700 и 800 серии

В состав линии входят самые разнообразные модули:

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





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

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



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

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

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



КПЭМ-100



ЭСК-80-0,27-40

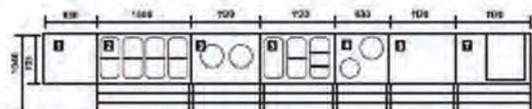


ПКА10-ПМ

Линии раздачи



Линия раздачи «Аста»



Линия раздачи «Патша»





Серия Doge

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

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

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



Doge Isola



Doge Wall

Особенности:

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

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

Серия Music

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

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



Tango RF



Tango Maxi RF



Tango Maxi Wall



Серия Grand Buffet Music

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

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



Grand Buffet Music Doppio



Grand Buffet Music Wall

Линия раздачи Salsa

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

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



Salsa Isola PRF



Salsa Cervino



Salsa linea

Встраиваемые модули Drop-In

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



Doge Isola



Bolero



Manbo



Gargano



Винные шкафы Серия California

Классические шкафы серии CALIFORNIA отличаются от всех других холодильных шкафов для хранения и экспозиции вина удивительно низким уровнем шума, что способствует созданию еще более комфортной атмосферы 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(В), +14, +20
Шкаф Винный CALIFORNIA SILENT	1170x460x2030	120x36	+4, +12, +14, +20
Шкаф Винный CALIFORNIA SLIM VT	590x460x2040	72	+5



California Super



California Silent



Серия Easy Wine

Винные шкафы Easy Wine отличаются оригинальным дизайном, компактностью и низким уровнем шума. Они предназначены для хранения и продажи белого и розового вина, 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.

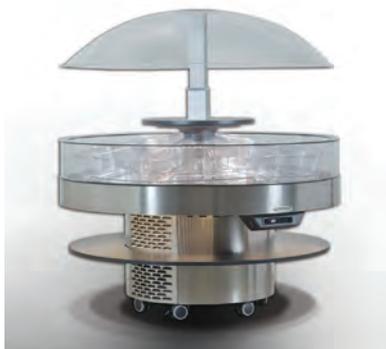
При размещении WINE LIBRARY вдоль стены рекомендуется воспользоваться вариантом со стеклянной дверцей и зеркальной задней стенкой. Выкладка бутылок может меняться: предусмотрена возможность установки стальных трубок для горизонтального размещения, стальных полочек с отверстиями для вертикального хранения, 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 тепловое (шведские столы, мармиты и подогреваемые сухие прилавки)

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



Girotondo

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

СИСТЕМЫ ШВЕДСКИХ СТОЛОВ

Серия Legno



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

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



ПРИЛАВКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Carellino Gelato

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

Carrellino Eis

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



ВИННЫЕ ШКАФЫ

Sommelier

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

Bodega

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

Grotta

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

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

КОНДИТЕРСКИЕ ШКАФЫ

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

Khalifa

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

Snelle

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

ВИТРИНЫ ДЛЯ РЫБЫ

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

БУФЕТЫ

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





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

Станомоечные машины и посудомоечные машины фронтальной загрузки



N700



E50

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

Аксессуары:

- Дозатор моющего средства
- Смягчитель воды
- Сливной насос



Дозатор моющего средства

(подходит ко всем типам фронтальных и купольных машин)

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

Посудомоечные машины купольной загрузки



E1000

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

Аксессуары:

- Сливной насос
- Дозатор моющего средства
- Смягчитель воды



N800

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



Котломоечные машины

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

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



LP109E

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



Тоннельные посудомоечные машины

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

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



ET 1650

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



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

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ

Посудомоечные машины периодического действия

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



FV40.2



DV80.2



DV200.2



FV 250.2

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



Посудомоечные машины непрерывного действия M-iQ

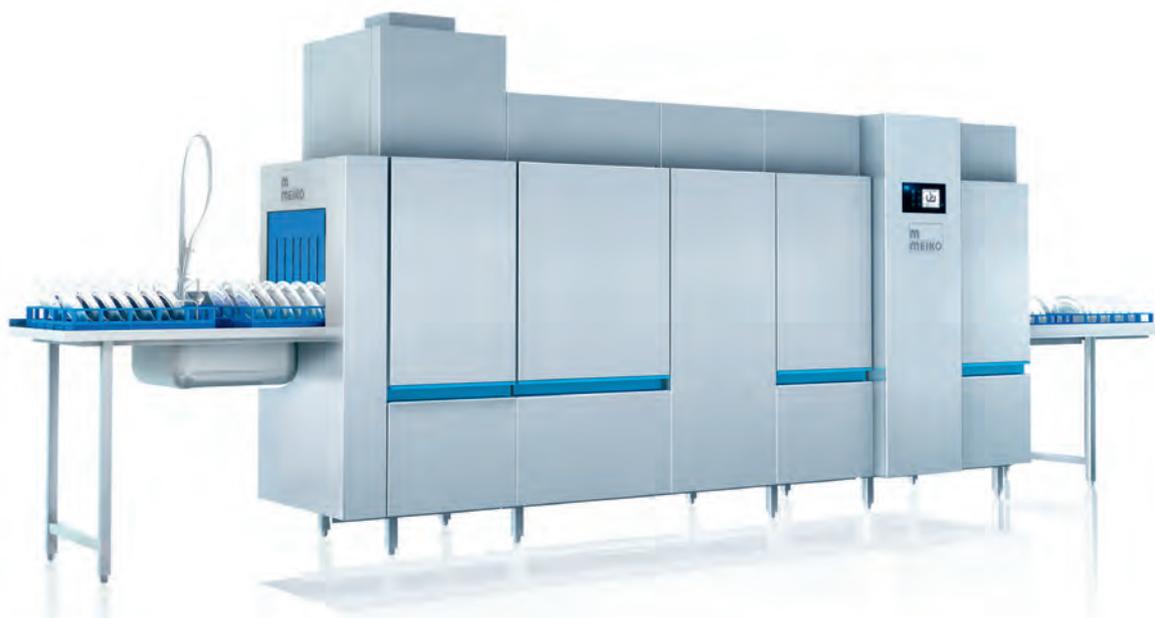
Для предприятий общественного питания с большим количеством посетителей моечную зону необходимо комплектовать многотанковыми посудомоечными машинами непрерывного действия. Установка таких машин кассетного или ленточного типа существенно облегчит работу предприятия и уменьшит количество сотрудников для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

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

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

Кассетные посудомоечные машины M-iQ

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



* Ширина конвейера: 570 мм

Высота туннеля: 465 мм

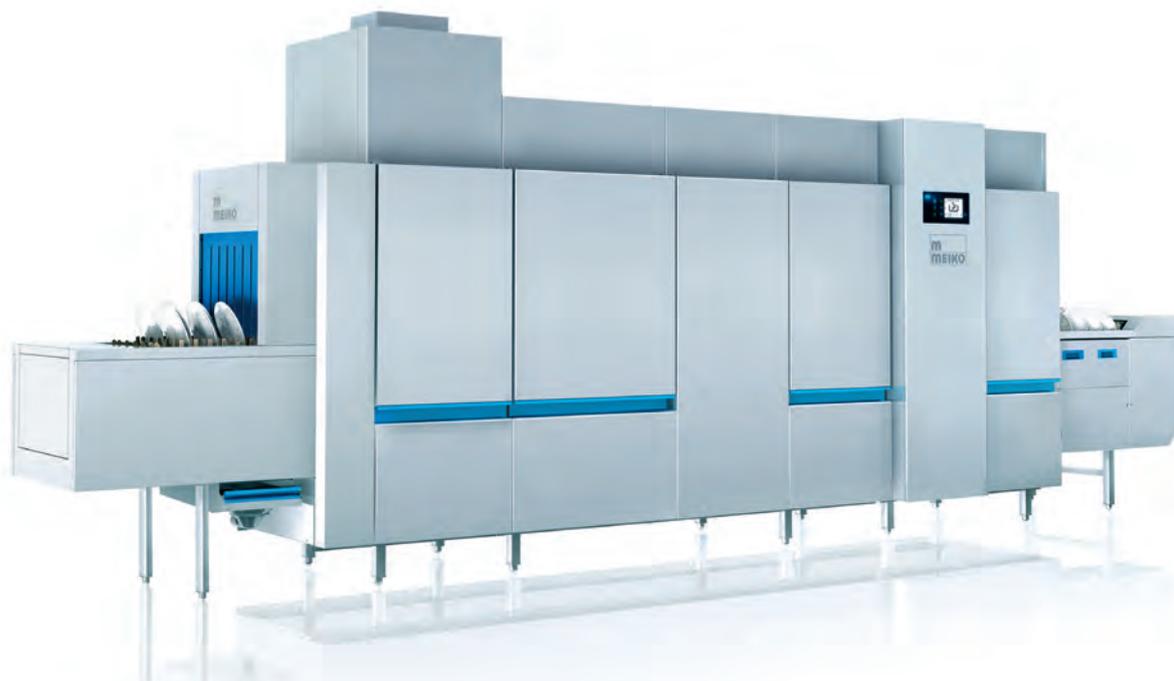
Размер кассет: 500x500 мм

Модель	Производительность, тарелок/час	Общее энергопотребление, kW	Общая длина машины, 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.



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

Высота туннеля: 465 мм



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

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

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



Посудомоечные машины периодического действия

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

Посудомоечные машины с фронтальной загрузкой



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

Посудомоечные машины купольного типа



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

Котломоечные машины

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

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



Посудомоечные машины непрерывного действия

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

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



Посудомоечные машины кассетного типа

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

Посудомоечные машины ленточного типа

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

Посудомоечные машины для контейнеров

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

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

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



Дополнительные опции:

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


winterhalter

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

Универсальные посудомоечные машины серии UC

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

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

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

Машины серии UC для мытья посуды

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

Купольные машины серии PT

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

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

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

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



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



winterhalter

Купольные машины 600 серии

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



GS630



GS640



GS660

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

Туннельные машины серии МТ

Благодаря использованию модулей и опций оснащения, процесс мойки посуды на новых танковых посудомоечных машинах конвейерного типа (МТ) 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 (МТФ), так и в корзинно-транспортной (МТР) посудомоечной машине, поскольку они различаются только системой транспортировки.

Ленточная конвейерная машина серии МТФ



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

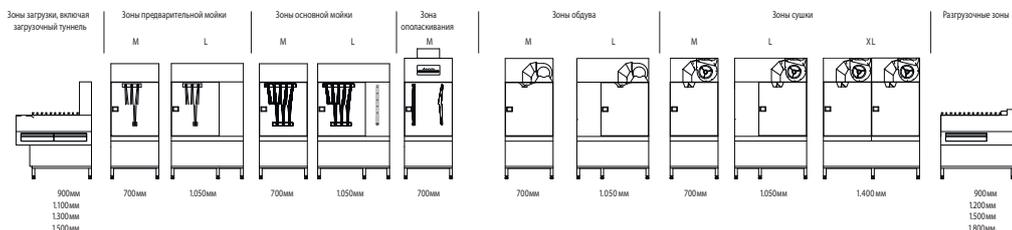
Необходимость мойки посуды: постоянная

Время мойки: четко определено

Посуда: однородная

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

МТФ: Технические данные при выборе машины с пальчиковым конвейером





Кассетная конвейерная машина серии MTR



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

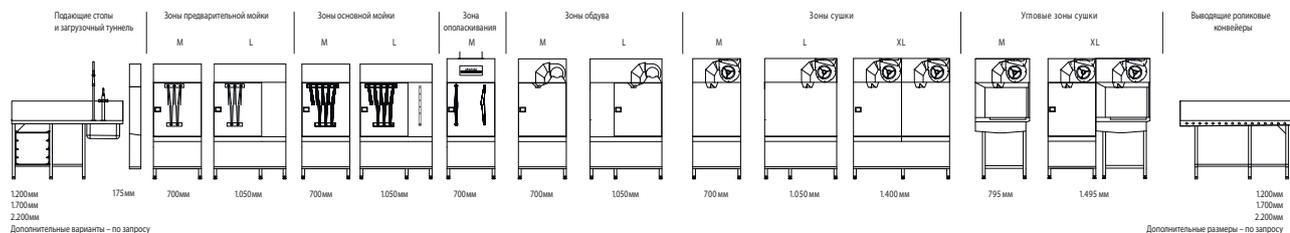
Необходимость мойки посуды: нерегулярная

Время мойки: варьирующееся

Посуда: неоднородная

Способ транспортировки: все предметы посуды укладываются в корзины.

MTR: Технические данные при выборе машины с конвейером для коробов



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

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

Устройство душирующее



Устройство душирующее 922000



Устройство душирующее 00981120. Поставляется со смесителем (00323003)



Устройство душирующее 931110. Поставляется со смесителем (102013)



Устройство душирующее 941000

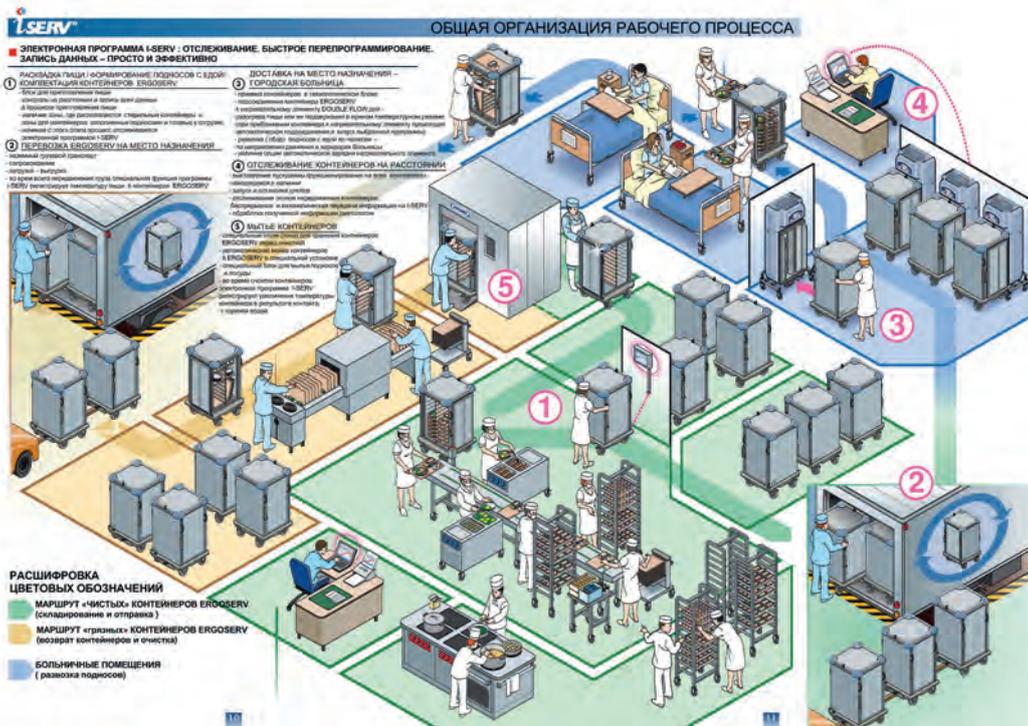


Socamel Technologies является одним из лидеров в области производства оборудования для раздачи пищи, продукция компании используется при организации питания в образовательных учреждениях (школах, университетах, пансионатах и др.), на комбинатах общественного питания, на предприятиях фаст-фуд, в условиях 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 холодных секциях тележки.
- Автоматический таймер (программируемое время старта).
- Звуковой сигнал об окончании цикла.
- Система вентиляции.



Серия NOVAFLEX II

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

Доступные опции:

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





BLANCO
GERMANY

ГАСТРОЕМКОСТИ BLANCO

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

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

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



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

Крышки к гастроёмкостям

Варианты исполнения

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


BLANCO
 GERMANY


Линии раздачи

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

Банкетные тележки с нагревом



BW

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

Модель	Наименование	Вместимость	Размеры	Вес	Ролики d. 160 мм
BW11	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом	11 пар направляющих, 11 гастроемкостей 2/1-100	840x945x1920	146	4 поворотных ролика, 2 ролика с тормозом. Оцинкованная сталь
BW18	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом	18 пар направляющих, дистанция 75 мм, до 18 гастроемкостей 2/1-65	840x945x1920	146	4 поворотных ролика, 2 ролика с тормозом. Оцинкованная сталь.
BW22	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом, без промежуточной стенки	11 пар направляющих, дистанция 115 мм, до 11 решеток 1084x650мм без промежуточной стенки или до 22 гастроемкостей 2/1-100 с высокой промежуточной стенкой	1390x945x1920	225	2 неповоротных и 2 поворотных ролика с тормозом. Оцинкованная сталь
BW36	Банкетная тележка. Нагрев с принудительным обдувом, без промежуточной стенки	18 пар направляющих, дистанция 75 мм, до 17 решеток 1084x650 мм без промежуточной стенки или до 36 гастроемкостей 2/1-65 с высокой промежуточной стенкой	1390x945x1920	225	2 неповоротных и 2 поворотных ролика с тормозом. Оцинкованная сталь



BW с охлаждением

Банкетные тележки с конвекционным охлаждением

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

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



BLANCO
GERMANY



VB 75

Контейнер для сыпучих продуктов

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

Универсальные диспенсеры Blanco Inmotion

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

Диспенсеры для тарелок Blanco

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



TS-1 18-33



TS-2 18-33



TS-H1 18-33



TS-H2 18-33



Конвейерные системы



Термоконтейнеры


ГАСТРОЕМКОСТИ GASTROMIX

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

Ко всем гастроемкостям Вы можете подобрать соответствующие крышки.



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



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

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

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

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



CQF-5



CQF-10



ZB-15AP



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 термокерном

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

Льдогенераторы Cooleq заливного типа

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

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

Льдогенераторы Cooleq, подключаемые к водопроводу

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

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

Производительность указана при температуре воздуха +10 °С.



Холодильные столы

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



GN2100TN



GN2200TN



S901



GN2220TN



GN3260TN



GN2100BT



S900 STD



PS900

PZ2610TN-
VRX380

PS903

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

Холодильные столы с ящиками

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

Морозильные столы

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

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

Салат-бары

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

Стол для пиццы

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



Шкаф холодильный со стеклом COOLEQ BC-85



BC-85

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

Фризеры для мягкого мороженого

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



IF-3

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

Холодильные шкафы

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



Шкаф холодильный
GN650TN

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

Сокоохладители

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



JD-1

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

Граниторы

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



SM-2

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


TEFCOLD

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

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

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

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



UF100G



BC145



BC 60



BC 85

Холодильные и морозильные шкафы

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

Минибары абсорбционные

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



SDU1375



SCU1375



SLDG800



UFSC370G



TM 42



TM 42G



TEFCOLD 

Гастрономическая линейка

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

Стол с охлаждаемым шкафом

Вентилируемое охлаждение



CK7210



CK7210G



PT1200



PT1365



PT920

Модель	Габаритные размеры, мм	Электрическая мощность, кВт	Дверь	Температурный режим, °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

Стол для пиццы с охлаждаемым шкафом

Статическое охлаждение

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



Холодильные шкафы

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

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

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

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

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

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

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



VD70



HD70



CD150NN

Шкафы шоковой заморозки



DF51



TF101L



IMR201R

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



Столы с охлаждающим шкафом

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

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

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

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

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

Модель	Габариты, мм	Температурный режим, °C	Объем, л	Мощность, кВт
КТИ				
КТИА...	1400x700x900	-2/+8	250	0,35
КТИВ...	1850x700x900	-2/+8	390	0,55
КТИС...	2300x700x900	-2/+8	530	0,55
IDEA				
КИА...	1400x700x900	-2/+8	250	0,25
КИБ...	1850x700x900	-2/+8	390	0,55
КИС...	2300x700x900	-2/+8	530	0,55
КИАВ...	1400x700x900	-24/-12	250	0,6
КИБВ...	1850x700x900	-24/-12	390	0,65
КИСВ...	2300x700x900	-24/-12	530	0,7
UNIVERSAL				
КУА...	1400x600x900	0/+10	210	0,35
КУВ...	1850x600x900	0/+10	325	0,35
КУС...	2300x600x900	0/+10	530	0,35
КУА...	1400x700x900	0/+10	250	0,35
КУВ...	1850x700x900	0/+10	290	0,55
КУС...	2300x700x900	0/+10	530	0,55

Шафы для пекарских производств

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

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

Кондитерские витрины

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

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

Модель	Температурный режим, °C	Емкость витрины	Габариты, мм	Мощность, кВт
КР8Q	+2/+10	5 полок 70x47	805x645x1840	0,6
КС8Q	+14/+16	5 полок 70x47	805x645x1840	0,57
КГ8Q	-25/-15	5+1 полка 65x46	805x645x1840	1
КД8Q	-20/+5	5 полок 70x47	805x645x1840	1,1



КТИАА



КБС16М



КБС21А



КАФ2N



КД8QL


IRINOX

Почему стоит выбрать оборудование шоковой заморозки и охлаждения Irinox?

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

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

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

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

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

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

MultiFresh My Assistant Plus

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

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

MultiFresh My Assistant

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

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





EasyFresh

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

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



CP Multi

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

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



NICE

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

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



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

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

Камеры шоковой заморозки туннельного типа BURAN

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

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

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

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

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



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



Шафы шоковой заморозки MISTRAL

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

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

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

Выносные агрегаты укомплектованы компрессорами FRASCOLD.

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



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

Экономичная серия BarLine

Льдогенераторы серии BarLine производят кубиковый лед и гранулированный лед.



B 2008

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

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

AS — воздушное охлаждение конденсатора

WS — водяное охлаждение конденсатора

Кубики Super Dice

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



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

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


Scotsman
 Ice Systems


Гранулированный лед

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

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

* Производительность указана при температуре воздуха или воды $+10^{\circ}\text{C}$.

Чешуйчатый лед

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



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

* Производительность указана при температуре воздуха или воды $+10^{\circ}\text{C}$.



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

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



Блендер барный BarBoss Advance VM10197

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



Блендер The Quiet One VM050031

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



Блендер кухонный Vita-Prep 3 VM10089

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



Gastrovac

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

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



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



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



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. Основное направление в производстве фирмы — тепловые линии для кафе, баров, ресторанов, столовых, пищевых блоков больниц и госпиталей, а также мясоперерабатывающая техника.

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

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



MEM-12E



MEM-22T

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



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



Mirra



Canova



Mantegna VCO



Palladio Automatica



Denver



Nevada



Colorado



Anniversario



Smart

Мясорубки

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



Buffalo



Montana



SO 2020 Inox



SO 1650F3

Пилы для мяса

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

Фаршемешалки

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

Шприцы колбасные

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

Картофелечистки

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



IP30M07



IS15 IDRA



PPJ 10 SC



Стерилизаторы ножей

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

Измельчители сыра

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

Овощерезки

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

Куттеры

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Емкость чаши, л	Оборотов/мин
C4V	305x365x255	0,35	3,3	1500-2800
C6V	305x365x320	0,35	5,3	1500-2800
Blitz	240x240x355	0,37	3,2	2800

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

Термостаты Softcooker

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

Упаковщики вакуумные

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

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

Оборудование для фаст-фуд

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

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



GP



Athos



TM



C4V



Blitz



Softcooker S



Softcooker Y09



W8 30



Easysoft



4Q



Round crepes grill

Блинницы

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

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

Грили Salamander



PRO

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

Аппараты для хот-догов



Hot Dog
Y06 4

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

Контактные грили

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



PD VC LL

PDM

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



D.38

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



Piastra scaldapizza

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



PI 2.5 Kw



Vesuvio



Stromboli



Mercurio



Apollo



Orione Q



Barmaster



Dragone



Sirio

Индукционные плиты

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

Печи для пиццы Vesuvio

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

Барное оборудование. Соковыжималки

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

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

Блендеры

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

Миксеры для молочных коктейлей

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

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



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



MPF

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

Машина для производства пасты

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



Sirpasta



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



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

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

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



CI 2080/8

Аппараты для горячего шоколада

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



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

Кофемолки MC

Без дозатора, с держателем для пакетов.

Опция: регулировка степени помола.



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

Кофемолки MX

С дозатором, регулировка порций от 5 до 9 гр.

Опции: регулировка степени помола, трамбовка.



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

Блендеры



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



F4-F6



F6D



F6T

Миксеры

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



P511



P515



P550

Комбайны барные

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



Овощерезки

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

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

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



CL55



CL30 Bistro



CL50

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



R10



R4-1500

Куттеры

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

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


robot coupe®

Кухонные процессоры

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



R 201 Ultra E



R 201 E



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

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

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



C 40



C 80

Автоматические сита

Автоматическое сито С40 позволяет готовить овощные и фруктовые соки с мякотью, протирать ягоды и мягкие фрукты (груши, персики, киви и др.) для сорбетов, соусов, различных кондитерских изделий, джемов, мармеладов, смузи, супов (гаспаччо) и пр. Дополнительно имеет насадку цитрус-пресс с конусами двух размеров.

Модель С80 имеет цилиндрическое сито и обеспечивает непрерывное протирание ягод, мягких фруктов и пр. В комплекте две приемные емкости: первая для готового пюре, вторая - для жмыха. Обеспечивает производительность 40-60 кг/час. Рекомендуется для кондитерских.

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



robot coupe®

Ручные миксеры



CPM250
Combi

MP350
Combi Ultra

Mini MP190
Ultra

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

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

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



Blixer 2



Blixer 4

Бликсеры

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

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

Соковыжималки

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



J 80 Ultra



J 100 Ultra

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



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 цветового 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 стэнда (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 стэнд-тумбу.



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

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

Слайсеры серия MS



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 малозумный 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



Измельчитель сыра CG 55 SH

Измельчитель сыра

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

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



Мясорубка TC 12 HD

Мясорубки серии TC

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

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



Фритюрница FLT4+4

Фритюрницы

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



Куттер VC-6

Куттер

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



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, частотой 21-24 кГц.

Особенности индукционных плиток

К особенностям индукционных плит INDOKOR стоит отнести три важные составляющие:



Стеклокерамическое покрытие
SCHOTT CERAN®



Жиросъемный фильтр



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

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

Основные преимущества индукционных плит:

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



Индукционные плиты

IN3500

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



IN3500 M

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



IN5000

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



IN7000 D

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



IN8000

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



Сковорода WOK Indokor

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





Индукционные плиты WOK

IN3500 WOK

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



IN5000 WOK

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



IN8000 WOK

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



Рисоварки

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

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

Рисоварка IR-1954:

- Материал корпуса - нержавеющая сталь
- Мощность - 1,9кВт
- Габариты - 455x395x350
- Объем - 5,4л

Термос для риса IR-1120

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



Электрокипяtilьники проточные

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

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



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



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

Электрокипятильники

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

- Корпус из нержавеющей стали;
- Наполнение водой - вручную;
- Объем резервуара 10-30 литров.

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

Кофеварки

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

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

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

Диспенсеры для горячих и холодных напитков

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

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

Аппарат для горячего шоколада

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

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

Мармит для супа

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

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



CP 10



WB-20



ZCG 402



ZCF 301



ZCF 302



CHOCO-5



CHOCO-10



SB-6000



SB-5700



IP 3500



IP 3500M



RG-7



DCG



CG



GRE-80



SGE-460

Индукционные плиты

- Ступенчатая регулировка мощности
- Корпус из нержавеющей стали
- Таймер 0-180 минут
- Рабочая температура 60-240°C
- Электронная защита от перегрева
- Подключение к сети 220В

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
IP3500	445x355x105	3,5
IP3500M	418x328x120	3,5
IP3500 WOK	445x355x105	3,5

Гриль роликовый

Предназначен для обжаривания сосисок, сарделек, колбасок.

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

Гриль контактный

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

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Описание
DCG	580x400x210	3,6	Двойной комбинированный
CG	400x300x210	1,8	Одинарный ребристый

Гриль-шаурма

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

Гриль Salamander

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



Гриль для кур

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



GRE-12



GRE-16

Конвейерный тостер

Тостер предназначен для обжаривания и подогрева хлеба. Принцип действия. Включите аппарат. Дождитесь нагрева до заданной температуры. Поместите хлеб на конвейер, хлеб медленно продвигается через рабочую зону, постепенно обжариваясь. Корпус тостера изготовлен из нержавеющей стали с перфорацией для лучшего отвода тепла.



CT-300

Модель	Габариты, мм	Рабочая поверхность, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
CT-300	570x460x600	180x280	1,4	220

Печь СВЧ



WP 900

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

- Механическая панель управления
- Корпус изготовлен из нержавеющей стали.

Чафин диши

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



ZC 201-2



ZC 103

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

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



BE-1



BE-2



WE-1



WE-1S



WE-1B



HDS-03



WT-1

Поверхность жарочная

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



GE-730/FG



GE-550/F

Блинница

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

Вафельницы

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

Аппарат для хот-догов

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

на 3 хот-дога, паровой

Подставка тепловая

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



Аппарат для поп-корна

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

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



POP-6

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



CF-1



CF-2

Витрины тепловые

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



CF-S



HW-2



PD



HW-1



HW-108



HW-110



HW-130



HW-136



Мармит

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

Картофелечистки

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

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

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Производительность, кг/час
HLP-15	640x520x1220	220	0,75	300

Пилы для мяса

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

- Отличаются надежностью и длительностью эксплуатации
- Точная регулировка толщины нарезки

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

Слайсеры

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

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

Шприцы колбасные

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

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



BM-11



HLP-15



HLS-1650A



SL-220



SV-15



Измельчитель льда

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, кВт	Производительность, кг/ч
IC-1	425x200x305	0.3, 2000 об/м	220	65



IC-1

Прессы для гамбургеров

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



HPP-130

Мясорыхлители

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



MTS737

Фаршемешалки

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



ETS737



MM-11



MME-11

Ловушки для насекомых

Ловушки для насекомых AIRHOT используются для уничтожения летающих насекомых с помощью ультрафиолетовой трубки (мухи, моль, комары). Решетки, через которые проходит высокое напряжение, уничтожают насекомых током. Внешняя решетка защищает человека от случайного касания решеток с высоким напряжением. Принцип работы ловушек AIRHOT - магнитный трансформатор, в отличие от обычных электронных ловушек. В комплекте поддон для сбора насекомых. В ассортименте представлены модели для помещений на 60 и 100 квадратных метров.

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



ИК-20W



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



Блендер BL-1500

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



Миксеры для молочных коктейлей SR

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



Соковыжималка для цитрусовых J-180

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



Соковыжималка для твердых плодов J-800

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



Фритюрницы

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



FB4

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

Слайсеры

- 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 АЕ)** и **Supra-6E** с разнообразными насадками: овощерезкой, протиркой, мясорубкой, мясорыхлителем, планетарным миксером.



Модель	Насадки	Мощность, кВт	Диапазон скоростей, об/мин
Supra АЕ6Е	Планетарный миксер (10л, 15л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками, куттер	0,75	140/180
HU1020 (с приводом АЕ)	Планетарный миксер (20л, 40л), овощерезка, протирка, мясорубка, мясорыхлитель, нарезка полосками	1,3/1,9	180-320



Настольные мясорубки и мясорыхлители отличаются высоким качеством и производительностью.



Мясорубка TWR-70



Мясорыхлитель TFS



Мясорубка/мясорыхлитель TW70/TFS

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



FLOTT

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

В ассортименте Flott овощечистки различной производительности.

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

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



20K

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



ZS10

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

Перфорированная система

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

Абразивная система идеально подходит для чистки картофеля, корнеплодов.

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

Аксессуары:



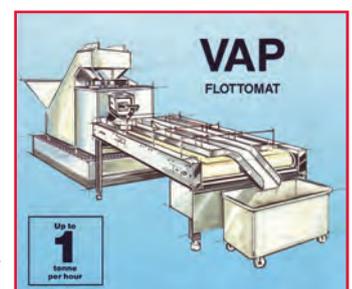
VAP 25K



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

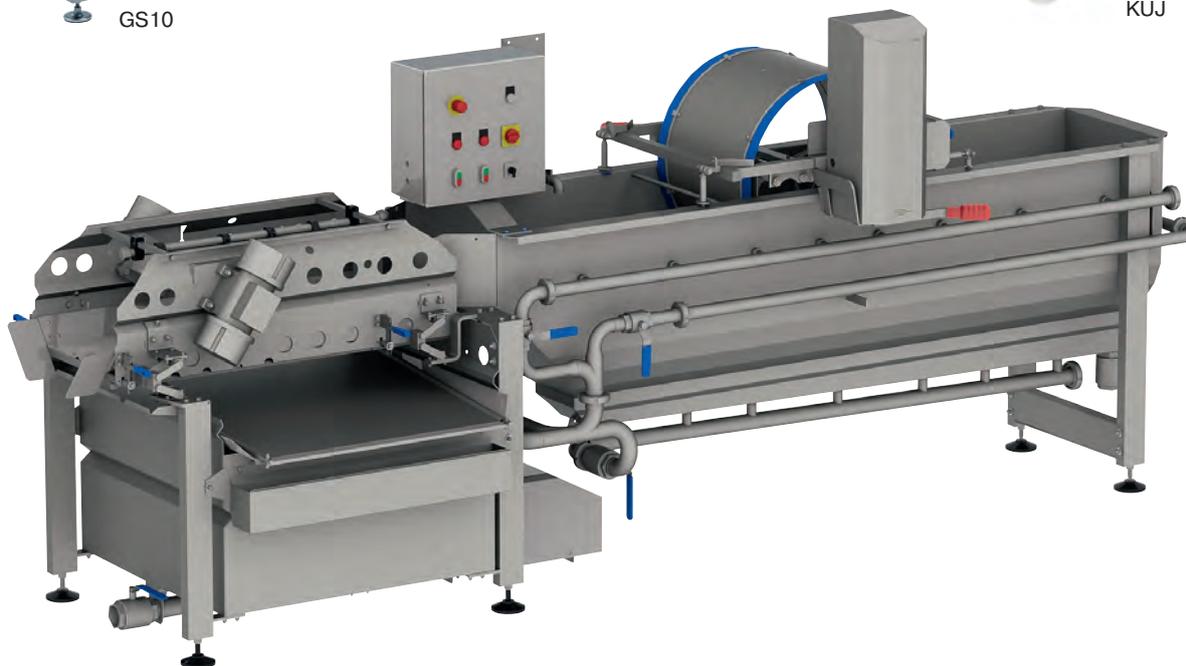
Универсальные овощерезки с транспортировочной лентой

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

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



KUJ



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

Центрифуги применяются для удаления поверхностной влаги с мытых салатов и овощей

Машина для очистки корнеплодов PL40K



K 50





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

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

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

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

Опция: прозрачная полусферическая крышка из полиакрила.

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

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



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

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

*В комплект входят 3 решетки и 2 ножа



МОДЕЛИ

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

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



Автоматические мясорубки со смесителем

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



ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ



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.

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



КТ-210



КТ-400

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



GASER



Super Basic



Super



Practic 240



Compact



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

Аппараты для производства котлет и гамбургеров

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

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

Панировочные машины

Автоматические машины для сухой и мокрой панировки.

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

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 жареного
Helia Smoker 48	450x550x350	45	230	2000	48 форелей по 250 г / 24 по 500 г 8 цыплят, 14 кг жареного



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

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



Мясорубка МИМ-300



Мясорубка МИМ-300М



Машина для измельчения мяса МИМ-80

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



Машина протирочно-резательная МПР-350М



Машины МОК-150М

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

ЗАВОД ТОРГМАШ

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

Комплектация:

- Ротор лопастной;
- Нож дисковый 2мм;
- Диск шинковочный;
- Решетка 12x12мм;
- Нож комбинированный 3x3мм;
- Нож комбинированный 10x10мм;
- Диск протирочный;
- Нож дисковый 10мм;

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

Технические характеристики:

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



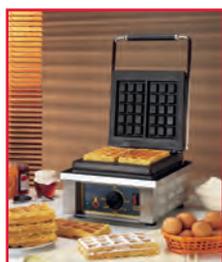


Roller Grill

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

Вафельницы

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



GES10



GES40

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

Блинницы



CSE 350



CSE 350

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

Грили для кур



RBE25+RE2

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

Грили лавовые



140 D

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



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 macchine



NINA



P.NUOVA

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

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



RC 140 — RC 265



Dolly



C1 квадратные блины



C1 круглые блины



MIBRASA®

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

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

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

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

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

Конфигурация печей:



HMB MINI
Настольная печь Мини



HMB
Настольная печь



HMB SB
Печь с полкой для подогрева



HMB AB
Печь с нижним шкафом



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



HMB AC
Печь с нижним
и верхними шкафами



Комплектация печей:

Гриль решетка



Шипцы для продукта



Кочерга для угля



Щетка со стальной щетиной



Совок для золы



Рекомендуемые комплектующие:

Искрогаситель



Колпак искрогасителя
(рассеиватель)



Вторая гриль-решетка



Корзина



Решетка для рыбы



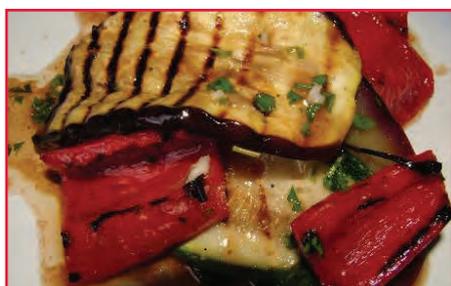
Ухват



Кастрюля



Гастроемкость





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

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



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



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



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



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



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

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



Аксессуары Josper

В базовый комплект поставки гриля-печи JOSPER входят: одна гриль-решетка, щипцы для продукта, кочерга для угля, щетка со стальной щетиной, совок для золы.

В качестве дополнительных аксессуаров к печам JOSPER рекомендуются:



Искрогаситель JOSPER

одевается на регулятор потока воздуха (шибер, который в комплекте). Служит для гашения языков пламени при розжиге и нейтрализации большей части возникающих искр (до 98%) .



Колпак искрогасителя JOSPER

(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.



Гриль-решетка JOSPER

Так как в комплекте с печью идёт одна гриль-решетка, то рекомендуется заказывать сразу вторую, тем самым увеличив производительность гриля в два раза. Изготовлена из нержавеющей стали.



Корзина JOSPER

предназначена для приготовления продуктов небольших размеров таких, как артишоки, креветки, бобы, утиное сердце и др. Переворачивать сетку можно с помощью щипцов



Решетка для рыбы JOSPER

идеальная для приготовления целой рыбы. Имеет запорное колечко, не раскрывается при переворачивании и закладке/выгрузке.



Ухват JOSPER

для фирменных кастрюль, гастроемкостей, решеток.



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

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

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

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

Печи на древесном топливе BR

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



BR-45



BR-48; BR-50



BR-130G



BR-170



Ключевые преимущества закрытых печей на древесном топливе:

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

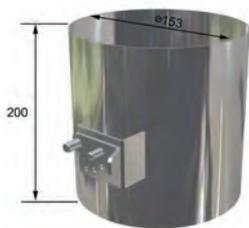
Модель	Размер гриль-решетки, мм	Максимальная производительность, кг/ч	Примерный расход топлива, кг/день	Габариты (ШхГхВ), мм	Вес, кг
BR-45	580x430	30	6	680x535x670	117
BR-48	580x530	35	8	710x675x740	150
BR-50	750x590	45	10	900x790x900	244
BR-130	750x590	45	10	900x790x1550	324
BR-130G	750x590	45	10	900x790x1800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

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

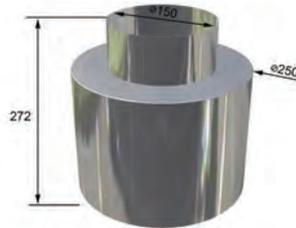
Модели BR50, BR130, BR130G и BR170 имеют дополнительную гофрированную решетку и систему для сбора жира. BR130G - единственный гриль с вертикально поднимающейся дверью для удобной загрузки угля.

В качестве дополнительных аксессуаров к печам Pira рекомендуются:

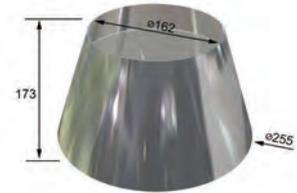
- внешний регулятор потока воздуха, позволяющий еще точнее настраивать температуру в печи,
- внешний искрогаситель, способный поглощать до 90% искр
- колпак искрогасителя (рассеиватель потока), позволяющий в отдельных случаях использовать печь с вытяжным зонтом, снимая тем самым требования к подводу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



Регулятор потока



Внешний искрогаситель



Колпак искрогасителя

Классический гриль-барбекю

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



BBQ-M80



BBQ-Multifunctional



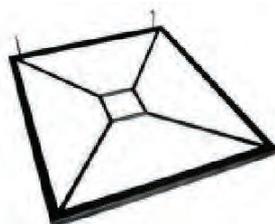
Модель	Размер решетки, мм	Максимальная производительность, кг/ч	Габариты, мм	Вес, кг
BBQ-M80	720 x 780 (гофрированная)	40	800 x 820 x 930	240
BBQ-Multifunctional	720 x 780, 2шт (гофрированная)	80	1455 x 820 x 930	410

В качестве дополнительных аксессуаров к печам Pira предлагаются:

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



Вращающаяся решетка



Решетка для кастрюль



Классическая решетка



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

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

Преимущества льдогенераторов Hoshizaki:

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



Кубик
Гранулы
Модели IM, DM



Цилиндр
Модели IM
Ø32 мм, 43 г



Дугообразный
Модели KM
30x30x15 мм



Хлопья
Модели FM
DSM, DCM, CM



Компания Hoshizaki — единственный в мире производитель льда шарообразной формы!



Шар
Ø45 мм, 45 г



Звезда
38x23x38 мм



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



Витрины для суши Hoshizaki предназначены для демонстрации и реализации блюд японской кухни - суши, роллов, рыбы и морепродуктов - без риска их 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



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

Кипятильники WKT

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



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



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.

GEMMA

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

Технические характеристики GEMMA

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



GEMMA

*LCL используется в случае, если установлен капучинмейкер.

Стандартная комплектация кофемашин GEMMA с Touch-screen дисплеем:

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

Дополнительные опции:

- Подогреватель чашек двухуровневый
- Охладитель молока
- Капучинмейкер

Стандартная комплектация кофемашин GEMMA с кнопочным управлением:

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

Технические характеристики подогревателя чашек (с электронным регулятором температуры)

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

Технические характеристики охладителя молока (с электронным регулятором температуры)

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



Plus 4 You

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

Стандартная комплектация Plus 4 You:

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

Дополнительные опции:

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



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

PERLA

Версия AL

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

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей от 2-4 групп)
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением



Версия АЕР

Полуавтоматическая кофемашин.

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

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей от 2-4 групп)
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением
- Встроенная помпа
- Объединенные группы





Версия SAE

Электронная версия с дозатором количества приготовления кофе рассчитана на приготовление до 4 доз одновременно. С сенсорной панелью управления, возможностью ручной остановки приготовления кофе. Автоматическая подача горячей воды. Независимая программируемая панель для каждой группы.

Возможна в исполнении от Junior до 4 группной версии (включая версию «компакт»).

Дополнительные опции:

- Электрический подогреватель чашек (для моделей на 2-4 группы)
- Смешивание холодной и горячей воды (для моделей на 2-4 группы)
- Встроенная помпа
- Капучинатор
- Газовый комплект с защитным клапаном и автоматическим выключением
- Объединение групп

Дополнительные опции только для моделей на 6 доз с сенсорной панелью.

- Дисплей (для моделей от 2-4 групп)
- Система «автопар» (возможно установление опции только на двух-трехгруппные кофемашины с дисплеем)
- LCL для приготовления latte macchiato (2-3 группные машины)
- Электрический подогреватель чашек входит в комплектацию



COMPACT

Полупрофессиональные машины для приготовления кофе эспрессо выполнены из нержавеющей стали. Могут не только подключаться к водопроводу, но и использовать заливной метод наполнения резервуара водой. Производительность кофемашины серии Compact позволяет приготовить 100 чашек в час. Серия Compact выпускается в двух версиях: автомат Compact CKXE и полуавтомат Compact CKX.

	CKXE	CKX
Емкость бойлера, л	2	2
Мощность, W	1,65	1,65
Вес нетто, кг	28	25
Напряжение, V	220	220
Размеры, мм	335*455*425	335*455*425
Емкость резервуара для воды, л	1,3	1,3



Compact CKXE



Compact CKX

SIBILLA

Кофемашины **SIBILLA** делятся на две группы: **AEP** — полуавтоматическая версия и **SAE** — с электронным управлением. Каждая группа представлена аппаратами с различными габаритами и производительностью (от 1 до 3 групп раздачи), что позволяет выбрать оптимальную модель в зависимости от формы предприятия, меню и количества посадочных мест.

Все модели **SIBILLA** оснащены выносной помпой, фильтром-смягчителем воды, системой автоматического наполнения бойлера и электроподогревом чашек. Кофемашины серии **SIBILLA** отличаются от своих предшественников лучшим соотношением установочной мощности и объема бойлера. Оригинальное компоновочное решение, стильный дизайн и элегантность – это **SIBILLA**.



Модель	Производ-сть чашек/час	Емкость бойлера, л	Мощность кВт
1 группа	140/150	4,5	2/2,7
2 группы	300	8	4
3 группы	450	13	5

Компания **C.M.A./Astoria** производит кофейное оборудование, элегантный дизайн которого удачно сочетается с совершенством и простотой использования и обслуживания.



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 копильного 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 копильной тележки, мм	834x800x1500	934x900x1700	1034x1000x2000

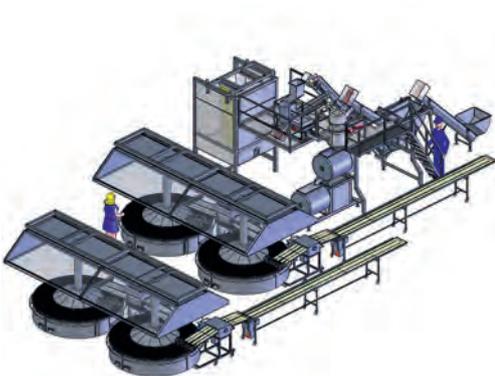
HOJA

MASCHINENBAU-METALLBAU GMBH

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

С помощью конвейерных жарочных линий HOJA можно полностью автоматизированно готовить такие продукты, как блины, оладьи, бургеры, стейки, курицу, овощи, омлеты, тортиллы и т. д. Ассортимент включает овальные, круговые, ремневые машины разных размеров, с аксессуарами для переворачивания и дозирования, заворачивания блинов, насадками разных размеров для изготовления продуктов разного диаметра. За счет чугунных поверхностей конвейеров продукты приобретают поистине домашний вкус, аппетитную корочку и сохраняют сочность.

Производительность машин от 100 до 1000 кг/час, диаметр поверхностей от 1 метра до 3 метров.





RUHLE

Компания **RUHLE** производит современные машины для резки мясной продукции, в том числе машины для нарезки шпига, колбасы, ветчины, овощей на кубики, полоски и ломтики определенного размера - шпигорезки.



SR 1 TURBO

- Размеры рабочей камеры в 100x350x100мм
- Габаритные размеры 900x600x980мм
- Производительность до 1500 кг/ч
- Длина отреза от 1 мм до 32 мм
- Расстояние между поперечными ножами в (мм) 5/6/7/10/12/15/20/24/30/60



Halton

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



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

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



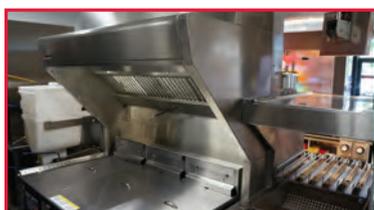
Паровытяжные зонты

Паровытяжные зонты Halton KVV специально предназначены для захвата, конденсации и удаления пара, выделяемого промышленными посудомоечными машинами, варочными котлами и другими аппаратами. Конденсация достигается за счет использования угловых экранов и дефлекторов. Эффективность вытяжки поддерживается за счет использования боковых прорезей в сочетании с большой внутренней полостью. Не создающая сквозняков подача воздуха непосредственно в рабочую зону улучшает условия работы повара и повышает эффективность захвата и локализации удаляемого воздуха. Модульная конструкция, простой дизайн и установка. Регулирование и измерение потока воздуха с использованием кранов MSM и T.A.B. вместе с глушителем крана. Произведен из полированной нержавеющей стали AISI 304.



Вытяжные зонты с водяной промывкой KWF

Зонты с системой автоматической или ручной промывки сочетают в себе эффективность концепции Capture Jet с возможностью очистки фильтров и вытяжной камеры без необходимости выемки фильтров из зонта. Это позволяет снизить затраты при сохранении рабочих характеристик противожирового экстрактора, а также постоянно поддерживать максимальную эффективность работы системы. Высокоэффективный вытяжной зонт KWF с промывкой водой предназначен для втяжки загрязненного воздуха, вырабатывающегося при готовке и для удаления чрезмерного жара, исходящего от тепловых устройств. Вытяжной зонт KWF использует технологию Halton Capture Jet™. Вытяжной зонт KWF автоматически моет фильтры для жира без необходимости изъятия фильтров зонта. Цикл мойки полностью автоматический и программируемый, за счет чего удовлетворяются разные условия. Процесс мойки при необходимости можно осуществить вручную.





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

Вентиляционные потолки

Spantile



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

Plenum



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

Вытяжные зонты

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

Basic Line

Предназначены для зон среднего и интенсивного приготовления

Jet Stream



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

Vianen Energy



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



KOHLHOFF
Hygienetechnik GmbH & Co. KG

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

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



EK-800

КОHLHOFF Оборудование для дезинфекции рук персонала

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

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

КОHLHOFF оборудование для мойки обуви персонала

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

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

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

Все устройства оснащены встроенным автоматическим дозатором моющего средства.



DLSO + EK 1200



ST RM



DLSO 1500

Гигиенический центр KOHLHOFF HC

Пропускная способность: до 40 человек в час. Компактное исполнение (подходит также для небольших производств).

- Выполнен полностью из нержавеющей стали
- Встроенный автоматический дозатор моющего средства
- Поставляется в полностью подготовленном состоянии для монтажа
- Поддача электронного импульса на открывание турникета или двери
- Габариты (ширина x длина x высота): 860 x 750 x 2000 мм
- Электрическое подключение: 3 x 380 В, 50 Гц, 0,6 кВт
- Подключение горячей и холодной воды
- Слив: DN 50



HC

Санпропускник KOHLHOFF DLSO + EK1200

Санпропускник DLSO предназначен для наилучшей очистки подошв обуви. Две горизонтальные щетки, закрытые напольными решетками из нержавеющей стали, обеспечивают очистку подошв обуви без лишних усилий. Во время вращения щетки смачиваются раствором моющего средства. Щетки активируются световым барьером с обеих сторон машины, время вращения устанавливается в интервале от 1 до 10 секунд. Для обеспечения максимальной гигиены машина оборудована устройством контроля доступа EK 1200, которое состоит из отдела для дезинфекции двух рук, соединенного с турникетом, который гарантирует доступ только после того, как руки продезинфицированы.



Болгарская компания **Mlada Gvardia** специализируется на проектировании, производстве, монтаже и обслуживании машин и оборудования для пищевой промышленности (хлебо-резов, машин для очистки овощей, электрических грилей и жарочных поверхностей).

Хлеборезы

Далеко не каждая хлеборезка может справиться со всем ассортиментом, показывая хорошие результаты, а именно - ровные куски с четким срезом, отсутствие нарушения формы изделия, высокую производительность, легкость в управлении, надежную механику. Хлеборезки компании **Mlada Gvardia** полностью соответствуют всем этим требованиям.



Модель	Размеры, мм	Мощность, кВт	Производительность
Хлеборез AXM-300-T	1050x590x540	0,37	5 мм – 85 батонов в час 10 мм – 160 батонов в час 15 мм – 160 батонов в час 20 мм – 160 батонов в час

Картофелечистки

Модель	Размеры, мм	Масса, кг	Мощность, кВт	Производительность, кг/час	Количество картофеля для 1 зарядки, кг	Время для очистки, мин
Картофелечистка КБ-600	700x600x950	110	1,1	600	25	1,5
Картофелечистка КБ-325А	680x530x870	72	0,55	325	12	1,5
Картофелечистка КБ-100	450x450x600	35	0,37	100	5	1,5
Картофелечистка КБ-160	720x400x600	47	0,25	160	9	1,5



Граниторы

Модель	New Faby 1	New Faby 2	New Faby 3	Sherbet 1	Sherbet 2	Caress 1	Caress 2
Объем контейнера, л	10*1	10*2	10*3	10*1	10*2	5,5*1	5,5*2
Размеры, (Д Ш В, см)	20x48x84	40x48x84	60x48x84	20x48x84	40x48x84	20x40x68	40x40x68
Мощность, кВт	0,53	0,85	1,1	0,53	0,85	*	*



Caress 2



New Faby 3



Sherbet 2



Fast Cold 3



Luke 2

Охладители напитков

Модель	Luke 2 Junior	Luke 3 Junior	Luke 4 Junior	Luke 2 Major	Luke 3 Major	Luke 4 Major	Fast Cold 2	Fast Cold 3
Мощность, кВт	0,13	0,15	0,19	0,13	0,15	0,19	0,3	0,53
Объем контейнера, л	6*1	6*2	6*3	9*1	9*2	9*3	14*2	14*3
Размеры, (Д Ш В, см)	30x30x60	45x30x60	60x30x60	30x30x69	45x30x69	60x30x69	40x48x84	60x48x84

УПАКОВОЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

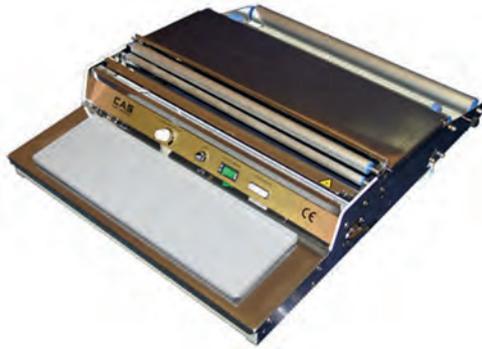




CAS

Горячие столы CAS CNW

Аппараты термоупаковочные CAS CNW («горячие столы») предназначены для упаковки продуктов в стрейч-пленку и используются при небольших объемах производства. Отличаются простотой в использовании, безопасностью и высокой производительностью. Часто используются вместе с весами с чекопечатью CAS CL и CAS LP, что позволяет взвесить продукт и нанести всю необходимую информацию на упаковку.



Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали
- Тефлоновое покрытие рабочей поверхности
- Регулятор температуры
- Наружное расположение рулона

Характеристики	CAS CNW-460	CAS CNW-520
Ширина обрезного ножа, мм	460	520
Макс. ширина пленки, мм	450	510
Потребляемая мощность, Вт	175	210
Габариты, мм	460x600x130	520x600x130
Масса	6,5	7,0

Сшиватели пакетов CAS CNT, CXP

Аппараты CAS CNT, CAS CXP могут использоваться на небольших производствах, но чаще их можно увидеть в магазинах самообслуживания в качестве аппаратов для упаковки личных вещей покупателей, чтобы предупредить кражи.

Принцип действия заключается в пропускании электрического импульса через нагреватель, который делает в пакете сварной шов. Предварительный прогрев не требуется: аппарат готов к работе сразу после его подключения к сети. Сшиватель может использоваться в бытовой сфере и в сфере торговли, однако не предназначен для использования в промышленности.



CAS CNT



CAS CXP

Особенности:

- Эргономичный дизайн
- Корпус из ABS-пластика
- Нагревательный элемент – нихромовая нить
- Качественное тефлоновое покрытие
- Несколько режимов установки времени нагрева
- Надежный и безопасный

Опции:

- Нож для обрезки лишней пленки (только для CAS CXP)

Характеристики	Серия CNT	Серия CXP
Максимальная толщина пленки, мм	0,5	0,5
Максимальная длина сварного шва, мм	200/300/400	200/300/400
Ширина шва, мм	2	2/5
Материалы пленки	полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид	
Регулировка времени нагрева	5 уровней	8 уровней
Нож для отрезки лишней пленки	нет	есть, модификация С
Мощность, Вт	310/510/710	1000



CAS CNA

Сшиватели пакетов CAS CNI, CNS, CNA

CAS CNI – импульсный механический сварочный аппарат. Опускание рычага происходит при нажатии ногой на педаль (педаль подпружинена). Передача движения осуществляется тяговым механизмом.

CAS CNS – импульсный полуавтоматический аппарат. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение; когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается.

CAS CNA – импульсный автоматический аппарат. Рычаг с помощью электромагнита опускается на нагреватель, и пакет оказывается зажатым. После нагрева дается пауза на охлаждение; когда температура снизится до определенного уровня, электромагнит выключается и рычаг поднимается. Затем включается следующий цикл. Время между циклами регулируется таймером.

Особенности:

- Равномерный и прочный сварной шов
- Качественный нихромовый нагревательный элемент
- Тефлоновое покрытие повышенной прочности и износостойкости
- 7 режимов установки времени нагрева
- Надежный и безопасный
- Материалы пленки: полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид
- Максимальная толщина пленки 0,6 мм

Опции:

- Дополнительная полка (только для CNI, CNS)
- Два нагревательных элемента (верхний и нижний) – модель «W»
- Принтер: 2 строки по 12 символов



CAS CNS

Характеристики	Серия CNI	Серия CNS	Серия CNA
Режим работы	Механический	Полуавтоматический	Автоматический
Максимальная длина сварного шва, мм	300/450/600/800	300/450/600/800	300/450/600/800
Ширина шва, мм	2/5	2/5	2/5
Мощность, Вт	2800	2800	2800
Масса, кг	11,6/13/19,9/20,8	20,5/22,4/29,5/31,4	22,3/29,2/31,5/33,4
Габариты, мм	480x460x900 530x460x900 700x460x900 900x460x900	480x460x1100 530x460x1100 700x460x1100 900x460x1100	480x460x490 560x460x490 700x460x490 900x460x490



Бескамерные вакуумные упаковочные аппараты LAVA

Бескамерные вакуумные упаковщики — одна из разновидностей аппаратов для вакуумной упаковки. Их главная особенность — отсутствие рабочей камеры, откачка происходит непосредственно из вакуумного пакета. Бескамерные вакуумные упаковщики используются как на производстве — в ресторанах и небольших магазинах, так и в быту. Аппараты требуют минимального времени на подготовку к работе. Ввиду минимальных размеров и массы, они обладают высокой мобильностью. Для упаковки рекомендовано использовать только специальные гофрированные вакуумные пакеты. Глубина откачки вакуума при использовании аппаратов LAVA составляет более 90%, что является лучшим показателем в сегменте бескамерных моделей упаковщиков.

Особенности:

- Технология LTP (Lava Turbo Pump): с 2014 года вся поставляемая линейка оснащается новым насосом, производящим быструю и более глубокую откачку — до 94% (60 мбар абс.), у модели LAVA V.500 Premium — до 97% (30 мбар абс.)
- Технология LCS (Lava Close System): не требуется механического нажатия руками на крышку в процессе вакуумирования — крышка прижимается сама.
- Съёмный уловитель жидкости для защиты вакуумного насоса
- Возможность запаивать пакеты толщиной до 200 мкм, фольгированные до 120 мкм
- Запаечный шов шириной 4 мм, не менее двух швов
- Конструкция, облегчающая техническое обслуживание: пользователь может самостоятельно заменить уплотнения при износе; каждый элемент управления смонтирован отдельно, если один переключатель выйдет из строя — не потребуются замены всей платы управления, как на других устройствах.
- Работа от сети 220 В



V350 - V500



V333



V100 - V300

Модель	Переход в режим запайки	Открытие крышки	Функция Control L*	Производительность насоса, м ³ /ч	Индикация вакуумирования	Макс. длина и количество швов, мм	Материал корпуса	Габариты ШхГхВ, мм
LAVA V.100 Premium	По нажатию кнопки	По нажатию кнопки	Опция	35	Механическая шкала	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
LAVA V.200 Premium	Автоматически	По нажатию кнопки	Опция	35	Светодиодная шкала	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
LAVA V.300 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	340, двойной	ABS-пластик	410x230x98
LAVA V.333 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	350, тройной	ABS-пластик	430x275x110
LAVA V.350 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	360, тройной	Нерж.сталь	470x280x115
LAVA V.400 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	35	Стрелочный манометр	460, тройной	Нерж.сталь	587x280x115
LAVA V.500 Premium	Автоматически	Автоматически	Да	60	Стрелочный манометр	720, тройной	Нерж.сталь	827x280x115

*В большинстве вакуумных аппаратов контроль степени откачки регулируется с помощью таймера: на каждую операцию пользователем устанавливается определенный промежуток времени. При наличии функции «Control L» аппарат LAVA оснащается точными датчиками давления и вакуумирование происходит автоматически до момента достижения нужного (установленного) давления. Таким образом гарантируется стабильное качество упаковки. Функция может использоваться при упаковке деликатных продуктов (свежая рыба, мягкие сыры, соленья) — можно установить любое давление и избежать деформации продукта.

Вакуумные пакеты LAVA для бескамерных вакуумных аппаратов

Пакеты LAVA специально предназначены для использования в бескамерных вакуумных аппаратах любых моделей, только с ними достигается эффективность, аналогичная полученной при работе с камерным упаковщиком. Пакеты предназначены для пищевых продуктов, но могут использоваться и в других отраслях. Идеальны для приготовления продуктов по технологии Sous Vide, можно разогревать в микроволновке.

Особенности:

- Пакеты гофрированные (с тиснением)
- Барьерные, четырехслойные PA/PE (полиамид/полиэтилен) пакеты
- Не содержат Бисфенол А и других вредных веществ
- Термообработка продукта в пакете до 95 оС
- Толщина пакета 90 мкм





Вакуумные упаковочные аппараты INDOKOR IVP

Вакуумные упаковщики INDOKOR применяются при невысокой производительности. Приоритетная область применения - небольшие производства, рестораны и супермаркеты с суммарным временем работы оборудования 5-6 часа в день. Удобная конструкция камеры и нагревательных элементов облегчает процесс очистки и санитарной обработки. Простота настройки вакуумирования и запайки; светодиодная индикация при работе с вакуумным упаковщиком. Благодаря специальной силиконовой вставке есть возможность пропечатывать дату, номер партии и другие символы на шве. Чаще всего эта функция используется в банках.



Особенности:

- Корпус и камера из нержавеющей стали AISI 304
- Работа от сети 220В
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Интуитивный интерфейс
- Одинарный сварочный шов шириной 8мм
- Дополнительный комплект расходных материалов
- Кнопка аварийной остановки
- В комплекте силиконовая вставка с символами для нанесения маркировки на шов

Опции:

- Функция газонаполнения
- Полипропиленовые вставки для уменьшения объема рабочей камеры

Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
IVP-260/PD	настольный	10	30-50	260	280x385x50(100)	0,37	330x480x320	36
IVP-300/PJ	настольный	10	35-60	300	320x370x135(185)	0,37	370x480x435	38
IVP-430PT/2	настольный	10	30-50	430, 2 шт.	370x450x50(100)	0,37	425x560x340	44
IVP-350/MS	настольный	20	20-45	350	370x450x170(220)	0,9	425x560x460	59
IVP-400/2F	настольный	20	30-50	400, 2 шт.	420x440x75(125)	0,9	475x555x450	63
IVP-400/2E	напольный	20	30-50	400, 2 шт.	420x440x75(125)	0,9	475x555x900	83
IVP-400/CD	напольный	20	35-60	400	420x590x100(210)	0,9	490x725x970	91
IVP-460/2G	напольный	20	40-65	460, 2 шт.	720x480x150(210)	0,9	790x630x960	119

Серия INDOKOR IS – ручные запайщики контейнеров

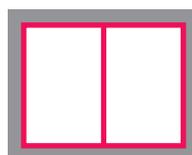
Ручные запайщики контейнеров INDOKOR IS представляют собой бюджетное решение для малых предприятий. Конструкция и материалы отвечают санитарным нормам, предъявляемым к оборудованию для пищевых предприятий. Возможна упаковка различных размеров контейнеров, для этого всего лишь нужно поставить соответствующую матрицу.



Особенности:

- Простой и интуитивный интерфейс
- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Сменная матрица из пищевого алюминия
- Надежная система контроля температуры нагрева рабочей поверхности
- Обрезка пленки (не контурная)
- Работа от сети 220В

Матрицы в наличии:



142x92



187x137



210x148

Модель	Максимальные габариты контейнера ДхШхГ, мм	Макс.ширина рулона плёнки, мм	Макс.диаметр рулона плёнки, мм	Время запайки, с	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
IS-1	250x175x100	180	140	2-5	0,7	545x296x250	18



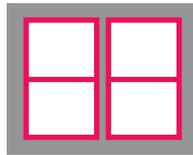
Серия INDOKOR IT – полуавтоматические запайщики контейнеров

В упаковочных аппаратах серии IT запайка контейнеров происходит в автоматическом режиме: оператор размещает контейнеры в ячейки матрицы, задвигает её и запускает цикл. Электрический привод обеспечивает прижатие верхней планки матрицы, происходит запайка лотка пленкой и обрезка пленки точно по контуру контейнера благодаря специальной оснастке. Протяжка пленки и намотка обрезков на бобину, установленную сзади, также производятся в автоматическом режиме. Функция газонаполнения не предусмотрена

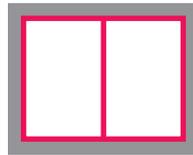
Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали AISI 304
- Возможность быстрой смены матриц
- Обрезка пленки точно по периметру контейнеров
- Система автоматки обрезков пленки
- Не требуется подключение к сжатому воздуху
- Работа от сети 220В

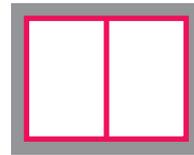
Матрицы в наличии:



142x92



187x137



210x148



Модель	Максимальные габариты контейнера ДхШхГ, мм	Макс. ширина рулона плёнки, мм	Макс. диаметр рулона плёнки, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
IT-5	350x220x60	410	300	1,5	800x640x720	108
IT-7	350x295x60	410	300	1,5	900x640x730	132





Упаковочное оборудование Turbovac (Нидерланды) характеризуется высочайшим качеством, функциональностью и оптимальными ценами. Эти качества позволили марке TURBOVAC стать одной из самых широко известных в своём сегменте.

Turbovac ST (базовая серия)

Вакуумные упаковщики ST ECO - прекрасное соотношение цена-качество. Машины предназначены для использования в небольших цехах и на предприятиях общественного питания с производительностью от 240 до 720 кг в смену. Откачка воздуха до 99,80%.



Особенности:

- Корпус и камера из нерж. стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Одинарный сварной шов
- Контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 сек
- Низкое электропотребление
- Простота управления
- Дополнительный комплект расходных материалов

Опции:

- Высота камеры 130мм (для моделей 120-ST ECO и 140-ST ECO)
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры

Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, М³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
120-ST ECO	настольный	4	40-60	270	270x365x90	0,4	340x520x310	25
140-ST ECO	настольный	8	20-45	270	270x365x90	0,5	340x520x310	30
160-ST ECO	настольный	16	10-30	320	320x385x140	0,7	465x560x475	52
180-ST ECO	настольный	16	20-40	420	420x420x170	0,7	535x580x480	60

Turbovac ST (базовая серия)

Аппараты серии ST в модельном ряду TURBOVAC занимают среднее положение практически по всем параметрам. Размеры камеры, производительность, энергопотребление – все характеристики сведены к «золотой середине» между ценой и функциональностью. Основные клиенты: производители с объёмами продукции, подлежащей упаковке, от 1 000 до 2 000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,80%.



Особенности:

- Корпус и камера из нерж. стали AISI304
- Прозрачная крышка для контроля процесса упаковки
- Двойной сварной шов
- Контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 сек
- Функция мягкий обжим
- Память на 9 программ
- Дополнительный комплект расходных материалов

Опции:

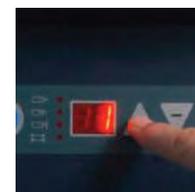
- Функция газонаполнения
- Вставки для уменьшения объёма рабочей камеры
- Функция обрезки пакета



Устройство подачи газа



Двойной сварной шов



Выбор программы вакуумирования

Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, М³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
320-ST	настольный	16	15-35	330	330x385x140	1,3	465x560x475	61
420-ST	настольный	16	20-40	440	440x420x170	1,3	535x580x480	65
470-ST	напольный	21	25-40	440	440x555x170	1,3	545x745x995	90
520-ST	напольный	40	25-40	500, 2шт	610x500x210	3,3	715x785x1025	135



Turbovac SB (базовая серия с алюминиевой крышкой)

Аппараты серии SB оснащены алюминиевой крышкой, вакуумная камера изготовлена из алюминиевого сплава, механизм запайки смонтирован в крышке, что облегчает санитарную обработку рабочих поверхностей. Основные клиенты: производители с объемами продукции, подлежащей упаковке от 1000 до 2000 кг в смену. Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:

- Крышка и камера из алюминиевого сплава
- Двойной сварной шов
- Контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,1 сек
- Функция мягкий обжим
- Память на 9 программ
- Дополнительный комплект расходных материалов

Опции:

- Функция газонаполнения
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры
- Функция обрезки пакета
- Функция обрезки пакета «2-1» для термоусадочных пакетов
- Би-активная запайка для толстых и металлизированных пакетов



Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
520 SB	напольный	40	25-35	500, 2шт	610x500x170	3,3	700x710x1035	135
620 SB	двухкамерный	40	20-40	600, 4шт	600x510x170	3,3	1340x740x1040	230
820 SB	напольный	63	20-40	800, 2шт	800x560x200	3,5	900x780x1040	175

Turbovac STE (промышленная серия)

Серия STE – вершина модельного ряда TURBOVAC. Все аппараты сконструированы в соответствии со стандартом защиты от попадания влаги и пыли IP65, имеют усиленные узлы и агрегаты для непрерывной работы в тяжелых условиях. Модели содержат в базовой комплектации практически все функции, применяемые на сегодняшний день в вакуумных машинах камерного типа. Рекомендуются там, где важен каждый нюанс, каждая деталь в производственной задаче. Основные клиенты: предприятия с непрерывным производственным циклом и тяжелыми условиями производства, такими как повышенная влажность, непрерывная работа, критические температурные режимы (от 0 до -40°C). Откачка воздуха до 99,95%.

Особенности:

- Корпус и камера из нерж. стали AISI304
- Двойной сварной шов
- Память на 9 программ
- Сенсорный контроль процесса вакуумирования с точностью до 0,001 атм
- Функция мягкий обжим
- Функция «пониженный вакуум»
- Функция «вакуум+»
- Функция сохранения массы продукта
- Дополнительный комплект расходных материалов

Опции:

- Функция газонаполнения
- Вставки для уменьшения объема рабочей камеры
- Функция обрезки пакета
- Функция обрезки пакета «2-1» для термоусадочных пакетов
- Би-активная запайка для толстых и металлизированных пакетов



Модель	Тип аппарата	Производительность насоса, м³/ч	Продолжительность цикла, с	Запаечная планка, мм	Габариты камеры ШхГхВ, мм	Мощность, кВт	Габариты ШхГхВ, мм	Вес, кг
430 STE	настольный	21	20-40	440	440x420x170	1,3	535x580x480	75
450 STE	настольный	21	20-40	330, 2шт	900x330x100	1,3	975x520x425	100
530 STE	напольный	40	20-40	430, 2шт	555x455x175	3,3	660x680x1000	133
590 STE	напольный	63	25-35	520, 2шт	665x520x185	3,5	770x730x1030	184
700 STE XL	двухкамерный	100	20-35	620, 4шт	760x660x190	4,4	1570x870x1150	515
900 STE XL	двухкамерный	160	15-30	620, 4шт	760x920x190	6,2	1570x1210x1150	695
950 STE XL	двухкамерный	300	15-30	810, 4шт	1000x760x255	9,7	2020x960x1265	835
1000 STE XL	двухкамерный	300	15-30	850, 4шт	1000x1010x2020	9,7	2020x1210x1225	935



Трейсилеры REEPACK отличаются безупречным качеством, что гарантирует их бесперебойную эксплуатацию в течении многих лет. Принимаются заказы на изготовление матриц под контейнеры заказчика.

Трейсилеры Reepack Reetray

Отличительная особенность моделей REEPACK REETRAY 20VGT и REEPACK REETRAY 20VGM – отсутствие потребности в сжатом воздухе: движение рабочих механизмов осуществляется электроприводом.



Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность быстрой смены матриц
- Обрезка пленки по периметру контейнеров
- Изготовление матриц под контейнеры заказчика
- Функция упаковки в модифицированную среду
- Не требуется подключение к сжатому воздуху



Матрица



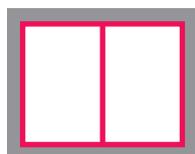
Вакуумный насос

Варианты изготовления матриц ReeTray 20VGT и ReeTray 20VGM

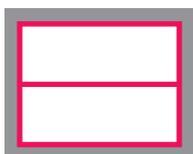
(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта):



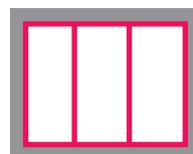
360x270



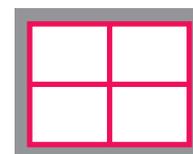
170x270



360x125



105x270



170x125

Характеристики	REEPACK REETRAY 20VGT	REEPACK REETRAY 20VGM
Тип аппарата	Настольный	Напольный
Макс. высота контейнера, мм	100	100
Максимальная ширина рулона пленки, мм	390	390
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	230	230
Диам.втулки рулона пленки, мм	76	76
Производительность, циклов/мин	2-3	2-4
Производительность насоса, м³/ч	20	40
Напряжение, В	220	220
Мощность, кВт	2,5	2,5
Вес, кг	70	380
Габариты, мм	560x880x630	560x1000x1430



Аппарат REEPACK REETRAY 25VGM оснащен система автоматки обрезков пленки, благодаря чему удается достичь большей производительности. Кроме того, предусмотрены специализированные опции, повышающие эффективность эксплуатации трейсилера.


Особенности:

- Корпус из нержавеющей стали
- Возможность быстрой смены матриц
- Обрезка пленки по периметру контейнеров
- Изготовление матриц под контейнеры заказчика
- Функция упаковки в модифицированную среду
- Система автоматки обрезков пленки
- Требуется подключение к сжатому воздуху

Опции:

- Увеличенная высота камеры (макс. высота лотка 150 мм)
- Фотометка для печатной пленки
- Устройство для автоматизированного подъема контейнеров
- Компрессор сжатого воздуха

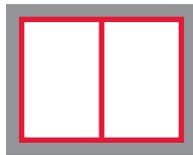

 Бобина
 автоматки
 обрезков

Варианты изготовления матриц ReeTray 25VGM

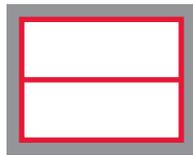
(с указанием максимальных размеров контейнера для каждого варианта):



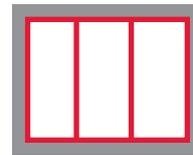
430x305



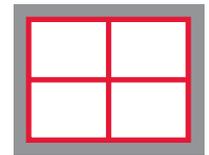
205x305



430x142



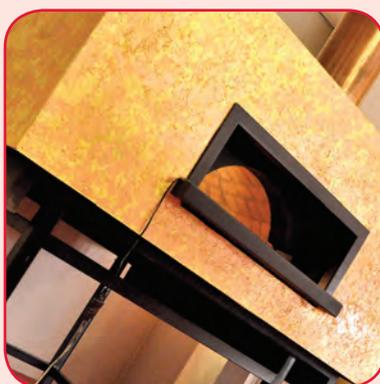
130x305



205x142

Характеристики	REEPACK REETRAY 25VGM
Тип аппарата	95
Макс. высота контейнера, мм	470
Максимальная ширина рулона пленки, мм	300
Максимальный диаметр рулона пленки, мм	70-76
Диам. втулки рулона пленки, мм	2-5
Производительность, циклов/мин	40/60
Производительность насоса, м ³ /ч	380
Напряжение, В	4,9
Мощность, кВт	215
Вес, кг	685x1030x1600
Габариты, мм	6

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Итальянская компания **GAM**, основанная более 20 лет назад, занимается производством профессионального оборудования для предприятий общественного питания. Основной гарантией надежности своей продукции GAM считает качество материалов и технологий.

Тестомесы

Спиральные тестомесы предназначены для приготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства (в пекарнях, кондитерских цехах, пиццериях). Дежа тестомеса изготовлена из нержавеющей стали AISI 304. Возможно исполнение моделей со съемной и фиксированной дежей. В моделях со съемной дежей специальное устройство позволяет снимать дежу и рабочий крюк без поднятия головы тестомеса. Возможное исполнение в одно- и двухскоростном варианте.



Модель	Дежа	Скорости	Объем дежи, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
S-16	фиксированная	1	16	340x640x695	56	220/380	0,55
S-20	фиксированная	1	21	400x660x695	60	220/380	0,75
S-40	фиксированная	2	41	490x800x800	102	220/380	2,2/1,5
TSV-40	съемная	2	41	480x800x800	108	220/380	2,2/1,5
TSV-50	съемная	2	48	480x800x800	115	220/380	2,2/1,5

Печи для пиццы

Широкий модельный ряд: печи отличаются по габаритам, производительности, количеству камер. Печи обеспечивают необходимую температуру, которая контролируется независимыми термостатами. Имеется вентиляционное отверстие для пара. Выпечка пиццы происходит на шамоте, которым оснащена каждая камера. Большая часть моделей имеет обзорные окна.

- рабочая температура 60-450°C
- подставка и вытяжной зонт — опции
- исполнение печи в версии TOP - опция



Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD 4	1010x1120x430	700x700x145	80	380	4,8
MD 4+4	1010x1120x770	700x700x145	142	380	9,6

Раскатки для пиццы

- из нержавеющей стали
- для круглой пиццы



Модель	Наличие педали	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В
R30	есть	14 — 29	420x420x700	31	230
R30 M	нет	14 — 29	420x420x370	22	230
R40	есть	26 — 40	520x520x800	38	230
R40 M	нет	26 — 40	520x420x370	25	230



Итальянская компания **ItPizza** создана в 2006 г. На сегодняшний день компания успешно развивается, благодаря 20-ти летнему опыту её основателей в сфере профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов, а также своим ноу-хау. Главное преимущество компании — надежность, точность, высокое качество и современные технологии.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой

Применяются в мини-пекарнях и пекарнях средней мощности. Специальная форма спирали позволяет получить превосходно замешанное тесто всего за несколько минут.

Особенности:

- Дежа, спираль и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали.
- Колесики, таймер и отсекабель входят в стандартную комплектацию.
- Электрическое подключение 220 В либо 380 В.
- Одна либо две скорости.
- Все машины дополнительно оборудованы насадкой для взбивания теста.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
SK-10	8	10	1 скорость	240x500x500	220	0,37
SK-16	12	16	1 скорость	265x445x365	220	0,75
SK-20	17	22	1-2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
SK-30	25	32	1-2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
SK-40	35	41	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
SK-50	42	48	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,5

Тестомесильные машины со съемной дежой и подъемной траверсой

Колесики и таймер входят в стандартную комплектацию.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Наличие скоростей	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
M-20	17	22	1-2 скорости	385x670x725	220/380	0,75
M-30	25	33	1-2 скорости	425x735x805	220/380	1,1
M-40	35	41	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,1
M-50	42	48	1-2 скорости	480x805x825	220/380	1,5

Раскатки для пиццы

Раскатки для пиццы позволяют экономить время и, кроме всего прочего, не требуют специально обученного персонала. С их помощью можно легко придать форму тестовой заготовке для пиццы, хлеба, небольшим пирогам и т.д.

- В процессе раскатки тесто не нагревается и соответственно не теряет своих свойств.
- Толщину и диаметр тестовой заготовки можно менять.
- Классическая раскатка для пиццы изготовлена из нержавеющей стали с двумя парами роликов.
- Педаль можно заказать дополнительно (опция).



Модель	Вес теста, гр	Диаметр пиццы, см	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
DSA310	80/210	14-30	440x365x640	220	0,25
DSA420	210/700	26-40	550x365x750	220	0,37





Печи для пиццы

Электрические печи серии **ML** и **MS** специально разработаны для приготовления пиццы, а также можно выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения: focaccia, гриссини, десерты (например крем-карамель, бисквитные и песочные полуфабрикаты).

Особенности печей:

- Корпус выполнен из окрашенной стали
- Передняя панель изготовлена из нержавеющей стали
- Жаропрочное стекло дверцы камеры выпечки
- Стандартное подключение 380 В, 220 В (по запросу)
- Внутренняя подсветка камеры выпечки
- Две группы тэнов (верхняя и нижняя) имеют независимую регулировку
- Механическая панель управления
- Поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)



Прессы для пиццы

Данное оборудование предназначено для формовки круглой основы для пицц диаметром 33см или 45см. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания: в кафе, ресторанах и пиццериях.

- Имеет функцию подпекания, нагревая основу до 150 градусов
- Регулирует толщину и размер основы (краста)
- Оснащен терморегулятором и механическим приводом
- Нижняя пластина имеет скос для формирования бортика пиццы
- Производительность до 400 пицца-заготовок/час



Модель	Камера выпечки	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	MAX t, C°	Напряжение, В	Мощность, кВт
MD1	1	585x500x258	360x410x80	32	350	230	1,6
MD1+1	2	585x500x450	360x410x80	62	350	230	3,2
ML4	1	1005x970x415	720x720x140	94	500	380	6
ML44	2	1005x970x745	720x720x140	149	500	380	12
ML6	1	1005x1350x415	720x1080x140	122	500	380	9
ML66	2	1005x1350x745	720x1080x140	199	500	380	18
MS4	1	975x920x415	660x660x140	82	500	380	4,7
MS44	2	975x920x745	660x660x140	125	500	380	9,4
PRESSA33	-	560x430x750	-	100	-	380	3,6
PRESSA45	-	670x550x860	-	130	-	380	5,6



Компания **GASTROMIX** является одним из ведущих производителей в Китае, специализирующихся на широком спектре оборудования для профессиональной кухни.

Миксеры планетарные

- Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, песочного, дрожжевого, слоеного)
- Настольные и напольные модели с различным объемом дежи
- Вариатор скоростей
- В комплекте несколько видов насадок



B5



B20C



B5 ECO



HS



TDR-380



TDR-520



MG-12



MG-22

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения насадки, об/мин	Размеры, мм
B5 (настольный)	5	220	0,3	83/570	350x268x436
B5 ECO	5	220	0,8	88/600	438x258x400
B10C	10	220	0,37	130/233/415	426x316x666
B20C	20	220	0,75	94/165/386	540x415x763
B30C	20	220	1,1	94/165/386	590x435x830

Тестомесы

- Используются в пекарнях и пиццериях для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%
- Дежа и спираль изготовлены из нержавеющей стали
- 2 скорости вращения насадки и дежи
- Модели с различным объемом дежи
- Микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей

Модель	Объем дежи, л	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость вращения спирали, об/мин	Скорость вращения дежи, об/мин
HS 20B	20	220	0,55/0,75	24/12	24/12
HS 30B	30	380	0,85/1,1	11,5/17	11,5/17
HS 40B	40	380	1,1/2,2	94/165/386	10/21
HS 50B	50	380	2,4	85/170	10/20
HS 60B	60	380	2,8	90/180	10/20

Машины тестораскаточные

- Предназначены для механизации процесса раскатки различных видов теста
- Модели с разной шириной ленты
- Модели настольные и напольные

Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Ширина ленты, мм
TDR-380	220	0,75	380
TDR-520	380	0,75	520

Мясорубки

- Отличаются простотой и прочностью
- Поставляются 3 модели различной производительности
- Горловина мясорубок изготовлена из нержавеющей стали
- Электромеханическая система управления

Модель	Напряжение, В	Производительность, кг/час
MG-12 (горловина хромированная)	220	120
MG-22B	220	220
MG-32B	380	320



Электрические печи для пиццы

Электрические печи серии PO специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие пароувлажнения.

Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.



- Задняя и боковые стенки корпуса выполнены из окрашенной стали, фронтальная часть с панелью управления - из нержавеющей стали
- Механическая панель управления
- Поверхность для выпечки изготовлена из огнеупорного материала (шамот)
- Температура регулируется в пределах от +20 до +300 °C
- Печи для пиццы представлены одноярусными (на 4 пиццы) и двухъярусными (на 8 пицц) моделями
- Каждая камера рассчитана на 2 противня размером 600x400 мм

Модель	Камера выпечки	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	MAX t, °C	Напряжение, В	Мощность, кВт
PO-4	1	1230x800x600	870x650x220	300	380	6,4
PO-44	2	1230x800x1240	870x650x220	300	380	13



Немецкая компания **Jufeba** была основана в 1982 году и на сегодняшний день является одним из мировых лидеров в области разработки и изготовления оборудования для жарения во фритюре.

Пончиковые аппараты Jufeba отличает быстрый нагрев рабочей зоны, высокая устойчивость к окислению и долгий срок использования. Приготовление пирожков и пончиков с использованием аппаратов Jufeba - высокотехнологичный, гигиеничный и безопасный процесс.

Аппараты серии WW оснащаются устройствами для переворачивания и выкладки из высококачественной стали, устройством для подъема, устройством для извлечения, сеткой-уловителем, откидывающейся крышкой для фритюрной ванны, регулятором температуры на микропроцессоре с индикацией температурного режима. Загрузка - опрокидывающиеся противни, используемые для расстойки тестовых заготовок. Дополнительно могут быть укомплектованы часами со звуковым сигналом, датчиком в корпусе фритюрницы.



В стандартную комплектацию входят: камера расстойки, тележка, 10 лотков.

Опции

Рекомендуемое количество для одной модели (приобретается дополнительно):

- ТЕЛЕЖКА JUFEBА W-05 (10, 20) — 2 шт
- ЛОТОК JUFEBА КТ – 05 (10, 20) — 20 шт
- ФИЛЬТР МАСЛА JUFEBА FF-05 (10, 20) — 1 шт

модель	Размер лотка, см	Количество изделий на лотке, шт	Габариты (в рабочем положении), мм	Мощность, кВт	Напряжение, В
WW-GW 05	58x58	36	1635x820x1120	6,8	230/400
WW-GW 10	58x78	48	2035x820x1120	8,3	230/400
WW-GW 20	58x98	60	2420x820x1120	10,5	230/400

НОВИНКА!!! Двойная электрическая фритюрница - Двойной автоматический аппарат для производства пончиков
 Комплектация данных передвижных моделей без тележки, лотков и без расстоечного шкафа - WW-SD20A, WW-SDX20A
 Количество заготовок - 120, 120 XXL шт



Компания **Bear Varimixer** является ведущим мировым производителем планетарных миксеров. Давно сложившейся традицией компании, созданной еще в 1915 году в Копенгагене, является высокое качество миксеров, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации. В качестве возможных вариантов предлагаются модели миксеров емкостью от 20 до 200 л из нержавеющей стали. Миксеры профессиональные Bear Varimixer сертифицированы согласно стандартам качества и безопасности и отлично подходят для интенсивного ежедневного использования.



Миксеры серии Teddy

- Bear Varimixer Teddy 5L, идеально подходит для небольших по объему задач на кухне, в пекарне или в лаборатории
- Имеет двойной бесступенчатый регулятор скорости и очень удобную систему управления крюком для теста, лопаткой и венчиком
- Крюк для теста, лопатка, венчик, дежа и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- В целях удобства планетарный миксер Bear Varimixer Teddy также оснащен простой функцией наклона, которая позволяет просто и легко заменять рабочие инструменты и дежу
- Стандартный цвет - белый, но также возможно исполнение в серебристом, черном, красном, желтом, синем и зеленом цвете

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
TEDDY 5L с приводом	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78-422
TEDDY 5L без привода	настольный	462x240x400	18	220	0,2	78-422



Миксеры серии RN

- Возможность выбора - напольные и настольные модели
- Все инструменты изготовлены из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк)
- Регулируемая скорость
- Вымешивание теста по направлению вниз
- Простая и удобная конструкция для мытья и обслуживания
- Большой ассортимент опций и аксессуаров

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
RN10 VL-2	настольный	369x640x639	51	220/380	0,37	110-420
RN10 VL-2	напольный	548x606x1180	63	220	0,7	110-420
RN20 VL-2	настольный	450x667x885	82	220	1,2	98-375
RN20 VL-2	напольный	566x720x1286	87	220	1,2	95-375

Миксеры серии AR



- Стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк
- Для интенсивной эксплуатации
- Таймер с автоматической остановкой
- Функция автоматической фиксации дежи и её центрирования
- Мягкое опускание дежи
- Несъемная защитная решетка (в стандартной комплектации)
- Аварийная остановка
- Профессиональный замес теста по направлению вниз даже при высокой скорости
- Лезвия скребков легко моются

Возможен вариант изготовления морской версии миксеров

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
AR30 VL-1	напольный	910x520x1210	170	400	1	57-311
AR40 VL-1	напольный	570x915x1210	180	400	1,1	53-294
AR60 VL-1	напольный	648x1028x1413	275	400	1,85	53-288
AR80 VL1S	напольный	654x826x1470	340	400	3	47-257
AR100 VL1S	напольный	691x824x1593	395	400	3	47-257
AR200 VL-1S	напольный	756x1330x1920	560	400	3	47-257



Миксер серии Kodiak

- Исполнение – полностью из нержавеющей стали
- Перемешивание, транспортировка и порционирование осуществляются на эргономически правильной высоте
- Запатентованная съемная защита
- Повернутая вверх панель управления с крупными кнопками для максимального удобства работы
- Регулируемые ножки для надежного и устойчивого размещения
- Все инструменты – из нержавеющей стали (стандартная комплектация: дежа, венчик, лопатка, крюк, тележка)

Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
KODIAK 30	напольный	624x792x1367	115	220	1,2	64-353

Миксеры серии Ergo

- Плавная регулировка скоростей
- Функция Remix позволяет сохранять до 20 программ/рабочих циклов для последующего воспроизведения
- В комплект входит дежа, венчик и лопатка
- Защитную решетку, которая легко снимается, можно мыть в посудомоечной машине
- Быстрая замена рабочих инструментов и дежи, исключая необходимость ручного подъема



Модель	Тип	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Скорость, об/мин
ERGO 60 VL-4	напольный	757x1032x1829	330	400	3	53-288
ERGO 100 VL-4	напольный	762x1206x2029	428	400	5,5	42-257
ERGO 140 VL-4	напольный	754x1301x2057	525	400	5,5	47-257

Подъемник EASYLIFT

- EASYLIFT берет дежи прямо с полки и помещает их на подходящую рабочую высоту для наполнения дежи ингредиентами
- Поднимает дежу емкостью от 30 л до 140 л (в зависимости от выбранной модели)
- EASYLIFT поднимает и опускает дежу при помощи электропривода и управляется просто одним нажатием кнопки



Модель	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
EASYLIFT 60 II	620x447x990	16	220	50	30-60	125-625
EASYLIFT 140	755x490x990	17	220	100	80-140	140-640

Подъемник MEGALIFT с опрокидыванием

- MEGALIFT может повернуть дежу боком или даже вверх дном
- Подъемник может быть использован для подъема дежей емкостью от 140 л до 200 л (содержимое должно весить не более 200 кг)
- MEGALIFT фиксирует дежу посредством замка с защелкой, который должен быть установлен на ободу дежи
- Доступны модели из алюминия или нержавеющей стали.



Модель	Габариты, мм	Вес нетто, кг	Напряжение, В	Грузоподъемность	Размер чаши, л	Высота подъема, мм
MEGALIFT INOX 200 M	1235x970x1965	135	220	200	140-200	1950
MEGALIFT INOX 200 H	1235x970x2315	142	220	200	140-200	2300



STARmix – миксеры планетарные, основное оборудование кондитерских производств. Предназначены для сбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, а также бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста.



PL10EVO



PL30-PL60



PL80



PL100NS



PL200N

Модель	Объём дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
PL10EVO	10	вариатор	695 x 415 x 600	70	220	0,55
PL30N3V	30	3 скорости	830 x 600 x 1350	180	380	1,2
PL40N3V	40	3 скорости	920 x 670 x 1480	210	380	1,5
PL60N3V	60	3 скорости	920 x 730 x 1570	230	380	2,2
PL80NVAREA	80	вариатор	1015 x 950 x 1445	360	360	4,75
PL100NVAREA	100	вариатор	1050 x 950 x 1800	390	360	4,75
PL200NVAREA	200	вариатор	1850 x 1280 x 2180	1020	380	7,5

Панели управления PL 10-20-30-40-60:



Электронный вариатор PL10EVO



Вариатор



2 скорости



3 скорости

Панели управления PL80-PL100:



3 скорости



Электронный вариатор скорости

Панели управления PL120-PL200:



Электронный вариатор для PL120NVAREA - PL200NVAREA



Электронный вариатор для PL120NVAREAP - PL200NVAREAP

Стандартная комплектация миксеров



дежа



венчик из тонкой проволоки



лопатка



спираль



крюк

Для всех моделей дополнительно предлагаются дежи и насадки входящие в стандартную комплектацию, а также венчики из толстой проволоки, спирали, скребки и тележки, понижающие дежи с комплектом насадок* (для моделей PL20 — 80).



ESCHER
mixers

Компания **ESCHER mixers** (Италия) была основана в 2000 году после более чем тридцатилетнего опыта работы в хлебопекарной промышленности.

С самого начала компания была ориентирована и до сих пор специализируется на производстве тестомесильного оборудования, а также оборудования для замеса и сбивания кондитерских масс.

Тестомесильные машины с фиксированной дежой серии M line / M Premium line

Применяются в пекарнях малой и средней мощности.

Тестомесы линейки M оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) – это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).



Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
M 50 / M 50 P	50	605x1067x1345	425 / 440	380	2,7 / 3,7
M 60 / M 60 P	60	660x1140x1345	429 / 449	380	2,7 / 3,7
M 80 / M 80 P	80	678x1146x1345	433 / 448	380	2,7 / 3,7
M 100 / M 100 P	100	708x1229x1470	494 / 508	380	3,0 / 5,2

Тестомесильные машины с откатной дежой серии MR Professional

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MR Professional оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.



Модель	Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MR 80	80	1775x904x1920	1100	380	7,8
MR 120	120	1815x939x1920	1150	380	7,8

Для выгрузки теста применяются дежепрокидыватели ESCHER ESBL Line двух моделей: с возможностью выгрузки на стол и в воронку тестоделителя.

Тестомесильные машины с функцией разгрузки серии MT line / MT Premium line

Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Тестомесы линейки MT оснащены электромеханической панелью управления, имеют 2 скорости, 2 таймера.

Модели M P (Premium line) – это специальная серия для замеса «крепкого» теста (теста с низкой влажностью).



Модель		Тесто, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MT 80 / MT 80 P	1*	80	1649x1650x1600	963 / 977	380	5,75
MT 80 / MT 80 P	2**	80	1649x1650x1790	1333 / 1347	380	5,75
MT 120 / MT 120 P	1	120	1684x1650x1600	1004 / 1018	380	5,75
MT 120 / MT 120 P	2	120	1684x1650x1790	1374 / 1388	380	5,75

1* – выгрузка на стол (MT 80 – 1560 мм, MT 120 - 1525 мм)

2** – выгрузка в воронку тестоделителя (MT 80 – 2060 мм, MT 120 - 2025 мм)

При заказе дежепрокидывателей ESCHER ESBL Line и тестомесильных машин MT line / MT Premium line обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, вентиляционных коробов) – высоту до них.



Фирма «SIGMA» (Италия) изучала, проектировала и производила тестомесильные машины и другое оборудование в течение тридцати лет. Вследствие этого, она учитывает в своей работе бережное отношение к окружающей среде, внимательно относится к безопасности машин для человека, простоте в эксплуатации, проблемам из-за отсутствия достаточного рабочего пространства вокруг машин и правильному, эффективному и надёжному техническому обслуживанию.

Все тестомесильные машины подбираются с учётом производительности печи для того, чтобы обеспечить непрерывность производственного процесса. Основной тип, используемый в пекарнях - спиральные тестомесильные машины.

Тестомесильные машины с откатной дежой серии VE



Применяются в пекарнях средней и большой мощности. Наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Все модели комплектуются одной подкатной дежой. В зависимости от мощности пекарни, для обеспечения непрерывности производственного процесса и более эффективного использования оборудования, рекомендуется использовать 1 или 2 дополнительные дежи.

Модель	Тесто, кг	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Дополнительная дежа*	Напряжение, В	Мощность, кВт
SILVER VE 80	80	2 скорости, 2 таймера	720 x 1430 x 1660	640	С 80	380	8
SILVER VE 120	120		785 x 1500 x 1660	650	С 120	380	8
SILVER VE 160	160		885 x 1760 x 1900	980	С 160	380	12

Дежеопрокидыватели серии MACISTE

При заказе необходимо обязательно указывать точную высоту потолка в месте установки данного оборудования! При наличии потолочных коммуникаций (ламп освещения, венткоробов) - высоту до них. Используется гидравлическая система подъёма с рычажным механизмом опрокидывания.



Модель	Высота разгрузки, м	Габариты, мм	Высота с поднятой дежой, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MACISTE 1300	1390	2180 x 1500 x 1450	2730	480	380	2,2
MACISTE 1900	1990	2180 x 1500 x 2050	3330	540	380	2,2

Рекомендуется использовать дежеопрокидыватели и тестомесильные машины одного производителя.

Тестоделитель объемный

Эта машина показывает наилучшую эффективность при работе с тестом средней влажности (60% воды или более).

Вес тестовой заготовки (уточнять при заказе):

- 40 -400 гр
- 60-600 гр
- 100-1000 гр
- 150-1250 гр

Дополнительные опции:

- воронка на 80 кг теста
- воронка на 150 кг теста



Модель	Габариты, мм	Производительность, шт/ч	Объем стандартной воронки (тесто), кг	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Делитель стандартный	755x600x1350	1000-2000	40	640	380	1,5



Rollmatic®

Bakery and Pastry Equipment

Постоянные усовершенствования и разработка инновационных решений, применение оборудования последнего поколения и передовых технологий производства, а также использование самых качественных компонентов позволили достичь высоких, признанных на мировом уровне, качества и надежности машин для хлебопечения марки **Rollmatic** (Италия).

Тестораскатки

Для напольных моделей SH 500, SH 6002 в качестве опции предлагается педаль управления (включение прямого и обратного хода транспортеров).



Модель	Положение	Управление	Габариты , мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SH50B/ 08	Настольная	Ручное	1700x880x614	99	380	0,55
SH 500/ 09	Напольная	Ручное	2260x770x1160	159	380	0,55
SH 6002/ 12	Напольная	Ручное	2885x1020x1220	230	380	0,75

Хлеборезы

Толщина нарезки (шаг ножей в мм.) указывается при заказе.



Модель	Положение	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
G 42 (GEO 42)	настольная	Ручное	651x604x752	98	380	0,55

CLK 420 (C42)	настольная	Ручное	651x603x752	107	380	0,75
---------------	------------	--------	-------------	-----	-----	------

Измельчитель сухарей MAC100

- из нержавеющей стали
- решето с двойным грануломером
- двойная защита
- удобство



Модель	Положение	Производительность, кг/ч	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MAC 100	настольная	100-150	370x300x900	23	380	0,75



Тестораскатки итальянского производителя **Flamic** предназначены для использования в пекарнях и кондитерских цехах малого и среднего формата.

- для раскатки слоёного (дрожжевого и бездрожжевого), песочного, сдобного теста
- для предварительной раскатки теста при работе на делителе-округлителе (повышается точность деления)

Компактные тестораскатки: модель SF450



Ширина стола для установки — не менее 700 мм

Модель		Габариты , мм	Ширина транспортёра, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
SF450B		1280x870x540	450	90	380	0,55
SF450BV		1280x870x540	450	90	220	0,55
Подставка T450	опция	500x700x720	-	12	-	-

Настольные и напольные тестораскатки: модели SF500B и SF500

Особенности тестораскаток:

- точная регулировка толщины раскатываемого теста
- в стандартную комплектацию напольных моделей входит педаль
- ленты можно поднять, если машина долго не используется
- скребки легко снимаются
- окрашенный корпус



SF500B - 850



SF500 - 850

Модель	SF500B - 850	SF500B - 1000	SF500 - 850	SF500 - 1000
Тип	Настольная	Настольная	Напольная	Напольная
Ширина транспортёра, мм	500	500	500	500
Длина транспортёра, мм	850	1000	850	1000
Скорость транспортёра на выходе, м/мин	30	30	30	30
Зазор раскатывающих валиков, мм	0,5 – 35	0,5 – 35	0,5 – 35	0,5 – 35
Управление	Джойстик	Джойстик	Джойстик	Джойстик
Рекомендуемая длина стола для установки, мм	1300	1300	-	-
Рекомендуемая ширина стола для установки, мм	800	800	-	-
Длина в рабочем положении, мм	1860	2160	1860	2160
Мощность, кВт /Напряжение, В	0,55 /380	0,55 /380	0,55 /380	0,55 /380
Вес нетто, кг	140	140	170	170



Широкий ассортимент итальянского оборудования **PANERO** для минипекарен и кондитерских позволит максимально упростить и облегчить организацию производственного процесса.

Полуавтоматические тестоделители-округлители серии SPA RP SA

Применяются при формовке мелкоштучных изделий

Особенности:

- Механическое управление
- Фазы прессования, разрезания и округления производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале
- В комплекте 3 пластины



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SPA RP SA 15	640x640x1450	230/400	0,75	15	100-260	4
SPA RP SA 22	640x640x1450	230/400	0,75	22	50-180	4
SPA RP SA 30	640x640x1450	230/400	0,75	30	40-135	4
SPA RP SA 30 S	640x640x1450	230/400	0,75	30	25-90	2,7
SPA RP SA 36	640x640x1450	230/400	0,75	36	34-110	4
SPA RP SA 52	640x640x1450	230/400	0,75	52	12-40	2,08

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители серии SQ RP SA

Особенности:

- Управление при помощи джойстика
- Ручное открытие верхней крышки



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP SA 20	610x683x1100	230/400	0,75	20	150-800	16
SQ RP SA 30	610x683x1100	230/400	0,75	30	90-530	16
SQ RP SA 80	610x683x1100	230/400	0,75	80	40-200	16
SQ RP SA 120 S	610x683x1100	230/400	0,75	120	12-60	7

Полуавтоматические гидравлические квадратные тестоделители с двойным делением серии SQ RP 2T SA

Особенности:

- Управление при помощи джойстика
- Ручное открытие/закрытие верхней крышки



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг
SQ RP 2T SA 10/20	610x683x1100	230/400	0,75	10	300-1600	16
				20	150-800	16
SQ RP 2T SA 15/30	610x683x1100	230/400	0,75	15	180-1060	16
				30	90-530	16



Компания **Unifiller Systems Inc** (Канада), основанная в 1988 году, специализируется на разработке и производстве оборудования для дозирования разнообразных продуктов: диапазон применения от пекарен и кондитерских до пищевых производств (фабрик кухни). Команда инженеров и технических специалистов использует в своей работе только инновационные решения для создания машин. Оборудование пользуется популярностью и поставляется по всему миру.



Дозаторы серии Compact – это надежные многофункциональные порционирующие устройства, подходящие для различных задач (как для пекарен и кондитерского производства, так и для гастрономии).

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
ELF 400	настольный	790x380x650	22	18,2	сжатый воздух: 85 - 141,5 л/мин при 5,5 бар
Compact Power Lift	напольный	840x710x1980	52	91	

Особенности

- Высокая производительность
- Регулируемая скорость в широком диапазоне
- Маленькая занимаемая площадь
- Быстрое и точное дозирование
- Быстрая очистка, легко моется – все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине
- Система быстрого регулирования по высоте (в напольном исполнении)
- Размер порции от 9 до 530 мл



Применение: сдобное тесто для тортов и кексов, фруктовая начинка для пирогов и других мучных изделий, разнообразные обмазки и глазури, джемы, желе, любые кремы, муссы и вообще все продукты, которые могут быть отсажены через кондитерский мешок.

Производительность: до 140 порций/мин, в зависимости от размера порции (8400 порций/ч)

Объем порции: 9 мл-530 мл (0,3 oz-18 oz)

Допустимый размер включений: мягкие частицы размером до 19 мм при использовании отсекающей насадки.

Комплектация дозаторов осуществляется только по индивидуальному запросу.



Дозатор серии Universal 1000i – это наиболее гибкая система порционирования, может использоваться для быстрого дозирования масел, наполнителей, соусов и даже нежных муссов. Возможно оснащение большим числом различных насадок, включая дозирующие головки и ручные насадки, а также эргономичную систему наполнения бункера.

Особенности

- Высокая скорость и точность порционирования
- Легко моется – все детали, контактирующие с продуктом, можно мыть в посудомоечной машине
- Размер порции от 9 до 1064 мл
- Более 100 дополнительных приспособлений: дозирующие головки, иглы для наполнения и т. д.
- Надежная конструкция из нержавеющей стали
- Рабочая высота легко регулируется (телескопическая рама)
- Поворотный рычаг для быстрого и точного дозирования

Модель	Тип	Габариты, мм	Объем воронки, л	Вес, кг	Подключение
Universal 1000i	напольный	690x1440x1940	52	136	сжатый воздух: 113 л/мин при 5,5 бар



Отсадочная машина JOLLY

- Размер листов 60x40 см или гастронем GN 1/1
- Структура из алюминия, внешняя обшивка из нержавеющей стали. Дозирующая группа из алюминия с системой быстрого откручивания и замены штампа
- Дозирующие валы из нержавеющей стали с переменной скоростью (инвертер)
- Лента транспортера с переменной скоростью (инвертер)
- Производительность 20 отсадочных циклов в минуту
- Двигатели Simens, редукторы Motovario
- Панель управления, микроконтроллер, инвертер Mitsubishi



Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
Отсадочная машина Jolly	40	800x700x800	130	230x2	0,61

Стандартная комплектация:

Дозирующая головка валкового типа для твердого песочного теста (миндальная паста) и мягкого (воздушного) песочного теста (безе, заварное тесто, макарон).		
Стационарный штамп на 5 или 6 рядов в зависимости от ширины листа (360 или 400 мм)		
Рифленные и гладкие насадки из нержавеющей стали		

Опции:

Штамп для бисквита регулируемый		
Дозирующая головка насосного типа для дозировки жидких масс, такие как бисквит, маффины, кексы, различные муссы, макароны, и др.		
Тележка на колесах		



Итальянская компания **ABM** специализируется на производстве оборудования для формовки различных отсадочных изделий.

Отсадочные машины, благодаря дозировочной группе валкового типа, являются достаточно универсальным оборудованием, с возможностью использования различных типов смесей: от кремообразных до плотных - в производстве печенья и других кондитерских изделий и полуфабрикатов.

Пластиковые валки дозировочной группы продавливают тесто через форсунки в насадки, что позволяет получать продукты различной конфигурации, при этом стандартные по весу и размеру.

Наиболее эффективно данное оборудование при организации поточного производства однотипной продукции в рамках одной смены.



Отсадочная машина серии DROP B

Основные функции оборудования – отсадка.
Стационарный формовочный штамп на 6-9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок - 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок - 10 мм.

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
DROP B 400	400	950x1370x1430	258	380	1,11
DROP B 600	600	1140x1380x1430	278	380	1,11



Отсадочная машина серии DROP S

Основные функции оборудования – отсадка и отсадка с вращением.
Стационарный формовочный штамп на 6-9 насадок.
Диаметр бронзовых гладких насадок - 10 мм.
Диаметр бронзовых рифленых насадок - 10 мм.
Диаметр пластмассовых гладких насадок со смещённым центром - 7-8 мм
Диаметр пластмассовых рифлёных насадок со смещённым центром - 7-8 мм

Модель	Ширина листа, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
DROP S 400	400	950x1370x1430	286	380	1,48
DROP S 600	600	1140x1380x1430	298	380	1,48



Компания Bassanina была основана в начале 90-х годов прошлого века. Приоритетная продукция — ротационные и ярусные печи, тележки для печей, расстоечные камеры.

Основные характеристики ротационных печей:

- Максимальная рабочая температура 300°C
- Время непрерывной работы 24ч в сутки
- Электрическое или газовое исполнение
- Электромеханическая или цифровая панель управления
- Максимальная грузоподъемность системы вращения тележки 300 кг

Заводская гарантия на печи составляет 2 года.



ROTOR68

Модель	Габаритные размеры, мм	Мощность/ Напряжение, кВт/В	Вес, кг
FR MINI E46.10 PR	920x1040x2140	14 кВт/380 В	370
ROTOR 68	1440x1930x2200	58 кВт/380 В	1450
ROLLER 68	1910x1550x2220	58 кВт/380 В	1550



LE PAVONI®

Основанная в 1980 году, компания **Pavoni** (Италия) стала одним из признанных по всему миру лидеров по оснащению кондитерского и хлебопекарного производства. Компания экспортирует около 50% продукции в более чем 60 стран по всему миру. Сегодня среди основных продуктов Pavoni - силиконовые формы для выпечки, машины для тарталеток, для отсадки начинок, для темперирования шоколада и др.



Машина для декорирования Chocospritz

Обязательным аксессуаром для декорирующей машины **Chocospritz** является компрессор, поскольку централизованная система подачи сжатого воздуха используется в пекарнях и кондитерских цехах крайне редко. В этом случае без этого компрессора машина работать не будет.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, Вт
Chocospritz	450 x 450 x 300	20	220	0,25
Компрессор для машины Chocospritz	615 x 340 x 570	22	220	0,75
Тележка для машины Chocospritz (опция)	470 x 470 x 650	10		



Машина для отсадки начинок Dosiemme

Машина предназначена для отсадки вручную начинок из шоколада, меда, джема и различного вида кремов.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Объем бункера, л
Dosiemme	370 x 240 x 520	7,2	7



Машина для приготовления тарталеток Cookmatik

- Выпечка производится контактным способом
- Электронный таймер со звуковым сигналом окончания цикла выпечки
- Температура верхней и нижней форм регулируется отдельно с помощью электронного термостата
- Производительность - 700 шт/час

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг
Cookmatik	530x440x380	220	3,2	26

Формы для выпечки Cookmatik не входят в стандартную комплектацию машины.

Новинка: формы тарталеток в виде грибочков





Разнообразие модельного ряда, компактность, современный дизайн, использование только высококачественных и безопасных материалов в сочетании с высокой производительностью и надежностью всего ассортимента оборудования **Cuppone** (Италия) являются неоспоримыми преимуществами и высоко ценятся клиентами компании по всему миру.

Печи для пиццы



Цифровая панель управления, программируемое включение печи с обратным отсчетом (**версия D**)

Панель управления с цифровыми коммутаторами (**версия CD**)

Печи для пиццы Cuppone имеют определенные характеристики, которые выделяют их из общего ряда печей для пиццы и практически исключают конкуренцию.

Особенности печей для пиццы Cuppone:

- изготовлены из нержавеющей стали
- пекарные камеры выполнены также из нержавеющей стали
- натуральное керамическое покрытие пода
- внутреннее освещение
- изоляция печи позволяет снизить теплопотери
- обогрев каждого яруса печи осуществляется нагревательными элементами, расположенными в верхней и нижней частях пекарной камеры
- максимальная температура +500°C
- поставщик предлагает широкий модельный ряд печей (серии **Giotto, Evolution, Tintoretto, Michelangelo, Donatello, Tiziano, Tiepolo**)

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Производительность, шт.	Мощность максимальная, кВт	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
TZ425/1	520x520x160	802x664x385	4 Ø мм 250 1 Ø мм 500	4	2,4	220/400
DN435/1	720x720x150	1155x1000x437	4 Ø мм 350 1 Ø мм 500	5	3	220/400
ML635/1	720x1080x150	1190x1460x440	6 Ø мм 350 2 Ø мм 500	7,8	4,7	220/400
TP635L/1	1080x720x145	1380x920x406	6 Ø мм 350 2 Ø мм 500	7,9	4,8	220/400
EV835/1	1180x1180x160	1420x1580x435	8 Ø мм 350 4 Ø мм 500	11,7	7	220/400

**Все модели могут поставляться с подставкой (на колесах или без них) и зонтом (с 5-ти скоростным вентилятором или без него)



Печи для пиццы газовые

- возможность установки одного модуля печи на другой
- цифровая панель управления
- камера выпечки изготовлена из нержавеющей стали
- шамотный камень толщиной 3 см
- электронный контроль температуры
- электронный контроль пламени с функцией выключения; механический защитный термостат

Модель	Габариты внутренние, мм	Габариты внешние, мм	Вес нетто, кг	Производительность, шт.	Мощность, кВт/ч	Напряжение, В
GS433/1D	680x680x150	1060x970x500	155	4 Ø мм 330	14	220
GS633/1D	680x680x150	1060x1300x500	217	6 Ø мм 330	20	220
GS933/1D	680x680x150	1390x1300x500	291	9 Ø мм 330	24	220



Zanoli - известный итальянский производитель оборудования для пиццерий и пекарен. Печи Zanoli сочетают в себе традиционное высокое качество используемых материалов с самыми современными средствами автоматики, позволяющими точно регулировать и поддерживать заданную температуру.

Универсальные модульные печи TEOREMA POLIS

Универсальные модульные печи производства компании ZANOLLI используются для производства хлебобулочных, кондитерских изделий и пиццы. Безусловными преимуществами данного оборудования являются его уникальная возможность одновременной выпечки широкого ассортимента изделий как на каменном поде, так и на листах, высокое качество используемых материалов, электрический или газовый источник питания.

Печь подовая Zanoli POLIS

Печи Zanoli Teorema Polis хорошо подходят для эксплуатации в пекарнях, кондитерских, пиццериях, ресторанах и кафе. Модульные секции могут комплектоваться в 2-3-4 яруса - это одно из главных достоинств, позволяющих подобрать оптимальный вариант по производительности.

- Электронная панель управления с 9 программами
- Независимая электронная регулировка верхнего и нижнего нагревательных элементов
- Заданная и текущая температура отражается на двойном дисплее
- Время выпечки программируется таймером с сигналом окончания работы
- Нагрев производится экранированными элементами из нержавеющей стали, с повышенным расходом энергии рядом с дверцей для компенсации потери тепла
- Дверца с большим стеклом имеет превосходную теплоизоляцию
- Галогенные лампы
- Паровой выпускной клапан
- Максимальная температура 370°C
- Под печи - из нержавеющей стали
- Печи без пароувлажнения

Опции:

- Вытяжной зонт
- Подставка без направляющих
- Камера расстойки
- Парогенератор для печи (обязателен при выпечке хлебобулочных изделий)
- Увлажнитель для камеры расстойки (обязателен)
- Под из огнеупорного камня (обязателен при выпечке пиццы)



вытяжной зонт T2 CV+печь T2
MC18 (2 шт.)+расстоечный шкаф
T2 CL

Конвейерные печи серии Synthesis

Конвейерные печи, предназначенные для непрерывного приготовления пиццы, также позволяют быстро, просто, не занимая много места, приготовить различные блюда, такие как сэндвичи, лазанья, хлебобулочные изделия, куриные крылышки. Модели 08/50V и 10/75V с боковым окошком для визуального контроля за процессом и независимыми регуляторами нагрева для верхней и нижней поверхности, также оснащены стендами из нержавеющей стали на колесиках. Максимальная температура данных моделей конвейерных печей - 320C. Время выпечки одной пиццы составляет 3,5 - 4,5 минуты.

Благодаря запатентованной системе, поток горячего воздуха обеспечивает равномерное распределение тепла, что предотвращает чрезмерное пересушивание продукции. Таким образом, пицца выпекается при более низкой температуре, чем в обычных печах, что позволяет экономить на электричестве, оставляя при этом хороший результат выпекаемой продукции.



Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Вес, кг	Напряжение, в	Мощность, кВт
SYNTHESIS 06/40 v	980x1300x440	400x580x95	105	380	7,4+0,44
SYNTHESIS 08/50 v	1260x1750x490	500x850x100	180	380	13,8+0,44
SYNTHESIS 10/75 v	1630x2000x660	750x1090x100	325	380	18+0,44

Прессы для пиццы серии Devil

Пресс предназначен для формовки заготовок настоящей итальянской пиццы. Тестовая заготовка одновременно приобретает нужный диаметр, бортик по краю и подпеченую верхнюю корочку, которая препятствует пропитыванию теста кетчупом или соусом.



Модель	Размеры, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, шт/ч
Devil 33	470x590x830	93	4,75	380	(Ø33) 500
Devil 45	550x670x890	125	8,1	380	(Ø45) 500



Исторический профиль французской компании **SASA** - производство листов, противней и форм для выпечки хлебулочных и кондитерских изделий с уникальным антипригарным покрытием на основе силикона.

Благодаря индивидуальному подходу и успешно реализуемым инновационным технологиям, продукция фирмы SASA, производимая более 30 лет, заслужила признание хлебопеков и кондитеров и во Франции, и во всем мире.

Листы кондитерские, листы пекарские и формы для выпечки SASA - оптимальное решение для оснащения как небольших пекарен и кондитерских цехов, так и для крупных производств.

Количество и ассортимент листов подбирается и корректируется в зависимости от выпускаемой продукции.



Листы для выпечки плоские 400x600

Алюминиевые, толщина 1,5 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45°. **Листы не требуют прокаливанию (обжига) перед началом использования!** Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.

Листы для выпечки плоские 600x800

SASA 1870

Алюминиевые, толщина 2 мм, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием, 4 борта по 45°.

Листы не требуют прокаливанию (обжига) перед началом использования!

Применяются в ротационных печах.



Листы для выпечки багетные 400x600 и 600x800 EUROGLISS

SASA 0400 – 4 волны (длина волны 600 мм.)

SASA 0410 – 5 волн (длина волны 600 мм.)

SASA 0440 – 6 волн (длина волны 800 мм.)

SASA 0450 – 8 волн (длина волны 800 мм.)

Алюминиевые, на трубчатой раме из нержавеющей стали, перфорированные, с антипригарным силиконовым покрытием.

Листы не требуют прокаливанию (обжига) перед началом использования!

Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.



Коврики с антипригарным силиконовым покрытием 400x600 и 600x800

Перфорированная ткань		Неперфорированная ткань	
SASA 3510	385x585 мм	SASA 3310	385x585 мм
SASA 3540	585x785 мм	SASA 3340	585x785 мм

Коврики не требуют прокаливанию (обжига) перед началом использования!

Могут использоваться для листов с испорченным покрытием или без покрытия.



Тележки с баками для теста

Тележки и баки для теста оптимизируют рабочее пространство пекарни.

Основное использование - для разделки (взвешивания) и отлёжки теста.

Наиболее эффективны при использовании тестомесов с фиксированной дежой. Необходимы при работе с гидравлическими тестоделителями.

В них также может храниться сухое сырьё (соль, сахар, улучшитель, мак, кунжут, и т.д.).



Модель	Форма баков	Объём баков, л	Габариты тележки, мм	Количество уровней (баков)
Тележка для теста SASA 4300/4200 комплект	Прямоугольная	20	610x410x1810	8 шт.
Тележка для теста SASA 4300/4210 комплект	Круг	19	610x410x1810	8 шт.



WIESHEU

Немецкая компания **WIESHEU** занимается разработкой и производством хлебопекарных печей для торговых залов с 1973 года. С тех пор компания из года в год проводит новаторскую работу и внедряет инновации, без которых сегодня трудно представить себе хлебопекарную печь в любой пекарне или магазине.

Конвекционные печи EUROMAT

Изначально разработанные для выпечки и допекания изделий непосредственно в торговых залах магазинов, эти печи также с успехом применяются в небольших пекарнях и цехах. Оптимальны для выпечки широкого ассортимента изделий при небольших объемах каждого наименования.



EUROMAT B8 / комплект 1



EUROMAT 64L / комплект 2



EUROMAT B 15

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
EUROMAT B8 / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,7
Печь конвекционная	EUROMAT B8 EM	10 / 400x600 мм	930 x 825 x 1145	380	12,4
Подставка	UG 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 870		
EUROMAT 64L / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,7
Печь конвекционная	EUROMAT 64L	10 / 400x600 мм	930 x 825 x 1145	380	12,4
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 875	220	2,1
EUROMAT B15					
Печь конвекционная	EUROMAT B15 EM IS600	18 / 400x600 мм	1000 x 815 x 2025	380	20,8



DIBAS / комплект 1



DIBAS / комплект 2

Конвекционные печи DIBAS

Печь дает Вам большую свободу организации пространства и перемещения в ежедневной работе, обеспечивая при этом максимальную безопасность. При открывании дверь просто скрывается внутри корпуса печи и не создает преград.

Удобство и простота эксплуатации печи достигаются благодаря трем новым современным вариантам системы управления: система управления с пиктограммами «Эксклюзив», система управления «Комфорт» или система управления «Классик» для уверенного пользователя.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
DIBAS / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	DIBAS L	10 / 400x600 мм	930 x 970 x 1100	380	19
Подставка	UG 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 860 x 875		
DIBAS / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	DIBAS L	10 / 400x600 мм	930 x 970 x 1100	380	19
Шкаф расстоечный	GS 64 L	20 / 400x600 мм	930 x 950 x 875	220	2,1



WIESHEU



EBO / комплект 1



EUROMAT и EBO / комплект 2

Подовые (модульные) печи EBO

Основное применение – выпечка сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

При наличии парогенератора (дополнительной опции отдельно для каждой камеры) эти печи используются для выпечки подовых сортов хлебобулочных изделий. Под изготовлен из огнеупорного камня, что является стандартной комплектацией.

Подовые печи комбинируются с конвекционными печами Euromat/Dibas, разными подставками и расстоечными шкафами, благодаря чему Вы можете организовать свою работу более гибко и индивидуально. Множество вариантов – Ваш козырь.

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
EBO / комплект 1					
Зонт вытяжной	AHL 128	-	1530 x 1520 x 190	220	0,16
Печь подовая	EBO 3-128	12/400x600 мм (4 листа на уровне)	1530 x 1295 x 1065	380	28,95
Панель управления подовой печи	Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)				
Парогенератор (опция)	для EBO 128 - 3 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 128 M	10/400x600 мм	1530 x 1295 x 620	220	2,1
EUROMAT и EBO / комплект 2					
Зонт вытяжной	AHL 64 M	-	930 x 980 x 190	220	0,16
Печь конвекционная	EUROMAT B4 EM IS500	5	930 x 825 x 745	380	8,4
Печь подовая	EBO 2-64	1	930 x 895 x 710	380	6,9
Панель управления подовой печи	Classic или Comfort или Exclusive (по желанию)				
Парогенератор (опция)	для EBO 64 - 2 шт.	-	-	-	-
Шкаф расстоечный	GS 64 M	10 / 400x600 мм	930 x 950 x 575	220	2,1

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Панели управления печи EUROMAT

Ручная панель управления



- Бесступенчатая настройка температуры 30 - 250°C
- Кнопка пароувлажнения
- Настройка таймера 0 - 60 мин.
- Возможна настройка на непрерывный режим работы
- Кнопка открытия клапана паросброса
- 2 уровня скорости вентилятора

IS 600 панель управления



- Компьютерное управление, посредством меню
- 200 программ выпечки
- 9 шагов программы выпечки
- USB-порт
- Возможность объединения в сеть
- Пиктограммы
- 5,1-дюймовый дисплей

Панели управления печей DIBAS и EBO

Панель Classic



Система управления Классик обладает всеми важными функциями для эффективного выпекания.

Панель Comfort



Система управления Comfort предлагает много полезных функций для ежедневных рабочих процессов: 32 программы, программируемый автозапуск, функция допекания и многое другое.

Панель Exclusive



Профессиональная система управления: удобна, обладает большим объемом функций (200 программ и 32 языка) с высокосовременным сенсорным экраном, цветным дисплеем и четко структурированной навигацией по меню.

Панель для расстоечного шкафа



Ручное управление (стандарт) Имеет таймер времени расстойки (по окончании раздаёт звуковой сигнал)



Компания «**UNOX**» (Италия) зарекомендовала себя надежным поставщиком профессиональных печей для выпечки и гастрономии. Благодаря постоянным исследованиям, инновациям и нововведениям оборудование Unox пользуется стабильным спросом на рынке.

Пекарские конвекционные шкафы с пароувлажнением линия BakerTop MIND.Maps™

Данные печи с электронной панелью управления с функцией парообразования (инжекторного типа), благодаря широкому модельному ряду и обширным функциональным возможностям подойдут для выпечки любого ассортимента кондитерских изделий.

- Система AIR.Maxi, обеспечивающая оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры
- Система STEAM.Maxi обеспечивает быстрое насыщение камеры паром
- Благодаря комбинации систем AIR.Maxi и STEAM.Maxi степень парообразования в камере в три раза более эффективна по сравнению с бойлерными пароконвекционными печами
- Разнообразные аксессуары (вытяжной зонт, противни, подставки и т.д.) удачно дополняют оборудование и раскрывают широкие возможности по выпечке разнообразных изделий.
- Система UNOX.Care позволяет экономить рабочее время, а также свободное пространство на кухне.



Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы (модели ONE)				
Шкаф пекарский UNOX XEBC-04EU-E1R	860x957x675	220/380	7,4	4 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-06EU-E1R	860x957x843	380	9,9	6 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-10EU-E1R	860x957x1163	380	14,9	10 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-16EU-E1R	882x1043x1866	380	29,3	16 600x400
Газовые пекарские шкафы (модели PLUS GAS)				
Шкаф пекарский UNOX XEBC-06EU-GPR ГАЗ	860x957x843	220	0,8	6 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-10EU-GPR ГАЗ	860x957x1163	220	1	10 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-16EU-GPR ГАЗ	882x1043x1866	220	1,6	16 600x400
Электрические пекарские шкафы (модели PLUS)				
Шкаф пекарский UNOX XEBC-04EU-EPR	860x957x675	380	10,6	4 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-06EU-EPR	860x957x843	380	14	6 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-10EU-EPR	860x957x1163	380	21	10 600x400
Шкаф пекарский UNOX XEBC-16EU-EPR	882x1043x1866	380	35	16 600x400
Шкафы расстоечные				
Шкаф расстоечный UNOX XEBC-12EU-C	862x890x762	220	2,4	12 600x400
Шкаф расстоечный UNOX XEBC-08EU-C	862x890x623	220	2,4	8 600x400



Пекарские шкафы серии BakerLux

Пекарские шкафы серии **BakerLux** - версия «эконом» - разработаны для максимального упрощения процесса приготовления без ущерба для качества. По сравнению с пекарскими шкафами линейки BakerTopEvolution, эти модели обладают меньшим набором функций. Линейка BakerLux идеально подойдет для школьных столовых или небольших кафе/бистро, имеющих ограниченный ассортимент блюд.



XB 693



XB 895



XF135



XF195



XF023

Модель	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
Электрические пекарские шкафы					
XB 895	Электронное DYNAMIC	860x900x1277	380	15,8	10 600X400
XB 695	Электронное DYNAMIC	860x900x957	380	10,5	6 600X400
XB 893	Механическое	860x900x1277	380	15,8	10 600X400
XB 693	Механическое	860x900x957	380	10,5	6 600X400
Шкафы расстоечные					
XL 415	Управление с печи	862x910x727	220	2,4	12 600X400
XL 413	Ручное	862x910x727	220	2,4	12 600X400
Аксессуары					
Зонт вытяжной XC 415	-	860x1028x297	220	0,2	-
Нейтральный шкаф подставка XR 258	-	860x636x780	-	-	7 600X400

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Конвекционные печи с увлажнением серии LineMiss

Линия компактных конвекционных печей с функцией увлажнения для выпечки демонстрирует отличную функциональность и превосходный дизайн. Качество выпечки не уступает продукции, полученной в кондитерских печах более высокого уровня. Существует возможность установки печей друг на друга, а также на расстоечный шкаф, что позволяет экономить пространство на кухне.

- Система удаления влаги из камеры DRY.Mix
- Система парообразования STEAM.Mix
- Печь имеет два варианта открытия дверцы слева направо и наоборот
- Электронная панель Dynamic control panel позволяет ввести в память около 70 программ
- С помощью одной панели управления можно управлять разными аппаратами и аксессуарами, соединенными вместе
- Разнообразные аксессуары для оборудования серии LineMiss помогут при выпечке самых разнообразных изделий и облегчат процесс приготовления

Конвекционные печи серии LineMicro

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вместимость
XF 023 Anna	600x587x472	220	3	4 460x330
XF 013 Lisa	600x587x402	220	2,62	4 460x330
XF 003 Roberta	480x523x402	220	2,62	3 342x242



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

СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ MEGA

Пекарские шкафы GIERRE MEGA представляют собой высокотехнологичную серию, включающую как шкафы с электронной панелью управления (версия D) с программами, так и шкафы с механической панелью управления (версия M).

- Трёхскоростной вентилятор с реверсом
- Таймер до 120 минут (версия M), до 9ч59минут (версия D)
- Температура в камере – от 50 до 270 °С
- Расстояние между направляющими – 80 мм
- Модели D имеют 60 программ и 5 фаз приготовления
- Размер листов – 600х400 мм



MEGA 1040M



MEGA 640D



MEGA 12UG

Модель	Управление	Габариты, мм	Кол-во уровней	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
MEGA 440M	Механическое	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 440D	Электронное	940x830x565	4	380	6,3
MEGA 640M	Механическое	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 640D	Электронное	940x830x725	6	380	9,3
MEGA 1040M	Механическое	940x830x985	10	380	14
MEGA 1040D	Электронное	940x830x985	10	380	14
Расстоечные шкафы					
MEGA 12UG	Механическое	940x866x811	12	220	1,4

СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ BRIOTEK



Brio + LIEV09



BrioMaxi + LIEV14



Модель	Габариты	Исполнение	Кол-во уровней Листы	Напряжение, В	Мощность, кВт
Пекарские шкафы					
BRIO VER FACILE	600x595x560	Режим конвекции	4 (в комплекте) • 432x343	220	2,7
BRIO VER MULTI UM	600x595x560	MULTIFUNCTION UM - 5 вариантов нагрева* + увлажнение	4 (в комплекте) • 432x343	220	2,7
BRIO MAXI FACILE UM	860x775x605	Режим конвекции + увлажнение	4 (в комплекте) • 400x600	380	6,3
Расстоечные шкафы					
LIEV 09	600x530x910	-	9 • 432x343	220	1,4
LIEV 14	860x590x915	-	9 • 400x600	220	1,4

*отдельно только верхний ТЭН; отдельно только нижний ТЭН; только 2 ТЭНа; 2 ТЭНа и вентилятор; только вентилятор.



СЕРИЯ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ ВАКЕТЕК

Пекарские шкафы ВАКЕТЕК — надёжные аппараты, которые выпускаются с механическим (индекс «М»), электронным («Е») или сенсорным («Р») управлением.

- С увлажнением
- Газовое или электрическое исполнение
- Температура в камере – до 270 °С
- Расстояние между листами – 80 мм
- Таймер на 10 часов
- Вентиляторы с реверсом и регулировкой скорости
- Программирование (в версии Р)



BAKE 500 E + 10UG



BAKE 1020 GAS M



BAKE 500 M + ПОДСТАВКА 802



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ

Модель	Габариты, мм	Кол-во уровней Листы	Напряже- ние, В	Мощность, кВт	Потребление газа
Шкафы пекарские электрические					
BAKE 500 M/P/E	995x975x777	5 • 600x400	380	7,9	-
BAKE 1000 M/P/E	995x975x1177	10 • 600x400	380	15,8	-
Шкафы пекарские газовые					
BAKE 520 GAS M/P/E	995x975x881	5 • 600x400	220	11,6/13,8 Kcal/kW	G20 (метан) 1,460 мс/ч G30 (сжиженный) 1,088 Kg/h
BAKE 1020 GAS M/P/E	995x975x1281	10 • 600x400	220	13,7/16 Kcal/kW	G20 (метан) 1,693 мс/ч G30 (сжиженный) 1,2 Kg/h
Шкафы расстоечные					
10UG (дверцы - стекло)	995x1040x760	10 • 600x400	220	1,4	-
10UX (дверцы-нерж.сталь)	995x1040x760	10 • 600x400	220	1,4	-
Подставки с направляющими					
802	995x810x880	7 • 600x400/GN1/1	-	-	-
803	995x810x730	5 • 600x400/GN1/1	-	-	-



BAKE 1600



CAR010



ПАНЕЛЬ E



ПАНЕЛЬ P

Предлагаемая серия конвекционных пекарских шкафов ВАКЕ 1600 с пароувлажнением разработана специально для профессиональных пекарских и кондитерских цехов.

- Вытяжной зонт включен в комплект пекарского шкафа ВАКЕ 1600
- Панель возможна с электромеханическим (М), электронным (Е) либо программируемым (Р) управлением
- Печь оснащена трехскоростным вентилятором, таймером (9ч.59мин.), имеется регулируемое пароувлажнение
- Максимальная рабочая температура 270°С

Модель	Габариты	Тележка	Напряжение, В	Потребляемая мощность, кВт
BAKE 1600 M/ P/E	925x1695x2150	16 • 600x400	380	23,7
ТЕЛЕЖКА CAR010	460x620x1670	-	-	-



Pavailler
La cuisson à votre mesure

Альянс французских компаний **Pavailler - Bertrand-Puma - CFI** разрабатывает и производит широкую линейку оборудования для приготовления и выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Оборудование фабрик Pavailler - Bertrand-Puma - CFI наиболее полно позволяет удовлетворить технологические потребности самых взыскательных пекарей, так как является результатом конструкторского совершенствования и воплощением многолетней практики.



Ферментаторы

Данные аппараты предназначены для получения закваски (специального полуфабриката, состоящего из муки, воды, молочнокислых бактерий и дрожжей), которая добавляется при замесе теста. Это позволяет отказаться от использования улучшителей, значительно повышает качество хлеба и увеличивает срок его хранения.

Модель	Используемый объём, кг	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
FL 80	60	825x970x1480	220	380	1,3
FL 140	100	825x970x1740	265	380	2,2

Ферментаторы обладают функциями приготовления и хранения полуфабриката, а также системой защиты от переполнения.

Шкафы окончательной расстойки с функцией охлаждения серии CF

Применяются как для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой, так и для «отложенной» расстойки – предварительного охлаждения тестовых заготовок сразу после формовки и последующего автоматического переключения на расстойку через заданное время.

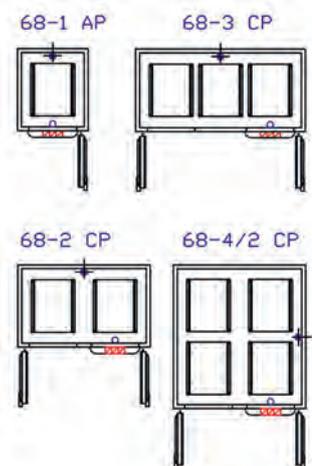
Одно из основных преимуществ данного типа оборудования – возможность отказаться от работы персонала в ночную смену, сохранив при этом выпуск свежей горячей выпечки в утренние часы, например к моменту открытия магазина.

Характеристики шкафов окончательной расстойки:

- Электромеханическая панель управления
- Температура от – 6 до + 40 °С
- Влажность от 30 до 95 %

Варианты основных конфигураций шкафов под тележки 600x800

Могут использоваться любые тележки для выпечки, размеры которых не превышают 680x870x1895 мм.



Модель	Тележек, шт	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CF 68 1 AP	1	1082x1272x2320	380	2,5
CF 68 2 CP	2	2032x1272x2320	380	2,5
CF 68 3 CP	3	2602x1272x2320	380	4,5
CF 68 4/2 CP	4	2302x2222x2320	380	4,5

Дополнительные опции:

- Пол (расчёт по площади),
- Внутреннее освещение,
- Стекло в двери.

Возможные варианты:

- Вместимость до 9 тележек,
- Тоннельные - от 4 до 8 тележек.



MIWE

Главный принцип **MIWE** (Германия) вот уже на протяжении более 80 лет - облегчить жизнь пекаря. Поэтому компания не только производит первоклассное оборудование, но и оказывает всестороннюю поддержку клиентов посредством компетентного консультирования и сервиса во всем мире.

Именно с компанией **MIWE** связан целый ряд инноваций в пекарском искусстве. Среди них - внедрение в хлебобулочное производство стеллажных печей или разработка концепции выпекания на глазах посетителей (развитие и популяризация этой идеи привели к повсеместному триумфу магазинов-пекарен).



Компактные ротационные печи Shop In

Печь **Shop-in** позволяет производить профессиональное ярусное выпекание на самой маленькой площади (а именно на площади, составляющей один квадратный метр). Поэтому данная печь применяется преимущественно в пекарнях больших супермаркетов.

Простая загрузка с помощью тележки на 18 противней (размеры противней 600x400мм), быстрый, «катящийся» ход процесса, большая производительность.

Панель управления печи **Shop-in** с 10 программами выпечки, которые выбираются напрямую посредством нажатия одной кнопки.

Технические характеристики Shop-In для одной стеллажной тележки

Номинальная тепловая мощность	34,6 кВт
Длина	1000 мм
Ширина (включая вытяжной козырек)	1400 мм
Высота	2330 мм
Количество противней	18 / 400x600мм
Масса	730 кг

Поставляется в собранном виде

Ротационные печи Roll-in

Преимущества ротационной печи заключаются прежде всего в рационализации и эффективном использовании площадей. Таким образом, она является идеальным выбором для непрерывного производства в пекарне.

Технические характеристики Roll-in e+ для одной стеллажной тележки

Тепловая мощность, кВт	70-75
Габариты, мм	1550x1600x2560
Минимальная высота помещения, мм	2850мм
Количество противней, шт.	18 / 600x800 мм

Поставляется в разобранном виде



Первоклассный результат выпечки-загрузка за загрузкой.

Непревзойдённо равномерные результаты выпечки благодаря оптимальному теплообменнику и мощному конвекционному вентилятору.

Безупречный КПД экономит энергию.

MIWE экономит ценную энергию обогрева. При увлажнении дозировочная решётка автоматически закрывает пекарную камеру - происходит экономия энергоинтенсивного увлажнения и отпадает необходимость в дорогом дополнительном нагреве.

Учтено при планировании конструкции:

Надёжность эксплуатации и надёжность инвестиций

Прочная и надёжная во многих деталях: дорогостоящие простои из-за неисправностей в электронике исключены. Опора и приводной двигатель поворотной платформы не требуют техобслуживания. Это напрямую экономит расходы на обслуживание.

Газовое исполнение печей Roll-in с горелками Elco (в комплекте).





MIWE



Конвекционные печи CUBE

MIWE cube - это гибкая система, которую Вы, в зависимости от настроения публики, можете абсолютно индивидуально конфигурировать и в любое время расширять и модифицировать.

Площадь пода растет вместе с Вашими требованиями - и всегда именно там, где это в данный момент необходимо.

В MIWE cube для каждого продукта есть правильная печь. Это позитивно сказывается на качестве продукта и, кроме того, позволяет одновременно выпекать абсолютно разные продукты (например, булки и запеканки, подовый хлеб и слойки). Таким образом, с помощью лишь одной системы, Вам удастся достичь производства как более широкого спектра продуктов, так и большего их количества.

CUBE Комплект 1

CUBE Комплект 2

CUBE Комплект 3

Наименование	Модель	Кол-во листов, шт/размер пекарной камеры	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CUBE комплект 1					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975x800x160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3x400x600 мм	800x805x625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470x685x180	800x805x375	380	3,4
Выдвижной ящик для хранения	Slide 125	-	800x805x125	-	-
Расстоечная камера	Proof 750	6x400x600 мм	800x805x750	220	2,2
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800x805x180	-	-
CUBE комплект 2					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975 x 800 x 160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470 x 685 x 180	800 x 805 x 375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 500	5 x 400x600 мм	800 x 805 x 500	380	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800 x 805x 180	-	-
CUBE комплект 3					
Зонт вытяжной с вентилятором	Hood SC	-	975 x 800 x 160	220	0,1
Печь конвекционная	Air	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 625	380	8,0
Печь подовая	Stone	470 x 685 x 180	800 x 805 x 375	380	3,4
Подставка для хранения	Store 250	3 x 400x600 мм	800 x 805 x 250	-	-
Ящик с крышкой	Hide 250	-	800 x 805 x 250	-	-
Шкаф для сушки	Dry 500	5 x 400x600 мм	800 x 805 x 500	-	-
Передвижная подставка на роликах	Carrier 180	-	800 x 805x 180	-	-

Подовые печи CONDO

Лучшие результаты выпечки и широкий ассортимент выпекаемой продукции - все это возможно с печью MIWE condo даже на небольшой установочной площади.

Неудивительно, что она пользуется популярностью по всему миру в пекарнях, филиалах, кондитерских, гостиницах, в сфере гастрономии, кейтеринга или как мобильная хлебопекарная печь на различных мероприятиях. Благодаря ее модульной конструкции множеству доступных размерных вариантов, она может быть приспособлена к любым потребностям в производственных мощностях. В любом случае она может все.





Французская фирма **Bongard**, созданная в 1922 году, является одним из ведущих производителей хлебопекарных печей и оборудования для мини-пекарен и хлебозаводов в Европе.



6.43 E



8.64 E

Электрические ротационные печи применяются в пекарнях малой, средней и большой мощности. Наиболее эффективны при организации выпуска однотипной продукции в больших объемах (батоны, багеты, мелкоштучные изделия).

Максимальная рабочая температура - 280°C.

Модель	Тележка под лист, мм	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
6.43 E	400x600	1060x1940x2340	850	380	38
8.64 E	600x800	1440x1800x2540	1360	380	59

Стандартная комплектация:

- Крепление тележки для выпечки на поворотной платформе
- Расположение ручки двери и панели управления – слева (расположение справа – указать при заказе)
- Панель управления – электронная, «Оптиком» (ручное управление + 30 программ)
- Буфер для защиты панели управления
- Держатель ножей для нарезки тестовых заготовок (магнит)

Опции:

- Вытяжка с экстрактором
- Тележки для выпечки:
для печи 6.43 E – 12 или 15 уровней (указывать при заказе)
для печи 8.64 E – 12, 15 или 18 уровней (указывать при заказе)

Допустимый общий вес (тележка + изделие):

- Для печи 6.43 E – 150 кг
- Для печи 8.64 E – 300 кг



Панель «Оптиком»

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ



Компания **Selmi** (Италия), основанная в 1965 г., специализируется на разработке и производстве tempering и glazing machines.

Аппарат для нагревания шоколада MACCHIA

Стабильное и равномерное качество продукта, получаемое на данном аппарате, делает его незаменимым как при подаче десертов, так и при производстве широкого ассортимента кондитерских изделий.

Компактные размеры оборудования позволяют встраивать его в столешницы рабочих секций в барах, оснащать кафе-кондитерские, кафе-мороженое.

Машина не tempering шоколад, а поддерживает его в жидком разогретом состоянии.



Модель	Ёмкость бака, л	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
MACCHIA	10	360x680x1360	50	220	1,1

Высота рабочей поверхности – 850 мм

Рекомендуемая температура бака для разных видов шоколада:

- ТЁМНЫЙ 45°C
- МОЛОЧНЫЙ 42°C
- БЕЛЫЙ 40°C

Наибольшая эффективность достигается при использовании аппарата SELMI MACCHIA вместе с оборудованием фирмы PAVONI (Италия):

- Машина Pavoni для декорирования конд. изд. Ciocospritz
- Машина Pavoni д/нанесения глазури Glassice
- Машина Pavoni д/отсадки начинки New Dosiplus
- Дозатор начинки Pavoni ручной Dosiemme
- Дозатор начинки Pavoni ручной Dosimini





Широкий ассортимент итальянского производителя оборудования для минипекарен и кондитерских **Sottoriva** включает в себя все, что необходимо для правильной организации производственного процесса.

Тестомесильные машины с фиксированной дежей

Модель тестомесов **VELA G** применяется в пекарнях малой и средней мощности для небольших по объёму замесов.



Модель	Управление	Габариты, мм	Тесто, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт
VELA 60 G	2 скорости, 2 таймера	630*410*1810	60	380	2.6
VELA 80 G	2 скорости, 2 таймера	425*1170*1270	80	380	3.6

Особенности тестомесов серии TWIST:

- дежа, спираль, отсекаТЕЛЬ и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- корпус выполнен из окрашенного нержавеющей металла
- два таймера с автоматическим переключением скорости с 1ой на 2ую
- вспомогательные колесики для дежи
- переключатель реверса дежи (только на 1ой скорости)
- защита двигателя от перегрузок
- двухскоростной двигатель спирали



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
TWIST 60	60	97	2 скорости, 2 таймера	626x1049x1254	380	4,55	285
TWIST 90	90	133	2 скорости, 2 таймера	739x1174x1359	380	4,36	405
TWIST 130	130	192	2 скорости, 2 таймера	833x1271x1359	380	5,44	430

Тестомесильные машины с откатной дежей EVO применяются в пекарнях средней и большой мощности с возможностью одновременного замеса до 300 кг теста (до 180 кг муки); наиболее эффективны при использовании автоматических тесторазделочных линий.

Особенности тестомесов EVO:

- дежа, спираль, отсекаТЕЛЬ и защитная решетка изготовлены из нержавеющей стали
- реверсивное вращение дежи
- два таймера с автоматическим переключением
- электрические компоненты и гидравлическая помпа находятся внутри тестомеса. Однако их техническое обслуживание можно производить без каких-либо затруднений
- гидравлический подъем «головы» и механизм стыковки дежи гарантируют точное блокирование дежи и плавный автоматический подъем «головы» и плавное отсоединение/стыковку дежи.
- запуск / подъем / опускание тестомеса осуществляется при помощи кнопок, расположенных на ручке дежи, что облегчает работу оператора.
- привод дежи производится посредством коробки передач, дежа фиксируется смазывающимся штифтом для того, чтобы обеспечить плавное движение и избежать скольжения дежи.



Модель	Тесто, кг	Объем, л	Управление	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес нетто, кг
EVO 130	130	190	2 скорости, 2 таймера	952x1800x1470	380	5,9	1150
EVO 160	160	261	2 скорости, 2 таймера	1000x1960x1520	380	10,3	1300



Тестозакаточная машина для багетов

Эта машина предназначена для производства багетов, батонов, заготовок для пшеничного формового хлеба, а также заготовок для халы.



Модель	Габариты во время простоя	Мощность, кВт	Вес, кг	Вес заготовки, гр	Длина заготовки (max), мм	Производительность, шт./ч
FB	1060x860x1520	0,37	230	100-1200	780 мм	1500

Ротационные печи серии Quasar Top



Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
Quasar 4060	1000*1420*2340	33,5
Quasar 6080	1430*1970*2540	58,3

Для выпечки кондитерских изделий в качестве опции необходимо заказывать вариатор скорости вентилятора.

Тележки для выпечки поставляются отдельно, количество уровней - 15-18 (по желанию).

Расстоечный шкаф CLQ для печей Quasar Top



Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт
CLQ 4060 1 дверь, 1 тележка	800*1650*2000	4
CLQ 4060 2 двери, 4 тележки	1500*1650*2000	5
CLQ 6080 1 дверь, 1 тележка	1000*2050*2300	5
CLQ 6080 2 двери, 4 тележки	1900*2050*2300	6

В комплект входят пол и внутреннее освещение.

Оборудование для разделки и формовки теста, хлебрезки

Основанная в 1946 году французская компания «**ЖАС**» (Бельгия) является известным производителем различной техники под одноименной торговой маркой для хлебопекарной промышленности. Оборудование ЖАС, отличающееся высоким качеством и надёжностью, идеально подходит как для небольших пекарен, так и для крупных хлебопекарных производств.

Подходит для производства классического ассортимента продукции (батоны, багеты, формовой хлеб).

Тестоделители гидравлические



Модель	Форма камеры	Вес заготовок, гр	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
DIV 20	Круг	100-900	600 x 690 x 1060	2,2	380	230
DIV 20	Квадрат	100-950	600 x 690 x 1060	2,2	380	230

Максимальный вес куска теста – 18 кг.

Количество тестовых заготовок – 20 шт.

Тестозакаточная машина



Модель	Габариты, мм.	Высота со стендом, мм.	Мощность, кВт.	Напряжение, В	Вес, кг
UNIC	963 x 737 x 702	1582	1,1	380	210

Подставка для машины Unic (опция) заказывается дополнительно. Высота подставки - 880 мм.

Хлебрезки



Модель	Режим	Макс. размеры хлеба, мм	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
PICO 450	Ручной	440 x 300 x 180	680 x 640 x 760	0,49	380/220	105
ECO+	Автоматический	440x320x160	604x735x1240	0,49	380/220	165
ECO+ M	Автоматический	440x310x160	604x735x1240	1,1	380	175

Толщина ломтя от 9 до 16 мм (указывать при заказе).



Итальянская компания **Mondial Forni** является одним из европейских лидеров в производстве печей и другого оборудования для хлебопечения. Более чем 65-летний опыт позволяет производить высококачественное инновационное оборудование, отвечающее самым взыскательным запросам клиентов. Оборудование Mondial Forni работает на множестве предприятий различного типа во многих странах мира - от небольших пекарен и сетей супермаркетов до крупных промышленных производств.

Электрические и газовые ротационные печи серии TECHNO

Серия печей Techno предлагается в трёх исполнениях: ACTIVE, LOGIC и ENERGY с акцентом на простоту в эксплуатации, оптимальное сочетание опций и экономичность.

Печь TECHNO LOGIC имеется как в версии RSX с доступом к горелкам (ТЭНам) сбоку/сзади, так и в версии FSX с фронтальным доступом, при котором три стороны печи остаются свободны.

Стандартная комплектация:

- Крепление тележки для выпечки – верхнее (крюк)
- Передняя и боковые панели – из нержавеющей стали
- Электронная панель управления iPRO (до 99 рецептов)
- Вытяжной зонт



Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Напряжение, В	Мощность, кВт	Мощность, Ккал/час
Techno RSX 6080 E	1420x1960x2300	1300	400	48	-
Techno FSX 6080 E	1860x1520x2300	1300	400	48	-
Techno RSX 6080 G	1420x1960x2300	1300	230/400	2,5	64500
Techno FSX 6080 G	1860x1520x2300	1300	230/400	2,5	64500



Опции:

- Тележки для выпечки (по желанию 15-20 уровней)
- Защита стекла и держатель перчаток
- Платформа
- Автоматический подъемник
- Парогенератор усиленной мощности
- Внешний дисплей времени и температуры
- Счетчик воды
- Быстрая сушка
- Дополнительная звуковая сигнализация

Шкафы окончательной расстойки серии CL

Камера выполнена из сэндвич-панелей, отбойники и передняя панель (обшивка двери) и внутренняя часть - из нержавеющей стали.

Двери снабжены ручкой реечного типа по всей высоте. Замок находится сверху двери, а значит - его нельзя разбить тележкой. Большие двухдверные шкафы комплектуются двумя климаторами (правый и левый). Между дверцами нет стойки, что облегчает работу пекаря, когда нужно достать заднюю тележку. Петли на дверях самоотпускающиеся, чтобы не исключить потери через щель под дверью.

Все параметры задаются и регулируются при помощи электронной панели управления с датчиками температуры и влажности высокой точности.

Особенности расстоечных шкафов:

- Рабочая температура + 20°C /+ 42°C
- Влажность до 99%
- Поставляются без пола



Модель	Тележки 60x80см., шт.	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт
CL093213	2	930x2130x2300	380	6,1
CL173233	4	1730x2330x2300	380	12,3



Компания **Morello Forni** (Италия) зарекомендовала себя как бесспорный лидер в производстве профессиональных печей на дровах/на газу/смешанного типа, как статичных, так и ротационных, для пиццерий, ресторанов и хлебопекарен.



IDRO 250



Junior 200



LP



LP Cupola Base



FRV cupola

Модель	Габариты, см	Кол-во пицц, 30 см	Производительность, шт/час
Morello Forni L 75	130x122x165	2	30
Morello Forni L 100	152x144x178	4	60
Morello Forni L 110	165x155x188	5	75
Morello Forni L 130	185x177x188	8	110
Morello Forni L 150	208x192x188	10	140
Morello Forni L 180	240x235x200	15	180

IDRO — гидрофильтр с цифровым устройством управления, способный полностью очищать от дыма, сажи и копоти жаровые печи с дровяным или угольным обогревом. Гидрофильтр IDRO исключает возможность возгорания в дымоходах печей и необходимость их регулярной чистки.

Гидрофильтры **Junior** полностью изготовлены из нержавеющей стали. Их можно установить между дровяной печью и дымоходом с соответствующим диаметром трубы 200, 250, 300 мм. В стандартном исполнении панель управления находится близко к пользователю, что позволяет ежедневно включать и осушать емкость гидрофильтра при помощи водостока.

ХЛЕБОПЕКАРНОЕ



Компания **AS TERM LTD** (Болгария), основанная в 1995 году, специализируется на производстве высококачественных профессиональных печей для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе пиццы.

Печи купольного типа серии D изготовлены из виброуплотнённого отражающего материала с высоким содержанием Al₂O₃, который гарантирует высокую износоустойчивость и прочность оборудования. Купольная форма камеры обеспечивает выпечку при низком расходе дров.

Печи купольного типа серии DR/MIXR с вращающимся основанием камеры разработаны для достижения высокой производительности. Функция регулировки скорости вращения позволяет добиться максимальной равномерности приготовления пиццы.

По желанию печи могут поставляться в дизайнерском исполнении — серия DK.

- Стандартная комплектация печей:
- металлическая подставка
 - термометр



D 120 C



DR 120 K



D 120 K красная



D 120 K цветная

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Количество пицц, 30см	Производительность в час, шт
D 120 C/S	1550x1900x1840	1350	7	105
D 140 C/S	1750x2100x1840	1700	10	150
D 160 C/S	1950x2300x1840	2100	13	195
DR 120	1900x2100x1850	1950	9	135
DR 140	2250x2100x1850	2100	13	195
D 120 K	1710x1770x2100	1500	7	105
D 140 K	1910x2020x2100	1900	10	150
D 160 K	2100x2210x2100	2300	13	195

**Печи AS TERM поставляются в сборе



Компания **Smoki** специализируется на разработке, установке и техническом обслуживании систем очистки дыма, вытяжных систем для кухонь - гидрофильтров. Предлагается оборудование любых габаритов и мощности для домашнего и промышленного использования.



Гидрофильтры JUNIOR

Метод фильтрации основан на простейшем и наиболее эффективном способе очистки - с использованием воды, которая фильтрует и очищает весь дым и частички копоти, образующихся во время процесса горения. Система гидрофильтров Smoki комплектуется вытяжным дымоходом.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
JUNIOR 200	980x640x705	72	1,16	220	250-300	25-30	70	40
JUNIOR 250	980x640x705	72	1,16	220	250-300	25-30	70	40



Гидрофильтры SMOKI

Серия гидрофильтров SMOKI — это новая система фильтрации дыма и сажи с аспиратором (вентилятором, обеспечивающим принудительную вытяжку) для дровяных печей.

Для обеспечения нормальной работы оборудования рекомендуются выписывать панели управления для гидрофильтров, позволяющие запускать инвертер, регулировать вентилятор, а также включать/выключать систему очистки и выпускной клапан.

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
SMOKI 200MAG	803x882x1200	90	1,53	380	450-500	25-30	90	40
SMOKI 250MAG	803x882x1450	95	1,53	380	500-700	25-30	90	40

Гидрофильтры SMOKI MAXI GRILL

Серия гидрофильтров SMOKI MAXI GRILL— это новая система фильтрации сажи и жира, которая была специально разработана для грилей и грилей-мангалов.



Особенности:

- Низкий уровень шума (максимум 69дБ)
- Высокая эффективность (до 96% удаления сажи и жира)
- Не требует места для обслуживания сверху (возможен монтаж к потолку)
- Подключение к вентиляции, возможны варианты: слева направо / справа налево

Опции:

- Вентилятор-улитка (необходим в случае отсутствия требуемой тяги в воздуховоде)
- Выносная панель управления (для удаленного управления гидрофильтра и вентилятора)

Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В	Производительность, куб.м/ч	Уровень шума, дБ	Объем воды, л	Расход воды, л/ч (2бара)
SMOKI MAXI GRILL 250	812x1100x524	148	0,67	220	2000	68	107	40
SMOKI MAXI GRILL 350	910x1100x670	176	0,67	220	3000	69	135	40
SMOKI MAXI GRILL 400	1010x1380x1030	263	1,2	380	6000	69	266	40
SMOKI MAXI GRILL 500	1200x1480x1130	339	2,2	380	7500	70	349	40



Компания «**CEKY**» (Италия), основанная более 80 лет назад, специализируется на производстве эксклюзивных печей для пиццы.

Печи создаются полностью вручную потомственными мастерами, которые умело воплощают в своей продукции традиции качества и современный дизайн. Уделяя особое внимание энергосбережению и эффективности производства, компания работает в соответствии со стандартами по защите окружающей среды.

Широкая линейка печей включает в себя как встраиваемые печи, так и печи для открытой кухни. Индивидуальный дизайн и разнообразное исполнение (круглое, купольное, угловое и квадратное) позволяют подобрать идеальный вариант для любого помещения и интерьера.

В стандартной комплектации печи поставляются с внешними панелями из черного металла (без декора) единым блоком на паллете, включая разобранную подставку и дымоотвод. Для начала работы потребуются лишь установить печь на место эксплуатации и подключить дымоотвод к основной системе вентиляции. Это снижает трудозатраты по запуску печи в работу.

Стандартная комплектация печей:

- подставка из черного металла
- термометр
- дверца из черного металла
- дымоотводная труба (внутренний диаметр трубы 20 см)

Печи рассчитаны на пиццу диаметром 30 см.



Модель	Тип исполнения	Габариты, мм	Внутренний диаметр, мм	Количество пицц (диаметр 30 см), шт.	Вес, кг
R 120 дровяная	круглый	1600x1650x2000	1200	6	2300
R 130 дровяная	круглый	1700x1750x2000	1300	7	2400
R 140 дровяная	круглый	1800x1850x2000	1400	9	2500
D 120 дровяная	купольный	1700x1750x2000	1200	6	2300
D 130 дровяная	купольный	1800x1850x2000	1300	7	2400
D 140 дровяная	купольный	1900x1950x2000	1400	9	2500
P 120 дровяная	угловой	1650x1650x2000	1200	6	2300
P 130 дровяная	угловой	1700x1700x2000	1300	7	2400
P 140 дровяная	угловой	1900x1900x2000	1400	9	2500
S 120 дровяная	квадратный	1600x1650x2000	1200	6	2300
S 130 дровяная	квадратный	1700x1750x2000	1300	7	2400
S 140 дровяная	квадратный	1800x1850x2000	1400	9	2500



Все оборудование компании **Tekno Stamp** (Италия) полностью спроектировано и произведено в Италии. В процессе изготовления применяются только высококачественные компоненты. Каждая единица оборудования тестируется перед упаковкой и отгрузкой. Клиенту остается лишь подключить к источнику питания и запустить машину.

Планетарные миксеры TEKNO (TK)

Корпус миксера TEKNO выполнен из окрашенной стали, защитная решетка из нержавеющей стали, верхняя крышка миксера выполнена из специального высокопрочного пластика. Движущиеся части - из специальной стали. Шестерни - из никель-хромо-молибденовой стали в сплаве с конструкционным чугуном в масляной бане обеспечивают бесперебойную работу миксера при больших и длительных нагрузках во время его эксплуатации. Защитная решетка имеет систему блокировки. При ее поднятии машина останавливается. Панель управления имеет таймер с дисплеем и сенсорные кнопки выбора скорости.



TK40

TK60

TK80

TK100

TK120

В стандартную комплектацию также включены 3 инструмента (венчик, крюк и лопатка).

Имеются дежи понижающего объема с соответствующими инструментами (опции, заказываются дополнительно).

Модель	Объем дежи, л	Управление	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
TK40 / 40SP4I	40	3/3/4 скорости	600x900x1450	280	2,2	220/380
TK60 / 60SP4I	60	3/3/4 скорости	700x1000x1570	370	3	220/380
TK80 / 80KT / 80 KT-I / 80SP 4I	80	3/3 скорости*	940x1100x1690	500	5,5/7,5	220/380
TK100 / 100KT / 100 KT-I / 100SP 4I	100	3/4 скорости*	940x1100x1800	550	7,5	220/380
TK120 / 120KT / 120 KT-I / 120SP 4I	120	3/4 скорости*	1100x1100x1900	600	7,5	220/380

Тестораскаточные машины INDUSTRIAL SMART

INDUSTRIAL SMART – это автоматические тестораскаточные машины, оснащенные компьютером с 50 программами раскатки, устанавливаемыми с помощью оператора. Также можно устанавливать величину раскрытия раскаточных валов в зависимости от необходимой толщины теста.

Машины INDUSTRIAL SMART могут работать в автоматическом, полуавтоматическом и ручном режимах. Тестораскатки выпускаются в базовой версии с корпусом из окрашенной стали.

Технические характеристики:

- Программное (50 программ) или ручное управление.
- Сенсорная панель.
- Размер зазора между валками 0,2-60 мм.
- Диаметр раскатывающих цилиндров – 84 мм.
- Скорость конвейера: 20-100 см/сек.

Опции:

- Автоматическая подсыпка муки.
- Автоматическая подмотка теста.
- Рама из н/ж стали, цветной дисплей.
- Листы для сбора муки.
- Станция нарезки.
- Режущие валы.



Модель	Габариты, мм	Вес, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
INDUSTRIAL SMART 6514	3317x1110x1200	300	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 6516	3317x1110x1200	320	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 6520	4517x1110x1200	350	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7014	3600x1165x1200	370	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7016	4000x1165x1200	400	1,5	380
INDUSTRIAL SMART 7020	4800x1165x1200	450	1,5	380



ЗАО НПП фирма «Восход» (Россия) было создано в 1990 году. На сегодняшний день является холдингом, в составе которого: 3 машиностроительных предприятия, конструкторское бюро, инвестиционная, управленческо-бытовая компании и другие подразделения. Продукция ЗАО НПП фирма «Восход» нашла своих постоянных потребителей во всех регионах России, странах СНГ, осуществляются периодические поставки в дальнее зарубежье.

Основное направление деятельности ЗАО НПП Восход - разработка и производство современного оборудования.

Тестомесильные машины

Выбор конкретной модели зависит от ассортимента продукции пекарни, планируемой производительности и необходимости обеспечения определённой интенсивности производства. Все элементы конструкции, контактирующие с тестом, выполнены из нержавеющей стали. Приводы вращения дежи и месильного органа - ременные передачи. В комплект поставки включен ЗИП.



Тестомесильная универсальная машина Восход ПРИМА-80К

Машина имеет два Z-образных литых нержавеющей месильных органа, вращающихся с разными скоростями. Корыто машины имеет водяную рубашку для охлаждения или подогрева замешиваемой смеси. Месильные органы, дежа и корпус изготовлены из нержавеющей стали. Объем дежи 80л.

Предназначена для замеса различного ассортимента дрожжевого и бездрожжевого теста:

- с низким показателем влажности (бараночного, пельменного)
- для производства кондитерских изделий (сахарное, затяжное печенье, галеты; пряники и др.)

Модель	Тип	Объем дежи, л	Максимальная масса теста, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
Восход ПРИМА-80К	Z-образный, опрокидывающаяся дежа	80	50*	1200x800x1151	3,8	380	600

* Загрузка по тесту с низким показателем влажности и для производства кондитерских изделий составляет не более 45 кг/замес. Критерием перегрузки машины является срабатывание автоматических выключателей при установленных токах, приведенных в положение А. Если наблюдается срабатывание автоматических выключателей двигателей, то необходимо уменьшить загрузку.



Ярусные печи ХПЭ

Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500 предназначена для выпечки широкого ассортимента:

- Хлеба пшеничного, ржано-пшеничного формового и подового
- Хлебобулочной продукции
- Мучных кондитерских изделий
- Просфор, куличей

Печи ХПЭ выгодно отличает:

- Высокие пекарные камеры, позволяющие выпекать формовой хлеб, исключая подгорание верхней корки от контакта с верхними ТЭНами (в отличие от пекарских шкафов)
- Наличие системы пароувлажнения в каждой пекарной камере индивидуальная установка и поддержание температуры в каждой пекарной камере
- Простая, надежная конструкция, высокая ремонтопригодность

Модель	Габариты внешние, мм	Габариты внутренние, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
ХПЭ-500	1160x1050x1625	965x760x250	19,2	380	370



99MP-02



55MP-02



33 с расстойным шкафом «Бриз»

Ротационные печи Муссон-ротор

Модельный ряд универсальных ротационных печей «Муссон-ротор», позволяет подобрать печь как для производственных пекарен разной мощности, так и для супермаркетов, ресторанов, кафе.

Модель	Тележка	Размер листа, мм	Сторона загрузки листов	Панель управления	Диапазон темпер-р в камере	Габаритные размеры, мм	Мощность/Напряжение (кВт/В)	Вес, кг
Муссон/ротор 99 MP -02 (электрич.)	ТС-2	600x900	600	программная	100-300°C	2090x2023x2465	75,0/380	1730
Муссон/ротор 55P- 02 (электрическая)	ТС-55	450x600	600	программная	50-300°C	1555x1350x2270	37,0/380	830
Печь «Муссон-ротор» модель 33	-	450x600 400x600	600	программная	50-300°C	1167x1218x1472	23,5/380	365



DAUB Bakery Machinery

Компания **Daub** (Нидерланды) создана в 1902 году, имеет отличную деловую репутацию на мировом рынке. Производит широкий спектр хлебопекарного оборудования, которое отличается высокой производительностью и качеством.



Хлеборезка D/Cross slicer Automatic

- Автоматическое управление с переменным регулированием давления
- Защитная крышка
- Регулируемая высота нарезки (12 или 15 см).
- Большой срок службы ножей
- Легкая очистка
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг
D/Cross slicer automatic	570x660x1120	44x15	01.10.20	0,55	220/380	160



Хлеборезка Cross slicer 208

- Двойной транспортер подачи хлеба с электронным управлением и переменной скоростью.
- С устройством раздувки пакетов.
- Регулируемые направляющие поддержки хлеба, от подачи, нарезки, до упаковки.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия для хлеба

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность, шт/ч
Cross slicer 208	1940x550x1300	52x15	10-20	1	380	275	600



Хлеборезка D/Cross Slicer Hi-Cap

- Автоматическая хлеборезательная машина, отдельный старт/стоп для каждого транспортера и механизма нарезки.
- Две скорости подачи и выхода транспортерной ленты.
- Дополнительная смазка ножей для ржаного хлеба.
- Дополнительно тефлоновое покрытие лезвия
- D /Cross Slicer Hi-Cap можно легко открыть для обслуживания и чистки
- Дополнительный стол с раздувкой пакетов, на левой или правой стороне машины.

Модель	Размеры, мм	Максимальные размеры хлеба, мм	Толщина кусочка, мм	Мощность, кВт	Напряжение, В	Вес, кг	Производительность, шт/ч
D/Cross Slicer Hi-Cap	2200x640x1500	44x15	10-20	1,5	380	395	1200

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





Холодильное оборудование

Корпорация CARRIER входит в состав крупного холдинга United Technologies Company и является мировым лидером по производству систем кондиционирования, отопительных и холодильных систем.

В 2004 году корпорация CARRIER приобрела завод Linde Kältetechnik GmbH, производящий холодильное и морозильное оборудование Linde. Образовавшаяся компания Carrier Kältetechnik Deutschland GmbH продолжила производить имеющиеся линейки оборудования Linde под двумя брендами — Linde и Carrier.

В настоящий момент компания CARRIER Refrigeration имеет несколько заводов, производящих оборудование для супермаркетов. Европейское подразделение Carrier Commercial Refrigeration EMEA включает в свой состав заводы в Чехии, Венгрии и Франции. С 1 марта 2013 вся продукция выпускается под единым брендом CARRIER.

Модельный ряд Carrier составляет более 200 видов холодильного и морозильного оборудования (прилавки, горки, низкие горки, шкафы, бонеты, шкафы-бонеты и др.) и позволяет удовлетворить любые потребности рынка – от небольших магазинов до гипермаркетов и холодильных складов. Оборудование получило признание во всем мире. Отличительными характеристиками продукции CARRIER являются высокое европейское качество, надежность, большой срок службы, низкое потребление энергии, эргономичность, оптимальная конструкция, которая позволяет наиболее выгодно экспонировать продукты, сохраняя при этом свежесть и качество товара.

Все оборудование проектируется с учетом новейших достижений науки и техники, а также основываясь на последних результатах собственных исследований компании. Хладагенты и теплоизоляционные материалы, которые применяются в производстве, не нарушают озонового слоя атмосферы и экологически безопасны.

Линейка холодильных прилавков CARUCCO

Прилавки линейки CARUCCO предназначены для подключения к выносному холодоснабжению, но по запросу могут также комплектоваться встроенным агрегатом. В ассортименте большое количество различных аксессуаров и интересных полезных решений.



Модификации прилавков линейки CARUCCO:

85H — холодильный прилавок с выкладкой 850мм;

75H — холодильный прилавок с выкладкой 750мм в стиле INOX (нержавеющая сталь).

BW — паровой тепловой прилавок

GW — сухой тепловой прилавок

GC — прилавок «рыба-на льду»

ZS — специализированный прилавок для мяса с двойным испарителем

LT — морозильный прилавок

PS — кондитерский прилавок с выдвижным поддоном



HERA

Отличие этого прилавка – в максимальной простоте, в результате которой достигается наибольшая панорама обзора продукции. Сверху на стекле нет ни полки, ни подсветки, которые могли бы уменьшить обзор товара. Фронтальное стекло зафиксировано и имеет элегантный двойной изгиб.



HERA 90H	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	IC45	EC90	IC90
Площадь выкладки, м2	0,57	0,84	1,13	1,41	1,69	2,25	2,81	3,38	1,04	1,16	1,7	2,32
Полезный охлаждаемый объем, м3	0,11	0,16	0,21	0,27	0,32	0,43	0,53	0,64	0,20	0,22	0,32	0,44
Холодопр-ть при темп. 0/+2, кВт	0,2	0,3	0,4	0,48	0,58	0,78	0,98	1,18	0,32	0,43	0,6	0,85
Холодопр-ть при темп. +2/+4, кВт	0,18	0,26	0,36	0,45	0,54	0,72	0,89	1,08	0,3	0,4	0,55	0,78

DANAOS

Прилавок DANAOS отличает ультрамодное прямое стекло, расположенное под углом 90° к основанию. Этот прилавок прекрасно впишется в интерьер современного магазина и подчеркнет его неповторимый дизайн. Фронтальное стекло прилавка закреплено на шарнирах и опускается вниз для удобства обслуживания.

Модель DANAOS 75H с выкладкой 750мм производится в стиле INOX (нержавеющая сталь).



DANAOS	Глубина выкладки, мм	Высота, мм	125	188	250	375	EC45	IC45	EC90	IC90
DANAOS 85H B	850	1190	+	+	+	+	+	+	+	+
DANAOS .S 85H B	850	830	+	+	+	+	+	+	+	+
DANAOS 75H B	750	1190	+	+	+	+				
DANAOS .S 75H B	750	830	+	+	+	+				
DANAOS 85H BW B	690	1190	+							
DANAOS 85H GW B	695	1190	+							
DANAOS 00H GC B	810	1190	+	+	+	+				
DANAOS .S 00H GC B	810	830	+	+	+	+				
DANAOS 00H ZS B	870	1190	+	+	+	+	+	+	+	+
DANAOS .S 00H ZS B	870	830	+	+	+	+	+	+	+	+


THETIS

Прилавок имеет самые классические формы, он оснащен стеклом с одинарным изгибом, на канопе установлена подсветка и стеклянная полка, удобная для размещения нарезки, мелкой упаковки и табличек. Для удобства обслуживания стекло может подниматься вверх.



THESIS	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	IC45	EC90	IC90
THESIS 85H / 90H	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
THESIS S. 85H / S. 90H	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
THESIS 85H BW / 90H BW		+	+									
THESIS 85H GW / 90H GW		+	+									
THESIS 00H GC / S. 00H GC			+		+	+		+				
THESIS 00H ZS / S. 00H ZS			+		+	+		+	+	+	+	+

APOLLO

Прилавок оснащен панорамным стеклом с двойным изгибом. Отсутствие верхней полки увеличивает обзор, а подсветка канопе делает продукты наиболее привлекательными.



APOLLO	63	94	125	156	188	250	312	375	EC45	IC45	EC90	IC90
APOLLO 85H / 90H	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
APOLLO S. 85H / S. 90H	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
APOLLO 95M / S. 95M		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
APOLLO 85H BW / 90H BW		+	+									
APOLLO 85H GW / 90H GW		+	+									
APOLLO 00H GC / S. 00H GC			+		+	+		+				
APOLLO 00H ZS / S. 00H ZS			+		+	+		+	+	+	+	+
APOLLO 85H PS A			+			+		+				
APOLLO 00H LT			+			+						



MEDEA

Прилавок MEDEA оснащен одним, двумя или тремя рядами полок. Идеально подходит для овощей, фруктов и кондитерских изделий. Может стыковаться в линию с прилавками других моделей (Thetis, Apollo, Hera).



MEDEA	Глубина полок + база, мм	Высота прилавка/фронта, мм	125	188	250	375	CE	EC45	IC45	EC90	IC90
MEDEA SD.75H	500+750	1280/510	+	+	+	+	+				
MEDEA SD.90H	500+900	1280/535	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MEDEA SD.90M	500+900	1220/515	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MEDEA ST.75H	400/500+750	1590/510	+	+	+	+	+				
MEDEA ST.90H	400/500+900	1590/535	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MEDEA ST.90M	400/500+900	1530/515	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MEDEA SQ.75H	350/400/500+750	1790/510	+	+	+	+	+				
MEDEA SQ.90H	350/400/500+900	1790/535	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MEDEA SQ.90M	350/400/500+900	1730/515	+	+	+	+	+	+	+	+	+

PROTEUS

Прилавки Proteus — это специальные прилавки с охлаждаемыми поддонами для выкладки рыбы на льду.

Прилавки PROTEUS стыкуются не только по длине, но и по ширине, что позволяет создать охлаждаемый остров любого необходимого размера. Наклонная поверхность выкладки позволяет представить продукты очень эффектно.

Варианты исполнения:

- С высоким стеклом / с низким стеклом / без стекла
- С рабочей поверхностью / без рабочей поверхности
- С дополнительным статическим испарителем / только охлаждаемые поддоны
- Глубина выкладки 887 мм или 1000 мм
- Выносной или встроенный агрегат





Кондитерские витрины GLYCOS

Прилавок **GLYCOS** – очень удачная модель для продажи кондитерских изделий. Имеет подсветку, три навесные полки и выдвижную базовую полку. Площадь выкладки продукции на один погонный метр составляет 1,6 м². Возможна отделка под дерево. Помимо охлаждаемых модулей, в ассортименте представлены неохлаждаемые хлебные модули, угловые модули и кассовые столики. Охлаждаемые модули могут поставляться как со встроенным агрегатом, так и с подготовкой под выносное хладоснабжение.



Прилавок GLYCOS:

- Статическое охлаждение;
- Каркас и поддоны из нержавеющей стали;
- Глубина выкладки базовой полки: 855 мм;
- Температурный режим: +3...+5 С;
- Охлаждаемые модули для кондитерских изделий: 900 / 1800 / 2700 мм.
- Неохлаждаемые угловые прилавки: 45 градусов и 90 градусов; внутренний и внешний угол
- Неохлаждаемые модули для продажи хлебобулочной продукции: 900 / 1800 / 2700 мм.
- Кассовые столики: 600 / 900 мм

Морозильные и холодильные шкафы VELANDO

Морозильный шкаф **VELANDO** используется для продаж замороженных продуктов. Занимает минимум торговой площади при большой площади экспозиции. Имеет вертикальную и горизонтальную внутренние подсветки. Боковины и двери – стеклянные. Может стыковаться в линию любой длины.

Имеется также версия холодильного шкафа **Velando** для охлажденных продуктов с температурным режимом 0/+2 С.



Варианты исполнения и комплектация шкафов Velando

- Температурные режимы +0+2°C, -18-24°C
- Высота 2040, 2220
- От 1 до 5 дверей, длина секции 790, 1565, 2345, 3125, 3900
- Глубина 955
- 4-5 рядов полок, решетчатые полки основания
- Ограничители товара, ценникодержатели
- Подсветка боковины
- Фронтальный и боковые бамперы
- Цифровой термометр
- ТРВ R404A, R134a
- Тэн оттайки
- Доводчики дверей
- Подсветка вертикальная и горизонтальная



Выгоды для Вашего бизнеса

- Низкое потребление энергии
- Максимально возможная фронтальная поверхность презентации продуктов
- Единственная в своем роде концепция освещения
- Привлекательная продуктовая выкладка
- Максимально эффективное использование площади торгового зала
- Прекрасный обзор продуктов даже с большого расстояния



Холодильная горка MENDOS

Горка **MENDOS** является новой моделью холодильного оборудования CARRIER шестого поколения (Evolution 6), которое задает новые стандарты рационального использования торгового зала и эффективного охлаждения. Благодаря полному пересмотру системы управления воздушным потоком, создатели MENDOS достигли уникально большой площади выкладки — глубина полок увеличилась более, чем на 20% по сравнению с аналогичными существующими моделями.



- Спроектированы для формата супермаркетов
- Испаритель установлен снизу, что оптимизирует занимаемое пространство торгового зала
- Низкое расположение базовой полки (высота фронта 320 мм)
- Воздушная завеса
- Различные варианты по глубине и высоте (глубина 855 / 1055 мм, высота 2040 / 2220 мм)
- Разные длины модулей (125 / 170 / 188 / 210 / 250 / 375)
- 3M2 – стандартные и энергосберегающие модели открытой горки
- 3M1 – высокоэффективная полностью остекленная закрытая горка со стеклопакетами и версия с одинарным стеклом
- Оптимальное использование пространства позволяет увеличивать выкладку продуктов
- Понижение высоты нижней полки увеличило площадь выкладки
- Система воздушного охлаждения поддерживает требуемую температуру и сберегает энергию
- Простой и современный дизайн улучшает атмосферу в торговом зале
- Оптимизированная конструкция испарителя и поддона предотвращает загрязнение вентиляторов и испарителя, обеспечивает легкое сервисное обслуживание и длительный срок эксплуатации
- Доступен широкий выбор опций и аксессуаров



Удобное расположение полок облегчает доступ к продукту



Горки Methos

Горки **Methos** — классический вариант охлаждаемого стеллажа. Испаритель располагается под базовой полкой, что позволяет сделать горку более узкой и сэкономить пространство торгового зала. Охлаждаемый объем горки отделен от торгового зала воздушной завесой, и энергия направляется на охлаждение продуктов, а не распыляется в торговый зал. Горки Methos придадут Вашему магазину новые формы и цвета, разложат продукты в линию и наполнят Ваши кассы.

Варианты исполнения:

- Прямые модули, длина 1250, 1875, 2500, 3750мм
- Торцевые модули
- Ширина 880, 980, 1080 мм
- Высота 2040, 2220 мм
- Гастрономия, температура +2+6 (режим В3)
- Пресервы, температура -1+0 (режим В5), с тэном оттайки
- Свежее мясо, температура -0+2 (режим В4), тэн оттайки
- Фрукты, температура +6+12 (модель FV)

Стандартная комплектация:

- Базовая полка и 4-5 полок с регулируемым углом наклона
- Цифровой солнечный термометр
- Испаритель
- Фронтальный пластиковый плинтус
- Коннектор для электрических соединений

Дополнительная комплектация:

- Подсветка фриза, полок
- Зеркало фриза
- Разделители объема, решетка основания
- Ограничители полок, ценникодержатели
- Шторки ручные или моторизованные
- Защитный бампер от тележек
- Расширительный вентиль
- Термостаты, блок управления
- Вкатные тележки
- Покраска в десятки оттенков RAL



Идеальная презентация продуктов

Горки Marena

Горка Marena стала воплощением мечты розничных ритейлеров.

- Меньше полок, больше товаров – таков основной принцип, который превосходно воплощает Marena
- Благодаря суженному канопе увеличен обзор продуктов на верхней полке. И покупатели инстинктивно придвигаются ближе к горке Marena, значительно ближе, чем к обычной горке
- Панорамные, изящно скругленные боковины увеличивают обзор
- Полки располагаются каскадом, как ступеньки, снизу самая глубокая, с уменьшающейся глубиной полок по мере движения вверх. Такое расположение полок вызывает импульсный спрос. Кроме того, каскадное расположение полок показывает Ваши продукты в наилучшем виде
- Модный авангардный дизайн

Характеристики:

- Глубина 1080
- Высота 2040, 2220
- Длина 1250, 1875, 2500, 3750
- Температура -1+1; -0+2; +2+6

Marena, оснащенная внешней подсветкой на штангах, привлекает внимание к области магазина, где она используется. Она может быть установлена в качестве торца гондолы (островного стеллажа), а также дает поразительные результаты при установке в других областях торгового зала. Так, установленная в длинном ряду обычных горок, или даже горок Marena, она привлекает внимание, гармонично изменяет облик ряда и задерживает покупателя в премиум-области Вашего магазина.

Использование горки Marena позволяет повысить продажи выделенной категории продуктов на 25% и более.





Холодильные полувертикальные витрины

Полувертикальные витрины разработаны для размещения продуктов в центре активных покупательских потоков, в самых популярных местах, чтобы помочь Вам реализовать высочайшие планы продаж. В середине Вашего торгового зала Mirado и Morea создают центр притяжения, покупатели здесь привлечены видом продуктов и обязательно останавливаются для покупки. Высота витрин спроектирована так, что торговый зал не закрыт для осмотра, покупатель легко в нем ориентируется.

Особенно эффективно продаются в витринах Mirado и Morea продукты премиум класса и готовые продукты. Полезное пространство витрин представляет большую площадь для выкладки и в тоже время витрины обеспечивают первоклассный обзор продуктов. Увеличьте Ваши продажи, демонстрируя преимущества продуктов наилучшим образом.

Полувертикальные витрины Mirado

Выгоды Вашего бизнеса с полувертикальными витринами Mirado:

- Это эффективная приманка, магнит для глаз покупателей
- Обеспечивает большую выкладку товаров, и в то же время оставляет свободным обзор торгового зала
- Привлекательно подает продукты
- Гарантирует высокие продажи

Полувертикальные витрины Mirado и Morea есть в вариантах с одной, двумя, тремя и четырьмя полками, в вариантах для гастрономии, овощей-фруктов, цветов, существуют различные варианты по длине, высоте и глубине. Есть также вариант со стеклянными дверцами (e-cube, эффективность в кубе). Все они отлично сочетаются со стеллажами, шкафами и бонетами Linde.

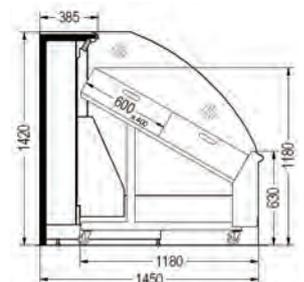
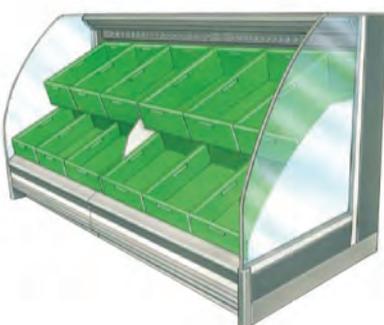
- Высота 1560, 1020, 800
- Глубина 880, 980, 1080
- Температурный режим -1+1; 0+2; +2+6
- Высота фронта 395, 630



Полувертикальные витрины Morea

Полувертикальные витрины Morea – это идеальное решение для продажи овощей и фруктов. Холодильники Morea обеспечивают овощам и фруктам свежесть и привлекательный вид, увеличивая их продажи.

- Высота 1120, 1290, 1420 мм
- Глубина 795, 995, 1080, 1200, 1450 мм
- Температура от +0-4 до +12





Морозильные комбинированные шкафы-бонеты VANTIS

VANTIS — это успешные продажи в совершенной форме; это максимум привлечения внимания при превосходно расставленных товарах, большая выставочная площадь при компактности витрины.

С комбинированным шкафом-бонетой VANTIS вы будете особенно гибки в планировании выставочного пространства и ассортимента продукции. VANTIS убедительно сочетает в себе преимущества морозильного шкафа и морозильной бонеты. Сыпучие и пакетированные товары лучше выложить в нижнюю часть (бонету), а красиво упакованные товары — на уровне глаз покупателя с первоклассной подсветкой. VANTIS спроектирован так, чтобы обеспечить оптимальный обзор всех продуктов, даже в пристенной части.

VANTIS уникален как с технологической, так и с экономической точек зрения, это первая в мире комбинация, которая управляется единой системой охлаждения. Эта система использует только один испаритель, что соответственно снижает операционные расходы.

Характеристики VANTIS и его комплектация

- Температура -18-24°С
- Длина 1875, 2500, 3750 мм
- Торцевые модули для островных секций (гондол), длина 2230 мм
- Глубина 1070 мм
- Высота шкафа 2040 или 2220 мм
- В шкафу от 2 до 5 рядов полок глубиной 400 мм
- Глубина выкладки в бонете 800 мм
- Подсветка флюоресцентная или светодиодная, горизонтальная и вертикальная, а также подсветка нижней секции. Возможна в разных цветовых оттенках
- Покраска декоративных элементов в десятки цветов RAL
- Высота стеклопакета 300 или 400 мм
- Пластиковые пыльники, интегрированный бампер
- Испаритель в нижней секции, в стандартном варианте с подводом рефрижеранта к нижней секции
- Вентиляторы, тэн оттайки
- Солнечный термометр
- Блок управления, сенсоры, термостаты

Выгоды для Вашего бизнеса

- Горизонтальная и вертикальная презентация продуктов
- Единая система охлаждения, использование только одного испарителя снижает расходы и экономит полезное пространство
- Оптимальное использование пространства торгового зала для широкого ассортимента продуктов
- Единственная в своем роде концепция освещения
- Значительно увеличенный оборот





Холодильные горки CARRIER со встроенным агрегатом

Холодильные горки CARRIER со встроенным агрегатом предназначены для продажи различных продуктов – деликатесов, молочных и мясных продуктов, напитков, готовых блюд и т. д. Идеально подойдут для эффектной демонстрации выделенной продуктовой группы или бренда. Возможны любые виды брендирования.



Островная комбинация



Maxima 17



Optimer 10



Crystal COC 95 с Presenter 0646

Особенности:

- Большая выставочная площадь
- Панорамное остекление боковой стенки с опциональным вертикальным освещением
- Двойная воздушная завеса минимизирует потерю холода и сокращает энергопотребление
- Электронное управление
- Удобство технического обслуживания благодаря выдвигному узлу конденсатора
- Испарение талой воды производится посредством отработанного тепла холодильной системы

Холодильные и морозильные бонеты CARRIER со встроенным агрегатом

Бонеты CARRIER со встроенным агрегатом предназначены для демонстрации и продажи различных продуктов. Возможны три температурных режима: морозильный; холодильный; комбинированный (с переключением холод/ мороз).



Crystal COC 17



Tulip TF/TC/TS 33



Multinor 1540

Особенности:

- Современный, привлекательный дизайн
- Возможность различного вида брендирования
- Электронная система управления с индикацией температуры
- Простота загрузки и извлечения товара благодаря эргономической концепции остекления
- Перераспределение товарного пространства благодаря регулируемым по высоте решеткам
- Низкий расход электроэнергии Multinor 1540
- Автоматическое оттаивание и испарение талой воды
- Оптимизированные компрессоры и вентиляторы значительно снижают уровень шума



Компания **Criocabin** выпускает высококачественную продукцию в соответствии с индивидуальными требованиями потребителя: с любыми габаритами линейных витрин и угловых секций, дизайнерской отделкой в стиле интерьера заказчика и массой других возможностей.

Миссия компании Criocabin состоит в продвижении на рынок ультрасовременных продуктов, где наилучшим образом сочетаются шарм современного дизайна, смелость инженерной мысли и высочайшее качество используемых материалов. Это пластифицированная и нержавеющая сталь, закаленное стекло, натуральный или искусственный камень, натуральное дерево, плексиглас и многое другое. Возможна флюоресцентная или светодиодная подсветка.

Модельный ряд Criocabin можно разделить на две основные линии:

- Стандарт (модели **EPOQUE, ENIXE, ELECTA, ESEDRA, ERGO, EXTRA, ESPRIT, ELISIR**)
- Премиум (модели **ESSENTIA, EVODUE, EMERALD, EBONY, ELFIN, EPSILON**)

Витрины премиум-класса собираются вручную на стапеле для каждого конкретного заказчика. Линии таких витрин имеют индивидуальный набор опций, аксессуаров, возможен специальный дизайн. Покупателями такого оборудования являются самые престижные гастрономические бутики, мясные лавки, магазины деликатесов.

Особое внимание необходимо уделить системе охлаждения **Concept S**, которая была разработана специально для решения проблем хранения и демонстрации свежего мяса, полуфабрикатов и колбас, чувствительных к заветриванию.

Технология **Concept S** заключается в статическом охлаждении продуктов с использованием двух независимых испарителей: под поддоном витрины и дополнительного вертикального испарителя под столешницей. Системой **Concept S** могут быть оснащены охлаждаемые витрины **EVODUE** и **EBONY** любой длины.

Модели линии Премиум

Витрины линии Премиум могут быть выполнены как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение. Материал столешницы: нержавеющая сталь, кориан. Глубина столешницы: 26 см, 36 см. Типы модулей: гастрономические, тепловые, нейтральные, кондитерские, хлебные, для мяса (с системой охлаждения **Concept S**), для рыбы, для пиццы. Стандартная длина линейных модулей: от 625 мм до 7500 мм с шагом 312 мм (937 мм, 1250 мм, 1562 мм, 1875 мм и т.д.).



EBONY



EVODUE



ELFIN

Основные опции и аксессуары витрин линии Премиум:

- Нестандартная длина модуля
- Охлаждаемый запасник
- Нестандартные угловые модули (отличные от 22,5° 45° и 90°)
- Увеличение глубины столешницы
- Светодиодная подсветка
- Разделочная доска
- Подставка для весов
- Держатель ножей
- Розетки
- Нестандартный цвет модулей
- Нестандартный материал отделки модулей
- Дополнительные полки
- Фронтальная подсветка (флюоресцентная, светодиодная)
- Подсветка полок (флюоресцентная, светодиодная)
- Ступенчатая выкладка
- Крышки для выкладки (позволяют оставлять продукты на ночь)
- Электрическая разморозка
- Делители выкладки
- Разделители прилавков герметичные
- Шторки раздвижные
- Шторки скручивающиеся.

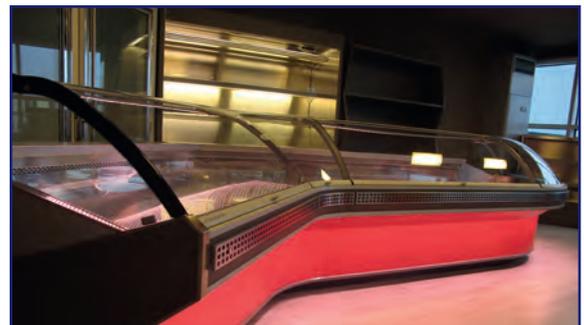
Модели линии Стандарт

Все большей популярностью по всему миру пользуется стандартный ряд витрин Criocabin.

Витрина **ERGO** линии Стандарт предназначена для оснащения как небольших продовольственных магазинов, так и для крупных супермаркетов. Большая глубина выкладки, широкий модельный ряд, классический дизайн, наличие угловых элементов 90 и 45 градусов со сферическими стеклами делают модель **ERGO** одной из самых востребованных.

Витрины **EPOQUE** и **ELECTA** так же являются моделями классического дизайна от CRIOCABIN из линии Стандарт. Модули имеют передние стойки суперструктуры, угловые модули 45° и 90° со сферическими стеклами, широкий ассортимент аксессуаров и опций. Внутренняя поверхность и поддоны для выкладки изготовлены из нержавеющей стали.

ELECTA и **ESEDRA** - модели средней ценовой категории, имеющие впечатляющий вид и подойдут как для магазинов деликатесов, так и для магазинов большого формата.



EPOQUE



CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION



ESEDRA

Модели **ELECTA** и **ERGO** могут быть выполнены как со встроенным агрегатом, так и под центральное холодоснабжение и имеют следующие версии:

- Гастрономическая с охлаждаемым запасником
- Гастрономическая без охлаждаемого запасника
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном
- Хлебная
- Тепловая bain-marie (паровой мармит)
- Тепловая сухая
- Рыбная
- Кассовый стол

Современный дизайн витрины **ENIXE** отличается лаконичностью формы и строгостью линий. Прямые вертикальные стекла и горизонтальная стеклянная полка отпуска обеспечивают максимальную обзорность продуктов. Фронтальные стекла поднимаются вверх и фиксируются при помощи гидролифтов.

Респектабельный и строгий внешний вид прилавка **ENIXE** позволит создать в магазине особую атмосферу, сделать интерьер неповторимым и запоминающимся.

Модель **ENIXE** подходит для оснащения как небольших магазинов, так и крупных супермаркетов. Поверхность для выкладки глубиной 910 мм, полный модельный ряд, наличие угловых модулей 90 и 45 градусов, возможность исполнения как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение делают модель **ENIXE** привлекательной и востребованной.



ENIXE

Возможны следующие версии:

- Гастрономическая с охлаждаемым запасником
- Гастрономическая без охлаждаемого запасника
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном
- Хлебная
- Тепловая bain-marie (паровой мармит)
- Тепловая сухая
- Рыбная
- Кассовый стол

Витрина **ESPRIT** с прямыми вертикальными стеклами выполнена в современном дизайне. Фронтальные стекла поднимаются вверх и фиксируются при помощи гидролифтов. Гастрономические модули имеют глубину выкладки 670 мм, общая глубина прилавка 920 мм. Широкий модельный ряд, наличие гастрономических и тепловых модулей, а также модулей для салатов и напитков дает возможность оснащать линейей **ESPRIT** не только магазины, но и предприятия общественного питания.



ESPRIT

Возможны следующие версии:

- Гастрономическая без охлаждаемого запасника
- Салат-бар
- Для напитков
- Кондитерская с двумя полками и выдвижным поддоном
- Хлебная
- Для шоколада
- Тепловая bain-marie (паровой мармит)
- Тепловая сухая
- Нейтральная
- Кассовый стол

Аксессуары витрин линии Стандарт:

- Шторки
- Дополнительные полки
- Дополнительный ряд подсветки
- Увеличение глубины столешницы
- Разделочная доска из пластика (600*400мм)
- Подставка для весов из нержавеющей стали (400*600мм)
- Держатель ножей
- Розетка
- Поддоны для 2-х и 3-х ступенчатой выкладки
- Тэн оттайки
- Передвижные делители
- Герметичный фиксированный делитель
- Внутренняя зеркальная поверхность боковин
- Исполнение на опорных тумбах (ножках) из нержавеющей стали
- Фронтальная нижняя подсветка
- Бампер из нержавеющей стали
- Выпариватель конденсата
- Упаковка в деревянный ящик



Criocabin Холодильное оборудование

Витрина **ELISIR** предназначена для экспозиции и продажи кондитерских изделий, шоколада, закусок, салатов. Модель отличает большая площадь охлаждаемой экспозиции, лаконичный элегантный дизайн, функциональность. Кондитерские модули оснащены задними раздвижными стеклянными дверцами и вертикальным фронтальным стеклом.

Версия **SANDWICH** выполнена с фронтальными раздвижными дверцами, что позволяет использовать ее в режиме самообслуживания.

Возможно соединение модулей в линии и исполнение как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение.

В стандартную комплектацию модели **ELISIR** включено:

- 3 уровня охлаждаемых стеклянных полок + базовая поверхность из нержавеющей стали
- 4 уровня подсветки

В качестве опции возможно изготовление витрин с поверхностью выкладки золотистого цвета.

Возможны следующие версии:

- Кондитерская
- Гастрономическая
- Для шоколада
- **SANDWICH**



ELISIR



ELISIR SANDWICH

Выгодно представить товары при максимальной экономии площади торгового зала позволят горки и минигорки моделей **ETHOS, ENCORE, ERIDE**.

Корпус и поверхность выкладки моделей **ETHOS, ENCORE** и **ERIDE** выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает надежность и долговечность эксплуатации, привлекательный внешний вид.

Возможно изготовление горок с отделкой из пластифицированного металла различных цветов, окраской под дерево, а также из натурального дерева по выбору заказчика.

В стандартную комплектацию горок включено:

- Электронная панель
- Верхняя подсветка
- Полки с регулировкой уровня наклона и держателем ценника
- Ночная шторка
- Наклонное зеркало (у фруктовой версии)

Возможны следующие версии:

- Гастрономическая
- Мясная
- Фруктовая



ETHOS



ERIDE



ENCORE



Оборудование под выносное холодоснабжение

Основанная в середине 60-х годов XX века, итальянская компания **Pastorfrigor** сейчас занимает ведущие позиции на мировом рынке профессионального холодильного оборудования. Изначально компания строила свою работу на трех базовых принципах: качество, технология, дизайн. Стремясь к усовершенствованию продукции, **Pastorfrigor** в 1992 году заключила эксклюзивное соглашение с известнейшей европейской дизайн-студией **Pininfarina** и стала создавать модели в неповторимом стильном дизайне, которые заслужили особое признание многих ведущих европейских и отечественных ритейлеров. Разнообразный ассортимент

оборудования **Pastorfrigor** позволяет оснащать магазины любых форматов. Причем каждый магазин, оснащенный холодильным оборудованием компании **Pastorfrigor**, выглядит очень изящным и стильным, что неизменно ведет к успеху.

Модель **PRESIDENT** - воплощение дизайнерского искусства и технического совершенства. Строгий и элегантный профиль прилавка с вертикальным стеклом в сочетании округлой формой углов создаст в магазине неповторимую атмосферу. Верхняя прозрачная полка прилавка образуется изгибом фронтального стекла, что обеспечивает прекрасный обзор продуктов. Стекло поднимается вверх и фиксируется при помощи гидролифтов в разных положениях. Прилавок **PRESIDENT** предназначен для монтажа под выносное холодоснабжение.



Угловой прилавок PRESIDENT

PRESIDENT	Ширина x высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
937	1192*1210	0,84	193	-1...+5
1250	1192*1210	1,13	258	-1...+5
1875	1192*1210	1,69	386	-1...+5
2500	1192*1210	2,25	515	-1...+5
3125	1192*1210	2,81	644	-1...+5
3750	1192*1210	3,38	773	-1...+5



Линия прилавков PRESIDENT



Новый прилавок **KING** премиум класса выполнен в лучших традициях качества **Pastorfrigor**. Современный дизайн, утонченность формы в сочетании с новейшими технологиями производства и высоким качеством используемых материалов позволят прилавочной линии **KING** стать настоящим украшением магазина. Модель предназначена для монтажа под выносное холодоснабжение и отличается повышенным полезным объемом. Имеются внешние и внутренние угловые модули 90° и 45° со сферическими фронтальными стеклами. Поддоны выкладки гастрономических прилавков поднимаются вверх для проведения чистки и обслуживания.



Поддон выкладки прилавка KING поднимается для проведения чистки

KING	Ширина x высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Охлаждаемый объем, дм ³	Температурный режим, °C
1250	1240 x 1210	1,13	258	-1...+5
1875	1240 x 1210	1,69	387	-1...+5
2500	1240 x 1210	2,25	515	-1...+5
3125	1240 x 1210	2,81	644	-1...+5
3750	1240 x 1210	3,38	772	-1...+5



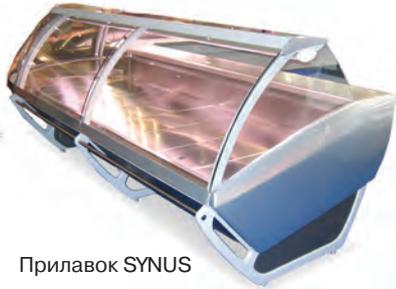
Линия прилавков KING





SYNUS – новое поколение холодильных прилавков современного дизайна, разработанного совместно с дизайн-студией **Pininfarina**. Конструктивно прилавок выполнен на нижних опорных стойках и имеет фронтальные держатели стекла. Гнутые передние стекла поднимаются вверх, в угловых модулях они имеют сферическую форму. Все линии изгибов с геометрической точностью плавно и изящно переходят от одного декоративного элемента к другому.

В ассортименте представлены: гастрономические, кондитерские, хлебные, тепловые, прилавки «рыба на льду». Имеются версии самообслуживания, охлаждаемые внешние и внутренние углы 90° и 135 градусов. Глубина выкладки прилавка – 900 мм.



Прилавок SYNUS



Прилавок SYNUS



Прилавок PRINCE



Прилавок Firenze

SYNUS	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
1250	1255 x 1205	1,13	226	-1...+5
1875	1255 x 1205	1,69	338	-1...+5
2500	1255 x 1205	2,25	450	-1...+5
3125	1255 x 1205	2,83	565	-1...+5
3750	1255 x 1205	3,38	676	-1...+5

Новый прилавок **PRINCE** — воплощение элегантности. Он может быть выполнен как со встроенным агрегатом, так и под выносное холодоснабжение. Безупречный дизайн и максимальная функциональность этого прилавка предназначены для тех, кому необходим компромисс между яркой оригинальностью и эргономикой.

PRINCE	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Охлаждаемый объем (включая запасник), дм ³	Температурный режим, °C
937	1213 x 1280	0,84	316	-1...+5
1250	1213 x 1280	1,13	422	-1...+5
1875	1213 x 1280	1,69	633	-1...+5
2500	1213 x 1280	2,25	844	-1...+5
3125	1213 x 1280	2,81	1055	-1...+5
3750	1213 x 1280	3,38	1266	-1...+5

Линия прилавков **FIRENZE** специально разработана для больших площадей. Прилавки могут быть выполнены на стойках или с нижней частью, закрытой декоративной панелью. Линия **FIRENZE** имеет широкий ассортимент модулей: вентилируемые гастрономические, «рыба на льду», кондитерские, тепловые, расчетные, хлебные, угловые 90° и 135°, минигорки.

FIRENZE	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
937	1270x1205	0,84	109	-1...+5
1250	1270x1205	1,13	146	-1...+5
1875	1270x1205	1,69	219	-1...+5
2500	1270x1205	2,25	292	-1...+5
3125	1270x1205	2,83	367	-1...+5
3750	1270x1205	3,38	438	-1...+5

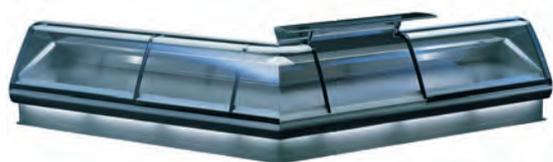


MYTHOS и ALPHA – топ-модели среди высококачественных прилавков **Pastorfrigor**. Прилавок **MYTHOS** выполняется на нижних опорных стойках в ярком цвете, а прилавок **ALPHA** имеет переднюю декоративную панель и выполняется в цвете «серебристый металл».

Линия включает несколько типов прилавков:

- Холодильный вентилируемый, в том числе угловые (90° и 135°)
- Самообслуживания
- Тепловой
- Хлебный
- Расчетный

Все прилавки могут соединяться в комбинации, формируя линию любой конфигурации и длины.



Линия прилавков ALPHA



Прилавок MYTHOS



Горка ROMA



Минигорка VENEZIA



Горка VENEZIA FV

MYTHOS/ALPHA	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
1200	1262 x 1200	1,08	216	-1...+5
1440	1262 x 1200	1,3	259,2	-1...+5
1920	1262 x 1200	1,73	345,6	-1...+5
2400	1262 x 1200	2,16	432	-1...+5
2880	1262 x 1200	2,59	518,4	-1...+5
3600	1262 x 1200	3,24	648	-1...+5
4320	1262 x 1200	3,89	777,6	-1...+5

Задняя стенка витрины для кулинарии и колбасных изделий **ROMA** может быть выполнена из нержавеющей стали или стали с белым покрытием, корпус - в облицовке из натурального дерева. Возможна комплектация кронштейнами и крючками для подвешивания колбас. Горка имеет три варианта длины – 1250, 1875, 2500 мм.

ROMA	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
1250	805 x 2430	1,75	564	-1...+5
1875	805 x 2430	2,62	846	-1...+5
2500	805 x 2430	3,49	1128	-1...+5

Минигорки **VENEZIA** могут быть высотой 1300 или 1600 мм с одной или двумя полками. Имеют единственное температурное исполнение: M1 (-1...+7°C), которое подходит как для продажи свежего мяса, так и гастрономии.

VENEZIA	Ширина, мм	Высота, мм	Температура, °C
1250	1012/1112	1300 x 1600	-1...+7
1875	1012/1112	1300 x 1600	-1...+7
2500	1012/1112	1300 x 1600	-1...+7
3750	1012/1112	1300 x 1600	-1...+7



Высококачественные, эффектные холодильные горки **VENEZIA** предлагаются в молочно-гастрономической, мясной и фруктово-овощной версиях. Они различаются комплектацией и температурными режимами. Ширина горок: 902, 1025 или 1125 мм; высота: 2065 или 2265 мм, высота цоколя: от 350 до 550 мм. Модули стандартной длины (1250, 1875, 2500, 3750 мм) позволяют строить линии любой протяженности и точно вписывать их в необходимые габариты. Возможно исполнение угловых модулей. Предлагаются торцевые горки, а так же контейнерные горки с поднимающимся нижним цоколем. Контейнерные горки имеют стандартные (под контейнеры) и специальные (под европаллеты) габариты.



VENEZIA SL

VENEZIA	Ширина, мм	Высота, мм	Температура, °C		
			Гастрономия	Мясо	Овощи-фрукты
1250	902/1025/1125	2065/2265	-1...+7	-1...+5	-1...+10
1875	902/1025/1125	2065/2265	-1...+7	-1...+5	-1...+10
2500	902/1025/1125	2065/2265	-1...+7	-1...+5	-1...+10
3750	902/1025/1125	2065/2265	-1...+7	-1...+5	-1...+10

Высота нижнего фронта - 350, 450, 550 мм



Горка VERONA

Холодильная горка имеет **VERONA** имеет ультранизкий фронт – 180 мм, что обеспечивает максимальную экспозицию продуктов. Возможные варианты длины: 2500, 3750 мм, высоты – 2065 и 2265 мм. Возможно исполнение в двух температурных режимах: гастрономия -1 +7 °C и фрукты-овощи +1 +10 °C.

VERONA	Ширина, мм	Высота, мм	Температурные режимы, °C	
			Гастрономия	Фрукты-овощи
2500	1130/1231	2065/2265	-1...+7	+1...+10
3750	1130/1231	2065/2265	-1...+7	+1...+10

Высота нижнего фронта - 180 мм



Бонета SARDEGNA

Низкотемпературные бонеты с панорамными бортами, предназначенные для хранения замороженных продуктов, предлагаются в однообъемном (**SICILIA**) и двухобъемном (**SARDEGNA**) вариантах исполнения с различной шириной. Двойные бонеты могут комплектоваться торцевыми элементами. Длина модулей: 1875, 2500 и 3750 мм. Одно- и двухуровневые надстройки могут быть выполнены как с освещением, так и без него.

Двойная морозильная бонета **SARDEGNA**

SARDEGNA	Ширина x Высота, мм	Полезный объем, л	Площадь экспозиции, м ²	Температура, °C
1875	2040x890	3,2	1134	-23...-25
2500	2040x890	4,2	1512	-23...-25
3750	2040x890	6,3	2268	-23...-25

Бонета морозильная **SICILIA** 1120/1500



Бонета SICILIA

SICILIA	Ширина x Высота, мм	Полезный объем, л	Площадь экспозиции, м ²	Температура, °C
1875	1120/1500x890	1,58/2,27	457/658	-23...-25
2500	1120/1500x890	2,10/3,03	609/879	-23...-25
3750	1120/1500x890	3,15/4,54	914/1317	-23...-25



Пристенная бонета **CAPRI** позволит экономить пространство и прекрасно продемонстрировать товар. Вариант расположения «спина к спине» позволит иметь двух-объемную бонету с двойной системой охлаждения.



Бонета CAPRI

Бонета морозильная **CAPRI**

CAPRI	Ширина x высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
1875	1097 x 890	1,6	536	-23...-25
2500	1097 x 890	2,1	714	-23...-25
3750	1097 x 890	3,2	1071	-23...-25

Шкафы **TORINO** шириной 958 мм и комбинированные модули – шкаф-бонеты **MILANO** с шириной бонеты 1154 мм актуальны для современных магазинов различного формата. Модели имеют эстетичный внешний вид и подходят для магазинов с любой торговой площадью. Варианты высоты модулей шкафов: 2068 и 2268 мм. Шкаф может быть исполнен в среднетемпературной или морозильной версиях. Шкаф-бонеты имеют два независимых испарителя.

Морозильный шкаф **TORINO**



Шкаф TORINO

Длина, мм	Кол-во дверей, шт	Ширина, мм	Высота, мм	Полезный объем, л	Температура, °C
1564	2	958	2072/2272	1258/1412	-23...-25
2341	3	958	2072/2272	2084/2365	-23...-25
3120	4	958	2072/2272	2778/3152	-23...-25
3899	5	958	2072/2272	3471/3939	-23...-25

Морозильный шкаф-бонета **MILANO**



Шкаф-бонета MILANO

Длина, мм	Кол-во дверей, шт	Ширина, мм	Высота, мм	Полезный объем, л	Температура, °C
1875	2	1154	2068/2268	1214/1379	-23...-25
2500	4	1154	2068/2268	1619/1839	-23...-25
3750	6	1154	2068/2268	2428/2758	-23...-25


Оборудование со встроенным агрегатом

В горке **RIMINI** наилучшим образом сочетаются изысканный внешний вид с большой загрузкой (четыре полки глубиной 40 см + базовая полка 60 см для версий SL и MT; зеркало + две полки глубиной 40 см + базовая полка 60 см для версии FV). Существуют модули: 1250, 1875, 2500 мм, которые можно соединить в линию, и три версии: гастрономическая, фруктово-овощная и для свежего мяса. Возможно исполнение горки под выносное холодоснабжение.



Горка RIMINI

Модель	Высота x Глубина, мм	Высота фронта, мм	Температурный режим, °C			
			SL Гастрономия	MT Мясо	FV Овоши-фрукты	
RIMINI	1250	1970 x 818	670	-1...+7	-...+5	+1...+10
	1875	1970 x 818	670	-1...+7	-1...+5	+1...+10
	2500	1970 x 818	670	-1...+7	-1...+5	+1...+10
GENOVA	936	2031 x 870	370	-1...+7	-1...+5	+1...+10
	1250	2031 x 870	370	-1...+7	-1...+5	+1...+10
	1875	2031 x 870	370	-1...+7	-1...+5	+1...+10

Горка **GENOVA**, несмотря на наличие встроенного агрегата, обладает низким фронтом - 370 мм, что обеспечивает максимальный полезный объем.

Прилавочная линия **PORTOFINO** представлена в нескольких размерах: 1190, 1785, 2380, 2975, 3570 мм, а также внутренними и внешними угловыми модулями. Температурный режим для вентилируемых вариантов составляет - 1... +5°C, а для статических - 1... +7°C. Имеются охлаждаемые запасники. Глубина выкладки - 857мм.



Горка GENOVA



Прилавок PORTOFINO

PORTOFINO	Ширина x Высота, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
вентилируемые				
1190	1140 x 1240	1,02	303	-1...+5
1785	1140 x 1240	1,53	455	-1...+5
2380	1140 x 1240	2,04	607	-1...+5
2975	1140 x 1240	2,55	758	-1...+5
3570	1140 x 1240	3,06	910	-1...+5

Линия прилавков PORTOFINO





Компания **PASTORKALT a.s.** образована в 1993 году как совместное предприятие итальянского производителя холодильного оборудования PASTORFRIGOR S.p.A. и словацких акционеров.

Сегодня компания PASTORKALT a.s. поставляет оборудование больше чем 30 странам мира. На российском рынке оборудование присутствует с 2000 г.

Оборудование «Pastorkalt a.s.» - это современный стильный дизайн, эргономика и совершенные технические решения.

Холодильные витрины

Линейка холодильных витрин «Pastorkalt a.s.» отвечает самым высоким стандартам магазиностроения:

1. Все модели витрин выпускаются в различных модификациях:

- Вентилируемые
- Угловые модули
- Самообслуживание VSS
- Кондитерские V-ZA
- Тепловые TPI, TPBM
- Минигорки Semi
- Рыбные S-Fish
- Статические S
- Низкотемпературные NT
- Расчетные столы MP
- Для хлеба P



Прилавок KUBUS



Прилавок кондитерский KAROLINA



Минигорка KLAUDIA Semi



Прилавок тепловой KLAUDIA TPI

2. Есть возможность соединения в единую линию витрин разного назначения: гастрономических, низкотемпературных, тепловых, «рыба на льду». Это дает возможность увеличить площадь выкладки продукции и расширить ее ассортимент на ограниченной площади.
3. Имеется дополнительный охлаждаемый объем – накопители в нижней части витрины со стороны продавца. Расчеты показывают, что емкость этих накопителей в магазине общей площадью в 1000 кв.м позволяет дополнительно экономить до 7000 л. холодильного пространства стационарных запасников магазина.



4. Возможно оснащение всех моделей и модификаций встроенным агрегатом.
5. Возможен выбор дизайна фронтальных и базовых панелей — дизайн базы «на ножках», исполнение фронта из нержавеющей стали или с увеличенной шириной панелей.
6. Возможна кастомизация — любое стандартное оборудование может быть доработано исходя из Ваших потребностей под конкретные задачи.



pastorkalt a.s.

Прилавок KUBUS

Охлаждаемая витрина KUBUS с прямой стеклянной надстройкой и лаконичным дизайном украсит интерьер любого магазина. Прямые четкие линии витрины сводят на нет преломления света и обеспечивают беспрепятственный широкий обзор выкладываемой продукции, что способствует увеличению покупательского спроса. Витрина оснащена пневматическими подъемниками для легкого открывания фронтального стекла, что предоставляет удобный доступ ко всей поверхности выкладки. Охлаждаемый накопитель обеспечивает дополнительное пространство для кратковременного хранения продукции.



Прилавок KUBUS



Прилавок ZITA

Охлаждаемая витрина ZITA со стеклянной надстройкой и строгим лаконичным дизайном удачно дополнит интерьер вашего магазина. В нижней части витрины находится охлаждаемый накопитель, предназначенный для хранения продуктов в течение дня. Поддоны для выкладки, а также столешница сделаны из нержавеющей стали.



Прилавок ZITA



Прилавок NINA

Охлаждаемая витрина NINA привлекает внимание закругленным дизайном фронтальной части и боковин, способом установки стекла и элегантным алюминиевым профилем освещения. Витрина оснащена пневматическими подъемниками для легкого открывания фронтального стекла. Витрина NINA используется в магазинах различного типа: от специализированных маленьких магазинов до крупных супер- и гипермаркетов. Данная модель доступна в версии со встроенным



Прилавок NINA





Прилавок KLAUDIA

Прилавок KLAUDIA

Охлаждаемая витрина KLAUDIA отличается современным дизайном и совершенством технологии.

Переднее гнутое стекло открывается вверх и фиксируется при помощи пневматических подъемников. Освещение площадки фиксировано в верхнем алюминиевом профиле. Управление витриной осуществляется электронным блоком с цифровой индикацией. Вся термоизоляция, включая боковины, выполнена из пенополиуретана, решетка испарителя и столешница выполнены из нержавеющей стали.

Прилавок KLARA

Охлаждаемая витрина KLARA с откидывающимися вниз фронтальным стеклом в алюминиевом профиле представляет собой более экономичную версию модели KLAUDIA.

Модели	Длина	Класс	Глубина выкладки гастрономических модулей, мм	Площадь выкладки, м ²	Объем, л
	937	3M1 (-1...+5°C)	900	0,86	344
KUBUS V	1250	3M1 (-1...+5°C)	900	1,15	458
KLARA V	1875	3M1 (-1...+5°C)	900	1,69	688
KLAUDIA V	2500	3M1 (-1...+5°C)	900	2,29	917
NINA V	3125	3M1 (-1...+5°C)	900	2,92	1146
ZITA V		3M1 (-1...+5°C)	900	3,38	1375



Прилавок KLARA

Прилавок кондитерский LINDA

Витрина предназначена для продажи кондитерских изделий, тортов, десертов. Новейшая разработка завода — новый усовершенствованный дизайн и увеличенная выкладка. Производится как со встроенным агрегатом, так и под выносное хладоснабжение. Витрины можно стыковать в небольшие линии с расчетным столиком. Выставочная площадь выполнена из нержавеющей стали, все изолируемые части и боковины из пенополиуретана. Витрина имеет закаленное фронтальное стекло. С тыльной стороны прилавка установлены раздвижные дверцы. Благодаря вентилируемому охлаждению, внутри прилавка достигается равномерный температурный режим по всему охлаждаемому объему, включая самую верхнюю полку.

Расчетный стол LINDA MP 800 предназначен для размещения кассового аппарата, весов или других аксессуаров, необходимых при продаже продуктов питания. Расчетный столик был сконструирован таким образом, чтобы составить с остальными витринами данного ассортимента единое целое.



Прилавок кондитерский LINDA

Модель	Длина мм	Класс	Площадь выкладки м ²	Объем л
LINDA 625 V	625	3Н (+1...+10°C)	1,03	140
LINDA 937 V	937	3Н (+1...+10°C)	1,54	214
LINDA 1250 V	1250	3Н (+1...+10°C)	2,05	289



pastorkalt a.s.

Прилавок кондитерский KAROLINA

Модель	Длина мм	Класс	Площадь выкладки м ²	Объем л
Karolina 10 S	934	3Н (+1...+10°C)	1,6	210
Karolina 20 S	1875	3Н (+1...+10°C)	3,2	420
Karolina 30 S	2812	3Н (+1...+10°C)	4,8	630



Прилавок кондитерский KAROLINA

Витрина предназначена для продажи кондитерских изделий, тортов, десертов. Производится как со встроенным агрегатом, так и под выносное хладоснабжение в 3 вариантах по длине: 10, 20 и 30 (937, 1875, 2812 мм). Витрины можно стыковать в небольшие линии с расчетным столиком. Площадь выкладки и столешница выполнены из нержавеющей стали, все изолируемые части и боковины – из пенополиуретана. Витрина имеет закаленное фронтальное стекло. С тыльной стороны прилавка находится выдвижной ящик, выполненный из нержавеющей стали, составляющий вместе с тремя стеклянными полками экспозиционную площадь. Статическое охлаждение исключает заветривание продуктов.

Холодильные горки KALIFORNIA Q

Широкий размерный ряд новых горок Kalifornia Q позволяет устанавливать это оборудование в магазинах разных форматов. Оптимальная площадь выкладки обеспечивает экономное использование внутреннего пространства горки. В ассортименте присутствуют модели с глубиной полок 300 мм, 350 мм, 400 мм, 450 мм и 500 мм.

Горки предназначены для продажи охлаждаемых молочных продуктов, деликатесов, мяса и копченостей, фруктов, овощей, напитков. Горка подключается к выносному хладоснабжению с возможностью подвода труб под горкой или сверху.

Боковины зеркальные или стеклянные. Горки можно соединять в линии или отделять друг от друга перегородками.

Отличительные качества:

- Большая площадь выкладки товара
- Возможность оснащения стеклянными дверьми
- Присоединение спиной к спине и с торцевой горкой

Дополнительные опции:

- Освещение полок
- Фронтальные ограничители (бортики) полок
- Делители товара
- Мясные крюки
- Возможность изменения цвета внутренней части горки Kalifornia Q
- Ночные шторы

Горка Kalifornia Q 500 обеспечивает максимальную выкладку товара при сохранении минимальной занятости площади торгового зала. При глубине полок 500 мм, глубина горки составляет всего 829 мм.





Оборудование под выносное холодоснабжение

Прилавок **АГАТ** предназначен для кратковременного хранения и продажи продуктов питания, температура хранения которых соответствует температурному диапазону прилавка.

Модельный ряд имеет угловые модули: открытый угол 45°, открытый угол 90°, закрытый угол 45°, закрытый угол 90°.

Прилавки **АГАТ** обеспечивают рабочий диапазон температур при температуре окружающего воздуха +25 °С и относительной влажности воздуха 60%.

Модификации:

- Гастрономический (закрытый, открытый, самообслуживание)
- «Рыба на льду» (закрытый, открытый, самообслуживание)
- «Пресервы» (закрытый)
- Кондитерский
- Низкотемпературный (закрытый, самообслуживание)
- Тепловой



Линия прилавков АГАТ



Бонета РУБИН обзорная

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим, °С
Прилавки гастрономические закрытые					
АГАТ — 125 Г	1250	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — 187 Г	1875	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — 250 Г	2500	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — 375 Г	3750	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — ОУ 90 Г	1830	1235	1220	900	+1...+10
АГАТ — ЗУ 90 Г	2720	1420	1220	900	+1...+10
Прилавки кондитерские					
АГАТ — 125 К	1250	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — 250 К	2500	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — 375 К	3750	1230	1220	900	+1...+10
АГАТ — ОУ 90 К	1830	1235	1220	900	+1...+10
Прилавки низкотемпературные закрытые					
АГАТ — 125 НЗ	1250	1230	1220	830	-18...-15
АГАТ — 187 НЗ	1875	1230	1220	830	-18...-15
АГАТ — 250 НЗ	2500	1230	1220	830	-18...-15
АГАТ — 375 НЗ	3750	1230	1220	830	-18...-15

Бонеты низкотемпературные островные **РУБИН**, **РУБИН ОБЗОРНАЯ** и **ТОПАЗ** предназначены для хранения и продажи глубокозамороженных и замороженных продуктов питания.

Бонета **РУБИН** выпускается с двумя видами боковин: со стеклопакетом и с «глухой» боковиной.

Бонета **РУБИН ОБЗОРНАЯ** выпускается с высоким панорамным стеклопакетом, что обеспечивает хороший обзор продуктов.

Бонета **ТОПАЗ** разработана для использования в магазинах с большим товарным оборотом. Благодаря «глухим» бортам и боковинам модель обладает значительной глубиной выкладки.

Бонеты **РУБИН КОМПАКТ** и **ТОПАЗ КОМПАКТ** позволяют сэкономить место в торговом зале.

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина загрузки, мм	Температурный режим, °С
РУБИН — 250	2500	1640	970	320	-22...-15
РУБИН — 375	3750	1640	970	320	-22...-15
РУБИН О — 250	2500	1640	970	415	-22...-15
РУБИН О — 375	3750	1640	970	415	-22...-15
РУБИН КОМПАКТ — 250	2500	1160	970	420	-22...-15
РУБИН КОМПАКТ — 375	3750	1160	970	420	-22...-15
ТОПАЗ — 250	2500	1640	970	450	-22...-15
ТОПАЗ — 375	3750	1640	970	450	-22...-15
ТОПАЗ КОМПАКТ — 250	2500	1150	970	530	-22...-15
ТОПАЗ КОМПАКТ — 375	3750	1150	970	530	-22...-15



Оборудование под выносное холодоснабжение

Бонета низкотемпературная **САПФИР** с высоким стеклопакетом имеет несколько модификаций:

- Островная двухобъемная
- Пристенная однообъемная
- Торцевая закругленная
- Торцевая прямая

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина одностороннего модуля, мм	Высота, мм	Глубина загрузки, мм	Температурный режим, °С
САПФИР — 250	2500	1150	945	435	-20...-15
САПФИР — 375	3750	1150	945	435	-20...-15

Шкаф-бонета **САПФИР** предназначена для экспозиции и продажи замороженных и глубокомороженных продуктов, имеет вертикальную и горизонтальную экспозицию.



Бонета САПФИР двухобъемная с закругленным торцом и надстройкой

Технические характеристики:

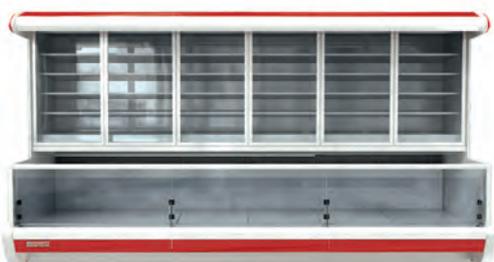
- Вентилируемое охлаждение
- Автоматическая оттайка испарителя
- Напряжение 380/220 В, частота 50 Гц
- Электронный контроллер ELIWELL ID 985 LX
- Температурный режим -20... -15°C

Базовая комплектация:

- Электронный контроллер с функцией координированной оттайки
- Комплект подключения к дренажной системе
- Тройной стеклопакет
- Решетка объема выкладки
- Легкая деревянная упаковка

Дополнительное оснащение:

- Шторки ночные
- Делители проволочные поперечные и продольные
- Надстройка одноуровневая и двухуровневая или трехуровневая с подсветкой

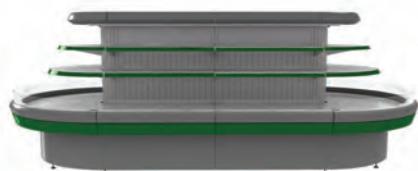


Шкаф-бонета САПФИР

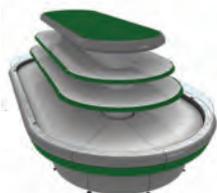
Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С
ШКАФ-БОНЕТА САПФИР — 250	2500	1160	2318	-20...-15

ШКАФ-БОНЕТА САПФИР — 375	3750	1160	2318	-20...-15
--------------------------	------	------	------	-----------

Бонета и шкаф-бонета **САПФИР** имеют дополнительные функции для подключения к системе дистанционной телеметрии «Televiz».



Минигорка ИЗУМРУД



Среднетемпературная минигорка **ИЗУМРУД** предназначена для хранения и продажи различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, сыров, молочной и другой продукции. Наличие торцевых элементов позволяет собирать минигорки в «острова».

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина выкладки основной полки, мм	Температурный режим, °С
ИЗУМРУД — 125	1250	1115	1580	780	+1...+10
ИЗУМРУД — 250	2500	1115	1580	780	+1...+10
ИЗУМРУД — 375	3750	1115	1580	780	+1...+10
ИЗУМРУД – ТОРЦЕВОЙ МОДУЛЬ	2100	1115	1580	780	+1...+10



Горка КВАРЦ

Среднетемпературные горки **КВАРЦ** и **ОНИКС** предназначены для хранения и продажи различных продуктов питания: мясной и рыбной гастрономии, фруктов, овощей, сыров, молочной и другой продукции.

Модификации горки КВАРЦ:

- Гастрономическая
- Фруктовая
- Торцевая
- Угловые элементы 90°

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина выкладки основной полки, мм	Глубина полок, мм	Температурный режим: гастрономическая, фруктовая / пресервы °С
Кварц — 205 гастрономическая / фруктовая / пресервы	2050	1120	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6
Кварц — 250 гастрономическая / фруктовая / пресервы	2500	1120	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6
Кварц — 375 гастрономическая / фруктовая / пресервы	3750	1120	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6
Кварц — 205 торцевая гастрономическая / фруктовая / пресервы	2050	1120	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6
Кварц — 3У 90 гастрономическая / фруктовая / пресервы	2583	1330	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6
Кварц — ОУ 90 гастрономическая / фруктовая / пресервы	1885	1150	2250	765	500, 600	+1...+10 / -2...+6



Горка ОНИКС

Модификации горки ОНИКС:

- Гастрономическая
- Фруктовая
- Торцевая
- Фронт-контейнер
- Овощная



Горка ОНИКС ОВОЩНАЯ

Модификация	Длина без боковых панелей, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Глубина выкладки основной полки, мм	Глубина полок, мм	Температурный режим: гастрономическая, фруктовая / пресервы °С
Оникс — 205 гастрономическая / фруктовая / пресервы	2050	1120	2220	700	500	+1...+10 / -2...+6
Оникс — 250 гастрономическая / фруктовая / пресервы	2500	1120	2220	700	500	+1...+10 / -2...+6
Оникс — 375 гастрономическая / фруктовая / пресервы	3750	1120	2220	700	500	+1...+10 / -2...+6
Оникс — 205 торцевая гастрономическая / фруктовая / пресервы	2050	1120	2220	700	500	+1...+10 / -2...+6
Оникс — 250 овощная	2500	1110	2185	730	400, 500	+1...+10 / -
Оникс — 375 овощная	3750	1110	2185	730	400, 500	+1...+10 / -



Группа компаний «Гольфстрим» является крупнейшим предприятием по производству торгового холодильного оборудования.

Продукция **GOLFSTREAM** отвечает самым высоким требованиям и максимально приближена к европейскому уровню качества. Широкий выбор моделей позволяет оснащать магазины самых разных форматов: от маленьких магазинчиков площадью до 200 м² до крупных торговых объектов площадью свыше 1500 м²

Оборудование GOLFSTREAM под выносное холодоснабжение: НЕМАН

Модельный ряд витрин **НЕМАН** состоит из:

- Прилавков линейных и угловых с различной высотой стекла (закрытые или для самообслуживания)
- Горок гастрономических, фруктовых и универсальных
- Бонет низкотемпературных с остекленными или глухими стенками

В стандартную комплектацию моделей линии **НЕМАН** включено:

- Электронный контроллер ELIWELL или DIXELL с функцией MASTER-SLAVE
- Автоматическая оттайка при помощи тэнов;
- Защитный бампер из ПВХ
- Ночные шторы, навесные полки с держателями ценников, верхнее освещение у горок
- Индикатор температуры в охлаждаемом объеме и держатели ценников у бонет
- Поверхность выкладки и столешница из нержавеющей стали у прилавков

Преимуществами модельного ряда **НЕМАН** является значительная площадь выкладки, простота соединения в линию, широкий спектр модулей.



Прилавок НЕМАН 2 ВС



Прилавок НЕМАН 2
угол внешний



Горка НЕМАН 3 П ВС



Минигорка кондитерская
НЕМАН ГК

Модель НЕМАН	Варианты длины модулей (без боковин), мм	Ш x В, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим °С
Минигорка кондитерская НЕМАН ГК	1500 / 2400	1220x1580	985 (база)	0/+7
Прилавок среднетемпературный НЕМАН 2 ВС	1250 / 1875 / 2500 / 3750	1264x1260	990	0/+7
Прилавок среднетемпературный НЕМАН 2 ВС УГОЛ ВНЕШНИЙ 90	110	1390x1260	990	0/+7
Прилавок среднетемпературный НЕМАН 2 ВС УГОЛ ВНУТРЕННИЙ 90	2060	1330x1260	990	0/+7
Прилавок низкотемпературный НЕМАН ВНЗ	1200 / 1500 / 1800	1280x1280	950	-18
Горка гастрономическая НЕМАН 3 П ВС	1250 / 1875 / 2500 / 3750 / 2000 торцевой элемент / 2500 торцевой элемент	1080x220	775 (база)	0/+7
Горка фруктовая НЕМАН 3 П ВВ		1080x220	775 (база)	+1/+10
Горка универсальная НЕМАН 3 П Всн		1080x220	775 (база)	-6/+6



Бонета НЕМАН 0В



Бонета НЕМАН 2 0В



Бонета НЕМАН 3 0В

Модель НЕМАН	Варианты длины модулей (без боковин), мм	Ш x В, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим °С	Максимальная высота выкладки, мм
Бонета НЕМАН 0В	2400 / 3000	1230x950	990	-18	260
Бонета НЕМАН 2 0В	2500 / 3750 / 1875 торцевой элемент	2045x970	840+840 (сдвоенная)	-18	400
Бонета НЕМАН 2 0В	2400 / 1800 торцевой элемент	1970x970	815+815 (сдвоенная)	-18	350
Бонета НЕМАН 3 0В	2500 / 3750	154x920	1300	-18	400



Оборудование GOLFSTREAM со встроенным агрегатом: НАРОЧЬ, ДВИНА, ДЕСНА, СВИТЯЗЬ

Холодильные витрины **GOLFSTREAM** со встроенным агрегатом могут быть смонтированы в единую линию с общим охлаждаемым объемом (кроме бонет) в различных сочетаниях. Витрины со встроенным агрегатом позволяет компактно оборудовать магазины малых форматов.

В стандартную комплектацию моделей со встроенным агрегатом включено:

- Электронный контроллер ELIWELL или DIXELL
- Автоматическая оттайка
- Защитный бампер из ПВХ
- Ночные шторы, навесные полки с держателями ценников, верхнее освещение у горок
- Индикатор температуры в охлаждаемом объеме и держатели ценников у бонет
- Поверхность выкладки и столешница из нержавеющей стали у прилавков



Бонета НАРОЧЬ ОВ ВС



Горка гастрономическая
СВИТЯЗЬ ПВС



Горка фруктовая
СВИТЯЗЬ 2П ВВ



Прилавок ДВИНА ВС



Прилавок ДЕСНА ВС



Прилавок НАРОЧЬ ВС



Прилавок НАРОЧЬ
угол внешний



Прилавок кондитерский
НАРОЧЬ ВВК

Модель НЕМАН	Варианты длины модулей (без боковин), мм	Ш x В, мм	Глубина выкладки, мм	Температурный режим °С	Максимальная высота выкладки, мм
Прилавок среднетемпературный НАРОЧЬ ВС	1250 / 1875 / 2500	1140x1270	820	0/+7	
Прилавок среднетемпературный НАРОЧЬ ВС УГОЛ ВНЕШНИЙ 90	1750	1040x1270	820	0/+7	
Прилавок среднетемпературный НАРОЧЬ ВС УГОЛ ВНУТРЕННИЙ 90	1750	1040x1270	820	0/+7	
Прилавок кондитерский НАРОЧЬ ВВК	1580	1120x1370	920 (база)	+1/+10	
Бонета НАРОЧЬ ОВ ВН	1667 / 2042 / 2667	1040x1000	810	-18	265
Бонета НАРОЧЬ ОВ ВС	1667 / 2667	1040x1000	810	0/+7	265
Бонета НЕМАН 2 ОВ	2400 / 1800 торцевой элемент	1970x970	815+815 (сдвоенная)	-18	350
Бонета НЕМАН 3 ОВ	2500 / 3750	1540x920	1300	-18	400
Прилавок среднетемпературный ДВИНА ВС	1300 / 1600 / 1900 / 2500	1080x1250	750	0/+7	
Прилавок среднетемпературный ДЕСНА ВС	1300 / 1600	850x1280	490	0/+7	

Модель НЕМАН	Варианты длины модулей (без боковин), мм	Ш x В, мм	Количество полок в стандартной комплектации, шт	Температурный режим °С
Горка гастрономическая СВИТЯЗЬ П ВС	1300 / 1900	800x1980	4	0/+7
Горка фруктовая СВИТЯЗЬ П ВВ	1300 / 1900	800x1980	3	+1/+10
Горка гастрономическая СВИТЯЗЬ 2 П ВС	1350 / 1975	840x1995	4	0/+7
Горка фруктовая СВИТЯЗЬ 2 П ВВ	1350 / 1975	840x1995	3	+1/+10



es SYSTEM K

Оборудование со встроенным агрегатом и под выносное холодоснабжение

Холодильные витрины линии **CARINA** предназначены для презентации и продажи кондитерских изделий и салатов в кафе, ресторанах, маленьких магазинах, больших супермаркетах, на заправках и других торговых предприятиях.

Модели **CARINA** производятся в двух вариантах:

- для шоколадных изделий - с температурным режимом +6...+14°C и гигростатом, который поддерживает влажность на определенном уровне;
- с температурным режимом +2...+8°C без гигростата.

Витрины оснащены динамической системой охлаждения, имеют 3 ряда полок с подсветкой, верхнее освещение, электронный пульт управления.

Линия витрин **CARINA** имеет охлаждаемые угловые модули: внешний и внутренний, а также нейтральный кассовый стол с полкой со стороны продавца. Открытая холодильная витрина **CARINA** предназначена для использования в системе самообслуживания.

Три модификации **CARINA 02**, **CARINA 03** и **CARINA 04** позволят составить линии различного дизайна.

Возможные цвета отделки **CARINA 02**: вишня оксфорд, светлый дуб, серебристый, красное дерево. Возможные цвета профилей: золотистый, серебристый.



Витрина CARINA 02
цвет серебристый

Модель	ДхШхВ, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
CARINA 02 1,0	938x765x1343	1,3	135	+3...+8 / +6...+11
CARINA 02 1,4	1438x765x1343	2,1	250	+3...+8 / +6...+11
CARINA 02 УГОЛ ВНЕШНИЙ 45°	1000x707x1343	1	105	+3...+8 / +6...+11
CARINA 02 УГОЛ ВНУТРЕННИЙ 45°	1000x737x1343	1,1	115	+3...+8 / +6...+11
CARINA 02 СТОЛ КАССОВЫЙ	1000x765x897	-	-	-
CARINA 02 ОТКРЫТАЯ 1,0	1010x765x1343	1,25	165	+3...+8
CARINA 02 ОТКРЫТАЯ 1,4	1450x765x1343	1,84	245	+3...+8



В едином дизайне с моделью **CARINA 02** выполнена витрина для мороженого **SAGITTA**.

модель	ДхШхВ, мм	Количество гастроёмкостей, шт	Температурный режим, °C
SAGITTA 1,2	1165x1094x1365	12	-14...-21
SAGITTA 1,4	1470x1094x1365	16	-14...-21
SAGITTA 2,2	2165x1094x1365	24	-14...-21

Линия витрин CARINA 02, SAGITTA
цвет серебристый, красное дерево



Шкаф кондитерский ANTILA

Шкаф холодильный кондитерский **ANTILA 400** имеет 4 полки, динамическую систему охлаждения, боковую подсветку, боковины из стеклопакета, электронный пульт управления, систему выпаривания конденсата и производится в двух версиях:

- с вращающимися круглыми полками,
- с регулируемыми по высоте фиксированными полками.

Модель	ДхШхВ, мм	Площадь экспозиции, м ²	Объем, дм ³	Температурный режим, °C
ANTILA 400	720x720x1800	0,78 / 1,04	400	+2 +10

Шкаф холодильный кондитерский **ANTILA** вместе с кондитерской витриной **CARINA 02**, минигоркой **CARINA 02** и витриной для мороженого **SAGITTA** составляют одну неповторимую линию оборудования для кондитерских магазинов, ресторанов и кафе.



es SYSTEM K



Витрина CARINA 03



Витрина CARINA 04

Оборудование со встроенным агрегатом и под выносное холодоснабжение

Шелкография стекол модификации **CARINA 03** может быть черного, золотистого или серебристого цвета. Витрины **CARINA 02** и **CARINA 03** оснащены фронтальными гнутыми стеклопакетами, боковыми стеклопакетами, а также передвижными шторками из стеклопакетов.

Цвет полок, профилей, внутренних металлических элементов, декоративных панелей **CARINA 03** и **CARINA 04**: - RAL 9003, 3000, 6029, 1021, 5010, 7004, 7015, 9005, 9001, 1019, 8014, 9006, серебристый, золотистый.

lenari

CREATED BY ES SYSTEM K

Линия витрин LENARI

Стиль линии витрин **Lenari** можно определить как утонченную элегантность. В этой серии оборудования удачно сочетаются классический стиль и современные идеи. Изящная форма, съемные декоративные панели различных цветов и фактуры позволят сделать любой интерьер индивидуальным и изысканным. Линия **Lenari** предназначена для демонстрации и продажи кондитерских изделий, десертов, холодных закусок, мороженого и включает следующие модели:

- **LIMICOLA** – витрина кондитерская;
- **LIMOSA** – витрина для мороженого;
- **LARUS** – минигорка;
- **ARDEA** - шкаф кондитерский



ES SYSTEM K Линия LENARI	Модель	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм
Витрины кондитерские	LIMICOLA 1,0	1000	850	1380
	LIMICOLA 1,4	1400	850	1380
	LIMICOLA NW УГОЛ ВНУТРЕННИЙ 45°	1729	956	1380
	LIMICOLA NZ УГОЛ ВНЕШНИЙ 45°	1729	956	1380
Витрины для мороженого	LIMOSA 1,0	1220	1133	1380
	LIMOSA 1,6	1560	1133	1380
	LIMOSA 2,2	2220	1133	1380
Минигорки	LARUS 1,0	1000	850	1380
	LARUS 1,4	1400	850	1380
Шкаф кондитерский	ARDEA	770	770	1900



Витрина кондитерская
LIMICOLA



Витрина для мороженого LIMOSA



Минигорка LARUS



Шкаф кондитерский
ARDEA



Оборудование со встроенным агрегатом

Крупнейший итальянский концерн **Mondial Group**, объединивший два известных бренда **Mondial Elite** и **Framtec**, является лидером среди производителей холодильного оборудования в Европе.

Внедрение технических новшеств компания **Mondial Group** основывается на интерактивной маркетинговой политике и серьезной исследовательской работе с ведущими итальянскими и международными научными центрами. Вся технологическая цепочка изготовления оборудования — это четко отлаженный процесс, в котором используются современная техника и качественные материалы: от изготовления деталей и заливки корпусов до поточных линий сборки и контроля качества полученных изделий.

В модельный ряд продукции **Framtec** входит более 100 моделей. Каждая из них имеет свои особенные черты, но в целом им присущ характерный дизайн **Framtec**.

Бонета **GLOBAL LIGHT** работает в температурном диапазоне от +10°C до -25°C. Выбрать среднетемпературный или низкотемпературный режим позволяет электронный блок управления. Легкое скольжение крышек обеспечивается тефлоновыми включениями в верхнем профиле. Бонета обладает высоким панорамным стеклопакетом и горизонтальной подсветкой, что гарантирует отличный обзор продуктов.

Бонета-ларь **VT** — универсальное оборудование, которое прекрасно подходит как для магазинов самообслуживания, так и для магазинов с формой торговли через прилавок. Отличительной особенностью является большой объем загрузки. Например, для бонеты длиной 2,5 м он составляет 976 литров. Бонета-ларь **VT** имеет очень компактную и удобную для транспортировки упаковку.

Конструкция бонеты **CALIPSO** позволяет установить 2-х ярусную надстройку для демонстрации продукции, не требующей для сохранения товарного вида и вкусовых качеств специального температурного режима. Бонету **CALIPSO** отличает высокая надежность, так как она оснащена двойной системой охлаждения: статическим ребристым испарителем с электрооттайкой и испарителем, встроенным в стенку бонеты.

Бонеты нового модельного ряда **DOMINO SMART LINE** могут быть составлены в «острова» разной конфигурации. Отдельные модули длиной 1508, 2008 или 2508 мм подойдут для небольших помещений.



Бонета GLOBAL LIGHT



Бонета-ларь VT



Бонета CALIPSO



Бонета DOMINO SMART LINE

Модель		Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Объем, л	Температурный режим, °C
GLOBAL LIGHT	VN 150	1506	1010	905	479	-25...+10
	VN 200	2050	1010	905	674	-25...+10
VT	150	1558	978	753	529	-18...-25
	200	2058	978	753	753	-18...-25
	250	2558	978	753	976	-18...-25
CALIPSO	150	1550	1050	875	380	-18...-25
	200	2050	1050	875	518	-18...-25
	250	2550	1050	875	656	-18...-25
DOMINO SMART LINE	150	1508	953	875	543	+5...-25
	200	2008	953	875	771	+5...-25
	250	2508	953	875	1000	+5...-25
	Торцевой модуль	2058	954	875	550	+5...-25



Оборудование со встроенным агрегатом

Горка **SUNNY** оснащена электронным блоком управления с автоматической оттайкой, регулируемые по высоте полками с держателями ценника, ночной шторкой. Канопе и фронтальная панель могут быть выполнены в белом, желтом, синем, красном или зеленом цвете.

Новая модель – минигорка **SUNNY JUNIOR** высотой 1448 мм выполняется в белом цвете, имеет в стандартной комплектации три уровня полок глубиной 160, 265 и 350 мм, ночную шторку, верхнюю подсветку, электронный блок управления. Возможно оснащение роликами.



Горка
SUNNY



Минигорка
SUNNY JUNIOR



Шкаф-бонета SAMBA AN



Горка SMALL
из нержавеющей стали

SUNNY	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим модификации «SL», °C	Температурный режим модификации «CP», °C
SUNNY 7	685	737	1985	+2...+4	0...+2
SUNNY 10	985	737	1985	+2...+4	0...+2
SUNNY 14	1335	737	1985	+2...+4	0...+2
SUNNY 19	1885	737	1985	+2...+4	0...+2
SUNNY JUNIOR 10 SL	995	737	1448	+2...+4	-
SUNNY JUNIOR 14 SL	1345	737	1448	+2...+4	-

Рационально использовать торговое пространство позволит шкаф-бонета. Конструктивной особенностью данного вида оборудования является сочетание морозильного шкафа и бонеты.

SAMBA	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим шкафа, °C	Температурный режим бонеты, °C
125 AN	1242	916	2015	-18...-20	-20...-22
180 AN	1822	916	2015	-18...-20	-20...-22

Глубина горки **SMALL** – 580 мм. Эта модель позволит сэкономить торговую площадь. Горка оснащена панорамными боковинами, четырьмя уровнями полок, верхней подсветкой с выключателем, электронным блоком управления. Корпус горки может быть выполнен из крашеного металла или из нержавеющей стали.

SMALL	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °C
SMALL 60	670	580	2005	+2...+4
SMALL 90	970	580	2005	+2...+4
SMALL 110	1170	580	2005	+2...+4


Оборудование со встроенным агрегатом
Прилавки для весового мороженого

Прилавки для продажи развесного мороженого **Framec** отличаются высокой функциональностью, компактностью, привлекательным внешним видом, а также оптимальным соотношением цены и качества. Наибольшей популярностью пользуются модели прилавков **TOP**, **J*EXTRA** и **RUMBA** T PRO**.



Прилавок RUMBA** T PRO



Прилавок TOP



Прилавок J*EXTRA

RUMBA / TOP / J* EXTRA	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Количество гастроемкостей 5л в экспозиционной части	Количество гастроемкостей 5л в запаснике
RUMBA 10 T PRO	1367	927	1277	-18...-20	10	8
RUMBA 13 T PRO	1760	927	1277	-18...-20	13	16
TOP 6	1200	675	1175	-15...-20	6	8
TOP 7	1350	675	1175	-15...-20	7	12
J7 EXTRA	1341	723	1253	-15...-20	7	12
J9 EXTRA	1656	723	1253	-15...-20	9	16



Прилавок DOLCE VITA



Прилавок DOLCE VITA LUX

Новый прилавок для мороженого **DOLCE VITA** обладает оригинальным дизайном. Мороженое в прилавке **DOLCE VITA** содержится в цилиндрических емкостях с крышками. Диаметр емкостей – 200 мм, высота – 250 мм, объем – 7,5 л. При необходимости емкости с мороженым могут быть размещены в 2 яруса. Корпус версии «LUX» выполнен из нержавеющей стали. Фронтальная часть прилавка защищена стендом из ударопрочного плексигласа.

DOLCE VITA	Длина, мм	Ширина, мм	Высота, мм	Температурный режим, °С	Количество цилиндрических емкостей в верхнем ярусе (+ в нижнем ярусе)
6 (LUX)	965	665 (758)	1030	-5...-20	6 (+6)
8 (LUX)	1105	713 (807)	1030	-5...-20	8 (+6)
10 (LUX)	1435	713 (807)	1030	-5...-20	10 (+6)



MONDIAL GROUP

Оборудование со встроенным агрегатом

Холодильные шкафы высшего качества



Крупнейший европейский производитель холодильного оборудования **Mondial Group S.r.L.** под брендом **MONDIAL ELITE** предлагает самый широкий спектр холодильного оборудования. Конвейерное производство, многоступенчатый контроль качества на всех стадиях производства, что подтверждено сертификатом соответствия стандарту качества ISO 9001, использование специально отобранных комплектующих и компонентов гарантирует Вам продолжительную работу оборудования на протяжении многих лет. В стандартном исполнении в качестве основного материала используется сталь, покрытая двухслойной белой эмалью, стойкой к воздействию влаги и коррозионных сред. Внешний корпус моделей с индексом «X» выполнен из нержавеющей стали.

Изделия снабжены электронной или электромеханической системой регулировки температуры и управления циклами оттаивания, холодильными агрегатами с воздушным охлаждением конденсатора.

Все модели холодильников **MONDIAL ELITE** отличает привлекательный дизайн, прочное исполнение. Они просты в эксплуатации и имеют долгий срок службы.

Настольные (серия **TTG**) и напольные (серия **TTK**) шкафы небольшого объема могут быть как в среднетемпературном, так и в низкотемпературном исполнении.



TTK PR 14 L



TTG PRX 14 L



ONLYVISION D800



ONLYVISION P400



KIC PR 40 LT



KIC PRX 60 LT

TTK — TTG	Длина x ширина x высота, мм	Количество полок (+ базовая решетка)	Объем, л	Температурный режим, °C
TTK PR 14 L	604x615x840	2	150	+3...+8
TTK N 14 L	604x615x840	2 + 1	130	-15...-25
TTG PRX 14 L	604x615x840	2	150	+3...+8
TTG NX 14 L	604x615x840	2 + 1	130	-15...-25

Шкафы-витрины для кондитерских изделий серии **ONLYVISION** оснащены статическими испарителями, имеют 5 уровней полок, флуоресцентную внутреннюю подсветку, электронные блоки управления, колесики.

ONLYVISION	Габариты, мм	Количество полок	Объем, л	Температурный режим, °C
P400	700x650x1900	5	420	-2...+4
P800	1320x650x1900	10	420/420	-2...+4
N400	700x650x1900	5 фиксированных + 1	420	-15...-24
N800	1320x650x1900	10 фиксированных + 2	500/500	-15...-24
D800	1320x650x1900	10 фиксированных + 1	420/420	-2...+4/-15...-24

Кухонные шкафы серии **KIC** – экономически выгодное решение для хранения продуктов.

Наружная отделка моделей – стальной лист, покрытый белой эмалью или нержавеющей сталью AISI 430 (у моделей с индексом «X»). Внутренний корпус всех моделей – пищевой пластик с антибактериальным покрытием. Двери шкафов из нержавеющей стали имеют покрытие, предотвращающее появление отпечатков пальцев.

Низкотемпературные модели **KIC N40 LT**, **KIC NX40 LT**, **KIC N60 LT** и **KIC NX60 LT** имеют статические испарители-полки.

Модели «60» предназначены для размещения gastronorm-форматов GN 2/1.

KIC	Длина x ширина x высота, мм	Количество полок (+ базовая решетка)	Объем, л	Температурный режим, °C
KIC PR 40 LT	600x620x1872	4 (515*400 мм) + 1	380	+2...+10
KIC PV 40 M LT	600x620x1872	4 (515*400 мм) + 1	380	-2...+10
KIC N 40 LT	600x620x1882	6 (фиксированные) + 1	360	-15...-25
KIC PR 60 LT (Gastronorm GN 2/1)	775x740x1872	4 (650*530 мм) + 1	640	+2...+10
KIC PV 60 M LT (Gastronorm GN 2/1)	775x740x1872	4 (650*530 мм) + 1	640	-2...+10
KIC N 60 LT (Gastronorm GN 2/1)	775x740x1882	6 (фиксированные) + 1	640	-15...-25
KIC DV 60 LT (Gastronorm GN 2/1)	775x740x1882	4 (650*530) + 1	580	-25...+5

ХОЛОДИЛЬНОЕ


MONDIAL GROUP

Оборудование со встроенным агрегатом

Экономичный вариант винных шкафов – серия **VINUM**. Внутренняя отделка – из пищевого пластика, внешняя - из антикоррозионной стали с покрытием под темное дерево, цвета бордо или черный.

Шкафы **VINUM** оснащены светодиодной подсветкой с выключателем, самозакрывающейся дверью, регулируемые по высоте ножками.

Внутренняя поверхность шкафов обладает антибактериальной защитой. В качестве аксессуаров предлагаются решетчатые и деревянные полки, замок, комплект для изменения стороны открытия двери.

VINUM-MULTIC	Модель	Длина x ширина x высота, мм	Количество полок + базовая решетка	Объем, л	Температурный режим, С	Цвет корпуса
VINUM	PR 40 M	600x598x1830	4 (460*400мм) + 1	380	+5...+15	темное дерево
	PR 40 BLACK	600x598x1830	4 (460*400мм) + 1	380	+5...+15	черный
MULTIC	MULTIC 40 BLACK	600x598x1830	4 (460*400мм)	380	мультитемпературный режим от +2 до +18	черный



VINUM PR 40 BLACK



VINUM PR 40M



MULTIC 40 BLACK

Винный шкаф **MULTIC** обеспечивает различную температуру на разных уровнях охлаждаемого объема для разного типа вина и пива:

- Нижний уровень +2...+4°C
- Второй уровень +4...+6°C
- Третий уровень +7...+9°C
- Четвертый уровень +10...+15°C
- Верхний уровень +18°C

Шкафы серии **BEVERAGE** используются для продажи и хранения напитков, молочных изделий, других продуктов, которые хранятся при температуре выше 0°C.

Чтобы хранение продуктов было абсолютно безопасным, внутренняя отделка шкафов выполнена из пищевого пластика с антибактериальным покрытием. Внешняя – из антикоррозионной стали, покрытой порошковой краской. Эффективная система охлаждения, самозакрывающиеся двери, изоляция пенополиуретаном эффективно поддерживают нужную температуру. Все модели оборудованы термометрами.

BEV-VISTA	Длина x Ширина x Высота, мм	Количество полок + базовая решетка	Объем, л	Температурный режим, °С
BEV PR 40	600x620x1865	4 (515x400мм) + 1	380	+3...+10
BEV PR 40 C	600x620x2045	4 (515x400мм) + 1	380	+3...+10
VISTA PR 40	600x670x1900	4 (515x400мм) + 1	380	+3...+10



VISTA PR 40 M



BEV PR 40



BEV PR 40 C



MONDIAL GROUP



Оборудование со встроенным агрегатом

Высококачественные шкафы для хранения и вызревания вина серии **BACCHUS GENIUS** с новой системой кондиционирования воздуха позволят вину храниться при идеальных условиях.

Пятисантиметровая изоляция, наличие двойной функции «охлаждение/нагрев» дает возможность поддерживать в шкафах стабильную температуру вне зависимости от температуры окружающей среды.

Необходимый уровень влажности внутри шкафа для вина поддерживается благодаря гигрометру и специальной дренажной системе, которая собирает и удаляет избыток влаги. Шкафы комплектуются поддонами, которые различаются в зависимости от типов и размеров бутылок. Благодаря этому на каждом выдвижном поддоне можно разместить от 7 до 13 бутылок.

Основные преимущества BACCHUS GENIUS

- Компрессор установлен на antivибрационной опоре
- Стекло двери имеет защиту от УФ лучей
- Жесткий контроль влажности
- Предусмотрен угольный фильтр для контроля чистоты поступающего воздуха

Электронный блок управления шкафов **BACCHUS GENIUS** позволит выбрать любой из трех режимов охлаждения:

- Мультитемпературный (различная температура на разных уровнях охлаждаемого объема): от +2 до +20 °C
- Единая температура: от +2 до +20 °C
- Погреб +12 °C

Выбор можно легко осуществить при включении шкафа или в процессе эксплуатации из меню блока управления.

Мультитемпературный режим охлаждения обеспечивает различную температуру на разных уровнях внутреннего объема для разного типа вина и пива:

- Нижний уровень +2+4 °C
- Второй уровень +4...+6 °C
- Третий уровень +7...+9 °C
- Четвертый уровень +10...+15 °C
- Верхний уровень +16...+20 °C



BACCHUS GENIUS WOOD CLASSIC 80



BACCHUS GENIUS VISION



BACCHUS GENIUS WOOD MODULAR TOWER



BACCHUS GENIUS STORE



BACCHUS GENIUS WOOD MODULAR TABLE



BACCHUS GENIUS ACCIAIO



BACCHUS GENIUS VISTA

Bacchus Genius	Длина x ширина x высота, мм	Количество полок + базовая решетка	Максимальное количество бутылок, шт	Цвет корпуса
VISION /STORE 14	600x645x840	3	30	тик, черный
VISION /STORE 40	600x650x1870	4 + 1	156	тик, черный
VISION /STORE 60	775x770x1870	4 + 1	234	тик, черный
WOOD CLASSIC 14	720x653x917	3	30	вишня, орех
WOOD CLASSIC 40	720x667x1905	4 + 1	156	вишня, орех
WOOD CLASSIC 60	895x787x1905	4 + 1	234	вишня, орех
WOOD CLASSIC 80	1332x667x1905	8 + 2	312	вишня, орех
WOOD MODULAR TOWER	720x636x1939	5	30	вишня, орех
WOOD MODULAR TABLE	1956x666x967	10	60	вишня, орех
VISTA	600*670*1900	4 + 1	156	черный, нержавеющая сталь
ACCIAIO 40	600*653*1887	6+1	156	нержавеющая сталь
ACCIAIO 60	775*773*1887	6+1	234	нержавеющая сталь

ХОЛОДИЛЬНОЕ



Снеж



Оборудование со встроенным агрегатом

Морозильные лари **СНЕЖ** полностью адаптированы к условиям эксплуатации в Российской Федерации. Корпус ларя выполнен из оцинкованной стали с полимерным покрытием в защитной пленке. Прочные колеса грузоподъемностью 70 кг каждое позволяют передвигать ларь в нагруженном состоянии. Долговечная и надежная работа обеспечивается компрессором Electrolux, а контроль за температурой в регулируемых пределах $-18...-25^{\circ}\text{C}$ осуществляет датчик Danfoss. Безотказная работа ларя гарантирована при температуре окружающей среды до $+30^{\circ}\text{C}$.



МЛП 700



МЛК 600



МЛГ 600

Модель	Габаритные размеры, ДхШхВ, мм	Внутренний объем, л	Рабочий диапазон, $^{\circ}\text{C}$	Температура окружающего воздуха, $^{\circ}\text{C}$	Комплект поставки	Номинальная мощность, Вт
ГЛУХАЯ КРЫШКА						
МЛК 250	800x600x800	236	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 350	1000x600x800	315	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 400	1200x600x800	393	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛК 500	1400x600x800	472	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	258
МЛК 600	1600x600x800	551	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 4 шт	258
МЛК 700	1800x600x800	630	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 1 шт. Колеса: 6 шт	270
МЛК 800	2000x600x800	650	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 2 шт. Колеса: 6 шт	330
ГНУТОЕ СТЕКЛО						
МЛГ 250	800x600x800	236	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 2 шт. Колеса: 4 шт	170
МЛГ 350	1000x600x800	315	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 3 шт. Колеса: 4 шт	220
МЛГ 400	1200x600x800	393	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 4 шт. Колеса: 4 шт	250
МЛГ 500	1400x600x800	472	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 5 шт. Колеса: 4 шт	290
МЛГ 600	1600x600x800	551	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 6 шт. Колеса: 4 шт	330
МЛГ 700	1800x600x800	630	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 7 шт. Колеса: 6 шт	330
ПРЯМОЕ СТЕКЛО						
МЛП 250	800x600x800	236	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 2 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛП 350	1000x600x800	315	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 3 шт. Колеса: 4 шт	180
МЛП 400	1200x600x800	393	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 4 шт. Колеса: 4 шт	258
МЛП 500	1400x600x800	472	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 5 шт. Колеса: 4 шт	258
МЛП 600	1600x600x800	551	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 6 шт. Колеса: 4 шт	270
МЛП 700	1800x600x800	630	$-18...-25$	$+16...+30$	Корзины: 7 шт. Колеса: 6 шт	330



ШХК-400М



ШХ КАПРИ 1,5СК КУПЕ

Оборудование со встроенным агрегатом

Завод «МАРИХОЛОДМАШ» был основан в 1941 году. С 1960 года завод специализируется на производстве торгового холодильного оборудования. Здесь выпускались первые отечественные холодильные шкафы и холодильные камеры. В настоящий момент при использовании современных технологий завод обеспечивает выпускаемому оборудованию высокое качество, надежность и удобство в эксплуатации, современный дизайн, конкурентоспособные цены.

Шкафы «МАРИХОЛОДМАШ» предназначены для эксплуатации при температуре окружающего воздуха:

- До +35°С – со стеклянной дверью
- До +45°С – с глухой металлической дверью

Модель	Тип двери	Температура охлаждаемого объема, °С	Габаритные размеры (ДхШхВ), мм	Полезный объем, м ³
ШКАФЫ СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХ-370СК с канопе вентилируемый	стекло	0...+7	575x605x2000	0,35
ШХ-370М вентилируемый	металл	0...+7	575x585x1800	0,35
ШХ-370С вентилируемый	стекло	0...+7	575x585x1800	0,35
ШХ Капри-0,5СК вентилируемый	стекло	0...+7	595x710x2030	0,48
ШХ Капри-0,5М вентилируемый	металл	0...+7	595x718x2030	0,48
ШХ Капри-0,7СК вентилируемый	стекло	0...+7	795x710x2030	0,68
ШХ Капри-0,7М вентилируемый	металл	0...+7	795x718x2030	0,68
ШХ-0,8М вентилируемый	металл	0...+7	1195x603x1970	0,80
ШХ-0,8С вентилируемый	стекло	0...+7	1195x595x1970	0,80
ШХ-0,8С купе вентилируемый/статический	купе, стекло	0...+7	1195x595x1970	0,80
ШХ Капри-1,12СК вентилируемый	стекло (2двери)	0...+7	1195x710x2030	1,05
ШХ Капри-1,12СК купе вентилируемый/статический	купе, стекло	0...+7	1195x710x2030	1,05
ШХ Капри-1,12М вентилируемый	металл	0...+7	1195x718x2030	1,05
ШХ Капри-1,12СК купе вентилируемый	купе, стекло	0...+7	1195x710x2030	1,05
ШХ Капри-1,5М вентилируемый	металл (2 двери)	0...+7	1595x718x2030	1,43
ШХ Капри-1,5СК купе вентилируемый/статический	купе, стекло	0...+7	1595x710x2030	1,43
ШКАФЫ КОМБИНИРОВАННЫЕ				
ШХК-400М статический	металл (2 двери)	0...+7/-12	750x750x1970	0,35
ШХК-800 статический	металл (4 двери)	0...+7/-12	1500x750x1970	0,8
ШЭЛЬТОН 1,0К вентилируемый	металл (2 двери)	0...+7/-18	1245x690x1970	1
ШКАФЫ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ				
ШХ Капри-0,7Н	металл	-18...-16	835x730x2100	0,68
ШХ Капри - 1,5Н	металл (две двери)	-18...-16	1635x730x2100	1,43
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ				
КАПРИ-0,5УМ универсальный вентилируемый	металл	-6...+6	595x718x2030	0,48
КАПРИ-0,5УСК универсальный вентилируемый	стекло	-6...+6	595x710x2030	0,48
КАПРИ-0,7УМ универсальный вентилируемый	металл	-6...+6	795x718x2030	0,68
КАПРИ-0,7УСК универсальный вентилируемый	стекло	-6...+6	795x710x2030	0,68
КАПРИ-1,12УМ универсальный вентилируемый	металл (2 двери)	-6...+6	1195x718x2030	1,05
КАПРИ-1,12УСК универсальный вентилируемый	стекло (2двери)	-6...+6	1195x710x2030	1,05
КАПРИ-1,12УСК универсальный купе вентилируемый	купе, стекло	-6...+6	1195x710x2030	1,05
КАПРИ-1,5УМ универсальный вентилируемый	металл (2 двери)	-6...+6	1595x718x2030	1,43
КАПРИ-1,5УСК универсальный купе вентилируемый	купе, стекло	-6...+6	1595x710x2030	1,43
ШХСН-0,80М универсальный вентилируемый	металл	-6...+6	1195x603x1970	0,8



POLAIR

Компания «Полаир» сегодня – это лидер в производстве профессионального холодильного оборудования для оснащения ресторанов, баров и магазинов.

Ассортимент торгового холодильного оборудования **POLAIR** включает в себя:

Холодильные шкафы среднетемпературные и низкотемпературные в широкой гамме вариантов: из нержавеющей стали и стали с полимерным покрытием, со стеклянными и с глухими металлическими дверями.

Холодильные, морозильные камеры из сэндвич-панелей для хранения охлаждённых и замороженных продуктов.

Холодильные машины для охлаждения содержимого камер: моноблоки и сплит-системы.

Морозильные лари с раздвижными стеклянными крышками (прямыми и гнутыми), а также с глухими откидными крышками.

Холодильные агрегаты шкафов, моноблоков и сплит-систем собираются на базе герметичных компрессоров **Danfoss** (Дания) и **L'Unite Hermetique** (Франция).

Для производства холодильных шкафов в нержавеющей исполнении используется пищевая нержавеющая сталь стандарта AISI 304. Управляет работой компрессора электронный блок **Danfoss**, обладающий высокой надежностью.

Шкафы представлены в следующем исполнении:

- С внутренним объёмом 500, 700, 1000 и 1400 литров;
- Со средне- и низкотемпературным режимом работы;
- С распашными глухими и стеклянными дверями и дверями «купе»;
- С корпусом из нержавеющей стали с полимерным покрытием или из нержавеющей пищевой стали.



CV107-G



DM110Sd-S



SM 107-S



DM 105-S

Модель	Габариты	Дверь	Внутренний объем, л	Температурный режим °C
CM105-S	697x1960x620	металл	500	0...+6
CM107-S	697x1960x854	металл	700	0...+6
CM110-S	1402x1960x620	металл	1000	0...+6
CM114-S	1402x1960x854	металл	1400	0...+6
CB107-S	1402x1996x854	металл	700	-18
CB114-S	1402x1996x854	металл	1400	-18
DM105-S	697x1960x620	стекло	500	+1...+10
DM107-S	697x1960x854	стекло	700	+1...+10
DM110Sd-S	1402x1960x620	стекло	1000	+1...+10
DM114Sd-S	1402x1960x854	стекло	1400	+1...+10
DP107-S	697x1960x854	стекло	700	-8...0
CV105-S	697x1960x620	металл	500	-5...+5
CV107-S	697x1960x854	металл	700	-5...+5
CV110-S	1402x1960x620	металл	1000	-5...+5
CV114-S	1402x1960x854	металл	1400	-5...+5
CC214-S	1402x1960x854	металл	700/700	0...+6°C / -15...-20°C



POLAIR

Моноблочные холодильные машины предназначены для охлаждения внутреннего объема холодильных камер и представляют собой полностью готовый к эксплуатации агрегат, заправленный фреоном и протестированный на заводе. Ассортимент представлен моноблоками для среднетемпературных (+5...-5°C) и низкотемпературных (-15...-20°C) холодильных камер.

Моноблочные холодильные машины

Модель	Фреон	Рабочий диапазон, °C	объем холодильной камеры, м³	Напряжение, В
MM 109 SF	R 404a	-5 ... +5	3,5 - 9,5	220
MM 111 SF	R 404a	-5 ... +5	4 - 10,1	220
MM 113 SF	R 404a	-5 ... +5	5,5 - 11,4	220
MM 115 SF	R 404a	-5 ... +5	6,5 - 12,6	220
MM 218 SF	R 404a	-5 ... +5	9,7 - 16,0	220
MM 222 SF	R 404a	-5 ... +5	12,5 - 19,5	380
MM 226 SF	R 404a	-5 ... +5	15,7 - 21,0	380
MM 232 SF	R 404a	-5 ... +5	28 - 30,0	380
MB 108 SF	R 404a	-20 ... -15	2 - 5,2	220
MB 109 SF	R 404a	-20 ... -15	2,6 - 7	220
MB 211 SF	R 404a	-20 ... -15	4,7 - 10,7	220
MB 214 SF	R 404a	-20 ... -15	6 - 13,6	380
MB 216 SF	R 404a	-20 ... -15	7,2 - 16,8	380



Моноблок POLAIR



Сплит-системы

Холодильная сплит-система состоит из 2-х частей: снаружи компрессорно-конденсаторный агрегат и воздухоохладитель внутри камеры. Они могут применяться для камер, встроенных в существующие помещения с толщиной стен и потолков, не позволяющих монтаж моноблоков.

Сплит-системы POLAIR Standard предназначены для охлаждения внутреннего объема камеры до 51 куб.м. при внешней температуре окружающего воздуха от +10 до +40°C.

Среднетемпературные SM (-5...+5°C)
Низкотемпературные SB (-20...-15°C).



Сплит-система
POLAIR

Модель	Фреон	Рабочий диапазон, °C	V холодильной камеры, м³	Напряжение, В
SM 109 SF	R 404a	-5 ... +5	3 - 10,5	220
SM 111 SF	R 404a	-5 ... +5	4 - 12,5	220
SM 113 SF	R 404a	-5 ... +5	6 - 17,5	220
SM 115 SF	R 404a	-5 ... +5	7 - 19,8	220
SM 218 SF	R 404a	-5 ... +5	9,5 - 25,5	220
SM 222 SF	R 404a	-5 ... +5	12 - 32,9	380
SM 226 SF	R 404a	-5 ... +5	16 - 40,6	380
SM 232 SF	R 404a	-5 ... +5	25,8 - 53	380
SB 108 SF	R 404a	-20 ... -15	2,9 - 6,9	220
SB 109 SF	R 404a	-20 ... -15	3,6 - 9,0	220
SB 211 SF	R 404a	-20 ... -15	6,0 - 13,4	220
SB 214 SF	R 404a	-20 ... -15	7,1 - 15,9	380
SB 216 SF	R 404a	-20 ... -15	9,8 - 21,1	380
SM 337 SF	R 404a	-10 ... +10	18,0 - 50,0	380
SM 342 SF	R 404a	-10 ... +10	21,0 - 54,0	380
SB 328 SF	R 404a	-25 ... -15	14,0 - 33,0	380
SB 331 SF	R 404a	-25 ... -15	15,6 - 38,0	380

ХОЛОДИЛЬНОЕ



POLAIR

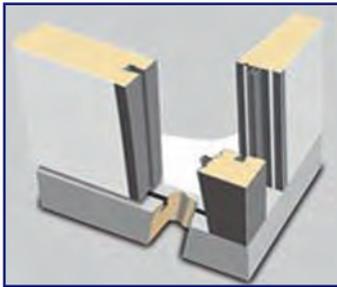
Холодильная камера представляет собой сборно-разборную конструкцию, полностью собираемую из сэндвич-панелей (пол + потолок + 4 стены). Панели состоят из слоя заливной теплоизоляции (пенополиуретан), покрытого с двух сторон металлом. В производстве стеновых и потолочных панелей камер **POLAIR** используется горячеоцинкованный стальной лист толщиной 0,5 мм с полимерным покрытием. В качестве дополнительной опции возможно использование панелей из пищевой нержавеющей стали.

Профессиональный способ соединения панелей «шип-паз» позволит с легкостью и быстротой собрать или разобрать камеру.

Для панелей пола применяется горячеоцинкованный стальной лист толщиной 1,2 мм. Возможна поставка камер с внутренними перегородками и несколькими дверьми.



Камера POLAIR



Соединение панелей «ШИП-ПАЗ»

Модель	Размеры, мм
KXH-2,94	1360x1360, h=2200, панель 80
KXH-4,41	1360x1960, h=2200, панель 80
KXH-6,61	1960x1960, h=2200, панель 80
KXH-7,71	1960x2260, h=2200, панель 80
KXH-8,81	1960x2560, h=2200, панель 80
KXH-11,02	1960x3160, h=2200, панель 80
KXH-11,75	2560x2560, h=2200, панель 80

Морозильные лари **POLAIR** оснащены высокоэффективной холодильной системой с алюминиевым змеевиком-испарителем и медно-алюминиевым конденсатором, обдуваемым вентилятором. Толщина термоизолирующих стенок составляет 70 мм. Лари соответствуют климатическому классу 4+. Внешние и внутренние обшивки выполнены из оцинкованной стали с полимерным покрытием. Закаленные стекла с низкоэмиссионным покрытием обладают теплоотражающими свойствами и безопасны при их повреждении. Колеса позволяют легко перемещать лари и не оставляют полос на полу.

Все лари проходят 100% контроль качества на всех этапах изготовления.

Краткие характеристики морозильных ларей POLAIR:



DF130SC-S



DF140SF-S



SF130LF-S

Наименование ларей POLAIR	Объем, л	Габаритные размеры, мм	Диапазон рабочих температур, °C	Климатический класс	Хладагент
Морозильные лари с гнутыми стеклянными крышками					
DF120SC-S	159	790x722x853	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF130SC-S	241	1070x630x853	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF140SC-S	323	1350x630x853	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF150SC-S	405	1630x630x850	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
Морозильные лари с плоскими раздвижными стеклянными крышками					
DF120SF-S	215	790x630x912	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF130SF-S	320	1070x630x912	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF140SF-S	426	1350x630x912	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
DF150SF-S	532	1630x630x912	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
Морозильные лари с глухой поднимающейся крышкой					
SF12LSF-S	197	790x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF130LF-S	295	1070x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF140LF-S	393	1350x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF150LF-S	491	1630x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF120LF-G	197	790x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF150LF-G	295	1070x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A
SF120LF-G	393	1350x722x880	-25...-18	4+(до +35C)	R 404 A



Холодильные установки

Холодильное оборудование **Zanotti** решает практически любую задачу в области холодильных процессов:

- Поддержание специальных климатических условий в цехах промышленных предприятий;
- Поддержание заданной температуры и относительной влажности в камерах производства колбасных изделий;
- Заморозка;
- Хранение;
- Перевозка.

Широчайший модельный ряд (более 600 моделей) холодопроизводительностью от 0,6 до 200 кВт обеспечивает требуемую температуру в охлаждаемых камерах объемах от 1 до 3000 м³ одной машиной. Общий диапазон достигаемых в камерах температур простирается от минус 40...45°C при использовании специальных двухступенчатых машин - до +20°C для промышленных установок кондиционирования.

Предпочтительность выбора продукции ZANOTTI

- Оборудование производится на сертифицированном предприятии в Италии под контролем Торгово-промышленной палаты. 50-летняя практика работы в производстве холодильного оборудования.
- Полная заводская готовность к эксплуатации.
- Максимальная автоматизация с элементами дистанционного мониторинга обеспечивает автономный режим оборудования (без участия постоянного обслуживающего персонала).
- Возможность монтажа на открытых площадках (под навесом) без строительства специальных помещений.
- Конкурентно-либеральное ценообразование.
- Гарантийный срок на оборудование до 3-х лет.
- Техническая поддержка специалистов компании Zanotti.

Моноблоки - это холодильные агрегаты со встроенным конденсатором и воздухоохладителем, предназначенные для камер малой и средней емкости, это оборудование полной заводской готовности. Быстрый монтаж через стенной проём камер не требует специальных навыков и позволяет в кратчайшие сроки ввести оборудование в эксплуатацию. Удобная панель управления, расположенная у двери камеры, позволяет производить включение и выключение агрегатов, настройку желаемых параметров воздуха и другие функции.

Агрегаты SB для потолочного монтажа полностью помещаются вне камеры. Модель SB120 приспособлена также и для настенного монтажа.



Моноблок Zanotti SB225

Моноблок SB		
Описание	Автономный моноблок для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 924 до 3805 Вт	Низкая температура: от 924 до 3805 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 33 м ²	От 3 до 28 м ²
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, оттайка циклическая горячим газом, автоматический отвод талой воды, выносная панель управления.	

Агрегаты GM, изготавливаются как в навесном исполнении, так и для монтажа «через стену».



Моноблок Zanotti GM3

Моноблок GM		
Описание	Автономный моноблок для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 779 до 3652 Вт	Низкая температура: от 740 до 2650 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 37 м ³	От 3 до 34 м ³
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, оттайка циклическая горячим газом, автоматический отвод талой воды, электронная панель управления, защитный датчик (сигнализирующий о необходимости очистки конденсатора).	



Холодильные установки

Сплитсистемы и би-блоки - это холодильные агрегаты с отдельным конденсатором и воздухоохладителем, предназначенные для камер малой, средней и большой емкости.

Агрегаты GS предназначены для камер небольшого объема, и комплектуются заправленными трубами.



Сплитсистема GS3

Сплитсистема GS		
Описание	Вертикальная раздельная машина для малого и среднего объема камер	
Мощность	Средняя температура: от 779 до 3652 Вт	Низкая температура: от 740 до 2650 Вт
Объем охлаждения	От 4 до 37 м ³	От 3 до 34 м ³
Базовая комплектация	Герметичный компрессор, расширение газа капиллярной трубкой, защитный пресостат давления конденсации, оттайка циклическая горячим газом, электрощит, электронная панель управления, дистанционная клавишная панель, защитный датчик (сигнализирующий о необходимости очистки конденсатора), заправленные хладагентом трубопроводы длиной 2,5м.	

Холодильные установки

Применение би-блоков и компрессорно-конденсаторных агрегатов обусловлено удаленностью последних от воздухоохладителей. Они могут располагаться у наружной стены здания или на кровле.

Агрегаты DB-O представляют собой установки типа Би-блок и предназначены как для камер маленького объема (модели DB121-O, DB123-O, DB221-O, DB135-O), так и для средних и больших объемов (модели DB235-O, DB335-O, DB340-O)

Агрегаты DB-S представляют собой установки типа би-блок для средних и больших объемов. Воздушные конденсаторы этой группы имеют пониженный уровень шума.



Би-блок Zanotti DBO221

Би-Блок DB-O		
Описание	Горизонтальный би-блок для камер малого, среднего и большого объема с компактными (DB-O 121-123-221-135) и кубическими (DB-O 235-335-340) воздухоохладителями.	
Мощность	Средняя температура: от 1088 до 14500 Вт	Низкая температура: от 720 до 12352 Вт
Объем охлаждения	От 7 до 269 м ³	От 3 до 279 м ³
Базовая комплектация	Компрессор, расширение газа ТРВ, оттайка эл.нагревателями, защита давления конденсации, регулятор скорости вращения вентиляторов конденсатора (DB-O 235-340), электрощит, выносная панель управления (кабель 5м), смотровое стекло, ресивер.	



Би-блок Zanotti DBS235

Би-Блок DB-O		
Описание	Горизонтальный би-блок для камер среднего и большого объема с пониженным уровнем шума. Уровень звукового давления: средняя температура - от 32 до 36 dB(A), низкая температура — от 36 до 43 dB(A).	
Мощность	Средняя температура: от 1088 до 12973 Вт	Низкая температура: от 720 до 12000 Вт
Объем охлаждения	От 7 до 236 м ³	От 7 до 236 м ³
Базовая комплектация	Компрессор, шумоизоляция корпуса, вентиляторы с пониженной скоростью вращения, расширение газа ТРВ, оттайка эл.нагревателями, защита давления конденсации, регулятор скорости вращения вентиляторов конденсатора (DB-S 235-340), электрощит, выносная панель управления (кабель 5м).	



Компания «НСК» производит промышленное холодильное оборудование, которое используется для поддержания заданных температурных режимов на самых разных объектах: от магазинов эконом-класса до гипермаркетов, на предприятиях агропромышленного комплекса, хладокомбинатах, заводах по производству напитков, объектах рыбной отрасли, на холодильных складах и терминалах с разной температурой хранения, в камерах шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.



При производстве холодильных установок **НСК** используются компоненты ведущих производителей ЕВРОПЫ:

- Компрессоры BITZER, COPELAND, FRASCOLD, BOCK;
- Жидкостные ресиверы BECOOL;
- Маслоотделители и отделители жидкости HENRY, ALCO;
- Регуляторы уровня масла KRIWAN, ALCO;
- Холодильная автоматика и запорная арматура HENRY, ALCO;
- Электронные компоненты ABB, FINDER, MOELLER;
- Блоки управления EVCO, DIXELL.

Агрегаты производятся в двух вариантах: компрессорно-ресиверные (с выносным конденсатором воздушного охлаждения) и компрессорно-конденсаторные (с конденсатором воздушного охлаждения, смонтированным на одной раме с агрегатом). Также возможно производство агрегатов в закрытых шумовиброизоляционных кожухах для уличной установки.

Холодильные установки можно разделить на несколько серий.

СТАНДАРТ. Этот модельный ряд оптимально сконструирован с точки зрения монтажа и последующего сервисного обслуживания. Все узлы холодильных агрегатов легко доступны. Щит управления монтируется на общую раму через вибровставки, что снижает вероятность выхода из строя электроавтоматики из-за вибрации. Ресиверная станция к данным моделям поставляется на отдельной раме, что позволяет достаточно компактно разместить холодильные агрегаты в условиях ограниченных площадей.

САТЕЛЛИТ. Агрегаты данной серии представляют собой объединенный средне- и низкотемпературный контур, имеют общую нагнетательную и всасывающую линию, а также единый жидкостной ресивер. Данная конструкция агрегата позволяет существенно сэкономить место в машинном отделении и уменьшить трудозатраты по монтажу. Ресиверная секция в данных моделях может поставляться как отдельно от холодильного агрегата, так и монтироваться непосредственно на агрегат.

КОМПАКТ. Холодильные спутниковые агрегаты с ресиверной станцией на одной раме имеют минимальные габаритные размеры и предназначены для установки в помещении с ограниченной площадью. К данной модели предусматривается виброшумопоглощающий защитный кожух для уличной установки.

РЕСИВЕРНАЯ СТАНЦИЯ изготавливается на отдельной раме, в состав которой входит жидкостной ресивер с запорными вентилями, фильтром и смотровыми стеклами. Данная конструкция позволяет оптимально использовать имеющиеся под машинное отделение площади.



Производственная компания «Север» на территории России и СНГ работает уже больше 15 лет. Производственные площади компании занимают 1400 м², имеется собственное конструкторское бюро. «Север» производит профессиональное холодильное оборудование, которое позволяет создать непрерывную цепочку от производителя до обеденного зала.

Ассортимент торгового холодильного оборудования «Север» включает в себя:

- холодильные и морозильные камеры (из сэндвич-панелей для хранения охлажденных и замороженных продуктов);
- холодильные и морозильные моноблоки и сплит-системы «Север», предназначенные для охлаждения продукции и ее хранения при заданной температуре.





Astra

холодильные камеры

Модельный ряд холодильных камер **ASTRA** состоит из более чем 10 000 типоразмеров объемом от 2 до 250 куб.м.

Толщина изоляции камер: 66, 80, 100, 120 мм.

Гибкая сетка с шагом 300 мм позволяет подобрать оптимальные габариты камеры с учетом особенностей помещения и технического задания заказчика. Возможна поставка многосекционных камер с различными вариантами исполнения дверного блока.



Камера ASTRA

Панели пола могут быть выполнены с покрытием из алюминиевого рифленого листа. Данное покрытие повышает износостойкость и разрешенную нагрузку на панели пола, а рифленая структура листа придает антискользящие свойства.

В качестве аксессуаров также предлагаются: декоративный санитарный профиль, пластиковые морозостойкие шторы, клапан выравнивания давления, обшивка панелей нержавеющей сталью, алюминиевый пандус для закатывания тележек, исполнение камер в различных цветовых решениях.



Модельный ряд камер

Толщина панели - 80 мм. Высота камер - 2120 мм.

	1260	1560	1860	2160	2460	2760	3060	3360	3660	3960
1260	2,4	3,0	3,7	4,3	5,0	5,6	6,3	6,9	7,5	8,2
1560	3,0	3,8	4,7	5,5	6,3	7,1	8,0	8,8	9,6	10,4
1860	3,7	4,7	5,7	6,7	7,7	8,7	9,7	10,7	11,7	12,7
2160	4,3	5,5	6,7	7,8	9,0	10,2	11,4	12,5	13,7	14,9
2460	5,0	6,3	7,7	9,0	10,4	11,7	13,1	14,4	15,8	17,1
2760	5,6	7,1	8,7	10,2	11,7	13,2	14,8	16,3	17,8	19,4
3060	6,3	8,0	9,7	11,4	13,1	14,8	16,5	18,2	19,9	21,6
3360	6,9	8,8	10,7	12,5	14,4	16,3	18,2	20,1	22,0	23,8
3660	7,5	9,6	11,7	13,7	15,8	17,8	19,9	22,0	24,0	26,1
3960	8,2	10,4	12,7	14,9	17,1	19,4	21,6	23,8	26,1	28,3



Также компания **ASTRA** производит камеры-витрины для демонстрации цветов в местах продажи.

Одна стена камеры выполнена из двойного стеклопакета, остальные стены, пол и потолок из пенополиуретановых панелей. Все панели смонтированы с применением встроенных эксцентриковых замков.

Поставка камер для цветов включает комплект панелей, стеклянный фронт, комплект доборных элементов.

Отличительная особенность камеры - стеклянный фронт выполняется без ПВХ-профиля. Такое решение помогает представить товар наилучшим образом. Павильон выглядит элегантно и современно.



Холодильные и морозильные шкафы Ариада

Холодильные шкафы производства **ЗАО «Ариада»** имеют большую экспозиционную площадь, что позволяет лучше представить товар в зале.

Шкафы со стеклянной дверью снабжены лампой боковой подсветки, что улучшает обзор товара по всей высоте внутреннего объёма. Нижнее расположение агрегата является выгодным с точки зрения мерчандайзинга, в отличие от верхнего. Все шкафы со стеклянными дверцами могут быть укомплектованы верхним каналом с подсветкой. Все шкафы комплектуются импортными блоками управления «**Eliwell**», компрессорами «**Danfoss**», выпаривателями конденсата. Все модели шкафов имеют цельнозаливной корпус с толщиной стенки 55 мм и двери с возвратным механизмом.



R1400MC



Камера с распашной дверью



Камера с откатной дверью



R750M

Вид шкафа	Внутренний объём, л	Рабочий диапазон, °C	Мощность компрессора, kW	Габаритные размеры, ШxГxВ, мм	Вес, кг
R700M (глухая дверь)	700	0...+6	0,48	800x725x1980	123
R700MS (стеклянная дверь)	700	0...+8	0,48	800x725x1980	138
R700L (глухая дверь)	700	-18...-12	0,38	800x725x1980	129
R700LS (стеклянная дверь)	700	-18...-12	0,54	800x725x1980	140
R700VS (стеклянная дверь)	700	-5...+5	0,32	800x725x1980	138
R750M (глухая дверь)	750	0...+6	0,48	800x825x1980	133
R750MS (стеклянная дверь)	750	0...+8	0,48	800x825x1980	148
R750L (глухая дверь)	750	-18...-12	0,38	800x825x1980	138
R750MX (нерж.)	750	0...+6	0,48	800x825x1980	141
R750LX (нерж.)	750	-18...-12	0,38	800x825x1980	146
R1400M (глухая дверь)	1400	0...+6	0,48	1600x725x1980	189
R1400MC (дверь-купе)	1400	0...+8	0,61	1600x725x1980	225
R1400L (глухая дверь)	1400	-18...-12	0,38	1600x725x1980	194
R1400VS (стеклянная дверь)	1400	-5...+5	0,43	1600x725x1980	219
R1400MX (нерж.)	1400	0...+8	0,48	1600x725x1980	205
R1400LX (нерж.)	1400	-18...-12	0,38	1600x725x1980	210
R1520M (глухая дверь)	1520	0...+6	0,61	1600x825x1980	213
R1520MC (дверь-купе)	1520	0...+8	0,61	1600x825x1980	249
R1520L (глухая дверь)	1520	-18...-12	0,45	1600x825x1980	218



R750MX

Холодильные камеры Ариада

ЗАО «Ариада» производит широкий спектр модульных быстросборных холодильных камер для торгово-складских помещений, аптек, торговых залов, а также специальные камеры с температурой внутреннего объёма от 0...+4°C, предназначенные для медицинских учреждений. Собираются камеры из комплекта сэндвич-панелей с наполнителем из пенополиуретана. Двери камер оснащены ручкой с замком, который запирается снаружи и имеет возможность открывания изнутри. С внутренней стороны двери оснащены мягким уплотнителем с магнитной вставкой. Кроме типовых моделей, объёмом от 3 до 800м³, проектируются и производятся камеры точно вписывающиеся в заданный габарит. Трёхслойные сэндвич-панели, соединяются между собой при помощи специального ПВХ-замка типа «шип-паз» по технологии фирмы «**VERKOS**» (Италия), или эксцентриковым замковым соединением по технологии фирмы «**INTERTECHNIKA**» (Италия). Дверные блоки комплектуются фурнитурой итальянского производства. Холодильные камеры обеспечивают качественное хранение продуктов при температуре: от -2°C до +6°C (среднетемпературные) от -15°C до -25°C (низкотемпературные).



Камера с откатной дверью



Комбинированный шкаф-бонета

- Большой объем выкладки, занимающий мало места
- Низкое потребление электроэнергии при использовании энергосберегающих опций



Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°C)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AIS 1811-L3	1875x1150x2045	≤ -18	1.02	2.90	500
AIS2511-L4	2500x1150x2045	≤ -18	1.35	3.85	650
AIS2411-L4END	2380x1150x2045	≤ -18	0.86	3.00	560

Низкотемпературный шкаф со стеклянными дверцами

- Для хранения замороженных продуктов
- Большой объем выкладки, занимающий мало места
- Низкое потребление электроэнергии при использовании энергосберегающих опций



Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°C)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AGDF2D156	1562x945x2040	≤ -18	1.58	1.58	380
AGDF3D235	2343x945x2040	≤ -18	2.4	2.36	520
AGDF4D313	3124x945x2040	≤ -18	3.2	3.15	700
AGDF5D490	3900x945x2040	≤ -18	4.0	3.94	840

Витрина холодильная Advanza

- Соответствует требованиям Европейского Стандарта EN441
- Высокоэффективный и безвредный для окружающей среды холодильный агент R404A
- Большой объем выкладки, разработанный для экономии пространства в магазинах розничной торговли
- Есть вариант самообслуживания и углового исполнения



Витрина обслуживаня

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°C)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
ASAR12SS	1250x1205x870	0~10	0.19	1.13	145
ASAR18SS	1875x1205x870	0~10	0.29	1.69	215
ASAR25SS	2500x1205x870	0~10	0.38	2.26	280
ASAR37SS	3750x1205x870	0~10	0.58	3.39	420



Бонета островного типа Advanza

- Для хранения замороженных продуктов
- Большой объем выкладки
- Энергосберегающий дизайн, может использоваться с энергосберегающими технологиями такими, как D2D, оттайка горячим газом.

Двойная бонета островного типа



Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°C)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AIW3720	3750x1950x890	≤ -18	1.90	6.00	585
AIW2520	2500x1950x890	≤ -18	1.30	4.00	392
AIW1820	1875x1950x890	≤ -18	0.95	3.00	302
AIW20END	1950x1020x890	≤ -18	0.60	1.43	225



Одинарная бонета островного типа

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AIS3710	3750x1020x890	≤-18	0.95	3.00	342
AIS2510	2500x1020x890	≤-18	0.65	2.00	171
AIS1810	1875x1020x890	≤-18	0.48	1.50	270
AIS2110END	2210x1020x890	≤-18	0.52	1.70	202

Холодильная горка Advanza

- Для хранения молочных продуктов и напитков
- С низким фронтом, большой объем выкладки
- Занимает мало места
- Полки могут быть установлены под тремя углами наклона.



Стандартная горка*

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AMAD/M18205	1875x1100x2000	2~8/-2-2	1.28	4.88	310
AMAD/M25205	2500x1100x2000	2~8/-2-2	1.70	6.50	406
AMAD/M37205	3750x1100x2000	2~8/-2-2	2.55	9.75	580
AMAD/MCR205	2040x1100x2000	2~8/-2-2	1.39	5.30	345

*Есть вариант «высокой горки» 220 см

Минигорка Advanza

- Для хранения молочных продуктов и напитков
- С низким фронтом, большой объем выкладки
- Занимает мало места
- Полки могут быть установлены под тремя углами наклона.



Минигорка (1.5 м.)

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
AMAD18155	1875x1080x1500	2~8	0.75	3.94	227
AMAD25155	2500x1080x1500	2~8	1.00	5.25	285
AMAD37155	3750x1080x1500	2~8	1.50	7.88	380
AMADCR155	2040x1080x1500	2~8	0.82	4.28	235

Серия для магазинов товаров первой необходимости

Уникальная разработка воздушной завесы для повышения холодопроизводительности. Горка со встроенным холодильным агрегатом, с питанием от стационарной электросети.

Модель	Внешние габариты (ДхШхВ), мм	Диапазон температур (°С)	Рабочий объем (м³)	Площадь выкладки (м²)	Масса (кг)
LD09205ME	997x785x1910	2~8	0.49	1.40	200
LD12205ME	1310x785x1910	2~8	0.65	1.90	220
LD18205ME	1935x785x1910	2~8	0.97	2.90	280
LD25205M	2560x785x1910	2~8	1.30	3.90	350





THE SIGN OF COOL QUALITY

Компания **NORPE** – один из наиболее опытных производителей коммерческого холодильного оборудования в Европе. Производство началось в 1953 году в г. Порвоо (Финляндия), где оно располагается и сегодня. Компания располагает собственными филиалами в Европейских странах, кроме того, представлена широкой партнерской сетью.

Оборудование Norpe отличает высокое качество используемых материалов, длительный срок службы, надежность и экономичность в эксплуатации.

Оборудование Norpe под выносное холодоснабжение



Линия прилавков GUSTO



Бонета MAXIM



Горка SPIRIT



Горка INTRO

GUSTO – стильный прилавок с гнутым или прямым фронтальным стеклом, широким диапазоном опций, большой площадью выкладки. По желанию заказчика прилавок может быть выполнен как на опорных тумбах, так и с глухой фронтальной панелью. Возможны три варианта фронтальной отделки:

- Крашенный металл
- Нержавеющая сталь
- Деревянные панели.
- Глубина прилавка – 1160 мм
- Высота прилавка с высоким стеклом – 1180 мм
- Высота модуля для самообслуживания – 880 мм
- Длина модулей: 1250, 1875, 2500, 3750 мм

Морозильная бонета **MAXIM** характеризуется идеальным соотношением полезного объема и площади, занимаемой в торговом зале. Широкий ассортимент модулей, большой выбор опций и аксессуаров позволяет использовать бонету **MAXIM** для оснащения магазинов различного формата.

Габариты модулей:

- Глубина - 1115, 1515, 1915, 2315 мм
- Высота - 900, 990 мм
- Длина - 1875, 2500, 3750 мм
- Глубина торцевого элемента - 1080 мм

Горка **SPIRIT** с максимально остекленными боковинами обеспечит отличную обзорность продуктов. Как опция возможна установка фронтальных распашных стеклянных дверей.

- Глубина модулей: 720, 820, 1010, 1110, 1210 мм
- Высота модулей: 2010, 2210 мм
- Длина модулей: 1250, 1875, 2500, 3750 мм

Конструкция горки **INTRO** позволит быстро и легко осуществить загрузку при помощи палетт или контейнеров. Возможна модификация для задней загрузки товара.

Габариты модулей контейнерной модификации: Глубина - 1110, 1210 мм; Высота - 2010, 2210 мм; Длина – 1875, 2500, 3750.

Габариты модулей модификации для задней загрузки: Глубина - 1130 мм; Высота - 2250, 2400 мм; Длина - 1875, 1940, 2500, 2910, 3750 мм.

Оборудование Norpe со встроенным агрегатом



Линия прилавков SAGA



Кондитерская витрина AIDA

Модели **SAGA** и **AIDA** отличает эффективное использование занимаемой площади пола, превосходная видимость продуктов

Витрины **SAGA** и **AIDA** идеальны для привлекательных, притягивающих взгляд товаров в магазине любого уровня: магазины шаговой доступности, торгующие деликатесами, кафе, заправочные станции, супермаркеты, пекарни и рестораны.

Модельный ряд **AIDA** включает: традиционные витрины, витрины для самообслуживания, для выкладки выпечки, тепловые, для шоколадных изделий, кассовый стол. Возможны 33 модификации с различным цветом корпуса и фронтальной отделки. В полки вмонтирована светодиодная подсветка, которая гарантирует длительный срок службы и отсутствие выделения тепла.



Горка EUROCLASSIC



Горка EUROMAX

EUROCLASSIC и **EUROMAX** – модели горок со встроенным агрегатом. Эти модели позволят наилучшим образом экспонировать товар и сэкономить место торгового зала.

Габариты **EUROCLASSIC**: Глубина – 765; Длина с учетом боковин – 880, 1280, 1955, 2580 мм; Высота – 1880 мм.

Габариты **EUROMAX**: Глубина – 880; Длина с учетом боковин – 1250, 1925, 2450 мм; Высота – 1980 мм.



ПРОМЫШЛЕННОЕ ХОЛОДОСНАБЖЕНИЕ



Компрессорное оборудование

Продукция отвечает всем стандартам безопасности и имеет сертификаты качества. Широкий ассортимент оборудования позволяет обеспечить холодом любой объект агропромышленного комплекса, так же холодильные склады, терминалы, морозильные камеры. Каждое промышленное предприятие имеет свои индивидуальные потребности в холодильном оборудовании. Пищевая промышленность является основным потребителем систем промышленного холодоснабжения:

- Многокомпрессорные холодильные агрегаты
- Установки для охлаждения жидкости (чиллеры)
- Компрессорно-ресиверные агрегаты
- Компрессорно-конденсаторные агрегаты
- Плиточные скороморозильные аппараты
- Льдогенераторы
- Льдоаккумуляторы



Воздухоохладители и конденсаторы

Теплообменное оборудование представлено широким ассортиментом от ведущих мировых производителей. Мы специализируемся на поставках комплексных решений для предприятий переработки пищевой промышленности, осуществляющих строительство новых производственных мощностей, а также реконструкцию существующего оборудования.

- Воздухоохладители
- Конденсаторы
- Шокофростеры (для камер шоковой заморозки)
- Панельные пленочные теплообменники (получение «ледяной» воды)
- Молокоохладители различных объемов



Комплектные холодильные камеры

- Разработка проекта холодильной камеры
- Подготовка технической документации и полной спецификации материалов и оборудования
- Оценка и расчет теплопритоков, подбор оптимального технического решения с набором необходимых функциональных возможностей
- Ввод в эксплуатацию холодильного оборудования и выход холодильной камеры на заданный температурный режим



Шкафы управления / щиты силовые распределительные

- Регулирование температурно-влажностного режима в холодильной камере
- Управление работой вентиляторов воздухоохладителей и конденсаторов
- Мониторинг процессов оттайки воздухоохладителей, управление ТЭНами оттайки
- Защита и управление компрессорными агрегатами
- Предотвращение перегрева обмоток электродвигателей вентиляторов конденсатора и воздухоохладителей
- Защита от исчезновения фазы, асимметрии фаз, токов перегрузки, контроль чередования фаз
- Регулирование производительности установок холодоснабжения, вентиляции и кондиционирования
- Защита по низкому давлению всасывания, защита от повышенного давления конденсации
- Контроль процесса смазки компрессора
- Контроль и управление за временем работы компрессора и вентиляторов конденсатора
- Световая индикация состояния электрооборудования холодильных установок
- Плавная регулировка производительности компрессоров



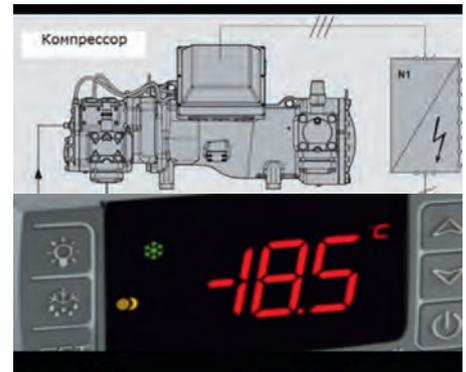
Системы мониторинга / Удаленный доступ

- Контроль работы оборудования, извещение об аварийных сигналах, считывание рабочих параметров за текущий период
- Возможность изменения рабочих параметров оборудования (температурный режим) в охлаждаемых объемах или на показатели работы холодильной установки в целом
- Изменение режимов оттайки (настройка температур входа и выхода цикла дефростации: периодичность, продолжительность)
- Заблаговременно вносить корректировки или предупреждать сервисную службу необходимости выполнения регламентных работ
- Получать информацию (с заданной периодичностью) об отклонениях в работе оборудования, включая и человеческий фактор (открытые двери охлаждаемых объемов), несанкционированное отключение оборудования и продолжительности действия этих факторов
- Получать и фиксировать информацию об отсутствии электроэнергии и отклонениях параметров подаваемой электроэнергии
- Обеспечить отправку SMS сообщений на любое приемное устройство (мобильный телефон) как оповещение о возникновении аварийной ситуации при работе контролируемого устройства



Специализация

- Мясная промышленность / Полуфабрикаты
- Птицеперерабатывающая промышленность
- Рыбная промышленность / Охлаждение морепродуктов
- Молочная промышленность
- Шоковая заморозка
- Производство и хранение алкогольной продукции
- Спортивные сооружения



ТОРГОВАЯ МЕБЕЛЬ





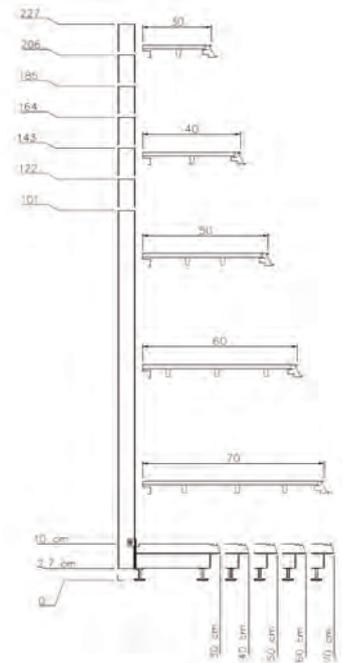
Турецкая компания UCGE была основана в 1976 году и занимается производством многофункциональных металлических стеллажей для оснащения продовольственных, промтоварных, хозяйственных магазинов. Компания разрабатывает проекты для таких отраслей как гипермаркеты, форматы DIY, бутики, аптеки, электронные магазины и как отдельный сектор все виды складского оборудования.

Стеллажи торговые

Компания UCGE имеет огромный опыт проектирования и производства оборудования. Системы оборудования UCGE разрабатываются с учетом всех тенденций современного развития форм и форматов торговли, передовых стратегий, мерчендайзинга и позволяют реализовать проект любой сложности.



Варианты комплектации торгового стеллажа



Нагрузка на полку и кронштейн

L	P							
	300 мм		400 мм		500 мм		600 мм	
700 мм	310 кг	80 кг	330 кг	110 кг	500 кг	120 кг	500 кг	120 кг
1000 мм	240 кг	80 кг	255 кг	110 кг	400 кг	120 кг	500 кг	120 кг
1250 мм	170 кг	80 кг	180 кг	110 кг	280 кг	120 кг	380 кг	120 кг
1330 мм	155 кг	80 кг	165 кг	110 кг	250 кг	120 кг	350 кг	120 кг

Линия SATURN

Компания «UCGE» в 2009 году разработала новую концепцию - сетчатые стеллажи SATURN.

- Стеллажи линии SATURN имеют высококачественные показатели и несравненный дизайн.
- В линии могут быть использованы различные материалы в качестве декора, например деревянные полки, крашенные по RAL.
- Кроме того, в едином стиле линии SATURN предусмотрены кассовые боксы.
- Стандартные длины секций — 600 и 900 мм.
- Металлические сетчатые стеллажи могут быть выполнены в любом цвете по RAL.





Wanzl

Стеллажи торговые Wanzl (Германия)



Стеллажное оборудование Wanzl — это высокое качество, великолепный дизайн, индивидуальность проектов.

На российском рынке себя зарекомендовали две линии стеллажного оборудования Wanzl, а именно: линия WIRE TECH и линия HIGH RACK.

Система HIGH RACK — это так называемые этажерки, простая конструкция, состоящая из 4 стоек, скреплены между собой полками. Несмотря на простоту конструкции, данный тип стеллажей имеет высокую грузоподъемность полок, которая варьируется от 200 — 350 кг.

Система WIRE TECH — это прекрасное решение как для оснащения всего магазина стеллажным оборудованием, так и для дизайна отдельных отделов или прикассовой зоны.

Примеры проектов и решений с использованием стеллажной конструкции Wanzl:



**Linde
Ladenbau**

Торговые стеллажи Linde Ladenbau

Linde Ladenbau - знаменитая немецкая компания - предлагает экономичные и эффективные системы оборудования помещений для всех форматов продовольственного и непродовольственного торгового ассортимента. Лозунг компании - «leading shopfitting systems» - предлагать инновационные, надежные изделия, выполненные с максимальной компетентностью. В 2011 г исполнилось 50 лет успешной работы компании на рынке, за эти годы оборудовано более 30000 магазинов. Ассортимент товаров широчайший, здесь Вы можете ознакомиться лишь с некоторыми моделями. Для получения полной информации обращайтесь к специалистам компании «Русский проект»®.



Стеллажи для продовольственных товаров



Стеллажи для непродовольственных товаров



Стеллажи для хлеба



Стеллажи и развалы для овощей фруктов



Стеллажи для вина



Стеллажи для косметики



Стеллажи складские UCGE

Складские стеллажи Ucge (Турция) делятся на два основных модельных ряда — Mini Rack и High Rack. Mini Rack комплектуются стойками от 2000 мм до 3000 мм. Стандартная длина стеллажей варьируется от 1000 мм до 2660 мм, глубина — от 300 мм до 800 мм. Стеллажи возможно комплектовать встроенными торговыми стеллажами. При помощи дополнительных аксессуаров, которыми комплектуется линия, можно организовать выкладку любого товара.

High Rack комплектуются стойками от 2000 мм до 9000 мм. Стандартная длина стеллажей варьируется от 1000 мм до 3300 мм, глубина — от 650 мм до 1200 мм. Стеллажи возможно комплектовать встроенными торговыми стеллажами. При помощи дополнительных аксессуаров, которыми комплектуется линия, можно организовать выкладку любого товара. Допустимые нагрузки на уровень в зависимости от комплектации-3000 кг, на стеллаж-до 15000 кг.



Стеллажи складские ИТЕРМА (Россия)



Серия стеллажей СС предназначены для средней нагрузки, могут использоваться в помещениях различного назначения.

Данные стеллажи изготовлены из высококачественной стали и имеют высокие технические показатели.

- Распределенная нагрузка на полку до 200 кг;
- Распределенная нагрузка на секцию до 800 кг;
- Возможность регулировки высоты при помощи винтовой опоры;
- Стандартная комплектация стеллажа включает в себя 4 стойки, 4 полки и комплект креплений. Так же имеется Т-образная центральная стойка, что позволяет монтировать стеллаж в единую линию.
- Порошковая окраска, варианты стандартных цветов: RAL 7001, RAL 7035

ТОВАР	АРТИКУЛ РП	ОПИСАНИЕ
ПОЛКА ИТЕРМА СС 40X100	4 50 91797	гладк. RAL 7001
ПОЛКА ИТЕРМА СС 40X100 RAL7035	4 50 92245	шагрень, RAL 7035
ПОЛКА ИТЕРМА СС 50X100	4 50 91801	гладк. RAL 7001
ПОЛКА ИТЕРМА СС 50X100 RAL7035	4 50 92246	шагрень, RAL 7035
СТОЙКА ИТЕРМА СС 200 КОНЦЕВАЯ	4 50 91793	гладк. RAL 7001
СТОЙКА ИТЕРМА СС 200 КОНЦЕВАЯ RAL7035	4 50 92243	шагрень, RAL 7035
СТОЙКА ИТЕРМА СС 200 ЦЕНТРАЛЬНАЯ	4 50 91795	гладк. RAL 7001
СТОЙКА ИТЕРМА СС 200 ЦЕНТРАЛЬНАЯ RAL7035	4 50 92244	шагрень, RAL 7035





Тележки торговые и грузовые

Покупательские тележки являются неотъемлемой частью любого магазина самообслуживания. Перед выбором тележки необходимо учесть некоторые обязательные факторы: проходимость магазина, общая торговая площадь, ассортимент магазина. Торговые тележки так называемого европейского типа имеют дугообразную платформу, которая делает конструкцию более надежной и удобной для покупателя. Отсутствие лишних выступающих частей снижает травматизм. Тележки азиатского типа имеют большую полезную площадь за счет решетчатой платформы, которую можно использовать для тяжелых товаров.

Грузовые тележки предназначены, в первую очередь, для строительных супермаркетов, магазинов для дома и магазинов электроники и бытовой техники, а также подсобных помещений. Тележки оснащены широкой платформой, прочным стальным каркасом и усиленными колесами, что обеспечивает большую грузоподъемность.



Тележка европейского типа



Тележка азиатского типа



Грузовая тележка



Грузовая тележка



Детская тележка (машинка)

Литраж/ грузоподъем- ность	Тип тележки	Filomarket	Wanzl	Carteno
Торговые тележки				
25 л	Детская	Baby	Baby	
60 л	Европейский тип			AF
60 л	Азиатский тип		DR 60, SC 60	GF
75 л	Азиатский тип		DR 75, DRC 75	
75 л	Европейский тип		EL 75, ELA 75	
80 л	Детская (машинка)		Fun Mobil	
80 л	Европейский тип			AF
90 л	Азиатский тип	Style	DR 90, DRC 90	
90 л	Европейский тип		EL 90, ELA 90, ELX 90	
99 л	Азиатский тип		DR 99	
99 л	Европейский тип		ELA 99	
100 л	Европейский тип			AF
100 л	Азиатский тип			GF
101 л	Азиатский тип		DR 101, DRC 101	
101 л	Европейский тип		EL 101, ELA 101, ELX 101	
120 л	Азиатский тип		DR 120, DCR 120	
125 л	Азиатский тип	Style, Stratos		GF
125 л	Европейский тип			AF
130 л	Детская (машинка)		Fun Mobil	
130 л	Азиатский тип		DR 130, DRC 130	
130 л	Европейский тип		EL 130, ELA 130, ELX 130	
136 л	Азиатский тип		DR 136	
136 л	Европейский тип		EL 136, ELA 136	
150 л	Азиатский тип	Style, Stratos	DR 150, DCR 150	GF
150 л	Европейский тип		EL 150	AF
155 л	Азиатский тип		DRC 155	
155 л	Европейский тип		ELA155	
180 л	Азиатский тип	Style, Stratos	DR 180	GF
180 л	Европейский тип		EL 150	AF
185 л	Азиатский тип		DCR 185	
185 л	Европейский тип		ELA 185, ELX 185	
210 л	Азиатский тип	Style, Stratos		GF
210 л	Европейский тип			AF
212 л	Азиатский тип		DR 212	
212 л	Европейский тип		EL 212	
240 л	Азиатский тип			GF
240 л	Европейский тип		EL 240	AF
250 кг	Грузовая	Garden Cart		
300 кг	Грузовая	C&C Cart, Nestable C&C Cart		ST4, ST5
400 кг	Грузовая	Havy Duty C&C Cart		
500 кг	Грузовая	Havy Duty C&C Cart		ST 3



Корзинки покупательские и подставки под корзинки

Общее впечатление от магазина у покупателя складывается из многих факторов: квалификация персонала, уровень мерчендайзинга, качество и эргономичное расположение торгового оборудования. Немаловажную роль в имидже супермаркета играет также торговые тележки и корзинки. Очень часто на ручки наносится логотип торговой сети. Также цветом декоративного пластика на ручках можно подчеркнуть общий дизайн интерьера магазина.

Литраж	Тип тележки	Filomarket	Wanzl	Carteno
Корзинки				
7 л	Металлическая		HW 0	
7 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 0	
16 л	Металлическая		HW 16	
16 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 16	
17 л	Металлическая		OV 17	
20 л	Пластиковая с пластиковой ручкой	Hand Basket Plastic	WA 20	PAN 2
20 л	Металлическая	Hand Basket in Wire	HW 20	PAN 1
20 л	Пластиковая с металлической ручкой		HWK 20	
24 л	Пластиковая с пластиковой ручкой		WA 24	
30 л	Пластиковая с пластиковой ручкой	Hand Basket Plastic		
34 л	Пластиковая, с выдвижной ручкой			TR1
45 л	Пластиковая, с выдвижной ручкой	Hand Basket Plastic Trolley		TR2



Подставки под корзинки

Металлическая на колесах	Basket Stacker in Wire, 433x311x319	SUP 1, 450x315x345
Пластиковая на колесах	Basket Stacker in Plastic, 510x390x225	
Металлическая на колесах с ручкой	Kowa ST, 430x330x850	SUP 3, 450x310x885





Кассовые боксы



Производство компании «Commerce Renaissance» в России открыто в 2008 году в связи с возникшей потребностью российского ритейла в качественном и современном кассовом оборудовании европейского уровня, которое бы производилось в России по разумным ценам и срокам. Современный дизайн кассовых боксов, премиальное качество продукции и индивидуальный подход к потребностям клиентов был мгновенно востребован представителями ритейла во всех сегментах и по всей территории России.

Модели без транспортера с широким и узким накопителем



МИНИК (L=1500, 1700, 1900 мм)



МИНИМАК (L=1900, 2200, 2500 мм)



Модели с транспортером с широким накопителем



СУПЕРМАК (L=2000, 2300, 2600, 2900, 3200, 3500 мм)



СУПЕРВАЙД (L=2460, 2760, 3060, 3360, 3660 мм)



Модели с транспортером с узким накопителем



СУПЕРНЕРУ (L=2100, 2400, 2700, 3000, 3300, 3600 мм)



ДИСКАУНТ (L=1950, 2250, 2550, 2850, 3150, 3450 мм)



Ограждения и турникеты



Предназначены для разграничения потоков людей в общественных местах.

Компания «РостЕвроСтрой» специализируется на производстве оборудования по оснащению проходных зон, имеется широкий ассортимент: турникетов, механических рамок, проходных систем с различными вариантами интеграции и прочее.

Компания «Русский проект»® является официальным дилером «РостЕвроСтрой» на территории России и стран СНГ и имеет постоянную складскую программу по наиболее востребованным позициям.



Механические
рамки



Стойка для
барьера



Автоматический турникет
и перегородки



Передвижные
ограждения



Отбойники



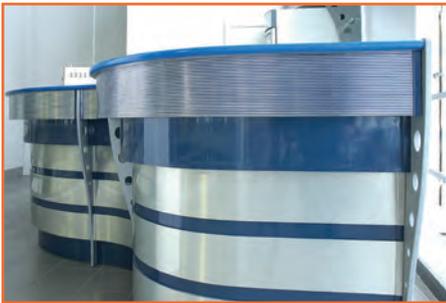
Ограждения для провоза
тележек



Мебельная фабрика T&T (Россия) — это современное многофункциональное предприятие, основанное в 1999 году, специализирующееся на изготовлении торговой, барной, офисной мебели и мебели для гостиниц.

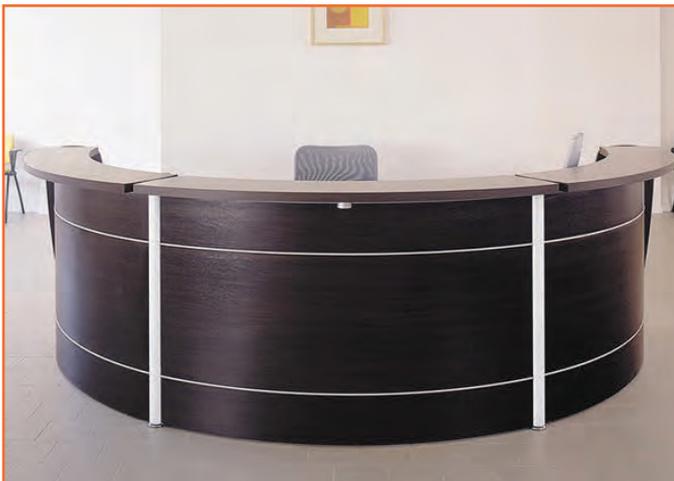
Барные стойки

Ресторан или бар не возможно представить без барной стойки. Фабрика T&T производит как эксклюзивные барные стойки, в производстве которых применяется натуральный камень, дерево и современные импортные материалы-заменители, так недорогие, для небольших помещений. Металлоконструкция барных стоек позволяет встройку дополнительного холодильного и технологического оборудования.



Административные и стойки-ресепшн

Офисное пространство дополняют административные стойки и стойки-ресепшн. Возможны угловые, прямые, полукруглые композиции, как с использованием дорогих материалов, так и более экономичные варианты.



Норменной фонд

Фабрика T&T предлагает мебель для полного оснащения гостиниц, санаториев, пансионатов, домов отдыха и общежитий. Готовы реализовать любой проект гостиницы от классики до модерна, от простого до эксклюзивного дизайнерского решения.





Офисная мебель

Офисная мебель представлена коллекциями ЭКОНОМ ПЛЮС и ПРОФИ.

Коллекция офисной мебели ЭКОНОМ ПЛЮС выполнена из плиты ЛДСП 22 мм, кромка ПВХ 2 мм. Многофункциональность коллекции позволяет рационально использовать пространство офиса, включая в себя все необходимые элементы для оснащения удобного и при этом недорогого кабинета. Так же мы готовы предложить бюджетную версию ЭКОНОМ из ЛДСП 16 мм.

Коллекция ПРОФИ разработана для оснащения кабинетов нижнего управленческого звена. Отличается наличием ЛДСП 25 мм на столешницах столов, тумб, топах в шкафах. Мебель для офиса ПРОФИ удачно впишется в любой офисный интерьер и создаст располагающую к работе обстановку.

Коллекция ПРОФИ



Коллекция ЭКОНОМ ПЛЮС



Торговая мебель

Торговую мебель T&T отличает современный дизайн. При изготовлении используются материалы и комплектующие исключительно высокого качества. Продукция отвечает всем требованиям, предъявляемым сегодня к специализированной мебели. Предлагаем как стандартные модули, так и изготовление мебели по индивидуальным размерам и дизайн проектам.





Многофункциональная стеллажная система

Устойчивая и прочная конструкция стеллажей выполнена из анодированных алюминиевых стоек с двойными направляющими - опорами для съемных пластиковых полок. Данная стеллажная система позволяет составлять различные по конфигурации композиции. Возможна установка под сплит системы в холодильных и морозильных камерах, что позволяет наиболее оптимально и рационально использовать место. Монтаж не требует специальных навыков и дополнительных инструментов.

Стеллажи GISP могут находиться в среде от -70 до +70С, не деформируясь и не ржавея. Используемые материалы и конструкция стеллажей прекрасно поддаются гигиенической обработке. Пластиковые полки можно мыть в посудомоечной машине.



Стеллажи подходят для использования:

- В холодильной/морозильной камере
- В кухонных помещениях
- В торговом зале
- В медицинских учреждениях
- В прачечных



Технические характеристики:

1. Устойчивые, прочные стойки - опоры и двойные направляющие - опоры для полок выполнены из анодированного алюминия.
2. Высокопрочные пластиковые полки с дополнительными ребрами жесткости.
3. Стопоры для полок и угловые соединения выполнены из стали.
4. Стеллажи выпускаются высотой 1285, 2035, 1740 (стандарт), 2485 мм.
5. Полки возможны шириной 300, 400, 500 мм, а также выпускаются стеллажи под габаритности GN 1/1 (560 мм).
6. Возможная длина секции: 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600 мм (размер указан по полке).
7. Комплектация полками в 3, 4 и 5 уровней с возможностью регулирования уровня каждые 150 мм.
8. Регулируемые по высоте опоры (40 мм).
9. Высота от пола до нижней полки 170 мм.
10. Нагрузка на полку 150 кг, на секцию 600-700 кг.



Монтаж не требует специальных навыков и дополнительных инструментов



МЕБЕЛЬ HoReCa





IFI SpA является подразделением промышленной группы INDUSTRIE IFI, которая является лидером в области инновационных конструкторских и технологических решений в мебелировании общественных помещений. Вся производимую продукцию можно разделить на несколько направлений: барные стойки с фронтальной отделкой в различных стилях, которые включают в себя несколько вариантов встраиваемых витрин, прилавков, пристенных и нейтральных модулей; несколько коллекций витрин, без отделки для встраивания, различные по функционалу и дизайну; линии раздачи и нейтральная мебель. Вся продукция производится в Италии. Средний ценовой сегмент.

Коллекция витрин



Серия MIX

Универсальные витрины для встраивания в барные стойки. В линейке представлены: тепловые, холодильные, для мороженого, нейтральные, мармиты, для хлеба и пиццы.

Варианты исполнения:

- Высоким гнутым стеклом — MIX VAC
- Высоким прямым стеклом — MIX VAD
- Низким прямым стеклом — MIX VBD

Возможные размеры: 100 см, 125 см, 150 см, 200 см и угловая 90.

В 2000 году компания IFI по праву вошла в мир оборудования для мороженого со своими новыми технологиями и стилем. И за короткое время, предлагая самый широкий модельный ряд, стала ведущим производителем в мире в этом направлении.

IFI предлагает широкий спектр линейных витрин, и является первой компанией, которая предложила вентилируемое охлаждение. Но самая большая инновация — это коллекция TONDA, первая круглая и поворотная витрина в истории, которая сочетает в себе уникальную инновационную технологию сохранения холода и оригинальный дизайн.



TONDA



BISTRO



SCREEN



CLOUD



Коллекция барных стоек



НОВИНКИ: BAR SHARING



НОВИНКИ: START UP



НОВИНКИ: #32



НОВИНКИ: #39 RAINBOW



НОВИНКИ: BOSTON



MARGARITA



PLATINUM COLLECTION: PURE ICE



PLATINUM COLLECTION: GOLD FASHION



HAVANA



DIONYSUS

Мебель HoReCa



Стойки барные SIFA (Италия)

Передовые технологии, высокая эстетичность, многофункциональность и соответствие европейским техническим нормам позволяют продукции SIFA успешно конкурировать на международном рынке. Модели фабрики SIFA отличает оригинальный дизайн и продуманная технология. В линейку стандартных модулей входят нейтральные, охлаждаемые, встроенные морозильные, специальные модули для кофемашины и пивных башен и др. Стойки индивидуально моделируются благодаря угловым модулям, в которые также можно встраивать оборудование. Таким образом, благодаря отлично разработанной модульной системе, можно сформировать барные стойки различной конфигурации, укомплектованные самым разнообразным и широким набором встроенного оборудования. Барные стойки SIFA - стойки высокого класса. Они достойны самых уважаемых заведений.


RAMSES

STONE **НОВИНКА**

YORK STYLE

MIRA

AMADEUS

MEMPHIS

SPRING

SKINNER

STILUS



IFDG

Крупный производитель мебели из металла и пластика для сегмента HoReCa. Современный стиль и внимание к деталям, современные материалы и технологии — ключевые принципы компании. На производстве используются международные системы менеджмента и сертификации продукции ISO. Фабрика производит подстолья из стали и чугуна, банкетную мебель (столы, стулья, тележки), стулья на металлическом каркасе. Продукция среднего ценового сегмента произведена в Китае. Данная продукция включена в нашу складскую программу.

Банкетные столы и стулья (складская программа)



Стол банкетный круглый E-009
Диаметр: 1230 мм, 1530 мм, 1840 мм



Банкетный стул D-018
Возможные цвета: синий/серебро,
красный/золото, бежевый/золото



Банкетный стул D-024
Возможные цвета:
синий/серебро, красный/золото



Стол банкетный прямоугольный E-009
Размеры: 1230x770 мм, 1530x770 мм, 1840x770 мм



Банкетный стул D-020
Возможные цвета: синий/серебро,
красный/золото, бежевый/золото



**Тележка для банкетных стульев
на колесиках СТ-01**



IFDG

Подстолья (складская программа)



Подстолье Z-2117



Подстолье Z-4018



Подстолье Z-4022



Подстолье Z-1124



Подстолье Z-6024



Подстолье Z-3101



Подстолье Z-3122



Подстолье двойное Z-6000



Подстолье Z-1124H



Подстолье Z-4019



Подстолье Z-4020



ДИЗАЙН И СТИЛЬ ЖИЗНИ. 100% MADE IN ITALY. Вся продукция SCAB DESIGN производится в Италии. SCAB DESIGN производит современную мебель для улиц, общественных помещений, кафе, домашних интерьеров и дачных террас. Ассортимент фабрики включает в себя широкую линейку стульев и кресел на металлическом и деревянном каркасах из современных полимерных материалов. Подстолья производятся из стали и алюминия. Все модели изготовлены из высококачественного пластика, с применением технологических инноваций. Продукция среднего ценового сегмента. Данная продукция включена в нашу складскую программу.

Складская программа



Арт. 5080 IL



Арт. 5082 IS



Арт. 5175 IL



Арт. 5170 IL



Арт. 5180 IL



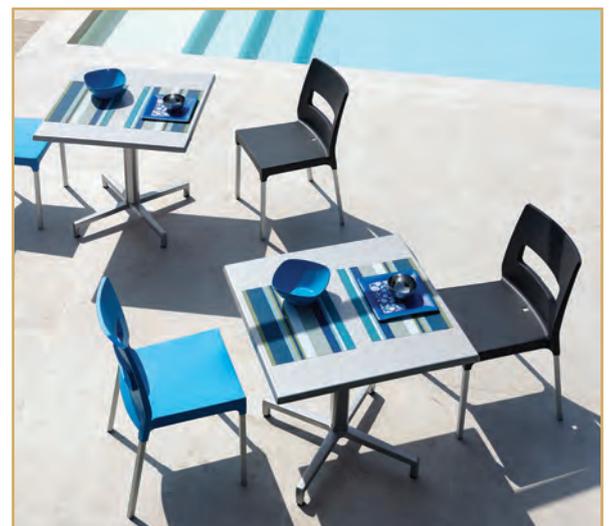
Стул Арт. 2272



Стул барный Арт. 2560



Стул Арт. 2203





Общий ассортимент



Стул Арт. 2334



Стул Арт. 2840



Кресло Арт. 2801



Стул Арт. 2845



Кресло Арт. 2277



Кресло Арт. 2322



Стол Арт. 2827



Кресло Арт. 2635



Кресло Арт. 2323



Арт. 5150



Подстолья
Арт. 5170



Арт. 5180



Стул барный Арт. 2575



Кресло Арт. 2683



Стул Арт. 2357



Кресло Арт. 2355



Стул Арт. 2633



Кресло Арт. 2827



Стул Арт. 2316



Кресло Арт. 2329



Gaber

Марка GABER была основана на базе крупного автомобильного предприятия. Имеющиеся в арсенале производства передовые технологии по обработке металла, пластика и дерева позволили внедрить их в производство мебели и получить уникальный в своем роде продукт. Представленная коллекция мебели отличается оригинальным дизайном, высоким качеством и включает в себя коллекции стульев, табуретов, столов, подстольев и элементов мягкой мебели. Постоянный поиск инновационных и функциональных решений позволяет производить высокотехнологичную продукцию с высокими техническими характеристиками (износостойкость, функциональность, прочность). Компания обладает широкой линейкой продуктов, способных удовлетворить различные потребности: от контрактной мебели для кафе, бара или ресторана, мебели для улицы или зон ожидания до меблировки интерьера дома или офиса. Вся продукция строго «сделано в Италии». Мебель среднего ценового сегмента.



Кресло BASKET



Стул BIG BANG



Стул ANITA



Кресло МОЕМА



Кресло EPICA



Стул HARMONY



Барный стул FREEDOM



Стул HARMONY



Стул COLORFIVE



Зона ожидания
KANVAS PG



A R E A
declic

Начиная с 90-х годов, ARRMET направил значительные инвестиции для развития производства стульев из пластика. Полученная новая коллекция позволила заново напомнить потребителям о своем высокотехнологичном и дизайнерском продукте. Разделение на несколько направлений — AREA DECLIC и DEBI' — позволило компании более гибко вести себя на рынке. Под брендом AREA DECLIC компания предлагает дизайнерские стулья, табуреты, столы и мебель для общественных зон, которые отличаются характерным сочетанием металла и пластика и имеют выраженную функциональность. Вся продукция выполнена из высококачественных материалов и производится в Италии. Продукция среднего ценового уровня.



КОЛЛЕКЦИЯ ELITRE

Кресло арт. 847

Стул арт. 846

Стол журнальный арт. 849 и 850



Стол арт. 667



Стул арт. 662



Стол арт. 578



Кресло арт. 731



metalmobil®

Торговая марка Metalmobil является подразделением Industrie IFI, одной из ведущих итальянских фирм, специализирующихся на проектировании и производстве мебели для предприятий общественного питания. Огромный ассортимент продукции Metalmobil отличают инновационный дизайн, легкость конструкции, прочность каркаса и отличное качество, гарантирующее многолетнюю службу.

Все изделия Metalmobil изготовлены из нетоксичных и легко перерабатываемых материалов. Престижная, стильная, необыкновенная по форме и удобству дизайнерская мебель удачно дополнит собой любой интерьер ресторана, бара, кафе, спортивного клуба. METALMOBIL относится к среднему ценовому сегменту.



Стул барный UNI

Подстолье
арт. 465AUNI

Стул барный IBIS



Кресло TO-KYO



Стул IBIS



Стул AQUA



Кресло UNI-KA



Коллекция PUNTO



fast[®]
 IN_OUT_ALUMINIUM

IN_OUT являются символом глубоких эстетической исследований, тщательного выбора материалов. Вся продукция производится в Италии. Разработана в тесном сотрудничестве специалистов в этой области и известных дизайнеров. Фабрика представляет несколько стилистических направлений. Первое, более классическое, где традиционные элементы сочетаются с инновационными тенденциями. Вторая линия — дизайнерская, предназначенная для тех, кто тяготеет к современному стилю. Основными преимуществами алюминия являются пластичность и легкость. Он устойчив к коррозии и ржавчине. Это экологически чистый металл, из-за его низкой токсичности и возможности для вторичной переработки. Покрытие осуществляется краской из полиэфирных порошков со специальным закрепителем, который обеспечивает повышенную защиту цвета и его прочность. Продукция среднего ценового уровня.


Кресло FOREST

Стул FOREST

Стул барный FOREST

Кресло, Стул, Табурет Стол NARCISI

Мягкая мебель серии AIKANA



ISI - производитель мебели с более чем 40-летним опытом. География расположения - север Испании (Наварра). Фабрика специализируется на продукции для ресторанов, кафе и гостиниц. ISI - синоним «Идеи и инновационных решений». Фабрика предлагает функциональные и уникальные продукты, по конкурентоспособным ценам. Широкий диапазон отделок, цветов и возможность персонализировать продукт под свой бренд позволяет ISI, как производителю, выделяться из стандартного предложения. Современные технологии позволяют максимально персонализировать продукт под свой бренд. Возможность изготовления в корпоративных цветах, нанесение любых логотипов и просто изображений — вот конкурентное Преимущество данной продукции! ISI позволяет сделать пространство каждого клиента уникальным! Продукция среднего ценового сегмента.



Стол CAPRI



Стол FARGO



Стул NOA



Стол MAX



Стул DIDO



Стол ANTIBES, Стул барный BARCELONETTA



Подстолье MAX



Стул YOKO



Стул барный DIDO



Montbel

Традиции, инновации, динамика. Изначально фабрика MONTBEL занималась производством мебели по индивидуальным проектам. Позже, на основе этих изделий, был создан целый ряд продуктов под торговой маркой MONTBEL. Каждая коллекция MONTBEL включает в себя стулья, полукресла, кресла, элементы мягкой мебели в одной стилистике с различными декоративными элементами. Так же в ассортименте есть столы и диваны, как отдельно стоящие, так и модульные. Различные тонировки дерева и большой выбор обивочных материалов позволят создать уникальный элемент декора. Представленная продукция высокого ценового сегмента.



Коллекция **EUFORIA**

Коллекция **SAMMEO**



Коллекция **HARMONY**



Коллекция **LOGICA**



Коллекция **AIRON**



ВЕСОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ





CAS

Весы и весовые системы Серия CL5000J-I

Весы торговые с принтером самоклеющихся этикеток

Многофункциональные торговые весы с печатью этикеток с усовершенствованными возможностями скорости обмена данных, печати и программирования.

CL5000J-IB — вариант с графическим дисплеем без стойки
 CL5000J-IP — вариант с графическим дисплеем со стойкой
 CL5000J-IH — вариант весов с графическим дисплеем с подвесной платформой
 CL5000J-IS — вариант весов самообслуживания с графическим дисплеем

- Платформа из нержавеющей стали
- Большой двухсторонний дисплей с дополнительным графическим дисплеем
- Память на 6000 товаров, возможно расширение памяти до 7900 товаров за счет динамической прошивки
- 144 клавиши прямого доступа к товару (72x2)
- 40 встроенных форматов этикеток
- Произвольный формат этикетки (до 5 картинок на одной этикетке)
- Комплексное программное обеспечение, в т. ч. для дизайна этикеток и оформления клавиатуры - CL-Works
- Разные формы итогов о продажах
- Интерфейс RS -232
- Сетевая плата TCP/IP
- **Гарантийный срок 2 года**

ОПЦИИ

- Сетевая плата по радиоканалу Wi-Fi



CL5000J-IP



CL5000J-IB



CL5000J-IS



серия LP

Модель	CL5000J-I		
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	5.998	9.998	9.998
Тип дисплея	ЖК		
Питание: от сети	Напряжение: 100~240В, Частота: 50 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10° С ~ 40° С		
Размеры платформы, мм	380x244		
Габариты, мм	408x432x173		
Модель CL5000 J-IB	408x493x542		
Модель CL5000 J-IP	420x281x706		
Модель CL5000 J-IH	408x493x703		
Модель CL5000 J-IS			
Масса, кг:			
Модель без стойки:	10.5		
Модель со стойкой:	12.0		

Серия LP (версия 1.6)

Весы торговые с принтером самоклеющихся этикеток

- Платформа из нержавеющей стали
- Большой двухсторонний дисплей (R)
- Суммирование стоимости покупки
- 54 клавиши прямого доступа к товару
- Интерфейс RS-232C
- Ввод с клавиатуры русских символов
- Три вида итогов о продажах
- Память на 4000 товаров
- Ввод с клавиатуры как русских, так и латинских символов
- Печать логотипа «Ростест»
- 45 встроенных форматов этикетки
- Дополнительный логотип, программируемый пользователем (8x8 мм)
- Возможность защиты паролем
- Срок годности исчисляется как по числу дней, так и по фиксированной дате

ОПЦИИ

- Встроенная сетевая плата (TCP/IP)



CAS



серия LP

Модель	LP-06	LP-15	LP-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	2,99	5,99	9,99
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	400 X 245		
Габариты, мм	410 X 430 X 197		
Масса, кг	10,2		



серия AP-M и AP-EX

Серия AP-M и AP-EX Весы торговые с дисплеем на стойке

- Платформа из нержавеющей стали
 - Двухсторонний флуоресцентный дисплей
 - Память на 7 товаров (AP-M)
 - 28 товаров (AP-EX)
 - Вычитание массы тары
 - Интерфейс RS-232C
- ОПЦИИ
- Большая платформа для серии BT (440x275 мм)

Модель	AP M	AP EX
Число клавиш цены	7	200
Число ячеек адресной памяти и цены	2	7
Учёт штучных товаров		*
Расчет сдачи	*	*
Исправление последней покупки		*
Суммарная стоимость покупки	*	*
Тестирование дисплея	*	*
Клавиши НУЛЬ, ТАРА	*	*
2-сторонний флуоресцентный дисплей	*	*
Диагностики неисправностей	*	*



серия AP-M (BT)
и AP-EX (BT)

Модель	AP-06	AP-15	AP-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	5,998	9,995	9,99
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	215 X 340		
Габариты, мм	435 X 325 X 495		
Масса, кг	6,5		



CAS


 серия ER Junior
 CBU

 серия ER Junior
 CB

 серия SW
 SW-ЖК

 серия SW
 с платформой «чаша»

Серия ER Junior

Весы торговые эконом-класса со встроенным аккумулятором

- Универсальность применения
- Платформа из нержавеющей стали
- Двухсторонний дисплей
- Подсветка дисплея
- Прямая память на 4 товара
- Многократное вычитание массы тары
- Суммирование стоимости нескольких товаров
- Отчет о продажах
- Питание от сети или от встроенного аккумулятора
- Защитный кожух
- Дисплей на стойке (U)
- Большая платформа (LT)
- Подсветка дисплея (B)
- Интерфейс RS-232C
- Два варианта расцветки корпуса: серый и черный

Модель	ER JR-06	ER JR-15	ER JR-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3/6	6/15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность, г	1/2	2/5	5/10
Масса тары, кг, не более	2,999	5,998	14,995
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 12 В		
Диапазон рабочих температур, °С	-5 ~ +40		
Размеры платформы, мм	290 X 209		
Габариты, мм			
Для варианта без стойки:	304x324x112		
Для варианта со стойкой:	304x324x419		
Масса, кг			
Для варианта без стойки:	3,6		
Для варианта со стойкой:	3,9		

Серия SW

Весы эконом-класса для простого взвешивания

- Простые и надежные весы
 - Платформа из пластмассы (кроме SW-W)
 - Большой легкочитаемый дисплей
 - Вычитание массы тары
 - Взвешивание нестабильных грузов
 - Возможность питания от батарей
 - Автоматическое отключение
 - Водонепроницаемый корпус IP 66 (у модели SW-W)
- ОПЦИИ
- Второй дисплей на задней стенке (DD)
 - Платформа из нержавеющей стали (кроме SW2)
 - Платформа в виде чаши из нержавеющей стали (размер 355x310 x55 мм) (кроме SW 2)
 - Водонепроницаемый кожух из прозрачного пластика (кроме SW-W)
 - Порт RS-232 (SW-RS)

Модель	SW-02 (кроме SW-W)	SW-05	SW-10	SW-20
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10	20
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	1	2	5	10
Масса тары, кг, не более	2	5	10	20
Тип дисплея	жидкокристаллический			
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; Напряжение: 9 В			
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм:				
Модель SW-W:	239 X 190 247 X 195			
Габариты, мм:				
Модель SW-W:	260 X 287 X 137 278 X 317 X 141			
Масса, кг:	2,7			
Модель SW-W:	3,7			



CAS



серия SWII



серия SWII-P

Серия SWII

Весы для простого взвешивания повышенной точности

- Яркий светодиодный дисплей
 - Вычитание массы тары
 - Счетный режим
 - Режим дозирования
 - Возможность питания от аккумулятора
 - «Ждущий» режим
 - Автоматическое отключение
 - Двойная платформа сталь/пластик (SWII - P)
- ОПЦИИ (только для модели без стойки)
 - Второй дисплей на задней стенке (SWII - DD)
 - Платформа из нержавеющей стали
 - Платформа в виде чаши из нержавеющей стали
 - Водонепроницаемый кожух из прозрачного пластика
 - RS-232 (SWII-RS)

Модель	SWII-02	SWII-05	SWII-10	SWII-20	SWII-30
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10	20	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5	5
Масса тары, кг, не более	2	5	10	20	30
Тип дисплея	Светодиодный				
Питание: от сети или аккумуляторов	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; Напряжение: 9В				
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40				
Размеры платформы, мм Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	239 X 190 293 X 218				
Габариты, мм Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	260x287x137 320x361x444				
Масса, кг Для модели без стойки: Для модели со стойкой:	2,8 5,5				

Серия ED-H

Весы для простого взвешивания повышенной точности

- Двойная платформа сталь\пластик
- Большой ЖК-дисплей с синей подсветкой
- Счетный и процентные режимы
- Режимы дозирования
- Питание от перезаряжаемых батарей
- Вычитание массы тары
- Взвешивание нестабильных грузов
- Интерфейс RS-232C



серия ED-H

Модель	ED-6H	ED-15H	ED-30H
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,2	0,5	1
Масса тары, кг, не более	5	10	20
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от аккумуляторов	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	306 X 222		
Габариты, мм	330x346x107		
Масса, кг	4,5		



CAS



серия AD/AD-H

Серия AD/AD-H

Весы для простого взвешивания с флуоресцентным дисплеем

- Большая платформа из нержавеющей стали
- Взвешивание нестабильных грузов
- Вычитание массы тары
- Интерфейс RS-232C

Модель	AD-2,5	AD-05	AD-10	AD-25	AD-05H	AD-10H	AD-20H
Наибольший предел взвешивания, кг	2,5	5	10	25	5	10	20
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5	0,5	1	2
Масса тары, кг, не более	2,5	5	9,98	9,95	5	10	20
Тип дисплея	Флуоресцентный						
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц						
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40						
Размеры платформы, мм	340x215						
Габариты, мм	350x325x105						
Масса, кг	4,7						

Серия PW

Весы для простого взвешивания в компактном исполнении

- Корпус и платформа из нержавеющей стали
- Питание от сети через адаптер или от батарей
- Компактный низкопрофильный дизайн («барные» весы)
- Электробезопасность
- Вычитание массы тары
- Автоматическое отключение
- Взвешивание нестабильных грузов



серия PW

Модель	PW II - 2	PW II - 5	PW II - 10
Наибольший предел взвешивания, кг	2	5	10
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2
Масса тары, кг, не более	2	5	10
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 6 элементов типа »AA»		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	220 x150		
Габариты, мм	239x227x66		
Масса, кг	1,5		

Порционные весы серии FW500 — весы с классом защиты IP69K

- Водостойкое и пылезащитное исполнение (IP 69)
- Допускается залив водой из шланга, особенно высоким давлением
- Платформа из нержавеющей стали, закрывающая корпус
- Автоматическое отключение при бездействии
- Питание от сети (адаптер со шнуром 5м) или аккумулятора 100 часов работы
- Выбор единицы измерения кг/г
- Яркий (красный) 19 мм (высота цифры) светодиодный дисплей
- Индикация тары, разрядки аккумулятора
- Индикация нуля, нестабильной нагрузки!



серия FW

Модель	FW500-6E	FW500-15E	FW500-30E
Наибольший предел взвешивания, кг	03.06	06.15	15/30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	01.02	02.05	05.10
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Тип дисплея	светодиоды		
Размеры платформы, мм	247x212		
Габаритные размеры, мм	266x303 x109		
Масса, кг, не более	3,3		



CAS



серия DL

Серия DL Весы напольные с жидкокристаллическим дисплеем

- Универсальность применения
- Вычитание массы тары
- Взвешивание нестабильных грузов
- Электробезопасность
- Питание как от сети через адаптер, так и от батарей
- Автоматическое отключение
- Режим дозирования
- Счетный режим

Модель	DL-60	DL-100	DL-150	DL-200
Наибольший предел взвешивания, кг	60	100	150	200
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	20	50	50	100
Масса тары, кг, не более	60	99.95	99.95	200
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110 ~ 240В, Частота: 49 ~ 51Гц; 6 В			
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	300x410		370x500	
Габариты, мм	350x520x710		420x610x710	
Масса, кг	14		17	



серия PB

Серия PB Весы напольные переносные

- Легкотранспортируемые переносные весы
- ЖК- дисплей с голубой подсветкой
- Съёмный индикатор (кабель 2 метра)
- Вычитание массы тары
- Интерфейс RS-232C
- Двухдиапазонный режим взвешивания

Модель	PB-30	PB-60	PB-150	PB-200
Наибольший предел взвешивания, кг	30	60	150	200
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	5/10	10/20	20/50	50/100
Масса тары, кг, не более		59,98	99,95	99,95
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети или от аккумулятора	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц, 12 В			
Диапазон рабочих температур, °C	-10~ +40			
Размеры платформы, мм	355x443			
Габариты, мм	315x611x65			
Масса, кг	6,2			



серия ND

Серия DB и ND Весы напольные с флуоресцентным дисплеем

- Яркий флуоресцентный дисплей
- Вычитание массы тары
- Поворотный дисплей
- Интерфейс RS-232C
- Двухдиапазонный режим взвешивания

Модель	DB-60H	DB-150H	DB-200H	ND-300E
Наибольший предел взвешивания, кг	30/60	60/150	100/200	150/300
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	10/20	20/50	50/100	50/100
Масса тары, кг, не более	59,98	99,95	99,95	300
Тип дисплея	Флуоресцентный			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур, °C	-10~ +40			
Размеры платформы, мм	370 X 500			456 X 645
Габариты, мм	420 X 635 X 755			716 X 456 X 840
Масса, кг	19			30



серия DB



CAS



серия DB-II

Серия DB-II (F)(E) Весы напольные многофункциональные

- Платформа из нержавеющей стали
 - Вычитание массы тары
 - Возможность питания от аккумулятора (только DBII-E)
 - Поворотный дисплей на стойке
 - RS-232C
 - Суммирование (DBII-F и DBII-E)
 - Счётный режим, режим дозирования, процентный, режим компаратора (только DBII-F)
- ОПЦИИ
- Скоба для крепления дисплея к стене

Модель	DBII-60(F)	DBII-150(F)(E)	DBII-300(F)
Наибольший предел взвешивания, кг	30/60	60/150	150/300
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	10/20	20/50	50/100
Масса тары, кг, не более	60	150	300
Тип дисплея	Светодиодный (DBII-E); Флуоресцентный (DBII-F)		
Питание: от сети или аккумулятора	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 6 В		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	370x500 (F)	360x460 (E)	500x645
Габариты, мм	420 x635 x765 (F)	360x580x765 (E)	500x725x765
Масса, кг	14		24



серия BW

Серия BW Весы напольные во влагозащитном исполнении

- Плоская платформа из нержавеющей стали
 - Поворотный дисплей на стойке
 - Пыле-влагозащитное исполнение по стандарту IP 65 (за исключением модели BN-500)
 - Питание как от сети через адаптер, так и от батарей
 - Электробезопасность
 - Вычитание массы тары
 - Счетный режим
- ОПЦИИ
- Интерфейс RS-232C
 - Питание от аккумулятора (R)
 - Подсветка дисплея (B)

Модель	BW-06	BW-15	BW-30	BW-60	BW-150	BN-500
Наибольший предел взвешивания, кг	6	15	30	60	150	500
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	2	5	10	20	50	200
Масса тары, кг, не более	6	15	30	60	150	500
Тип дисплея	Жидкокристаллический					
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 9 В					
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40					
Размеры платформы, мм	280x280		405x525		456x645	
Габариты, мм	280x457x577		425x675x755		545x760x780	
Масса, кг	5,3		17,4		29,6	

Серия CS Весы счетные настольные

- Платформа из нержавеющей стали
- 3 флуоресцентных дисплея
- Питание от сети
- Цифровая клавиатура
- Вычитание массы тары
- Определение количества изделий
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения



серия CS

Модель	CS-2,5	CS-5	CS-10	CS-25
Наибольший предел взвешивания, кг	2,5	5	10	25
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,5	1	2	5
Масса тары, кг, не более	0,9995	1,999	3,998	9,995
Тип дисплея	Флуоресцентный			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	340x215			
Габариты, мм	450x310x120			
Масса, кг	5,3			



CAS

Серия ЕС

Весы счетные настольные высокой точности



серия ЕС

- Платформа из нержавеющей стали
- Питание от сети и встроенной батареи
- Цифровая клавиатура
- Память на 200 товаров
- Вычитание массы тары
- Определение количества изделий
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения
- Режим дозирования
- Автоотключение
- Интерфейс RS232C

Модель	ЕС-3	ЕС-6	ЕС-15	ЕС-30
Наибольший предел взвешивания, кг	3	6	15	30
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	0,1	0,2	0,5	1
Масса тары, кг, не более	3	6	15	30
Тип дисплея	Жидкокристаллический			
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц			
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40			
Размеры платформы, мм	306x 222			
Габариты, мм	330x346x107			
Масса, кг	4,5			



серия AC

Серия AC

Весы счетные напольные

- Платформа из нержавеющей стали
- 3 флуоресцентных дисплея
- Питание от сети
- Цифровая клавиатура
- Вычитание массы тары
- Определение количества изделий
- Ввод штучной массы как с клавиатуры, так и путем измерения

Модель	AC 25	AC 50	AC 100
Наибольший предел взвешивания, кг	25	50	100
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, г	5	10	20
Масса тары, кг, не более	9,995	19,99	39,98
Тип дисплея	Флуоресцентный		
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В, Частота: 49~51 Гц		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Размеры платформы, мм	390x510		
Габариты, мм	420x610x825		
Масса, кг	19		



серия MWP

Серия MWP

Весы лабораторные технические

- Платформа из нержавеющей стали
- Жидкокристаллический дисплей с подсветкой
- Питание от сети через аптер или от встроенного аккумулятора
- Калибровка в режиме пользователя
- Вычитание массы тары
- Клавиша навигации
- Автоматическое отключение
- 8 единиц измерения массы

Модель	MWP-150	MWP-300	MWP-600	MWP-1500	MWP-3000	MWP-300H	MWP-3000H
Наибольший предел взвешивания, г	150	300	600	1500	3000	300	3000
Цена поверочного деления, г	0,005	0,01	0,02	0,05	0,1	0,01	0,1
Дискретность отсчета, г	0,005	0,01	0,02	0,05	0,1	0,005	0,05
Масса тары, г, не более	150	300	600	1500	3000	300	3000
Тип дисплея	Жидкокристаллический						
Питание: от сети или от батарей	Напряжение: 110~240В, Частота: 49~51Гц; 7,2~9 В						
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40						
Размеры платформы, мм	d=116		124x144		d=116		124x144
Габариты, мм	200x80x250						
Масса, кг	1,1						



CAS


 серия
 CAUW
 CAUX
 CAUY

Серия CAUW / CAUX / CAUY

Весы лабораторные, аналитические

- Металлический корпус
 - Автоматическая установка нуля и регулировка диапазона обнуления
 - Возможность выбора единиц измерения
 - Счетный режим
 - Режим суммирования с многократной выборкой
 - Режим дозирования
 - Взвешивание в процентах
 - Взвешивание нестабильных объектов
 - Измерение плотности твердых тел или жидкостей (с помощью поддонного крюка)
 - Графическая шкала нагрузки (гистограмма)
 - Автоматическая калибровка встроенной гирей: периодическая - до трех раз в день
- (только для CAUW, CAUW-D), адаптивная (только для CAUW, CAUW-D, CAUX) - весы автоматически самокалибруются при резких изменениях температуры внешней среды, по запросу пользователя (только для CAUW, CAUW-D, CAUX)
- Вывод на дисплей в дежурном режиме даты или времени (только CAUW-D, CAUX)
 - Интерфейс RS-232C и встроенная программа Windows Direct
 - Возможность подключения принтера (поставляется дополнительно)
 - Автоматическое отключение питания при перерывах в работе
 - **Гарантийный срок - три года**

Модель	CAUW220D	CAUW120D	CAUW320	CAUW220	CAUW120	CAUX320	CAUX220	CAUX120	CAUY220	CAUY120
Наибольший предел взвешивания, г	82 /220	42 /120	320	220	120	320	220	120	220	120
Дискретность отсчета, мг	0,01/0,1		0,1							
Цена поверочного деления, мг	1									
Масса тары, г, не более	220	120	320	220	120	320	220	120	220	120
Тип дисплея	Жидкокристаллический									
Питание: от сети	Напряжение: 110~240 В; Частота: 49~51 Гц									
Диапазон рабочих температур, °C	-5 ~ +40									
Размеры платформы, мм	d=80									
Габариты, мм	220x330x310									
Масса, кг	7									

Серия CUX / CUW

Весы лабораторные многофункциональные



серия CUX / CUW

- Автоматическая установка нуля и регулировка диапазона обнуления
- Возможность выбора единиц измерения
- Многократная выборка тары на всем диапазоне взвешивания
- Счетный режим
- Режим суммирования с многократной выборкой
- Режим дозирования
- Взвешивание в процентах
- Взвешивание нестабильных объектов
- Измерение плотности твердых тел или жидкостей (с помощью специального приспособления)
- Графическая шкала нагрузки (гистограмма)
- Калибровка: внешней гирей, встроенной гирей (только для CUW)
- Вывод на дисплей в дежурном режиме даты или времени (только для CUW)
- Интерфейс RS-232C и встроенная программа Windows Direct
- Возможность подключения принтера (поставляется дополнительно)
- Автоматическое отключение питания при перерывах в работе
- **Гарантийный срок - три года**

Модель	CUX(W)-220H	CUX(W)-420H	CUW-620HV	CUW-6200HV	CUX(W)-420S	CUX(W)-820S	CUX(W)-2200H	CUX(W)-4200H	CUX(W)-4200S	CUX(W)-8200S
Наибольший предел взвешивания, г	220	420	620	6200	420	820	2200	4200	4200	8200
Дискретность отсчета, г	0,001				0,01		0,1			
Цена поверочного деления, г	0,01				0,1		1			
Масса тары, г, не более	220	420	620	6200	420	820	2200	4200	4200	8200
Тип дисплея	Жидкокристаллический									
Питание: от сети	Напряжение: 110~240В; Частота: 49~51Гц;									
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40									
Размеры платформы, мм	108 X 105 (если НПВ не более 0,82кг) 170 x 180 (если НПВ не менее 2,2 кг)									
Габариты, мм	190x317x78									
Масса, кг	2,7 (если НПВ не более 0,82 кг) 2,9 (если НПВ не менее 2,2 кг)									



CAS



серия NC

Серия NC Весы крановые для небольших нагрузок

- Литой алюминиевый корпус
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м
- Жидкокристаллический дисплей с подсветкой
- Мембранная клавиатура
- Автоматическая установка нуля
- Выборка веса тары из всего диапазона взвешивания
- Программирование функции усреднения при нестабильной нагрузке
- Питание от сети через адаптер, от аккумулятора или от батарей с автоматическим отключением
- Индикация разрядки батарей и аккумулятора

Модель	NC-100	NC-200	NC-500
Наибольший предел взвешивания, кг	100	200	500
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,05	0,1	0,2
Масса тары, кг, не более	100	200	500
Тип дисплея	Жидкокристаллический		
Питание: от сети	Напряжение: 220В; Частота: 49~51Гц; 6В		
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40		
Габариты, мм	420x260x140		
Масса, кг	5,5		



0.5 TNA

Серия CASTON-I Весы крановые для средних нагрузок

- Светодиодный дисплей
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м
- Класс защиты от пыли- и влагопроницаемости IP 54
- Автоматическая установка нуля
- Усреднение показаний при нестабильной нагрузке в ручном или автоматическом режиме
- Выборка веса тары из всего диапазона взвешивания
- Питание от перезаряжаемого аккумулятора

Модель	0.5 TNA	1 TNA	2 TNA	3 TNA	5 TNA
Наибольший предел взвешивания, т	0,5	1	2	3	5
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,2	0,5	1	1	2
Масса тары, т, не более	0,5	1	2	3	5
Тип дисплея	Светодиодный				
Питание: от аккумулятора	Напряжение: 6В				
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40				
Габариты, мм	225x135x395		420x230x230		
Масса, кг	5,6	13	16	16	25



1,2,3,5 TNA



CAS



серия CASTON-III

Серия CASTON-III

Весы крановые для использования в тяжелых отраслях промышленности

- Легкочитаемый светодиодный дисплей
- ИК-пульт управления с дальностью связи до 10 м
- Класс защиты от пыли- и влагопроницаемости IP 65
- Питание от сети через адаптер или от перезаряжаемых аккумуляторов с индикацией разрядки
- Запасной аккумулятор и зарядное устройство
- Автоматическая компенсация дрейфа нуля и усреднение показаний при нестабильной нагрузке
- Клавиши управления: ВКЛ/ВЫКЛ, НУЛЬ, ТАРА, УСРЕДНЕНИЕ

ОПЦИИ

- Пульт управления TW-100 по радиоканалу (до 50 м) с ЖК дисплеем
- Низкотемпературное исполнение (до -40°C)
- Высокотемпературное исполнение (до +300°C)

Модель	2 THD	5 THD	10 THD	15 THD	20 THD	30 THD	50 THD
Наибольший предел взвешивания, т	2	5	10	15	20	30	50
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	1	2	5	10	10	10	20
Масса тары, т, не более	2	5	10	15	20	30	50
Тип дисплея	Светодиодный						
Питание: от аккумулятора	Напряжение: 12 В						
Диапазон рабочих температур, °C	-20 ~ +40						
Габариты, мм	280x334x488	280x334x557	280x334x848	280x334x890	280x334x990	280x384x1351	550x365x1860
Масса, кг	28	31	44	53	76	147	410



серия RW

Серия RW

Портативные автомобильные весы

- Портативные переносные весы для поосного взвешивания автомобилей
- Объединение до 6-ти платформ в одну систему
- Класс защиты индикатора IP 54; ГПУ IP 65
- Легкочитаемый жидкокристаллический дисплей
- Встроенный чекопечатающий принтер
- Питание от сети через адаптер или встроенного аккумулятора

ОПЦИИ

- Удлиненный кабель (до 50м)
- Связь с ПК или выносным табло по радиоканалу (серия Z)
- Комплект пассивных площадок

Модель	RW- 10P	RW- 15P
Наибольший предел взвешивания, т	10	15
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	5	10
Масса тары, т, не более	10	15
Тип дисплея	Жидкокристаллический	
Питание: от сети или от встроенного аккумулятора	Напряжение: 220В; Частота: 49~51Гц; Напряжение: 12В	
Диапазон рабочих температур, °C: для ГПУ; для весового индикатора	-30 ~ +40 -10 ~ +40	
Размеры платформы, мм	900x500x39	



CAS



серия HERCULES HFS

Серия HERCULES HFS Весы платформенные малой высоты

- Универсальные низкопрофильные весы
- Класс защиты грузоприемного устройства до IP 65
- Функциональные возможности определяет применяемый индикатор
- Возможность установки дополнительных пандусов или в прямом
- Выбор индикатора (CI или VI)

ОПЦИИ

- Удлиненный кабель
- Беспроводная связь с компьютером
- Релейные выходы для управления исполнительными устройствами

Модель	1HFS1010	1HFS1012	2HFS1012	2HFS1212	2HFS1215	2HFS1515	3HFS1215	3HFS1515	3HFS1518	5 HFS1518	5 HFS1520
Наибольший предел взвешивания, т	1	1	2	2	2	2	3	3	3	5	5
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,5	0,5	1	1	1	1	1	1	1	2	2
Масса тары, т, не более	1	1	2	2	2	2	3	3	3	5	5
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40 (-30 ~ +40 при исполнении по IP 67)										
Размеры платформы, мм	1000x1000x90	1000x1200x90	1000x1200x90	1200x1200x90	1200x1500x90	1500x1500x90	1200x1500x90	1500x1500x90	1500x1800x90	1500x1800x90	1500x2000x90

Серия HERCULES Roll On Весы для взвешивания тележек

- Специальные весы для взвешивания платформенных тележек
- Класс защиты грузоприемного устройства до IP 67
- Низкопрофильная конструкция с интегрированными пандусами
- Возможность выбора индикатора



серия HERCULES Roll On

Модель	R-300	R-600	R-1000
Наибольший предел взвешивания, кг	300	600	1000
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,1	0,2	0,5
Масса тары, кг, не более	300	600	1000
Диапазон рабочих температур, °C	-10 ~ +40 (-30 ~ +40 при исполнении по IP 67)		
Размеры платформы, мм	1240x1240		
Закаточный, мм	1240x1140		



CAS

Весовой индикатор CI 2001AC



- Платформенные весы, весовые системы
- Весовая тележка для поддонов
- Вилочный погрузчик с весами

Весовой индикатор CI 2001/BS



- Платформенные весы, весовые системы
- Весовая тележка для поддонов
- Вилочный погрузчик с весами
- Модель: CI-2001A индикатор светодиодный
- Тип встраиваемый или автономный

Весовой индикатор BI Series



- Платформенные весы
- Весовая тележка для поддонов
- Вилочный погрузчик с весами
- Класс защиты IP65, ЖКИ-индикатор

Серия CPS

Гидравлическая тележка со встроенным весовым блоком



серия CPS

- Специальные весы для взвешивания стандартных европаллет
- Простота сборки
- Простое управление
- Измерение веса НЕТТО, БРУТТО
- Цифровая фильтрация результатов измерений с различной скоростью
- Индикация момента стабилизации
- Блок управления весами тип CI-2001ASH
- Автономное питание от встроенного аккумулятора
- Полная зарядка достигается за 8 часов
- Автоматическая установка нуля
- Выборка массы тары во всем диапазоне взвешивания
- Тестирование параметров
- Промышленный класс защиты грузоприемного устройства IP65

ОПЦИИ

- Встроенный принтер
- Беспроводная связь с ПК (по радиоканалу)

Модель	CPS-1000	CPS-2000
Наибольший предел взвешивания, кг	1000	2000
Цена поверочного деления и дискретность отсчета, кг	0,5	1
Масса тары, кг, не более	1000	2000
Тип дисплея	Светодиодный	
Питание: от встроенного аккумулятора	Напряжение: 6В	
Диапазон рабочих температур, °С	-10 ~ +40	
Габариты вил, мм	1072x580x85 (в нижнем положении)	
Высота подъема, мм	180	

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНЫХ





Electrolux



Electrolux myPRO — новое комплексное решение для предприятий малого бизнеса — профессиональные технологии и экологический подход!

Просто загрузите, запустите и расслабьтесь — myPRO обеспечивает отличные результаты стирки, всего лишь одним нажатием кнопки.

Ежедневные проблемы, с которыми сталкиваются предприятия малого бизнеса при использовании бытовых машин в коммерческих целях — это долгий цикл и низкое качество стирки. С другой стороны, не все предприятия малого бизнеса нуждаются в высокотехнологичном профессиональном оборудовании. Уникальная разработка Electrolux Professional — стиральные и сушильные машины MyPro — это оборудование нового поколения, специально созданное для потребностей малого бизнеса. Иными словами: ниша, существовавшая между бытовыми машинами и профессиональным оборудованием, теперь заполнена.

MyPro — это надежные и перспективные инвестиции. Вы получаете безотказное производительное со множеством полезных функций по разумной цене. Экологичные машины, которые позволяют существенно экономить воду, энергию и деньги!

Преимущества, по сравнению с традиционной бытовой машиной впечатляют:

- Срок службы в три раза дольше благодаря прочной и надежной конструкции.
- Стирка в полтора раза быстрее
- Наличии специальных профессиональных программ
- Прекрасный результат стирки благодаря уникальному барабану SpreadSoak
- Экономия ресурсов за счет подключения к горячей воде, класс энергоэффективности A+++
- Подключение к стандартным коммуникациям при использовании профессиональных компонентов
- Возможность использования сухих и жидких моющих средств
- Гарантия 1 год





Electrolux



Сегменты myPRO



- **Мини-отели** — высокая стоимость услуг на аутсорсинг, своевременная стирка, глажка и замена белья — с этими задачами ежедневно сталкиваются работники не небольших пансионатов и гостиниц, а бытовые стиральные и сушильные машины не обеспечивают должного качества обработки белья. MyPro станет незаменимым помощником и надежным партнером вашего бизнеса
- **Рестораны** — залог успеха качественного обслуживания клиентов в вашем ресторане зависит от ощущения чистоты и опрятности. А трудновыводимые жировые пятна на скатертях и салфетках, являются непреодолимым препятствием для бытовых машин. MyPro станет незаменимым помощником и надежным партнером вашего бизнеса.
- **Клининговые компании** — стирка мопов или других текстильных материалов для клининга — это задача не под силу бытовым машинам, в которых нет профессиональных программ, а ворс и песок вообще могут вывести бытовые машины из строя. Теперь вам не составит труда обеспечить чистоту и пройти любую санпроверку. MyPro — это надежное решение, отвечающее самым строгим требованиям гигиены.
- **Салоны красоты и SPA** — основные проблемы в парикмахерских и салонах красоты - это слишком долгие программы стирки в бытовых машинах и засоры дренажной системы. MyPRO дает возможность владельцам и сотрудникам салонов красоты и парикмахерских заниматься своим основным делом. Задача по обеспечению чистым бельем будет эффективно решена благодаря комплекту MyPro.
- **Спортзалы и фитнес клубы** — эти учреждения также часто сталкиваются с проблемой отсутствия свежих полотенец и чистых халатов. Устойчивый, специфический запах и пот зачастую становятся непосильной задачей для бытовой машины. Поэтому MyPro гарантирует вам не только чистое белье и одежду, но и благодарность довольных клиентов.
- **Детские сады** — здоровье детей всегда находится на первом плане. Наиболее важно поддержание чистоты и гигиены в детских садах, где дети проводят значительную часть времени. MyPro поможет дошкольным учреждениям обеспечить должный уровень гигиены для безопасности здоровья каждого ребенка в детском саду.



Стиральная машина Electrolux WE170P/V

- Габариты: 597x624x850 мм
- Объем барабана: 67 литров
- Электроэнергия: 0,7 кВт/ч
- G-фактор: 536
- Скорость отжима: 1400 об/мин
- Корпус, верхняя и передняя панель из нержавеющей стали
- 16 программ
- Загрузка: 8 кг

Сушильная машина TE120

- Габариты: 596x625x850 мм
- Объем барабана: 120 литров
- Электроэнергия: 4,88 кВт
- Тех. сушики: конденсация (электрические нагревательные элементы)
- Нагревательный элемент, напряжение/мощность: 220В/2,6 кВт
- Корпус, верхняя и передняя панель из нержавеющей стали
- Загрузка: 8 кг



Компания **Electrolux Laundry** – крупнейший производитель профессионального оборудования для прачечных

Высокоскоростные стиральные машины

Нержавеющая и гальванизированная сталь в наиболее важных узлах для высокой степени защиты от коррозии. Высокая степень отжима до 1100 об./мин, влажность белья на выходе 80%, автоматическая взвешивающая система. Панель управления Компас Контроль (40 фиксированных комбинаций программ стирки) или программируемый Кларус Контроль (до 192 программ).



Модель	Загрузка, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт
W 555H	6	595x680x850	4,7
W 565H	7	720x690x1115	7,4
W 575H	8	720x690x1115	7,4
W 5105H	10,5	830x705x1200	10,4
W 5130H	13	910x785x1325	13,9
W 5180H	18	970x870x1410	19,5
W 5240H	24	1020x915x1445	24,5
W 5300H	30	1020x1060x1445	23

Сушильные барабаны

Предназначены для сушки текстильных изделий. Корпус из крашеного металла.

- Различные варианты загрузки.
- Панель управления Selecta контроль/ Compas контроль.
- Варианты нагрева: электричество, пар, газ.
- Опции: реверс барабана, датчик влажности, барабан из нержавеющей стали.



Модель	Загрузка, кг	Габариты, мм	Мощность, кВт
T 5130	5,5	595x735x850	5,1
T 5190	7,5	720x745x1110	6
T 5250	11	790x900x1720	14,5
T 5290	13,5	710x1120x1880	18
T 5350	16	790x1120x1720	19,6



Electrolux



Гладильные катки

Предназначены для глажения прямого белья. Влажность белья на входе не более 15-20%. Корпус из крашеного металла.

- Покрытие вала - NOMEX.
- Подача белья на возврат и на проход.
- Микропроцессорное управление.
- Защитный экран для рук.

Модель	габариты, мм	мощность	Размеры вала/ длина	Покрытие вала
IB4 2310	1395x510x1025	5,2	Ø230, L=1000 мм	NOMEX
IB4 2314	1795x510x1025	7,5	Ø230, L=1400 мм	NOMEX
IB4 2316	2045x510x1025	8,7	Ø230, L=1600 мм	NOMEX



Гладильно-сушильные катки (каландры)

Предназначены для сушки глажения прямого белья. Влажность белья на входе не более 45%. Корпус из крашеного металла.

- Микропроцессорное управление.
- Регулировка температуры и скорости глажения.
- Варианты изготовления цилиндра: никелированная сталь/нержавеющая сталь.
- Защитный экран для рук.
- Подающие ленты изготовлены из NOMEXа.

Модель	габариты, мм	Мощность, кВт	Размеры вала/ длина
IC4 3316	2030x680x1145	18	Ø325, L=1650 мм
IC4 3320	2445x680x1145	23	Ø325, L=2065 мм
IC4 4821	2785x1070x1270	38	Ø480, L=2120 мм
IC4 4825	3205x1070x1270	45	Ø480, L=2540 мм



Гладильные столы

Предназначены для глажения фасонного белья. Различные варианты комплектации моделей.

- Модели с бойлером и подключением к внешнему источнику пара.
- Подогреваемая рабочая поверхность.
- Профессиональный утюг.
- Модели с подсветкой и подвесом для утюга.
- Специальный рукав для проглаживания манжет и рукавов рубашек.
- Вакуумный прижим белья.
- Пятновыводные пистолеты.



Пароманекены

9 программ для обработки рубашек различного размера и типа текстиля

- микропроцессорный контроль обработки
- пневматический контроль длинны плеча
- зажимы рукавов на фотоэлементах
- электропаровой утюг
- рассчитан на внешний источник пара



LAVARINI — итальянская фабрика, производитель профессионального прачечного оборудования. LAVARINI производят весь спектр прачечного оборудования, от стиральных машин до финишного оборудования.

Серия LAVARINI P-Line — стиральная машина и сушильный барабан

Серия P-line — эффективное прачечное оборудование, специально разработанное для больших ресторанов, отелей, парикмахерских, маленьких салонов красоты — для любого бизнеса, где нужно профессиональное прачечное оборудование, но не большое по габаритам и производительности.

Стиральная машина и сушильная машина серии P-Line оснащены монетоприемником — можно установить в маленьких прачечных самообслуживания (например при общепите). В целях экономии пространства, сушильную машину можно установить на стиральную, при этом, не требуется специальных дополнительных соединительных элементов.



Модель	Габариты	Загрузка, кг	Мощность, кВт	Напряжение, В
LM7 PEDP	595x595x850	7	3,2	380
ES7 PEE	595x595x850	7	2,8	220

Высокоскоростные стиральные машины

Высокоскоростные стиральные машины LAVARINI это новейшие технологии, обеспечивающие наилучшие результаты для прачечных ресторанов, гостиниц, оздоровительных центров, больниц и тд.

Модели высокоскоростных стиральных машин LAVARINI обладают необходимыми характеристиками, позволяющими превосходно выполнять свои функции:

- Не требует анкерного крепления. Для установки достаточно отрегулировать ножки
- Панели и барабаны из нержавеющей стали AISI 304
- Инновационная система PBS совершенной балансировки барабана работает при частичной и полной загрузке
- Современный программатор IM8 — до 200 программ стирки, сенсорный дисплей
- Порт USB на передней панели машины для быстрой и легкой передачи данных между PC и стиральной машиной
- Электронный таймер IM9 — 6 фиксированных программ



Модель	Габариты	Объем барабана	G-Factor	Мощность	Напряжение
LM 8	720x779x1059	81	300	7,5	220
LM 11	720x884x1059	105	300	10,5	220
LM 14	880x861x1284	140	300	11	220
LM 18	880x966x1284	180	300	14,5	220

Сушильные машины

Сушильные машины LAVARINI серии ES представляют собой идеальное решение для отелей, ресторанов, оздоровительных центров, больниц. Уменьшенные размеры позволяют легко транспортировать и устанавливать их в уже имеющихся прачечных. Благодаря новому поколению микропроцессоров все затраты находятся под контролем. Управление прачечной никогда еще не было таким простым.

Модель	Габариты	Обороты в минуту	Мощность	Напряжение
ES 10	791x707x1760	38	44,4	220
ES 14	791x874x1760	38	44,4	220
ES 18	791x1051x1760	38	44,4	220
ES 23	1022x918x1852	40	67,9	220





Lavarini

Гладильные машины

Быстрое и качественное разглаживание белья обеспечивают гладильные катки LAVARINI серии FI и MС. Белье становится полностью ровным и гладким, при этом характеристики ткани, ее плотность и расцветка остаются на прежнем уровне. Благодаря гладильному оборудованию LAVARINI рестораны и отели могут похвастаться великолепным сервисом.



- Микропроцессор IM7: создание до 30 программ, электронная регулировка температуры, скорости глажения и прижима мульды
- Универсальный дисплей, отражающий информацию о температуре и скорости процесса разглаживания, автоматическая корректировка
- Возможность задавать программы, различные по температуре, скорости и расстоянию между разглаживающими поверхностями

Модель	Габариты	Мощность	Напряжение
FI 1250/25	1762x718x1071	5,6	220
FI 1500/25	2012x718x1071	7,9	220
MCM 2500 STD	3400x1305x1678	49,3	220
MCM 2800 STD	3600x1305x1678	52,9	220

В гладильном катке белье перемещается подающим валом вдоль нагретой гладильной поверхности. Прижим белья к мульде осуществляется посредством пружин или газонаполненных амортизаторов.

В гладильно-сушильном катке (колландре) белье прижимается к нагретому изнутри валу подающими ремнями, выполненными из термостойкого материала. Благодаря этому в процессе глажения используется большая часть поверхности нагретого вала.

Финишное оборудование

LAVARINI предлагает полный спектр финишного оборудования от тележек для белья до гладильных столов и пароманекенов.



- Нагреваемая поверхность
- Поддув для глажения изделий из шерсти и шелка

Модель	Габариты	Мощность	Напряжение
ASSE/156	1600x500x950	5,7	380



Тележки для сухого белья:

- C 53 S — 830x480x620 mm
- C 51 L — 1020x630x830 mm



Тележки для мокрого белья:

- C 201 S — 840x490x650 mm
 - C 201 L — 1030x630x850 mm
- Изготовлены из алюминия



SILC — это широчайший выбор профессионального оборудования для для финишной обработки белья в прачечных и химчистках. В ассортименте представлены гладильные и пятновыводные столы, гладильные прессы, пароманекены для верхней одежды и для брюк, ротационные кабинеты.

Гладильные столы

Являются самым универсальным и востребованным оборудованием. Используются как в небольших, так и крупных прачечных для обработки текстильных изделий, в т. ч. белья из деликатных тканей, а также для окончательной обработки деталей белья (манжет, лацканов пиджаков, стрелок на брюках и т. д.). Могут комплектоваться различными дополнительными опциями.



Модель		Артикул	Габариты, мм
С вакуумным прижимом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AR	134x51x115
	со встроенным парогенератором	S/AAR	165x55x96
С вакуумным прижимом и надувом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AR-S	135x58x114
	со встроенным парогенератором	S/AAR-S	172x53x96
С подачей пара на поверхность и вакуумным прижимом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AVC	179x53x96
	со встроенным парогенератором	S/AVR	175x53x96
С подачей пара на поверхность, вакуумным прижимом и надувом	с подключением к внешнему источнику пара	S/AVC-S	165x61x96
	со встроенным парогенератором	S/AVR-S	180x62x96
Холодный гладильный стол	с подключением к внешнему источнику пара	S/ASF-B	162x62x222
	со встроенным парогенератором	S/ASF-B-A	162x62x255

Пароманекены

Для обработки различного типа фасонной одежды используются разные виды пароманекенов. Подразделяются на универсальные пароманекены (для курток, пиджаков, платьев), манекены для глажения сорочек, топперы для брюк. Оснащены зажимами и растягивателями.



Модель	Артикул	Габариты, мм	Описание
Универсальный	S/AV	135x60x172	встроенный парогенератор
	S/VC		подключение к внешнему источнику пара
Топпер	S/TP	76x118x189	необходимо подключение к внешнему источнику пара и компрессору
Для сорочек	S/AV-SC	126x40x153	встроенный парогенератор
	S/VC-SC		подключение к внешнему источнику пара



Компания **SEKO** (Италия) специализируется на производстве дозирующего оборудования для стиральных, а также для уборки помещений. Использование дозаторов повышает контроль за расходом моющих средств, снижает себестоимость и повышает эффективность их использования за счет более точной дозировки.

Дозаторы для стиральных машин



	SPR4PW	SPR5PW	SPR6PW
Кол-во насосов	4	5	6
Кол-во подключаемых машин	1	1	1
Электрическая мощность (кВт)	0,03	0,03	0,03
Габариты, мм	330x465x156	330x660x156	330x660x156



ARTMECC (Италия) специализируется на производстве профессионального упаковочного и конвейерного оборудования для прачечных и химчисток. В ассортименте представлены:

- столы для упаковки прямого белья
- упаковщики фасонной одежды
- машины для упаковки крупногабаритных предметов (одеял, подушек и т. д.)
- конвейерное оборудование



MLPS



NIB



IP01

Наименование	Тип	Описание	Габариты, мм
Evolution ML	ручной	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x500
Evolution CL	ручной	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x2000
Evolution PML	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x500
Evolution PCL	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды	810x300x2000
PCC	пневматический	Настенный упаковщик для фасонной одежды с возможностью регулирования по высоте	810x300x2000
NIB	ручной	Для упаковки прямого белья, а так же пуховых изделий, макс. размер упаковки 70x70x50 см	1500x1400x900
NIB PM	пневматический	Для упаковки прямого белья, а так же пуховых изделий, макс. размер упаковки 70x70x50 см	1500x1400x900
IP01	пневматический	Для упаковки прямого белья, макс. размер упаковки 80x110 см	700x1100x1400
MLPS 600 (800)	ручной	Настольный ручной термоупаковщик	700 (900)x100x450



Evolution CL



Evolution ML



Evolution PML



Evolution PCL



Тележки для сбора белья (сухого)



ТП 21.2
ТБ 12.2



ТБ 12.3



ТП 19



ТП 31



ТБ 14.2



ТП 22.1

Наименование	Объем, л	Габариты	Характеристики
ТП 21.2	–	600x700x1600	Нержавеющая сталь. Верхняя дверца открывается вниз, нижняя дверца вправо, полка откидывается вниз.
ТБ 12.2	–	600x720x1600	Стеллаж выполнен из стальной трубы с полимерной порошковой окраской. Верхняя дверца открывается вниз, нижняя дверца вправо, полка откидывается вниз.
ТБ 12.3		550x700x1550	Внизу, с боков и сзади закрыт металлической сеткой.
ТП 19	200	550x800x950	Корпус металлический, полимерное покрытие металлик. Грузоподъемность 100 кг. Платформа – сетка.
ТП 31	490	1250x750x830	Нержавеющая сталь высокого качества. Сетчатый короб, окантовка в виде трубки
ТБ 14.2	300	550x900x950	Тележка из металлической мебельной трубы с полимерным покрытием. Дополнительные стойки, поддерживающие белье. Все колеса поворотные
ТП 22.1	240	550x800x950	Корпус из нержавеющей стали. Мешок из водонепроницаемой ткани. Крепление на липучках, заклепках и стропах. Все колеса поворотные.

Тележки для влажного белья



ТП 26.1
ТП 26.3



ТП 25



ТП 27.1
ТП 27.2



ТП 26



ТП 26.4

Наименование	Объем, л	Габариты	Характеристики
ТП 26.1	200	485x735x800	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 100кг. Все колеса поворотные.
ТП 26.3	300	625x850x800	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 150кг. Все колеса поворотные.
ТП 27.1	200	720x960x800	Пластиковый бак. Максимальная грузоподъемность 100 кг.
ТП 27.2	400	770x1300x800	Пластиковый бак. Максимальная грузоподъемность 150 кг.
ТП 26	100	485x635x800	Нержавеющая сталь, удобная ручка для перемещения. Грузоподъемность 70 кг. Все колеса поворотные.
ТП 26.4	490	830x1250x750	Нержавеющая сталь. Грузоподъемность 200 кг. Все колеса поворотные.

Тележки для хранения чистого белья



ТП 21



ТБ 12



ТБ 17.3

Наименование	Габариты	Характеристики
ТП 21	400x900x1600	С 3-мя полками. Сварная конструкция из нержавеющей стали. Нагрузка на полку до 100 кг. Все колеса поворотные.
ТБ 12	550x700x1550	Длина полки 68 см, расстояние между полками 37 см. Внизу, с боков и сзади закрыта шторками из синтетической ткани.
ТБ 17.3	1500x1250-2000	Вешало из хромированной зеркальной трубы. Длина 150 см, высота регулируется с 125 см. до 200 см. Перекладина усиленная овального сечения.

ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ, ТЕКСТИЛЬ





Seltmann Weiden – профессиональный фарфор, при производстве которого используется только высококачественное сырье. Совершенство изделий достигается благодаря высокотехнологичным процессам изготовления и обработки. Разнообразие форм и декоров позволяет каждому ресторану найти свой неповторимый стиль.

Mandarin


Кофейник

Артикул	V, мл
001.019200	350


Чайник

Артикул	V, мл
001.019201	450


Подставка для подогрева

Артикул	D, см
001.019227	11


Ситечко

Артикул	D, см
001.680829	7,5


Подставка для ситечка

Артикул	D, см
001.680828	8


Сахарница

Артикул	V, мл
001.019206	250


Блюдце для сахара

Артикул	D, см
001.472233	8


Молочник

Артикул	V, мл
001.019207	30
001.019208	150
001.019209	250


Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.019217	90
001.019220	180
001.019223	250


Блюдце кофейное овальное

Артикул	D, см
001.019218	15,5x14
001.019221	18x16


Блюдце кофейное круглое

Артикул	D, см
001.019216	14
001.019219	16


Кружка

Артикул	V, мл
001.019225	280


Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.019211	90
001.019212	160
001.019213	180
001.019215	370


Кружка

Артикул	V, мл
001.019226	280


Подставка для яиц

Артикул	D, см
001.019193	12,5


Набор для специй

Артикул
001.019194


Ваза

Артикул	D, см
001.019229	12


Подсвечник

Артикул	D, см
001.019231	12


Пепельница

Артикул	D, см
001.019230	9,6


Тарелка овальная

Артикул	D, см
001.019161	18x16
001.019162	24x21,5
001.019163	30x27
001.019164	34x30
001.019165	37,5x34


Тарелка глубокая овальная

Артикул	D, см
001.019168	25x23,5


Тарелка круглая

Артикул	D, см
001.019156	16
001.019157	23
001.019158	26
001.019159	28
001.019160	30


Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.019187	23
001.019186	27
001.019185	30


Чашка суповая

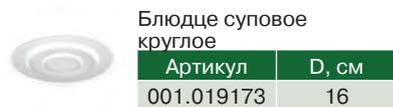
Артикул	V, мл
001.019174	270


Блюдце суповое овальное

Артикул	D, см
001.019175	18x16



Mandarin



Блюдец суповое
круглое

Артикул	D, см
001.019173	16



Супница

Артикул	V, мл
001.019188	3000



Соусник

Артикул	V, мл
001.019192	150
001.019189	500



Масленка

Артикул	D, см
001.019191	5,5



Салатник овальный

Артикул	D, см
001.019179	15
001.019180	17
001.019181	20
001.019182	24
001.019183	27



Блюдо глубокое
овальное

Артикул	D, см
001.019190	24x19,5



Блюдо овальное

Артикул	D, см
001.019196	25x16
001.019197	28x21
001.019198	31x23
001.019199	35x26



Салатник

Артикул	D, см
001.019176	14
001.019177	21



Тарелка овальная

Артикул	D, см
001.019166	22x19,5
001.019167	25x23



Тарелка глубокая
овальная

Артикул	D, см
001.019170	19x16
001.019171	22x20
001.019172	25x23



Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.019169	26



Салатник

Артикул	D, см
001.690766	7
001.684917	8,5
001.684918	10,5
001.684919	16
001.684920	21



Блюдо овальное

Артикул	D, см
001.690776	12,5x8,5
001.684921	20,5x14
001.684922	25,5x14
001.684923	34,0x14



Ложка для комплимента

Артикул	L, см
001.684924	12
001.684925	18
001.684926	25,5



Салатник скошенный

Артикул	D, см
001.690767	10
001.684927	14
001.684928	18
001.684929	22



Блюдец

Артикул	D, см
001.684930	14
001.684931	15,5



Салатник овальный

Артикул	D, см
001.690768	12x8
001.690769	16,5x10,5
001.690770	23,5x14,5
001.690771	28,5x18
001.690772	36x23



Салатник эллипс

Артикул	D, см
001.690773	21,5x4,5



Крышка

Артикул	D, см
001.690774	12,5
001.690775	16,5




Diamant


Кофейник

Артикул	V, мл
001.700797	380



Чайник

Артикул	V, мл
001.700798	450

Подставка
для подогрева

Артикул	D, см
001.700822	12



Ситечко

Артикул	D, см
001.700825	7



Подставка для ситечка

Артикул	D, см
001.700819	7,5



Сахарница

Артикул	V, мл
001.700799	210



Молочник

Артикул	V, мл
001.700801	150
001.700802	250
001.700800	300



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.700810	80
001.700812	180
001.700814	160
001.700816	250



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
001.700809	13,5
001.700811	17,1
001.700813	17,1
001.700817	17,1



Чашка для завтрака

Артикул	V, мл
001.700818	320



Блюдце для завтрака

Артикул	D, см
001.700817	17,1



Кружка

Артикул	V, мл
001.700820	280



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.700806	80
001.700808	230
001.705625	370



Блюдце кофейное

Артикул	V, мл
001.700805	13,5
001.700807	17,1
001.700807	17,1



Кружка

Артикул	V, мл
001.700821	300



Чашка чайная

Артикул	V, мл
001.700804	210
001.700816	250
001.700818	320



Блюдце чайное

Артикул	D, см
001.700803	17,1
001.700815	17,1
001.700817	17,1



Тарелка

Артикул	D, см
001.700773	33
001.701737	31,5
001.700775	29
001.700772	26
001.700774	22,5
001.700771	19
001.700770	17



Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.700776	23



Тарелка для салата

Артикул	D, см
001.700784	20
001.712400	17



Тарелка для пасты

Артикул	D, см
001.700785	30
001.700786	27



Чашка суповая

Артикул	V, мл
001.700778	270



Блюдце суповое

Артикул	D, см
001.700777	17,1



Салатник овальный

Артикул	D, см
001.700779	18



Diamant



Соусник

Артикул	V, мл
001.700787	500
001.700790	150



Блюдо овальное

Артикул	D, см
001.700795	33x26
001.700796	38x31



Подсвечник

Артикул	D, см
001.700824	8



Масленка

Артикул	D, см
001.703727	5,5
001.703726	8



Подставка для яиц

Артикул
001.700791



Кольцо для салфеток

Артикул	D, см
001.703774	4,5



Набор для специй

Артикул
001.700794



Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.712395	26



Салатник

Артикул	D, см
001.700780	15
001.705623	18
001.700781	23
001.700782	26
001.700783	29



Солонка

Артикул
001.700792



Тарелка

Артикул	D, см
001.712393	22
001.712394	25



Перечница

Артикул
001.700793



Салатник скошенный

Артикул	D, см
001.712396	10
001.712397	14
001.712398	18
001.712399	22



Блюдо овальное
глубокое

Артикул	D, см
001.700788	24x19
001.700789	28x22,5



Ваза

Артикул	D, см
001.700823	11




Savoy


Кофейник

Артикул	V, мл
001.505082	300



Чайник

Артикул	V, мл
001.505355	400
001.505628	750
001.505901	1100



Подставка для подогрева

Артикул	D, см
001.509840	10,5



Сахарница

Артикул	V, мл
001.506564	250



Блюдце для сахара

Артикул	D, см
001.506447	8



Молочник

Артикул	V, мл
001.506837	30
001.506954	150
001.507071	250
001.507188	500



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.508787	180
001.509060	160
001.508514	90
001.509333	220



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
001.508631	16,4
001.508904	14,9
001.508358	14,5
001.507266	16,4



Чашка для завтрака

Артикул	V, мл
001.509606	320



Блюдце для завтрака

Артикул	D, см
001.509450	16,4



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.507968	180
001.508241	90
001.507695	370



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
001.508085	14,5
001.507812	16,4



Кружка

Артикул	V, мл
001.509723	250



Подставка для яиц

Артикул	D, см
001.502742	12,5



Набор для специй

Артикул
001.503600



Ваза

Артикул	D, см
001.509879	12



Подсвечник

Артикул	D, см
001.510230	12



Подсвечник

Артикул	D, см
001.509996	11,2



Пепельница

Артикул	D, см
001.510113	9,6



Ложка для комплимента

Артикул	L, см
001.510347	10



Менажница 2 отделения

Артикул	D, см
001.502859	18



Менажница 3 отделения

Артикул	D, см
001.502976	18



Салатник скошенный

Артикул	D, см
001.498881	11
001.498374	8,5



Салатник квадратный

Артикул	D, см
001.498491	9x9
001.498764	11x11



Тарелка

Артикул	D, см
001.501143	34



Savoy

Тарелка

Артикул	D, см
001.497321	33
001.497165	30
001.497009	28
001.496853	26
001.496697	23
001.496541	21
001.496385	18
001.496307	16
001.500324	25,5



Тарелка

Артикул	D, см
001.500363	30
001.500519	27
001.501065	21
001.500987	18
001.500675	16
001.500831	12



Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.497477	23



Тарелка для салата

Артикул	D, см
001.500168	19



Чашка суповая

Артикул	V, мл
001.497789	270



Блюдец суповое

Артикул	D, см
001.497633	16,4



Салатник овальный

Артикул	D, см
001.697323	18



Супница

Артикул	V, мл
001.501260	2900
001.501494	1600



Соусник

Артикул	V, мл
001.501767	450
001.502625	150



Масленка

Артикул	D, см
001.502508	5,5



Салатник

Артикул	D, см
001.497906	12
001.498062	14
001.498218	17
001.498608	20
001.498998	22
001.499154	24



Салатник штабелируемый

Артикул	D, см
001.499934	13
001.500051	15



Блюдо овальное

Артикул	D, см
001.504302	24
001.504458	28
001.504614	32
001.504770	36



Блюдо прямоугольное

Артикул	D, см
001.504146	36x14
001.503990	30x14
001.503834	23x14
001.503678	16x12



Блюдо двойное

Артикул	D, см
001.504926	26



Салатник квадратный

Артикул	D, см
001.499310	14x14
001.499466	17,5x17,5
001.499622	22x22
001.499778	5,5x25,5



Тарелка квадратная

Артикул	D, см
001.626331	32x32
001.626327	28x28
001.620703	22,5x22,5
001.645154	17x17



Тарелка глубокая квадратная

Артикул	D, см
001.620765	24,5x24,5



Блюдо прямоугольное

Артикул	D, см
001.684445	40x27,5
001.654875	35x24,5
001.684443	29,5x20



Блюдо глубокое прямоугольное

Артикул	D, см
001.684519	27,5x20,5



Тарелка глубокая квадратная

Артикул	D, см
001.626336	27x27
001.621075	20,5x20,5
001.620951	15,5x15,5
001.621013	12x12



Блюдец кофейное квадратное

Артикул	D, см
001.621323	16,5x16,5
001.621385	14x14



Чайник

Артикул	V, мл
001.648919	1100



Сахарница

Артикул	V, мл
001.648920	150



Молочник

Артикул	V, мл
001.648921	150



Чашка чайная

Артикул	D, см
001.621261	210
001.655259	140



Блюдец чайное овальное

Артикул	D, см
001.621137	20



Подставка для подогрева

Артикул	D, см
001.655408	15



Тарелка овальная

Артикул	D, см
001.620641	31,5
001.620579	26,5



Салатник овальный

Артикул	D, см
001.620889	9
001.620827	14




Серия Salzburg

Тарелка с бортом

Артикул	D, см
	15
	17
	19

Тарелка с бортом

Артикул	D, см
	21
	25
	27

Тарелка глубокая с бортом

Артикул	D, см
	23

Блюдо круглое с бортом

Артикул	D, см
	30
	33

Тарелка для супа

Артикул	D, см
	19

Бульонная пара

Артикул	V, мл
	280

Супница

Артикул	V, мл
	300

Блюдо овальное

Артикул	D, см
	24

Блюдо овальное

Артикул	D, см
	28

Блюдо овальное

Артикул	D, см
	31

Блюдо овальное

Артикул	D, см
	35


Блюдо овальное

Артикул	D, см
	38


Салатник круглый

Артикул	D, см
	13
	15
	18


Салатник круглый

Артикул	D, см
	20
	23
	25


Салатник глубокий с бортом

Артикул	D, см
	19


Соусник

Артикул	V, мл
	60
	100
	550


Чайник

Артикул	V, мл
	330
	1150


Кофейник

Артикул	V, мл
	340
	660
	1380


Молочник с ручкой

Артикул	V, мл
	150
	230
	500


Молочник без ручки

Артикул	V, мл
	20
	40


Сахарница

Артикул	V, мл
	200


Кружка

Артикул	V, мл
	250


Пара чайная

Артикул	V, мл
	180


Пара чайная

Артикул	V, мл
	210


Пара чайная

Артикул	V, мл
	250


Пара кофейная

Артикул	V, мл
	90


Пара кофейная

Артикул	V, мл
	90


Пара кофейная

Артикул	V, мл
	160


Пара кофейная для капучино

Артикул	V, мл
	180


Чашка и блюдце для горячего шоколада

Артикул	V, мл
	220


Чашка с блюдцем для завтрака

Артикул	V, мл
	320


Тарелочка для масла

Артикул	D, см
	8


Подставка под яйцо

Артикул


Набор для специй

Артикул


Ваза

Артикул	H, см
	9


Пепельница

Артикул


Подсвечник

Артикул



Серия Sketch Coffee



Пара кофейная
для эспрессо

Артикул	V, мл
	90



Пара кофейная
для капучинно

Артикул	V, мл
	220



Тарелка фигурная

Артикул	D, см
	21



Сахарница

Артикул	V, мл
	280



Молочник

Артикул	V, мл
	280



Блюдо прямоугольное
фигурное

Артикул	D, см
	35

Серия Sketch Basic

Тарелка круглая

Артикул	D, см
	17
	20
	26
	30

Тарелка треугольная

Артикул	D, см
	15
	20
	26
	30

Тарелка квадратная

Артикул	D, см
	17
	20
	26

Тарелка линза глубокая

Артикул	D, см
	19

Тарелка круглая,
квадратная, треугольная
глубокая для супа

Артикул	D, см
	21

Блюдо линза

Артикул	V, мл
	25
	28

Блюдо прямоугольное

Артикул	D, см
	24
	31
	35

Блюдо прямоугольное
фигурное

Артикул	D, см
	27
	35



Блюдо линза двойное

Артикул	D, см
	28



Салатник глубокий
квадратный

Артикул	D, см
	20
	24



Салатник глубокий
треугольный

Артикул	D, см
	15
	20
	24



Салатник глубокий
квадратный

Артикул	D, см
	4
	15



Салатник низкий
квадратный

Артикул	D, см
	2,5



Салатник круглый

Артикул	D, см
	12,5



Набор из 4-х салатников

Артикул	D, см
	35



Салатник фигурный

Артикул	D, см
	17,5



Салатник фигурный

Артикул	D, см
	8



Салатник фигурный

Артикул	размер, см
	22x12x4



Салатник фигурный

Артикул



Чайник

Артикул	V, мл
	1300



Сахарница

Артикул	V, мл
	250



Молочник

Артикул	V, мл
	220



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
	90
	210



Чашка чайная

Артикул	V, мл
	210



Кружка

Артикул	V, мл
	250



Блюдец треугольное,
круглое, квадратное
чай/кофе

Артикул	D, см
	12,5
	14,5



Подставка
для подогрева

Артикул	D, см
	30



Набор соль+перец

Артикул	D, см
	6

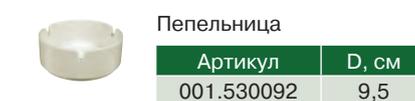
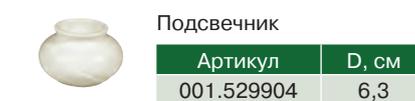
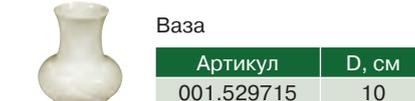
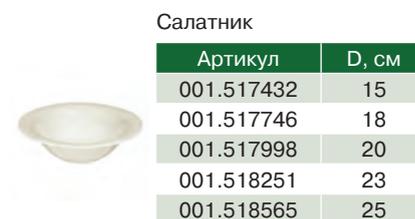
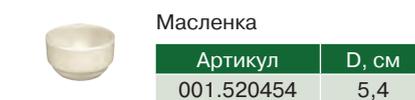
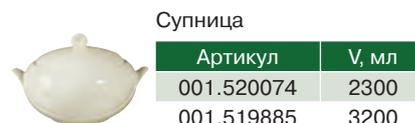
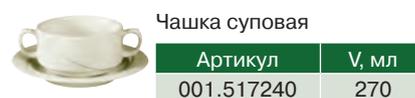
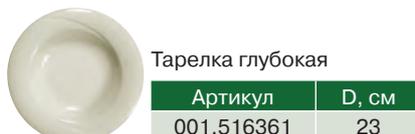
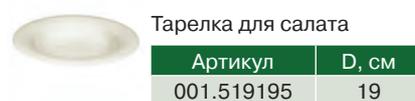
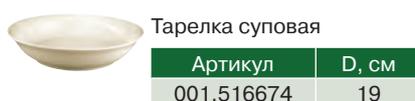
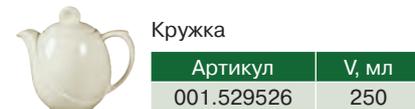
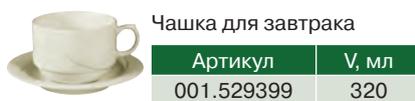
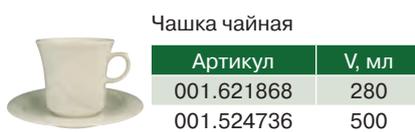
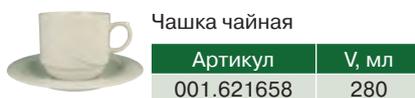
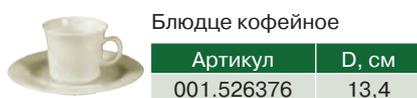
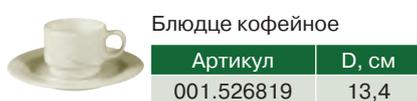
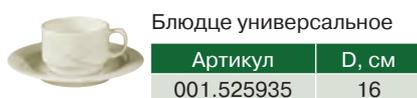
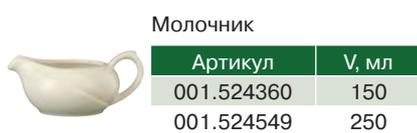
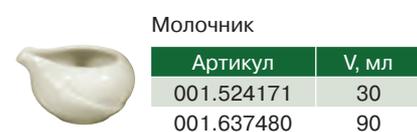
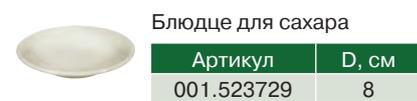
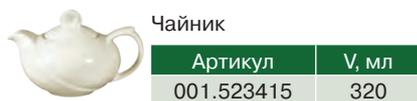
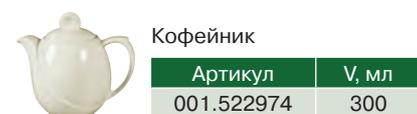


Набор для специй
из 5-и предметов

Артикул



Серия Luxor





Серия Paso



Кофейник

Артикул	V, мл
001.015914	1250



Сахарница

Артикул	V, мл
001.015915	220



Кувшин

Артикул	V, мл
001.015917	1200



Молочник

Артикул	V, мл
001.015916	240



Блюдо двойное

Артикул	см
001.015913	26x14



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.015921	90
001.015918	230
001.015923	250
001.015922	370



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
001.659437	90
001.659436	200
001.659435	250



Чашка чайная

Артикул	V, мл
001.015920	160
001.015919	210



Блюдец круглое универсальное

Артикул	D, см
001.015925	14,5
001.015927	16,5



Блюдец прямоугольное универсальное

Артикул	D, см
001.015926	16x13,5
001.015928	19,5x16,5



Блюдец кофейное прямоугольное

Артикул	D, см
001.659433	16x13,5
001.659434	19,5x16,5



Кружка

Артикул	V, мл
001.015924	300



Подставка для яиц

Артикул
001.015909



Подставка для подогрева

Артикул
001.015929



Тарелка прямоугольная

Артикул	см
001.680985	19,5x16,5
001.015898	25x22
001.015900	30x26
001.015899	34x30



Салатник прямоугольный

Артикул	см
001.685520	19,5x17
001.685521	23,5x20
001.685522	27x23



Тарелка

Артикул	D, см
001.707151	17
001.015896	20
001.015897	23
001.681004	26
001.015894	28
001.015893	33



Тарелка для салата

Артикул	D, см
001.015901	19



Тарелка глубокая

Артикул	D, см
001.015895	22,5



Тарелка для пасты

Артикул	D, см
001.015906	27



Блюдо овальное

Артикул	D, см
001.015911	31
001.015912	35



Салатник

Артикул	см
001.015902	15
001.015903	20
001.015904	25
001.015905	30



Супница

Артикул	V, мл
001.015907	2800



Соусник

Артикул	V, мл
001.015908	600



Набор для специй

Артикул
001.015910



Подсвечник

Артикул	D, см
001.015931	10



Ваза

Артикул	D, см
001.015931	10





Фарфоровая фабрика **Apulum** была основана в 1970 году в районе Alba Iulia в Румынии. С тех пор она входит в лидеры по производству фарфоровых изделий в Европе, ежегодный оборот фабрики составляет более 15000 тонн ежегодно.

Продукция Apulum соответствует международному стандарту системы управления качеством SR EN ISO 9001/2001. Фарфоровая масса состоит только из безопасных для здоровья компонентов.

Более 85% продукции экспортируется в Европейские страны и Мексику.

Основные диапазоны производства: фарфоровая посуда для дома и рынка HoReCa, фарфоровые изделия для декорирования.

Сильные стороны Компании:

- Высочайшее качество сырья
- Новейшие технологии производства
- Оптимальное соотношение цена-качество

Профессиональный фарфор Apulum отличается особой прочностью и долговечностью, предназначен для интенсивного использования, пригоден для мытья в посудомоечной машине, изделия легко стабилизируются, что экономит место на кухне.

Серия AURA


Блюдо круглое

Артикул	D, см
61919	29

Блюдо овальное



Артикул	D, см
61930	22,5
61931	25
61932	28
61933	32
61934	34



Ваза

Артикул	H, см
61936	13

Кофейник



Артикул	V, мл
61941	330
61942	500
61943	800



Кружка

Артикул	V, мл
61947	300



Молочник

Артикул	V, мл
61952	190



Молочник

Артикул	V, мл
61953	50



Пара бульонная

Артикул	V, мл
61954	300



Пара кофейная

Артикул	V, мл
61959	80
61957	110
61958	150



Пара чайная

Артикул	V, мл
61961	250



Пепельница

Артикул	D, см
61963	11



Перечница

Артикул	
61964	



Салатник круглый

Артикул	D, см
61990	14
61991	18
61993	23



Салфетница

Артикул	H, см
61996	10



Сахарница

Артикул	V, мл
61997	270



Солонка

Артикул	
61998	



Стаканчик для зубочисток

Артикул	H, см
61999	5,5



Тарелка десертная

Артикул	D, см
62004	18
45016	20



Тарелка для супа

Артикул	D, см
45025	23



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
62011	22
62012	24
45020	26,5



Тарелка пирожковая

Артикул	D, см
62015	16



Чайник

Артикул	V, мл
62017	415
62018	650
62016	1070

Серия CLASSIC


Блюдо круглое

Артикул	D, см
38493	30,5



Блюдо овальное

Артикул	D, см
38499	24



Блюдо овальное

Артикул	D, см
38500	32



Салатник круглый

Артикул	D, см	V, мл
61986	6	60



Салатник круглый

Артикул	D, см	V, мл
38572	13,5	390
38573	23	1250
38574	26	2250



Серия CASUAL



Чайник

Артикул	V, мл
38632	450

Молочник

Артикул	V, мл
38545	50

Блюдо овальное

Артикул	D, см
61920	14
61921	16
61922	19
61923	22
61925	25,5
61926	28
61927	32
61928	34,5
61929	37

Кофейник

Артикул	V, мл
38507	380
38519	580
61940	850

Кувшин

Артикул	V, мл
61948	1450

Молочник

Артикул	V, мл
38544	160

Пара бульонная

Артикул	V, мл
38550	300

Пара кофейная круглая

Артикул	V, мл
61956	90

Пара чайная круглая

Артикул	V, мл
61960	210

Салатник круглый

Артикул	D, см	V, мл
61987	13,5	280
61988	19	800
61989	23	1750

Сахарница

Артикул	V, мл
38579	350

Тарелка десертная

Артикул	D, см
62001	18
62002	20,5

Тарелка для пиццы

Артикул	D, см
38589	32

Тарелка для супа

Артикул	D, см
62006	21,5

Тарелка обеденная

Артикул	D, см
62007	22,5
62008	24,5
62008	26

Чайник

Артикул	V, мл
38633	700

Горчицица

Артикул	V, мл
61937	150

Серия PROFİ



Тарелка пирожковая

Артикул	D, см
38602	16

Пара кофейная

Артикул	V, мл
38552	100

Пара чайная

Артикул	V, мл
38555	270

Салатник квадратный

Артикул	D, см	V, мл
38571	14,5	400
61984	18	810
61985	20	1330

Салатник круглый

Артикул	D, см	V, мл
38575	15	600
38576	17,5	1000
38577	20	1600

Тарелка десертная

Артикул	D, см
38586	18,5
38587	21,5

Тарелка для супа

Артикул	D, см
38483	22

Тарелка обеденная

Артикул	D, см
38599	23,5
38601	25


apulum
 FINE PORCELAIN

Серия COMPASS


Тарелка для супа

Артикул	D, см
45026	23



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
45021	26,5

Серия MALTA


Тарелка для супа

Артикул	D, см
45027	23



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
45022	26,5



Тарелка десертная

Артикул	D, см
45017	20

Серия QUADRO


Миска для супа

Артикул	D, см
61949	20



Молочник

Артикул	V, мл
38549	300



Пара кофейная

Артикул	V, мл
38551	100



Пара чайная

Артикул	V, мл
38554	220



Перечница

Артикул		
38560		



Салатник квадратный

Артикул	D, см	V, мл
38563	16	600
61969	24	2100



Салатник круглый

Артикул	D, см	V, мл
61994	14	570
61995	21	2000



Сахарница

Артикул	V, мл
38580	350



Солонка

Артикул		
38582		



Соусник

Артикул	V, мл
38583	460



Супница квадратная

Артикул	V, мл
62000	4400



Тарелка десертная

Артикул	D, см
38590	19,5



Тарелка для супа

Артикул	D, см
62005	26



Тарелка для супа

Артикул	D, см
38570	20



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
38491	25,5



Тарелка пирожковая

Артикул	D, см
38584	16,5

Серия ROMEO


Кружка

Артикул	V, мл
38521	320



Тарелка десертная

Артикул	D, см
45014	20



Тарелка для супа

Артикул	D, см
45023	23



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
45018	26,5



Итальянский фарфор **Tognana** – образец высококачественного ресторанного фарфора. Все предметы профессиональных серий имеют утолщенный край, предупреждающий появление сколов при интенсивном использовании, и легко штабелируются – это позволяет экономно использовать кухонное пространство.

Серия Capri



Тарелка круглая

Артикул	D, см
CA00315	16



Тарелка круглая

Артикул	D, см
CA00221	21



Тарелка круглая

Артикул	D, см
CA00024	24
CA00026	26



Тарелка квадратная

Артикул	размер, см
CA00218	18x18



Тарелка квадратная

Артикул	размер, см
CA00025	25x25



Тарелка овальная

Артикул	размер, см
CA020D2	31x26



Тарелка глубокая для супа

Артикул	D, см
CA00121	21



Салатник

Артикул	D, см
CA00413	13
CA00415	15



Салатник

Артикул	D, см
CA02418	18
CA02421	21
CA02424	24



Салатник

Артикул	D, см
CA0S414	14
CA0S416	16
CA0S418	18



Салатник

Артикул	D, см
TE02414	25



Блюдо круглое

Артикул	D, см
CA02229	29



Блюдо овальное

Артикул	D, см
CA02023	23
CA02025	25
CA02028	28
CA02035	35



Молочник

Артикул	V, мл
AC03205	50
AC03210	100
AC03225	250
AC03250	500



Пара бульонная

Артикул	V, мл
AC01330	300



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
AC01508	80
AC01508	180



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
AC00512	12



Чашка чайная

Артикул	V, мл
AC01622	220



Блюдце чайное

Артикул	D, см
AC00615	15




Серия Portofino


Тарелка круглая

Артикул	D, см
PF00317	17

Тарелка глубокая
для супа

Артикул	D, см
PF00221	21

Тарелка глубокая
для супа

Артикул	D, см
PF00123	23



Тарелка круглая

Артикул	D, см
PF00026	26
PF00028	28



Тарелка для пасты

Артикул	D, см
PF02332	32



Пара бульонная

Артикул	V, мл
PF01336	360



Салатник

Артикул	D, см
PF00410	10
PF00412	12
PF00415	15



Салатник

Артикул	D, см
PF02418	18
PF02421	21
PF02424	24



Блюдо овальное

Артикул	D, см
PF02024	24
PF02030	30
PF02035	35
PF02040	39



Блюдо круглое

Артикул	D, см
PF02231	31



Ваза

Артикул	H, см
PFOVA10	10



Соусник

Артикул	V, мл
PF02535	350



Чайник

Артикул	V, мл
PF03338	380
PF03307	700



Сахарница

Артикул	V, мл
PF03122	220



Молочник

Артикул	V, мл
PF03210	100
PF03225	250



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
PF01509	95
PF01518	180



Чашка чайная

Артикул	V, мл
PF01622	220



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
PF00513	13



Блюдце чайное

Артикул	D, см
PF00616	16



Солонка

Артикул	V, мл
PFOSL07	70



Блюдце чайное

Артикул	V, мл
PFOSB07	70





Серия V.Vienna



Тарелка круглая

Артикул	D, см
VW00315	15



Тарелка круглая

Артикул	D, см
VW00221	21



Тарелка круглая

Артикул	D, см
VW00026	26
VW00028	28



Тарелка глубокая
для супа

Артикул	D, см
VW00123	23



Супница

Артикул	V, мл
VW02747	4700



Чашка бульонная

Артикул	V, мл
VW01830	300



Пара бульонная

Артикул	V, мл
VW01330	300



Салатник

Артикул	D, см
VW00416	16



Салатник

Артикул	D, см
VW02420	20
VW02425	25



Блюдо овальное

Артикул	D, см
VW02623	23



Блюдо овальное

Артикул	D, см
VW02030	30
VW02035	35
VW02040	39



Блюдо круглое

Артикул	D, см
VW02231	31



Соусник

Артикул	V, мл
VW02545	450



Кофейник

Артикул	V, мл
VW03003	300
VW03006	600
VW03014	1400



Чайник

Артикул	V, мл
VW03303	350
VW03306	600
VW03315	1500



Молочник

Артикул	V, мл
VW03205	50
VW03210	100
VW03230	300
VW03250	500



Сахарница

Артикул	V, мл
VW03133	335



Пара кофейная

Артикул	V, мл
VW01008	80
VW01009	95
VW01016	160



Пара чайная

Артикул	V, мл
VW01122	220
VW01124	240



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
VW01508	80
VW01509	95
VW01516	160



Чашка чайная

Артикул	V, мл
VW01622	220
VW01624	240



Чашка для завтрака

Артикул	V, мл
VW01730	300



Чашка с блюдцем
для завтрака

Артикул	V, мл
VW01230	300



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
VW00513	13



Блюдце чайное

Артикул	D, см
VW00616	300



Блюдце для завтрака

Артикул	D, см
VW00717	300

Серия Cinzia (pizza plates)



Тарелка для пиццы

Артикул	D, см
CI0000	33



Тарелка для пиццы

Артикул	D, см
CI7769	33



Серия Party



Блюдо прямоугольное

Артикул	см
PY0AD230000	28x12



Блюдо прямоугольное

Артикул	см
PY0AD240000	37x15



Блюдо прямоугольное

Артикул	см
PY0AF480000	41x15



Блюдо для запекания

Артикул	см
PY0AF060000	26



Блюдо для запекания

Артикул	см
PY0AF050000	31



Блюдо для запекания улиток

Артикул	см
PY0AF160000	22



Блюдо волна

Артикул	см
PY0AD110000	28x14



Блюдо волна

Артикул	см
PY0AD120000	37x19



Блюдо волна

Артикул
PY0AF560000



Блюдо волна глубокое

Артикул	см
PY0AD130000	24x10



Блюдо волна глубокое

Артикул	см
PY0AD140000	32x14



Блюдо ромб

Артикул	см
PY0AD170000	21x15



Блюдо ромб

Артикул	см
PY0AD180000	34x24



Мини блюдо фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN980000	21x20



Мини блюдо капля фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN630000	15x13



Мини блюдо капля фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN620000	18x16



Мини блюдо фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN540000	12x12



Мини блюдо фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN560000	13x13



Мини блюдо фигурное Miniparty

Артикул	см
MYOAN710000	16x16



Салатник фигурный Mini party

Артикул	см
MYOAN580000	10x11



Салатник фигурный Mini party

Артикул	см
MYOAN870000	10x8



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN640000	11x10



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN970000	12x11



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN530000	12x8



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN520000	14x10



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN960000	14x14



Салатник фигурный сердце Miniparty

Артикул	см
MYOAP010000	11



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN740000	11x10



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN690000	10x10



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAP050000	11x11



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN760000	13x10



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN610000	16x14



Салатник фигурный Miniparty

Артикул	см
MYOAN820000	17x17



Салатник прямоугольный волна

Артикул	см
PY0AF550000	15x14x3



Салатник квадрат

Артикул	см
PY0AD190000	9



Салатник треугольный

Артикул	см
PY0AD200000	9



Салатник капля

Артикул	см
PY0AF390000	20x13x4



Салатник фигурный

Артикул	см
PYAF530000	16x11x5



Супница однопорционная

Артикул	см
PY068060000	14



Соусник с блюдцем

Артикул	V, мл
PY025550000	150



Бутылочка для масла

Артикул	V, мл
BT0OL300000	300
BT0OL450000	450



Ваза трехсекционная

Артикул
PY0AF660000



Серия Miniparty



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN520000	14x10
MYOAN530000	12x8

Мини блюдо фигурное капля

Артикул	см
MYOAN540000	12x12

Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN570000	11x7

Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN580000	10x11

Мини блюдо фигурное капля

Артикул	см
MYOAN620000	18x16
MYOAN630000	15x13



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN640000	11x10



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN650000	12x11



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN680000	11x11
MYOAN690000	10x10



Мини блюдо фигурное

Артикул	см
MYOAN700000	13x13
MYOAN710000	16x16



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN740000	11x10



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN760000	13x10
MYOAN770000	10x8



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN870000	10x8



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN880000	11x8



Мини блюдо фигурное капля

Артикул	см
MYOAN900000	20x15
MYOAN910000	15x11



Мини блюдо фигурное

Артикул	см
MYOAN940000	18x18



Салатник фигурный

Артикул	см
MYOAN960000	14x14
MYOAN970000	12x11



Мини блюдо фигурное

Артикул	см
MYOAN980000	21x20



Салатник фигурный сердце

Артикул	см
MYOAP010000	11



Соусник фигурный

Артикул
MYOAS140000



Соусник фигурный

Артикул
MYOAS370000

Серия Tendence



Блюдо прямоугольное фигурное

Артикул	см
TDOAN280000	33x18
TDOAN290000	39x21



Блюдо прямоугольное фигурное

Артикул	см
TDOAN450000	18x8



Блюдо прямоугольное фигурное

Артикул	см
TDOAN470000	28x156



Салатник фигурный

Артикул	см
TDOAN310000	14x12



Салатник фигурный набор

Артикул
TDOAN340000



Салатник фигурный

Артикул	Д, см
TDOAN390000	12



Соусник

Артикул	см
TDOAN500000	15x13x4



Соусник

Артикул	см
TDOAN420000	19x13




При оптимальном соотношении «цена-качество» посуду Fairway характеризует универсальность: круглые и квадратные мелкие и глубокие тарелки, блюда, миски, супницы, салатники, наборы для специй, бульонные чашки, чайники, молочники, пиалы, чайные кофейные пары и многое другое.

Завод, производящий профессиональный фарфор под торговой маркой **Fairway**, расположен в Чаньчжоу, небольшом городке в южном Китае. Ежегодно он выпускает 25 миллионов единиц продукции. Каждый год появляются новые элементы в коллекции для удовлетворения запросов самого взыскательного ресторатора.

Современный профессиональный фарфор Fairway, используемый в ресторанах, отличается особой прочностью и долговечностью, поскольку производители используют для его изготовления только лучшие материалы и самые современные технологии. Посуду этой марки характеризует универсальность: она может использоваться при подаче блюд как восточной, так и европейской кухни. Разработан дополнительный набор тарелок и блюд для суши, пиццы, а также новые формы для приготовления и сервировки стола.

Фарфоровая посуда Fairway не только придаст заведению особый шарм, но и позволит избежать лишних затрат. Фарфор Fairway очень прочный. Благодаря специальной технологии нанесения глазури, он устойчив к царапинам, сколам, перепадам температур, его можно использовать в СВЧ и посудомоечных машинах. Современные высококачественные фарфоровые изделия свидетельствуют о продолжении лучших традиций прошлого и значительных новых достижениях.

Тарелка глубокая для супа									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4648B</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>4648A</td> <td>26,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4648B	22	4648A	26,5		
Артикул	D, см								
4648B	22								
4648A	26,5								
Миска для супа									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4816</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4814</td> <td>20,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4816	15	4814	20,5		
Артикул	D, см								
4816	15								
4814	20,5								
Миска с крышкой									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5646</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5646	15				
Артикул	D, см								
5646	15								
Тарелка обеденная без борта									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4105</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>4105</td> <td>25,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4105	23	4105	25,5		
Артикул	D, см								
4105	23								
4105	25,5								
Тарелка десертная без борта									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7383</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>7383</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>7383</td> <td>20,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	7383	15	7383	18	7383	20,5
Артикул	D, см								
7383	15								
7383	18								
7383	20,5								
Блюдо круглое без борта									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4105</td> <td>30,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4105	30,5				
Артикул	D, см								
4105	30,5								
Тарелка обеденная с бортом									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4005</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>4548</td> <td>25,5</td> </tr> <tr> <td>4005</td> <td>26,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4005	23	4548	25,5	4005	26,5
Артикул	D, см								
4005	23								
4548	25,5								
4005	26,5								
Тарелка десертная с бортом									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4005</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4005</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4005	15	4005	20		
Артикул	D, см								
4005	15								
4005	20								
Блюдо круглое с бортом									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4005</td> <td>30,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4005	30,5				
Артикул	D, см								
4005	30,5								

Тарелка обеденная квадратная							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5622</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5622	16		
Артикул	D, см						
5622	16						
Тарелка десертная квадратная							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5622</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td>5622</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5622	16,5	5622	20
Артикул	D, см						
5622	16,5						
5622	20						
Тарелка десертная с бортом							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4546A</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4547</td> <td>21,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4546A	15	4547	21,5
Артикул	D, см						
4546A	15						
4547	21,5						
Баранчик							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5508</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>5507</td> <td>22</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5508	18	5507	22
Артикул	D, см						
5508	18						
5507	22						
Блюдо для суши							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4654</td> <td>23</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4654	23		
Артикул	D, см						
4654	23						
Блюдо прямоугольное с бортом							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4616C</td> <td>25,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4616C	25,5		
Артикул	D, см						
4616C	25,5						
Блюдо овальное с бортом							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4689</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>4689</td> <td>25,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4689	20,5	4689	25,5
Артикул	D, см						
4689	20,5						
4689	25,5						
Блюдо круглое с рефленным бортом							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4585</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>4585</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4585	13	4585	18
Артикул	D, см						
4585	13						
4585	18						
Блюдо для запекания рефленный борт							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4508A</td> <td>20,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	см	4508A	20,5		
Артикул	см						
4508A	20,5						
Блюдо для запекания овальное с ручками							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4551B</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>4551A</td> <td>23</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4551B	18	4551A	23
Артикул	D, см						
4551B	18						
4551A	23						

Блюдо прямоугольное сервировочное											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5452</td> <td>23</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5452	23						
Артикул	D, см										
5452	23										
Блюдо плоское сервировочное											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7383</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>7383</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>7383</td> <td>25,5</td> </tr> <tr> <td>7383</td> <td>30,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	7383	18	7383	20,5	7383	25,5	7383	30,5
Артикул	D, см										
7383	18										
7383	20,5										
7383	25,5										
7383	30,5										
Блюдо-лист											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4572</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4572</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4572</td> <td>20,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4572	10	4572	15	4572	20,5		
Артикул	D, см										
4572	10										
4572	15										
4572	20,5										
Блюдо-ракушка											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4739</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4739</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>4739</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>4739</td> <td>25,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4739	10	4739	15	4739	18	4739	25,5
Артикул	D, см										
4739	10										
4739	15										
4739	18										
4739	25,5										
Блюдо-волна											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5649</td> <td>21,5</td> </tr> <tr> <td>5649</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>5649</td> <td>31</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5649	21,5	5649	26	5649	31		
Артикул	D, см										
5649	21,5										
5649	26										
5649	31										
Блюдо-рыба											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4693A</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>4693</td> <td>25,5</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	4693A	20,5	4693	25,5				
Артикул	D, см										
4693A	20,5										
4693	25,5										
Манежница											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7065</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	7065	18						
Артикул	D, см										
7065	18										
Соусник											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>V, мл</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4898B</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>4898/4898A</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	V, мл	4898B	90	4898/4898A	150				
Артикул	V, мл										
4898B	90										
4898/4898A	150										
Соусник квадратный											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Артикул</th> <th>D, см</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5027</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Артикул	D, см	5027	10						
Артикул	D, см										
5027	10										



Fairway®
FINE CHINA



Салатник волна

Артикул	D, см
7249	13x8
7251	20x10



Салатник квадратный с бортом

Артикул	D, см
7270	15
7271	20,5
7272	25,5



Салатник прямоугольный многопорционный

Артикул	D, см
4505	13
4505	18



Салатник овальный

Артикул	D, см
7357	25x21,5
7358	29x24,5



Салатник-сердце

Артикул	D, см
5644	10



Чайник

Артикул	V, мл
5152	800



Чайник

Артикул	V, мл
4962	800



Кофейник с крышкой

Артикул	V, мл
8587	400



Молочник

Артикул	V, мл
8589	90



Сахарница

Артикул	V, мл
5199	200



Кружка для чая

Артикул	V, мл
4949	320



Стакан для чая без ручки

Артикул	V, мл
4944	160



Чашка чайная

Артикул	V, мл
4889	240



Блюдец чайное

Артикул	D, см
4889A	16



Чашка чайная квадратная

Артикул	V, мл
5190	150



Блюдец чайное квадратное

Артикул	D, см
5190	10,5



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
4882/5150	90



Блюдец кофейное

Артикул	D, см
4882A/5150	11,5



Чашка кофейная квадратная

Артикул	V, мл
5190	120



Блюдец кофейное квадратное

Артикул	D, см
5190	9,5



Салфетница

Артикул	D, см
5013	10,5



Держатель для зубочисток

Артикул	D, см
4984	5



Ваза

Артикул	D, см
5002	16
5621	25,5



Ложка для комплимента

Артикул	L, мл
4973	13



Пепельница

Артикул	D, см
4933	10



Масленка с крышкой

Артикул	D, см
5162	9



Набор для специй 4 предмета

Артикул	L, см
5669	13




Arcoroc
 PROFESSIONAL

Продукция французского концерна **Arc International** хорошо известна среди профессионалов ресторанного и барного бизнеса. Эта посуда обладает повышенной прочностью и отличается долгим сроком службы.

Серия Evolution



Тарелка десертная

Артикул	D, см
E6983	19,5



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
E6981	24
E6961	27



Блюдо круглое

Артикул	D, см
E7005	31,7



Блюдо овальное

Артикул	D, см
63388	35



Салатник

Артикул	D, см
63355	12
63379	16
63357	24



Пара кофейная

Артикул	V, мл
63358	90



Пара чайная

Артикул	V, мл
63368	220



Тарелка для супа

Артикул	D, см
E6982	22

Серия Restaurant



Салатник

Артикул	D, см
43315	17



Салатник

Артикул	D, см
50061	16



Салатник прямоугольный

Артикул	D, см
55391	14x9

Менажница
трехсекционная

Артикул	D, см
57976	25,5



Блюдо овальное

Артикул	см
48172	14x8



Блюдо овальное

Артикул	см
48171	16x9



Солонка

Артикул	
09130	



Перечница

Артикул	
09133	



Молочник

Артикул	
51245	



Крышка к чайнику

Артикул	
58833	



Чайник без крышки

Артикул	
51049	



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
22662	80



Кружка

Артикул	V, мл
36140	250
18316	290



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
22670	11,2



Серия Trianon



Тарелка для супа

Артикул	D, см
52104	22,5



Тарелка пирожковая

Артикул	D, см
9415	16



Тарелка десертная

Артикул	D, см
52108	19,5



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
22522	23,5



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
52107	24,5



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
68977	27



Блюдо круглое

Артикул	D, см
D 6871, 51916	31



Блюдо овальное

Артикул	см
D 6885, 63118	22x14



Блюдо овальное

Артикул	см
28743, 9392	29x21



Блюдо овальное

Артикул	см
24769, 65669	35x24



Чашка бульонная

Артикул	
14661	



Салатник

Артикул	D, см
50065	16



Салатник

Артикул	D, см
54435	18



Молочник

Артикул	
6527	



Сахарница с крышкой

Артикул	
6498	



Чашка кофейная

Артикул	V, мл
D 6919	90



Блюдце кофейное

Артикул	D, см
D 6923	12



Чашка чайная

Артикул	V, мл
D 692	90



Блюдце чайное

Артикул	D, см
D 6923	12



Блюдце чайное

Артикул	D, см
22720	14



Чашка чайная

Артикул	V, мл
25269	220

Серия Toronto



Блюдце чайное
зеленый декор

Артикул	D, см
70138	14



Блюдце чайное
красный декор

Артикул	D, см
70165	14



Кружка
зеленый декор

Артикул	V, мл
70178	190
70180	250



Блюдце чайное
красный декор

Артикул	V, мл
70181	190
70187	250



Салатник
зеленый декор

Артикул	D, см
70249	12



Салатник квадратный
зеленый декор

Артикул	D, см
70252	11



Салатник
красный декор

Артикул	D, см
70279	12



Салатник квадратный
красный декор

Артикул	D, см
70253	11



Тарелка десертная
зеленый декор

Артикул	D, см
70296	19,5



Тарелка десертная
красный декор

Артикул	D, см
70297	19,5



Тарелка для супа
зеленый декор

Артикул	D, см
70329	22



Тарелка для супа
красный декор

Артикул	D, см
70330	22



Тарелка обеденная
зеленый декор

Артикул	D, см
70520	24



Тарелка обеденная
красный декор

Артикул	D, см
70559	24



Уникальный материал Zenix

Основные преимущества Zenix:

- Высокое сопротивление механическим повреждениям и устойчивость к появлению царапин.
- Великолепный внешний вид изделий. Теплый кремовый цвет материала надолго сохраняет свое сияние.
- Подходят для мытья в посудомоечных машинах. Не теряют блеск до 2000 циклов помывки.
- ARCOROC предоставляет 5 лет гарантии от сколов и 10 лет гарантии на то, что изделия из Zenix будут в наличии на складе.
- Вся продукция из материала Zenix производится во Франции.



Серия Tendency



Блюдо круглое

Артикул	D, см
91723	31,5



Блюдо овальное

Артикул	см
91724	17x15



Блюдо овальное

Артикул	см
91725	31,5x26,5



Салатник однопорцион.

Артикул	D, см
91726	16



Тарелка десертная

Артикул	D, см
91728	22



Тарелка для супа

Артикул	D, см
91727	23



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
91729	27

Благодаря своим необычным формам, напоминающим нам лепестки цветов, органично впишется в современный интерьер.

Серия Intensity



Блюдо круглое

Артикул	D, см
91715	31



Блюдо овальное

Артикул	D, см
91716	35



Тарелка десертная

Артикул	D, см
91719	20,5



Тарелка для пасты

Артикул	D, см
91717	28,5



Тарелка для супа

Артикул	D, см
91718	22



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
91720	25,5



Тарелка обеденная

Артикул	D, см
91721	27,5



Тарелка пирожковая

Артикул	D, см
91722	16

Классический дизайн, основа которого - элегантность и изящество. Все тарелки отличаются широким бортом в сочетании с большой полезной площадью.




Декантер

Артикул	V, мл
68549	1000



Декантер

Артикул	V, мл
68598	750



Рюмка для граппы

Артикул	V, мл
68610	90



Рюмка для граппы

Артикул	V, мл
68620	90



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
68622	190



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
68634	225



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
78685	280



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
68646	290



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
78686	320



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
68647	350



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
78687	390



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
78689	430



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
68648	280



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
78690	300



Фужер для воды

Артикул	V, мл
78691	315



Фужер для воды

Артикул	V, мл
68678	315



Фужер для воды

Артикул	V, мл
68695	340



Фужер для воды

Артикул	V, мл
68701	340



Фужер для воды

Артикул	V, мл
68707	680



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68708	380



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78692	310



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68709	390



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78693	400



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68710	450



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78694	490



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68711	500



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68712	540



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78695	580



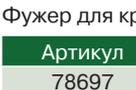
Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68713	600



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78696	630



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78697	630



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78701	650



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68714	650



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78698	710



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68715	715



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68716	810



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78699	900



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78700	920



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
78338	940



Фужер для ликера

Артикул	V, мл
68717	120



Фужер для ликера

Артикул	V, мл
68718	180



Фужер для ликера

Артикул	V, мл
68719	210



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
78702	230



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
68720	940



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
68721	250



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
68722	250



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
68723	310


Luigi Bormioli

Хрустальное стекло итальянских мастеров марки **Luigi Bormioli** отличаются не только высокими эстетическими, но и техническими характеристиками. Посуда предназначена для гостиничного и ресторанного сегмента, отвечает всем необходимым требованиям. Все изделия Luigi Bormioli подвергаются специальной термической обработке, которая обеспечивает повышенную устойчивость кромки бокалов к механическим и термическим воздействиям.



Серия Atelier



Фужер для красного вина

Артикул	D, см
C316	610
C315	800



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C315	700



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C423	550



Фужер для белого вина

Артикул	D, см
C424	350
C317	440



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C319	270



Фужер для красного вина

Артикул	D, см
C400	450
C401	550



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C399	350



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C402	200



Фужер для мартини

Артикул	V, мл
C315	300



Фужер для граппы

Артикул	V, мл
C425	90



Декантер для вина

Артикул	V, мл
PM908	100
PM907	250
PM906	500
PM905	750
PM904	1000

Серия Michelangelo



Графин

Артикул	V, мл
PM729	980



Рюмка для ликера

Артикул	D, см
C33	70
C48	105



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C28	225



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C32	190



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C78	340



Фужер для шампанского

Артикул	D, см
C176	115
C34	160
C142	190



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C40	225

Серия Magnifico



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C336	350



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C334	590



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C338	700



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C335	460



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C337	320



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C339	850



Luigi Bormioli

Серия Super



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C383	600



Фужер для розового вина

Артикул	V, мл
C385	350



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C130	200



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C374	800



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C384	450

Серия Palace



Фужер для воды

Артикул	V, мл
C353	320



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C357	480



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C345	325



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C354	325



Фужер для воды

Артикул	V, мл
C358	420



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C352	570

Серия Rubino



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C241	270



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C243	480



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
C242	370



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C244	210



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
C240	210

Серия Napoleon



Фужер для коньяка

Артикул	V, мл
C72	230



Фужер для коньяка

Артикул	V, мл
C49	390



Фужер для коньяка

Артикул	V, мл
C77	720

Серия Elegante



Фужер для пива

Артикул	V, мл
C389 Pilsner 0.3	385
C389 Pilsner 0.4	500



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
C417	160



Стакан для виски

Артикул	V, мл
PM810	320
PM808	400



Фужер для мартини

Артикул	V, мл
C409	260
C367	300



Стакан высокий

Артикул	V, мл
PM811	340
PM809	480



Ведро для льда

Артикул
PM317



Стопка для ликера

Артикул	V, мл
PM812	70

Серия Michelangelo masterpiece



Фужер для мартини

Артикул	H, см
C279	340



Фужер для коктейлей

Артикул	H, см
C280	550



Фужер для мартини

Артикул	H, см
C211	210

Серия Top class



Стакан для виски

Артикул	V, мл
RM229	350



Стакан для сока

Артикул	V, мл
RM231	440



Стакан H/V

Артикул
RM230


Luigi Bormioli

Серия Strauss



Стопка для водки

Артикул	V, мл
PM232	60



Стакан для сока

Артикул	V, мл
PM228	240



Стакан для виски

Артикул	V, мл
PM227	290
PM300	350



Стакан H/V

Артикул	V, мл
PM229	265
PM233	390

Серия Verones



Стопка для водки

Артикул	V, мл
PM568	75



Стакан для сока

Артикул	V, мл
PM613	210



Стакан для виски

Артикул	V, мл
PM569	260
PM566	345



Стакан H/V

Артикул	V, мл
PM612	310
PM565	430

Серия Accessories



Графин для масла 2 шт.

Артикул	V, мл
RM201	320



Декантер

Артикул	V, мл
RM200	2000



Кувшин

Артикул	V, мл
RM119	1000
RM112	1500
RM101	2000



Кувшин

Артикул	V, мл
RM108	2500



Блюдо для торта с крышкой

Артикул	D, см
RM106	28

Серия Drink



Бокал для пива

Артикул	V, мл
C82	570



Бокал для пива

Артикул	V, мл
C52	370

Серия Schumann



Стакан для пива

Артикул	V, мл
PM50	340



Стакан для пива

Артикул	V, мл
PM426	450

Серия Ametista



Стакан H/V

Артикул	V, мл
PM693	460



Стакан для виски

Артикул	V, мл
PM694	340

Серия Van Gogh



Керамика

Артикул	V, мл
C263	420

Серия Chopin



Керамика

Артикул	V, мл
PM99	350

Серия Divinis



Декантер

Артикул	V, мл
71703	250
71706	500
71709	750



Стакан высокий

Артикул	V, мл
71718	550



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
71718	400
71718	550



Фужер для коньяка

Артикул	V, мл
71723	750



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
71724	400
71725	600
71726	700



Фужер для мартини

Артикул	V, мл
71727	260



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
71728	210



Продукция французского концерна известна всему миру как высококачественная посуда, пользующаяся популярностью у профессионалов ресторанного и гостиничного бизнеса. Посуда из стекла, закаленного специальным способом, обладает особой прочностью и надежностью.

Сочетание классики и современности в дизайне, удобная форма изделий, позволяющая использовать посуду Arcoroc в сетях демократичных ресторанов, кафе и баров.

Серия Signature



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
50056	150



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
24252	190
24414	250
24521	350



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
24518	170

Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
59308	240

Серия Princessa



Стакан высокий

Артикул	V, мл
42439	230
42440	280



Стакан высокий

Артикул	V, мл
16148	470



Стакан низкий

Артикул	V, мл
42438	170



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
25569	190



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
25565	230
25433	310



Фужер для ликера

Артикул	V, мл
25442	90



Фужер для мартини

Артикул	V, мл
e2972	210



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
j4167	150



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
68619	470

Серия Mineral



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
h2010	270
h2007	350



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
h2006	450
h2091	580



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
h2090	160

Серия Elisa



Стакан для виски

Артикул	V, мл
27756	230



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
01505	300
53707	430



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
01514	170

Кувшины

Серия Hurricane



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
10770	250



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
54584	440

Креманки



Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
58010	210



Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
58012	370

Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
h4368	250

Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
53496	200

Фужеры и кружки для пива



Кружка для пива

Артикул	V, мл
00989	570



Кружка для пива

Артикул	V, мл
02936	380
03199	490


Arcoroc
 PROFESSIONAL

Серия Elegance


Графин для вина

Артикул	V, мл
57972	1000



Рюмка для водки

Артикул	V, мл
37264	65



Стакан высокий

Артикул	V, мл
76397	230



Стакан высокий

Артикул	V, мл
49352	280



Стакан высокий

Артикул	V, мл
76399	340



Стакан низкий

Артикул	V, мл
77873	170



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
37249	145
37413	190



Фужер для воды

Артикул	V, мл
50143	310



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
37405	245
43458	310



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
37298	170

Серия Open Up (материал KWARX)


Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
e9040	470
e9041	550



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
e9039	370



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
d6773	320



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
d0907	200



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
d1481	270



Стакан низкий

Артикул	V, мл
e0169	380



Стакан высокий

Артикул	V, мл
g9100	350

Серия Cabernet (материал KWARX)


Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
53468	190
46978	250
46973	350



Рюмка для водки

Артикул	V, мл
e5358	70



Фужер для воды

Артикул	V, мл
g3573	400



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
46961	470
46888	580
87918	750



Фужер для пива

Артикул	V, мл
g3570	460



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
48024	160

Серия Grand Serapes(материал KWARX)


Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
e6100	350



Фужер для белого вина

Артикул	V, мл
h0837	350



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
e6101	470



Фужер для красного вина

Артикул	V, мл
e6245	620



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
e6250	240



Аrcoroc Россия



Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
h5329	300



Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
h5326	300



Кружка для пива

Артикул	V, мл
h5333	330
h5334	500



Кружка для пива

Артикул	V, мл
h5331	330
h5330	500



Стакан высокий

Артикул	V, мл
j3278	310
j3280	350



Стакан низкий

Артикул	V, мл
j3282	270



Салатник стекло

Артикул	D, см
j1855	12



Стакан высокий

Артикул	V, мл
h9368	210
h5159	280



Стакан низкий

Артикул	V, мл
j3283	200



Стакан низкий

Артикул	V, мл
j1439	200
j0018	300



Стакан низкий

Артикул	V, мл
h9367	220
h5156	250



Стопка для водки

Артикул	V, мл
h5160	50



Стопка для водки

Артикул	V, мл
h5155	50



Фужер для вина

Артикул	V, мл
j3902	190
j3905	250



Фужер для коньяка

Артикул	V, мл
j0011	250



Стакан высокий

Артикул	V, мл
j0149	220



ООО «Опытный стекольный завод» основано в 1968 году на базе Гусевского филиала Государственного института стекла. В 2011 году ООО «Опытный стекольный завод» вошел в группу компаний ARC International. Сегодня ОСЗ - это один из крупнейших российско-французских предприятий, выпускающий посуду из упрочненного, выдувного и прессованного стекла для домашнего сегмента и рынка HoReCa. Продукция предприятия сертифицирована, соответствует государственным стандартам, имеет награды многих международных выставок. Сегодня на этом заводе производится линейка продукции, ранее выпускаемая на французском заводе, так и посуда имеющая признание на международной арене.

Опытный стекольный завод



Рюмка для водки

Артикул	V, мл
12C1633	50



Стакан высокий

Артикул	V, мл
03C785	250



Стакан для воды

Артикул	V, мл
06C993	200



Стакан для воды

Артикул	V, мл
05C662	250



Кружка для ирландского кофе с гранями

Артикул	V, мл
10C1561	200



Кружка для ирландского кофе

Артикул	V, мл
08C1405	200



Креманка для мороженого

Артикул	V, мл
12C1571	300



Пепельница круглая

Артикул	D, см
02C1015	10,6



Фужер для вина

Артикул	V, мл
12C1634	245



Фужер для шампанского

Артикул	V, мл
12C1635	175



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
03C1136	330



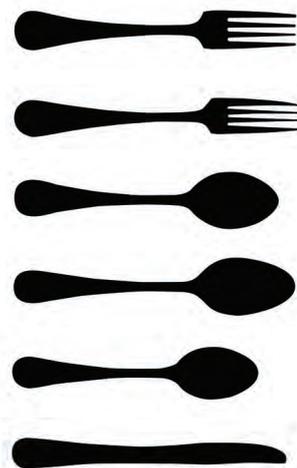
Столовые приборы Bergano выполнены из высококачественной нержавеющей сертифицированной стали 18/0 и 18/10.

Все приборы производятся на фабрике Bergano в Италии и соответствуют всем санитарным нормам, принятым в общепите.

В ассортименте компании серии эконом варианта - Cambridge и Dinner, а также серия для высокого сегмента ресторанных заведений - Sempreto.

ЭКСКЛЮЗИВ КОМПАНИИ «РУССКИЙ ПРОЕКТ»®

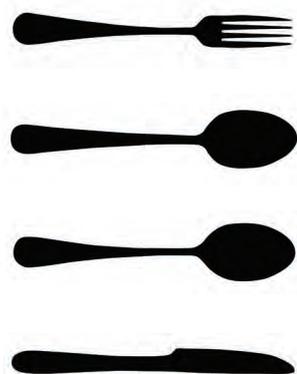
Серия Cambridge



	Артикул
Вилка десертная	59525
Вилка столовая	59523
Ложка столовая	59513
Ложка чайная	59521
Нож десертный	59517
Нож столовый	59509



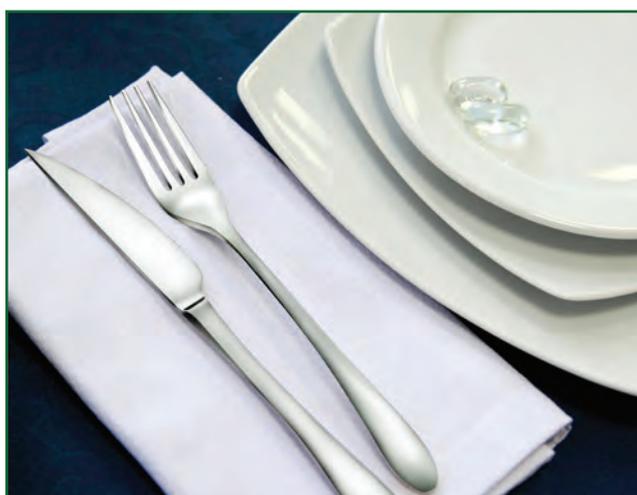
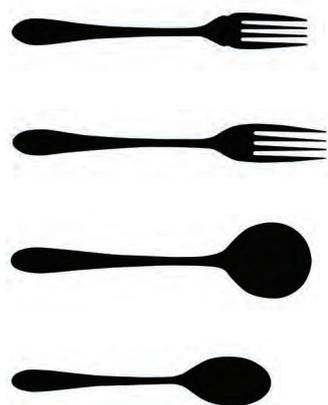
Серия Dinner



	Артикул
Вилка столовая	59524
Ложка столовая	59516
Ложка чайная	59526
Нож столовый	59510



Серия Sempreto



	Артикул
Вилка десертная	82824
Вилка для рыбы	82825
Вилка для стейка	82826
Вилка для торта	82827
Вилка для фруктов	82828
Вилка столовая	82829
Ложка десертная	82830
Ложка для супа	82831
Ложка кофейная	82832
Ложка столовая	82835
Ложка чайная	82853
Нож десертный	82855
Нож для масла	82856
Нож для рыбы	82860
Нож для стейка	82861
Нож столовый	82864



sambonet

С 1856 года **Sambonet** специализируется на столовых приборах и предметах сервировки для королевских дворов Европы. В настоящее время Sambonet - это крупный концерн, который производит широкий ассортимент продукции для ресторанной и гостиничной индустрии. С компанией Sambonet сотрудничают Gucci, Lufthansa, Российский Кремль, сеть отелей Hilton и многие другие.

Все изделия Sambonet выполняются из высококачественной нержавеющей стали, а также возможно изготовление из 12-процентного сплава серебра и никеля. Специальная технология обработки при помощи серебра делает продукцию более надежной и долговечной.

Серия Venice



Серия Laurier



Серия Saint bonnet



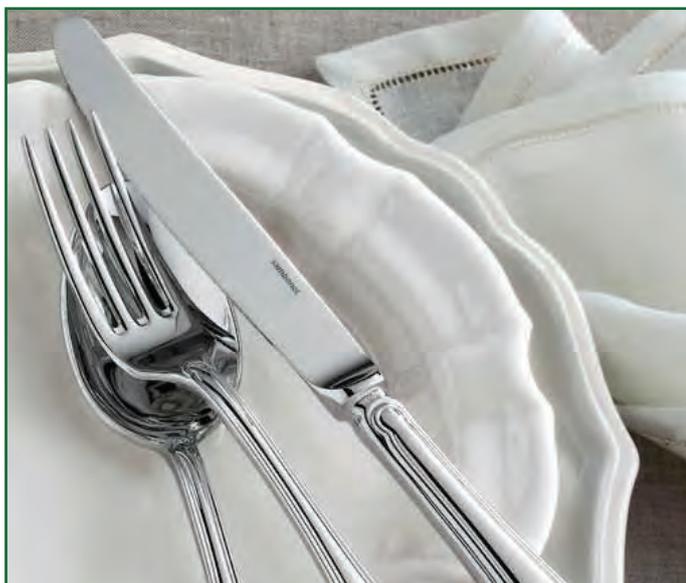
Серия Varoque




sambonet
Серия Bamboo

Серия Linea

Серия Skin

Серия Ruban Croise

Линия 52523

	Артикул
ложка столовая	52523-01
ложка бульонная	52523-02
вилка столовая	52523-08
нож столовый	52523-11
нож стейковый	52523-19
ложка десертная	52523-25
вилка десертная	52523-26
нож десертный	52523-27
ложка чайная	52523-36
ложка кофейная	52523-37
половник	52523-40
ложка сервировочная	52523-44
вилка сервировочная	52523-45
вилка для рыбы	52523-49
нож для рыбы	52523-50
вилка для лимона/устриц	52523-55
лопатка для торта	52523-58
нож для масла	52523-73



Amefa в течении 50 лет производит только высококачественные столовые приборы и поэтому является одной из ведущих компаний в индустрии ресторанного и гостиничного бизнеса. Столовые приборы Amefa выполнены из высококачественной стали 18/10. Завораживающая элегантность и плавность форм – отличительная черта изделий этого производителя.



Серия Cambrige

толщина 3,2 мм



Серия Jewel

толщина 3 мм



Серия Oxford

толщина 3,5 мм



Серия Lina

толщина 2,5 мм



Серия Duke

толщина 3,5 мм



Серия Metropole

толщина 4 мм





PINTINOX

Серия Trumpet



Серия Tie



Серия Bramante



Серия Olivia



толщина 3 мм

Серия Baguette



толщина 3 мм

Серия Palladium



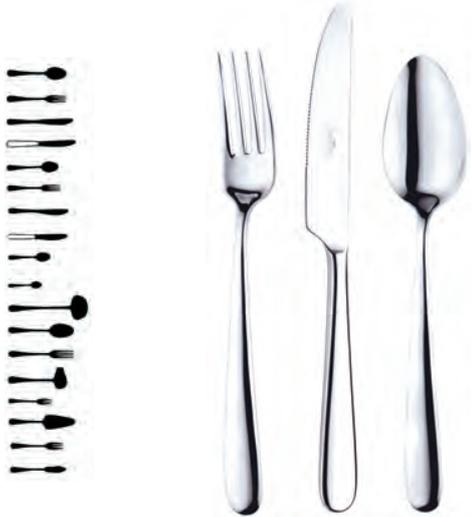
толщина 3 мм



PINTINOX

Серия Savoy

толщина 3 мм



Серия Palace

толщина 3 мм



Серия Settecento

толщина 3 мм



Серия Bernini

толщина 3 мм



Серия Vittoriale

толщина 3 мм



Серия Cambridge

толщина 2 мм



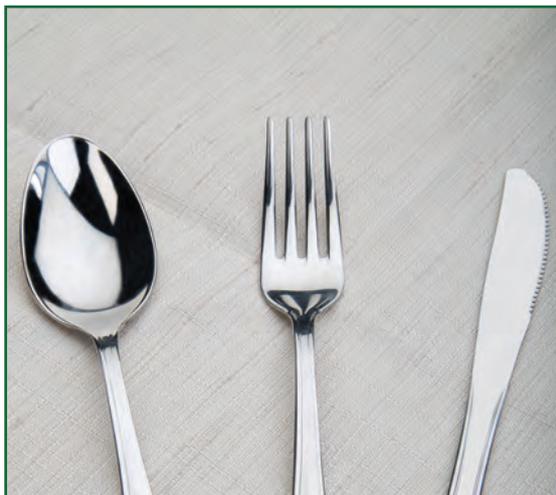


PINTINOX

Столовые приборы серий Cambridge, Dinner и Sea разработаны специально для оснащения экономичных ресторанов и фуд-кортков. Их качество не уступает среднему ценовому сегменту. Несмотря на минимальную толщину стали, приборы не гнутся, не поддаются коррозии и имеют современный тематический дизайн, выполнены из сертифицированной стали 18/0 (Sea, Dinner) и 18/10 (Cambridge). Толщина стали 1,5-2,0 мм. Все остальные серии столовых приборов также выполнены из стали 18/10.

Серия Cambridge

толщина 2 мм



Вилка столовая Cambridge
Ложка столовая Cambridge
Нож столовый Cambridge
Ложка чайная Cambridge

Серия Dinner

толщина 1,8 мм



Вилка столовая Dinner
Ложка столовая Dinner
Нож столовый Dinner
Ложка чайная Dinner

Серия Sea

толщина 1,5 мм



Вилка столовая Sea
Ложка столовая Sea
Нож столовый Sea
Ложка чайная Sea



PINTINOX

Pintinox – одна из наиболее крупных европейских фабрик по производству изделий из нержавеющей стали для ресторанного и гостиничного бизнеса. Широкий ассортимент позволяет оснастить налитной посудой, аксессуарами и столовыми приборами как недорогое кафе, так и элитное заведение.

Серия Bra



Кастрюля без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
31600516	1.75	16	8,5
31600518	2.5	18	9,5
31600520	3.25	20	10,5
31600522	4.25	22	11,5
31600524	5.5	24	12,5
31600526	7	26	13,5



Сотейник без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
31600612	0.75	12	6,5
31600614	1	14	7,5
31600616	1.75	16	8,5
31600618	2.5	18	9,5



Сотейник без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
31606012	1	12	9,6
31606014	1.5	14	11,2



Кастрюля без крышки

Артикул	V, л	D,см	H,см
31600316	2,5	16	12,8
31600318	3,5	18	14,4
31600320	5	20	16
31600322	6,5	22	17,6
31600324	8,5	24	19,2
31600326	10,5	26	20,8
31600330	15,5	30	22,2



Крышка универсальная

Артикул	D, см
31603016	16
31603018	18
31603020	20
31603022	22
31603024	24
31603026	26
31603030	30

Серия Satin



Кастрюля без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
330600520	3,75	20	12
300600524	6,25	24	14
30600528	9,75	28	16
30600530	12	30	17
30600532	15,5	32	18



Котел без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
30600320	6,25	20	20
30600324	10,75	24	24
30600328	15,25	28	25
30600330	21,25	30	30
30600332	25,75	32	32
30600334	30,75	34	34
30600336	36,5	36	36
30600340	47,75	40	38



Крышка универсальная

Артикул	D,см
30603020	20
30603024	24
30603028	28
30603030	30
30603032	32
30603034	34
30603036	36
30603040	40



Кастрюля без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
30600924	4,25	24	9,5
30600928	6,75	28	11
30600930	8,5	30	12



Сотейник без крышки

Артикул	V,л	D,см	H,см
30600616	2	16	10
30600620	3,75	20	12



Сковорода

Артикул	D,см	H,см
30602624	24	5
30602628	28	6



Вставка для котла
перфорированная

Артикул	D, см	H, см
50901730	30	34
50901234 1/3	34	20,5
50901240 1/4	40	26,5



Котел с крышкой для рыбы

Артикул	L,см	I,см	H,см	V,л
31608250	50	15	12	8,4



PINTINOX

Антипригарные сковороды **Pintinox** линейки Bra были разработаны из специальных новейших материалов, которые даже при интенсивном использовании сохраняют форму, не деформируют дно. Материал Teflon platinum by dupont — трехслойное антипригарное покрытие, гарантирующее максимальное качество и живучесть. Сковорода покрыта как с внутренней, так и внешней стороны антипригарным покрытием. Материал Teflon platinum by dupont, благодаря чему хорошо моется как в посудомоечной машине, так и вручную. Используются на поверхностях любого типа, в том числе на стеклокерамических и индукционных плитах, при этом время приготовления и энергопотребление сокращается до 20%. Теплостойкая бакелитовая ручка.

Сковорода алюминиевая с антипригарным покрытием Bra



Артикул	D, см
33002516	16
33002518	18
33002520	20
33002524	24
33002526	26
33002528	28
33002530	30

Крышка стеклянная Bra



Артикул	D, см
	20
	24
	26
	28

Сковорода гриль с антипригарным покрытием Bra



Артикул	D, см
33005322	22
3305328	28

Сковорода для блинов Bra



Артикул	D, см
33004526	26

Сотейник Tender



Артикул	V, л	D, см	H, см
33900616 – 06252	2	16	9,5
33900620 – 06254	3,75		

Сотейник 1 ручка Tender



Артикул	V, л	D, см	H, см
33901016 – 06248	1,25	16	6,5
33901020 – 06249	2,25	20	7,5
33901024 – 06251	3,50	24	8

Сотейник 2 ручки Tender



Артикул	V, л	D, см	H, см
33900724 – 06255	6,25	24	14,5
33900728 – 06257	9,75	28	16

Крышка универсальная Tender



Артикул	D, см
33903020 – 06012	20
33903024 – 06014	24
33903028 – 06015	28
33903030 – 06016	30
33903032 – 06018	32
33903034 – 06019	34
33903036 – 06021	36
33903040 – 06022	40
33903045 – 06024	45
33903050 – 06025	50

Сковорода алюминиевая с антипригарным покрытием Bra Orange



Артикул	D, см
	16
	18
	20
	24
	26
	28

Сковорода гриль с антипригарным покрытием Bra Orange



Артикул	D, см
33005322	22
3305328	28

Сковорода алюминиевая с антипригарным покрытием Bra Solid



Артикул	D, см
	20
	24
	26
	28

Серия Tender

Новая серия, разработанная для оснащения школ, детских садов, и бюджетных учреждений. Подходит для индукции сталь 18/10



Кастриля высокая Tender

Артикул	V, л	D, см	H, см
33900520 – 06004	3,75	20	12
33900524 – 06005	6,25	24	14,5



Котел наливный Tender

Артикул	V, л	D, см	H, см
33900330 – 05993	21,25	30	30
33900332 – 05994	25,75	32	32
33900334 – 05995	30,75	34	34
33900336 – 05996	36,50	36	36
33900340 – 05998	50,25	40	40
33900345 – 05999	63,50	45	40



Фабрика **Pentole Agnelli** возникла в 1907 году под названием «Алюминиевая фабрика Бальдассаре Агнели». Начала фабрика свою деятельность с производства алюминиевой продукции, на тот момент новейшего материала. Это был настоящий прорыв в производстве посуды. Создателем этой новации был сам Бальдассаре Агнели.

Фабрика получила большую известность и очень скоро забралась на вершину славы. Фабрика предлагала широкий ассортимент продукции: от соусников до промышленных бункеров, от вилок до котлов, начиная от самых маленьких и заканчивая самыми огромными изделиями кухонной утвари.

Современная фабрика Pentole Agnelli – это тщательный труд, качественное исследование и абсолютное совершенство до мельчайших деталей. Шеф-повара всего мира знают и ценят данную продукцию, фабрика многолетним трудом и опытом доказала, что она занимает лидирующие позиции в области профессиональной посуды.

Основным требованием профессионалов к инструменту для приготовления пищи является не дизайн и не особые формы, а способность посуды проводить тепло, быть удобной, практичной. Именно в этой области Pentole Agnelli добились наилучших результатов: равномерное распределение тепла, долговечность, практичность!

Вся посуда Pentole Agnelli выполнена только из высококачественных материалов и предназначена для интенсивного использования на профессиональной кухне.

Помимо высокого качества, посуда Pentole Agnelli имеет декоративный внешний вид. Она идеально подходит для использования на открытой кухне. А миниатюрные кастрюли и сковороды из чугуна, алюминия или меди идеально подходят для порционной подачи.



Сотейник алюминиевый высокий

Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
2105SSPIC16	1,5	16	8	+
2105SSPIC24	5,6	24	14	+



Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
2111BSCG28	28	7



Сотейник алюминиевый низкий 2 ручки

Артикул	V, л	D, см	H, см
2110SSPI20	-	20	4,5
2110SSPI24	-	24	4,5
2110SSPI28	-	28	5
2110SSPI32	-	32	6



Сковорода алюминиевая с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см	Индукция
2107SSPIC24	24	9	+
2107SSPIC28	28	9,5	+



Сковорода алюминиевая 3-5 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см	Индукция
2111SSPIC20	20	4,5	+
2111SSPIC24	24	4,5	+
2111SSPIC28	28	5	+
2111SSPIC32	32	6	+



Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
2111WPS28	28	9,5
2111WPS32	32	10



Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
111BBSCA24	24	5
111BBSCA28	28	5



Кастрюля высокая медь

Артикул	V, л	D, см	H, см
104CIT20	3,3	20	11



Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
111BBS32	32	5
111BBS36	36	5,5



Кастрюля низкая медь

Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
106CIT20	2,5	20	7	+
106CIT24	4,1	24	8	+



Сковорода алюминиевая 3 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
111BBSCR36	36	5,5



Крышка универсальная металл

Артикул	D, см
CUT12920	20
CUT12924	24
CUT12928	28



Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
2111BSCA24	24	6,5



Набор для фондю медь

Артикул	D, см	H, см
37809	14	10



Сковорода алюминиевая 5 мм с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
2111BS28	28	6,5
2111BS32	32	6,5
2111BS36	36	7,5



Сковорода медь

Артикул	D, см	H, см
111CIT20	20	4
111CIT24	24	4,5
111CIT28	28	5,1



Сковорода низкая медь



Артикул	D, см	H, см	Индукция
110CIT20	20	4	+
110CIT24	24	4,5	+
110CIT 28	28	5	+

Сотейник высокий медь



Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
105CIT16	1,7	16	8	+
105CIT20	3,3	20	11	+
105CIT24	5,6	24	14	+

Сотейник низкий медь



Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
109CIT16	1	16	4	+
109CIT20	1,6	20	5	+
107CIT20	2,5	20	7	+
109CIT22	2,2	22	5,5	+

 Кастрюля низкая нержавеющая сталь,
 без крышки


Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310416E	2,2	16	11	+
310418E	3,3	18	11	+
310420E	4	20	11	+
310424E	8	24	11	+
310428E	10,3	28	11	+
310432E	15	32	11	+
310436E	21	36	11	+
310440E	31,4	40	11	+
310445E	44,5	45	11	+

 Кастрюля низкая нержавеющая сталь,
 без крышки


Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310616E	1,5	16	-	+
310620E	2,8	20	-	+
310624E	4,5	24	-	+
310628E	7,3	28	-	+
310632E	12	32	-	+
310636E	16,8	36	-	+
310640E	23,6	40	-	+
310645E	34,9	45	-	+

 Сковорода нержавеющая сталь
 с антипригарным покрытием


Артикул	D, см	H, см	Индукция
311124ES	24	4,5	+
311128ES	28	5	+
311132ES	32	5,5	+

Котел для рыбы нержавеющая сталь

Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
311860		60	19	+

Вилка для мяса



Артикул	L, см
33692	50


 Котел высокий нержавеющая сталь,
 без крышки

Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310320E	5,8	20	19	+
310324E	10,5	24	19	+
310328E	17	28	19	+
310332E	25	32	19	+
310336E	36	36	19	+
310340E	50	40	19	+
310345E	71	45	19	+
310350E	98	50	19	+

Крышка нержавеющая сталь

Артикул	D, см
312916E	16
312918E	18
312920E	20
312924E	24
312928E	28
312932E	32
312936E	36
312940E	40
312945E	45
312950E	50


 Сковорода алюминиевая 3 мм
 с антипригарным покрытием


Артикул	D, см	H, см	Индукция
ALSA111S50	50	8,5	+

 Сковорода нержавеющая сталь,
 без покрытия


Артикул	D, см	H, см	Индукция
311120E	20	-	+
311124E	24	-	+
311128E	28	-	+
311132E	32	-	+
311136E	26	-	+
311140E	40	-	+

 Сотейник высокий нержавеющая сталь,
 без крышки


Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310512E	0,8	12	7	+
310514E	1,2	14	7	+
310516E	2,2	16	7	+
310518E	3,5	18	7	+
310520E	4	20	7	+
310524E	6,7	24	7	+
310528E	10,3	28	7	+

 Сотейник высокий нержавеющая сталь,
 без крышки


Артикул	V, л	D, см	H, см	Индукция
310716E	1,5	16	-	+
310720E	2,8	20	-	+
310724E	4,5	24	-	+
310728E	7,3	28	-	+

Шумовка



Артикул	L, см
320712	12
320716	16
320718	18



Южно-Корейская компания **Indokor** располагает современным оборудованием и самыми совершенными технологиями производства. В составе компании собственный центр разработок.

Профессиональная наплитная посуда Indokor изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для интенсивного использования в общепите. Сэндвич-дно, термально безопасные ручки. Котлы и кастрюли легко штабелируются. Наплитная посуда Indokor подходит для всех видов наплитных поверхностей.



Сковорода
из нержавеющей стали

Артикул	D, см	H, см
101801	20	4
101802	22	4
101803	24	4,5
101804	26	4,7
101805	28	4,8
101806	30	4,9
101807	32	5

Кастрюли высокие и низкие

Артикул	V, л	D, см	H, см
101602	0,85	14	5,5
012160	1,9	16	9,5
011160	2,5	16	14
013200	2,5	20	9,5
012200	3,5	20	11,5
013240	4	24	9,5
012240	6	24	13,5
013280	8	28	13,5
011240	8,5	24	20



Сотейник

Артикул	V, л	D, см	H, см
101604	1,7	18	6,5
101605	2,2	20	7
101606	2,8	22	7,5
101607	3,6	24	8
101608	4,5	26	8,5
101609	5,8	28	9,5
101610	7	30	10

Универсальные крышки для
наплитной посуды

Артикул	D, см
019140	14
019160	16
019200	20
019240	24
019280	28



Сотейник

Артикул	V, л	D, см	H, см
101613	2	16	9,5
101614	2,8	18	11
101615	3,9	20	12,5
101616	5	22	13,5

Кастрюля высокая с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
103317	14	30	20
103318	17	32	22
103319	24	36	24
103320	32	40	26
103321	44	45	28



Миска металлическая

Артикул	D, см
	18
	22,5

Котел с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
	24	32	30
	34	36	34
	48	40	38



Сковорода
с антипригарным покрытием

Артикул	D, см	H, см
1200FR	200	40
1220FR	220	41
1240FR	240	45
1260FR	260	47
1280FR	280	48
1300FR	300	49
1320FR	320	50
1360FR	360	53

Кастрюля высокая с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
101301	6	20	20
101302	12	25	25
101303	17	28	28
101304	21	30	30



Сковорода чугунная гриль

Артикул	D, см	H, см
049200	20	3,5
049271	27	5,4
049270	28	5,4


PROFESSIONAL

Посуда **INDOKOR** изготовлена из нержавеющей стали и предназначена для использования в общепите. Сэндвич-дно, термально - безопасные ручки. Котлы легко штабелируются, идут в комплекте с крышками. Произведено в Корее. Подходят для всех видов наплитных поверхностей.



Кастрюля высокая нержавеющая сталь с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-HC-16002	2,4	16	12
ZX-HC-20003	3,3	20	10,5
ZX-HC-20004	4,4	20	14
ZX-HC-24007	7,2	24	16
ZX-HC-24009	9	24	20
ZX-HC-28011	11,1	28	18
ZX-HC-28015	15,4	28	25
ZX-HC-32021	20,9	32	26
ZX-HC-34023	23,6	34	26
ZX-HC-36030	30,5	36	30
ZX-HC-40037	37,7	40	30
ZX-HC-45044	44,5	45	28



Сковорода нержавеющая сталь, без крышки

Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-FP-24009	2,3	24	5
ZX-FP-28011	3,1	28	5
ZX-FP-32012	4	32	5
ZX-FP-36014	6,1	36	6



Сковорода нержавеющая сталь, с антипригарным покрытием

Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-FP-24009NS	2,3	24	5
ZX-FP-28011NS	3,1	28	5
ZX-FP-32012NS	4	32	5
ZX-FP-36014NS	6,1	36	6



Кастрюля низкая нержавеющая сталь с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-DST-20006	6,3	20	20
ZX-DST-22008	8,4	22	22
ZX-DST-24011	10,9	24	24
ZX-DST-26013	13,8	26	26
ZX-DST-28017	17,2	28	28
ZX-DST-30021	21,2	30	30
ZX-DST-32025	25,7	32	32
ZX-DST-34031	30,9	34	34
ZX-DST-36036	36,6	36	36
ZX-DST-40050	50,2	40	40



Сотеник нержавеющая сталь, с крышкой

Артикул	V, л	D, см	H, см
ZX-SP-14001	1,1	14	7
ZX-SP-16003	2,4	16	1,2
ZX-SP-16001	1,5	16	7,5
ZX-SP-20003	3,3	20	10,5
ZX-SP-20004	4,4	20	14





Итальянская фабрика Sambonet в широком ассортименте производит столовые приборы, предметы сервировки и аксессуары для ресторанной индустрии. Все изделия Sambonet выполняются из высококачественной нержавеющей стали 12-процентного сплава серебра и никеля. Специальная технология обработки при помощи серебра делает продукцию более надёжной и долговечной.



Ведро для охлаждения вина посеребренное

Артикул	Н, см
73118	16,5



Ведро для шампанского посеребренное

Артикул	Н, см
73117-16	16,5
73117-20	20,5



Клош посеребренный

Артикул	Н, см
53037-18	18
53037-20	21
53037-23	23,5
53037-26	25,5
53037-28	29,5



Блюдо круглое посеребренное

Артикул	Н, см
53026-36	36
53026-41	41



Кофедиспенсер посеребренный

Артикул	Н, см
57331-06	56
57331-09	62
57331-12	69
57331-18	84,5



Чаффин-деш овальный посеребренный

Артикул	Н, см
57134	33,5



Чаффин-деш прямоугольный посеребренный

Артикул	Н, см
57131	84,5



Супница с крышкой посеребренная

Артикул	Н, см
53054-58	18
53054-60	20
53054-64	24



Кофейник посеребренный

Артикул	V, мл
53001-03	300
53001-06	600
53001-09	900



Молочник посеребренный

Артикул	V, мл
53006-03	300
53006-06	600



Сахарница посеребренная

Артикул	V, мл
53010-22	200



Подсвечник посеребренный

Артикул	Н, см
73129-52	52



Немецкая компания **APS** помогает оригинально оформить любой стол. В ассортименте представлены различные предметы сервировки, начиная с блюд, подносов, ваз и этажерок, и заканчивая чаффин-дishes и подсвечниками.

Для заведений, стремящихся удивить своего гостя оригинальным подходом к сервировке, APS предлагает очень интересные модели.

Изделия выполнены из нержавеющей стали с использованием высококачественных пластмасс и твердых пород дерева.

Наборы для специй



2 предмета:
солонка, перчик

Артикул
40470



5 предметов: солонка,
перчик, емкость
для масла, емкость
для уксуса, подставка
для зубочисток

Артикул
40480



2 предмета: солонка,
перчик

Артикул
40455



3 предмета: солонка,
перчик, подставка
для зубочисток

Артикул
40472



3 предмета: солонка,
перчик, подставка
для зубочисток

Артикул
40320



3 предмета: солонка,
перчик, емкость
для горчицы

Артикул
40457



3 предмета: солонка,
перчик, емкость
для горчицы

Артикул
40474



2 предмета: емкость
для масла, емкость
для уксуса

Артикул
40440



2 предмета: емкость для
масла, емкость
для уксуса

Артикул
40458

Вазы для фруктов, этажерки



24335

Ваза для фруктов 2-ярусная

Артикул	D, см	H, см
11350	16 - 11,5	9,5
24335	33 - 42	9,5



Ваза для фруктов 3-ярусная

Артикул	D, см	H, см	H _{общ} , см
32238	22	2	
	30	7	50
	38	9	



24336



33248

Ваза для фруктов 3-ярусная

Артикул	D, см	H, см
24336	24-33-42	50
33248	48-38-32	50



09919

09917

Ваза с 3-мя чашами

Артикул	D, см	H, см
09919	12	30

Ваза с 2-мя чашами

Артикул	D, см	H, см
09917	11	35



Ваза для фруктов 2-ярусная

Артикул	D, см	H, см
33238	38 - 32	40



Этажерка 3-х ярусная
зеркальная

Артикул
13323

Дозаторы



Дозатор для мюсли, одна колба

Артикул	V, л	см	H, см
11805	4,5	22x17,5	52

Дозатор для мюсли, одна колба

Артикул	V, л	см	H, см
11807	4,5	22x35	52



Подставка для мюсли 3 емкости

Артикул	D, см	см	H, см
11893	14	30x30	14

Подставки для торта



Блюдо для торта с крышкой

Артикул	D, см	H, см
06503	32	10

Блюда сервировочные



Блюдо декоративное металл GN1/1

Артикул	D, см
01420	53x32,5
01415	28,5x20
01416	32,5x32,5



Поднос декоративный штабелируемый GN 1/1

Артикул	D, см
01425	53x32,5



Блюдо круглое

Артикул	D, см	H, см
11032	32	2,6
11048	48	2,6



11023

00391

Блюдо овальное

Артикул	D, см	H, см
11023	50x36	2,6
00391	46x34	2,6



Блюдо прямоугольное 2 уровня GN 1/1

Артикул	D, см
11475	53x32,5



Блюдо круглое

Артикул	D, см
00393	35



Блюдо прямоугольное GN 1/1

Артикул	D, см
00392	41x31
00394	53x32,5



00395

00381

Блюдо прямоугольное GN 1/1

Артикул	D, см
00395	53x32,5
00381	50x36



Блюдо овальное

Артикул	D, см
30101	30x22
30103	40x26
30105	50x35



Поднос прямоугольный GN 1/1 и GN 2/1

Артикул	D, см
11100	53x32,5
12000	32,5x26,5



Блюдо круглое 2 уровня

Артикул	D, см	H, см
11470	48	4,4



Крышка пластик GN 1/1

Артикул	D, см	H, см
11305	53x32,5	9



Блюдо для сыра с крышкой

Артикул	D, см	H, см
09085	45	24



Поднос прямоугольный с ручками

Артикул	D, см
00082	52x31
00081	60x36



Икорница металл+стекло

Артикул	D, см
01699	18x5



Емкость для охлаждения масла

Артикул	D, см
15921	9



Масленка

Артикул	D, см
00063	16x9,5



Охладители для сока, молока


 Сокоохладитель двойной
 на металлической подставке

Артикул	V, л	D, см	H, см
10720	2,6	42x35	52


 Сокоохладитель двойной
 на деревянной подставке

Артикул	V, л	D, см	H, см
10740	2,6	42x35	52


 Сокоохладитель
 на металлической подставке

Артикул	V, л	D, см	H, см
10700	6	23x35	52



Охладитель для молока

Артикул	V, л	D, см	H, см
10750	5	23x35	52

Салфетницы



Салфетница

Артикул	D, см
11763	19x19x6,5



Салфетница

Артикул	D, см
311778	17x3x7

Подставки для столовых приборов



Подставка пластик GN 1/1

Артикул	D, см
11955	53x32,5


 Стакан для столовых
 приборов металл

Артикул	D, см	H, см
11999	9,7	13,7


 Подставка для приборов
 4 стакана

Артикул	D, см	H, см
11996	26x30	20


 Стакан для столовых
 приборов пластик

Артикул	D, см	H, см
11998	9,7	13,7

Сахарницы



Сахарница металл

Артикул	D, см	H, см
00033	13,5	15



Сахарница стекло с дозатором

Артикул	V, мл	D, см	H, см
40494	150	8,4	15,5

Подставки для тарелок


 Подставка на 3 тарелки
 max D 17 см

Артикул	D, см	H, см
33215	18,5x16	26


 Подставка на 3 тарелки
 max D 27,5 см

Артикул	D, см	H, см
33220	29x20	44

Соусник



Соусники

Артикул	V, мл
40200	100
40201	200
40202	300



Корзины для хлеба



Корзина овальная пластик

Артикул	D, см
30279	48x11,5



Корзина круглая пластик

Артикул	D, см	H, см
30281	20	17



Корзина овальная пластик

Артикул	D, см	H, см
30282	23x10	6,7



Корзина прямоугольная пластик

Артикул	D, см	H, см
30283	23x15	7



Корзина прямоугольная с ручками ратан, металл

Артикул	D, см	H, см
30293	60x32,5	8



Корзина круглая с ручками ратан металл

Артикул	D, см	H, см
30290	20	5



Корзина прямоугольная металл GN1/1

Артикул	D, см
30292	53x32,5

Крышка GN1/1

Артикул
11008



Корзина круглая, ратан, металл

Артикул	D, см	H, см
30298	40	8

Крышка к корзине круглая

Артикул
18388



Корзина для яиц, ратан

Артикул	D, см	H, см
30299	26	17

Ведро для шампанского, льда



Ведро для шампанского с позолотой

Артикул	D, см	H, см
36023	22	21



Ведро для шампанского

Артикул	D, см	H, см
36025	21	21



Ведро для шампанского

Артикул	D, см	H, см
36020	20	19



Ведро для льда с щипцами

Артикул	D, см	H, см
36014	16	16



Емкость для охлаждения вина металл

Артикул	D, см	H, см
36030	12	20



Емкость для охлаждения вина пластик

Артикул	D, см	H, см
36032	12	23

Подносы

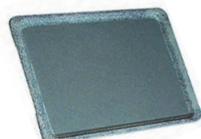


Поднос с прорезиненным покрытием черный

Артикул	D, см
00510	32
00511	38

Поднос с прорезиненным покрытием красный, синий

Артикул	D, см
00512	38
00513	38



Поднос с прорезиненным покрытием серый штабелируемый GN1/1

Артикул	D, см
00501	36
00505	



Подставка для пакетиков чая

Артикул	D, см	H, см
11577	8,5x8,5	5



Поднос для использованного чая

Артикул	D, см	H, см
11578	12,5x7	1

Держатель для карточек
4 шт+20 карточек

Артикул	D, см	H, см
00070	4	10



Табличка «Не курить», 2 шт

Артикул	D, см	H, см
00572	5,5x5	3,5



Подставка для досок металл APS

Артикул
88903



Терка мандолина металл APS

Артикул
88688

Поднос с откатной крышкой
Материал – нержавеющая сталь
Крышка – пластик

Артикул	D, см	H, см
977	53x32,5	18



11921



11922

Стакан для столовых приборов APS
Материал – нержавеющая сталь

Артикул	D, см
11921	10x10
11922	12x13,5

Ведро для шампанского,
материал – нержавеющая сталь,
с ручками

Артикул	D, см
36058	20x21

Шейкер бостон

Артикул	V, мл
93137	700



Мадлер

Артикул	D, см	H, см
93182	4	24

Шейкер бостон

Артикул	V, мл
93140	700

Стакан стекло

Артикул	V, мл
93140	400



Подставка для меню

Артикул	D, см
00030	8x7x2



Дуршлаг конический сетка APS

Артикул	D, см
88718	20
88717	24



Лопатка перфорированная для антипригарного покрытия APS

Артикул	D, см
88640	13x6,5



Лопатка для антипригарного покрытия

Артикул	D, см
00603	11x9,5

Подставка для столовых приборов. Материал – пластик
Цвет – черный

Артикул	D, см	H, см
11966	53x32,5	9

Ваза для фруктов
Материал – нержавеющая сталь

Артикул	D, см	H, см
30276	16	5
30277	20	5,5

Корзина для хлеба плетеная
Материал – нержавеющая сталь

Артикул	D, см
30310	18x7,5
30320	23x9



Салат для фруктов с откатывающей крышкой, пластик

Артикул	D, см
11863	23,5

Блюдо с откатной крышкой
Материал – пластик

Артикул	D, см	H, см
18391	38	20



Блюдо прямоугольное с откатной крышкой

Артикул	D, см	H, см
11050	53x32,5	17

Крышка
Материал – пластик

Артикул	D, см	H, см
6510	30	11
6515	33	12,5
6517	33	12,5

Крышка с черной ручкой
Материал – пластик

Артикул	D, см	H, см
6511	30	11,5
6516	33	12,5



PINTINOX

Ассортимент аксессуаров и предметов сервировки фабрики Pintinox разнообразен. Изделия Pintinox – это не просто предметы для сервировки стола, а необычное украшение, придающее ресторану особый шарм. Разнообразие аксессуаров и предметов сервировки Pintinox порадует самого взыскательного посетителя.

Все предметы итальянской фабрики Pintinox изготовлены из высококачественной стали 18/10, поэтому очень долгое время сохраняют прекрасный внешний вид, украшая стол любого заведения.

Наборы для специй



2 предмета: солонка, перечница

Артикул
50943500



4 предмета: солонка, перечница, емкость для масла, емкость для уксуса

Артикул
50943304



5 предметов: солонка, перечница, емкость для масла, емкость для уксуса, подставка для зубочисток

Артикул
50943305



Емкость для пармезана с ложкой

Артикул
50943400

Блюда сервировочные



Блюдо овальное

Артикул	D, см
50931432	32x22
50931440	40x29
50931448	48x32



Блюдо овальное

Артикул	D, см
50931636	36x25
50931642	42x29
50931647	47x34



Блюдо овальное

Артикул	D, см
50931653	53x35
50931670	70x46



Блюдо овальное для рыбы

Артикул	D, см
50933655	55x24
50933662	62x27
50933670	70x29

Блюдо овальное для рыбы

Артикул	D, см
50933678	78x30
50933699	100x34



Блюдо овальное

Артикул	D, см
50936845	45x23



Блюдо круглое

Артикул	D, см
50933030	30
50933035	35



Блюдо круглое декоративное

Артикул	D, см
50932831	31



Блюдо для запекания улиток

Артикул	
50915506	6 ячеек
50915512	12 ячеек

Блюдо с откатывающейся крышкой

Артикул	D, см	H, см
50951348	47,5	34
50952548	47,5	29

Крышки для блюд



Крышка для блюда круглая

Артикул	D, см
50932325	25
50932330	30



Крышка для блюда овальная

Артикул	D, см
50932132	32
50932142	42



Крышка для блюда сферическая

Артикул	D, см
50932222	22x12
50932224	24x13
50932226	26x14
50932228	28x15



PINTINOX

Ведро для шампанского



50952548

50952548

Ведро для шампанского

Артикул	D, см
50955222	22x22
50955218	18x18



50952548

50952548

Вставка для ведра
Ведро для льда

Артикул	D, см
50955000	10x11,5
50955300	10x11,5



Стойка для ведра

Артикул	D, см
50954300	67

Щипцы для льда

Артикул	D, см
50918900	15

Серия Buffet

Линия Буфет — изящные наборы предметов-тренд года в презентации подачи еды в ресторанах и в кейтеринге. Каждый предмет идет в комплекте с крышкой из поликарбоната, которая предохраняет еду во время шведского стола.

Держатель
для бутылок шампанского
Артикул
 51132600
Емкости
для овощей с подогревом
Артикул
 51132810
Диспенсер
для горячих напитков
Артикул
 51139527
Емкости охлаждаемые
для йогурта и овощей
Артикул
 51132840


Диспенсер для мюсли

Артикул
 51139818
Емкость охлаждаемые
Для овощей с крышкой
Артикул
 51132820
Диспенсер
для холодных напитков
Артикул
 51135413


Корзина с крышкой

Артикул
 51136900
Диспенсер
для холодных напитков
Артикул
 51135420


Мармиты для супа

Артикул
 51135556


Подставка для суши

Артикул
 51132700



Чаффин диши, мармиты



Чаффин-деш GN1/1

Артикул	V, л	D, см	H, см
11680	9	61x36	30



Чаффин-деш GN1/2 двойной

Артикул	V, л	D, см	H, см
11685	2x3,5	61x36	30



Чаффин-деш с откатной крышкой на 90 GN1/1

Артикул	V, л	D, см	H, см
12300	9	64x34	46



Чаффин-деш с откатной крышкой на 90, 180 GN1/1

Артикул	V, л	D, см	H, см
12350	9	67x47	45



Чаффин-деш круглый

Артикул	V, л
12371	6



Чаффин-деш прямоугольный с держателем для ложки GN 2/3

Артикул	V, л
12483	6



Чаффин-деш прямоугольный

Артикул	V, л
12370	9



Чаффин-деш прямоугольный с держателем для ложки GN 1/1

Артикул	V, л
12394	9



Чаффин-деш круглый Globe

Артикул	V, л
12398	10



Чаффин-деш круглый крышка Roll-Top Royal

Артикул	V, л
12395	6



Нагревательный элемент для чаффин-деша 12300

Артикул	U, В	D, см	H, см
12290	140-250	14	9-11



Нагревательный элемент

Артикул	U, В	D, см	H, см
12299	220	14	9-11



Мармит водяной горшочек

Артикул	V, л	D, см	H, см
11915	10	40	37

Диспенсеры



Диспенсер для кофе металл

Артикул	V, л
11667	12



Диспенсер для кофе металл

Артикул	V, л
11672	10,5



Airhot - высокотехнологичная производственная компания в Китае, основанная в 1996 году. Всего за несколько лет компания вышла на мировой уровень производства и европейское качество, подтвержденное сертификатами и наградами. Продукция компании экспортируется более чем в 40 стран мира.

Основные направления деятельности Airhot — производство кухонного механического оборудования, оборудования для линий раздачи и кейтеринга.

Цены производителя позволяют существенно сэкономить бюджет на оснащении предприятия общественного питания.

Чаффин диши, мармиты



Чаффин-деш с откатной крышкой на 2 гастроемкости

Артикул
32118



Чаффин-деш круглый

Артикул	V, л
22117	8,5



Чаффин-деш с откатной крышкой

Артикул
32217



Элемент нагревательный электрический

Артикул
80230



Чаффин-деш круглый

Артикул	V, л
22036	6,8



Мармит для супа

Артикул	V, л
Sb-6000	9

Диспенсеры



Диспенсер для сока двойной

Артикул	V, л
32688	9



Диспенсер для молока

Артикул	V, л
20709	9



Сокоохладитель

Артикул	V, л
30688	8



Диспенсер для молока

Артикул	V, л
466000	4



PADERNO®

Кухонный инвентарь итальянской фирмы **Paderno** разработан с учетом пожеланий лучших специалистов итальянского кулинарного искусства и производится только из высококачественного сырья. Продукция **Paderno** соответствует самым высоким стандартам качества.



Доска разделочная

Артикул	L, см	H, см	Цвет
42539-00	60	40	белый
42539-01	60	40	желтый
42539-02	60	40	коричневый
42539-03	60	40	красный
42539-04	60	40	синий
42539-05	60	40	зеленый

Емкость с ячейками

Артикул	L, см	I, см	H, см
41782-04	32	16	10
41782-05	39	16	10
41782-06	47	16	10

Тяпка для отбивания мяса

Артикул	L, см	W, кг
42508-00	32	0,6

Ножницы кухонные

Артикул	L, см
18273	18

Ножницы кухонные для рыбы

Артикул	L, см
18271-00	22,5

Игла шпиговальная

Артикул	L, см
42515-18	18
42516-18	18

Емкость перфорированная для специй

Артикул	D, см	H, см
47023-04	7	9



Ложка для мороженого без механизма

Артикул	D, см
41469-24	50



Лопатка

Артикул	Размер, см	L, см
11973-01	8*9,5	24



Лопатка металл

Артикул
11973-12



Сушилка для зелени

Артикул	D, см	H, см	V, л
49888-10	33	43	12



Диспенсер для соусов

Артикул	V, мл
41526-B1	240
41526-B2	360
41526-B3	720



Воронка пластик

Артикул	D, см
47604-18	18



Держатель для заказов

Артикул	I, см
42509-50	50



Картофелемялка

Артикул
48278-87



Открывалка для банок

Артикул	D, см
48222-01	12,5



Ложки ньюазетные

Артикул	Размер, см
48280-28	22,28
48280-30	15
48280-31	20
48280-35	25
48280-26	овал
48280-27	овал.рельеф
48280-70	сердце


PADERNO®

 Нож для декорирования
 для лимона правый

Артикул
48280-95


 Нож для декорирования
 для лимона левый

Артикул
48280-93


 Нож для декорирования
 для лимона

Артикул
48280-92



Нож для декорирования

Артикул
48280-91



Нож для сердцевины яблока

Артикул
48280-25



Нож для сердцевины яблока

Артикул
48278-25



Нож для кабачка

Артикул
48278-54



Слайсер-декоратор для лимона

Артикул
48280-90



Нож для шариков масла

Артикул
48280-11



Нож для сыра Пармезан

Артикул
48280-04



Нож для устриц

Артикул
48280-05



Нож разделочный для рыбы

Артикул
48280-37



Рыбочистка

Артикул
48278-38


 Нож для чистки горизонтальный
 с вращающимся лезвием

Артикул
48280-53



Щипцы для удаления костей

Артикул	Описание
42592-01	для толстых костей
42592-02	для тонких костей


 Сок металлический
 для чистки печи

Артикул	Размер, см	L, см
41768-21	21*31	173



Яйцерезка

Артикул	Артикул
42588-01	42597-00



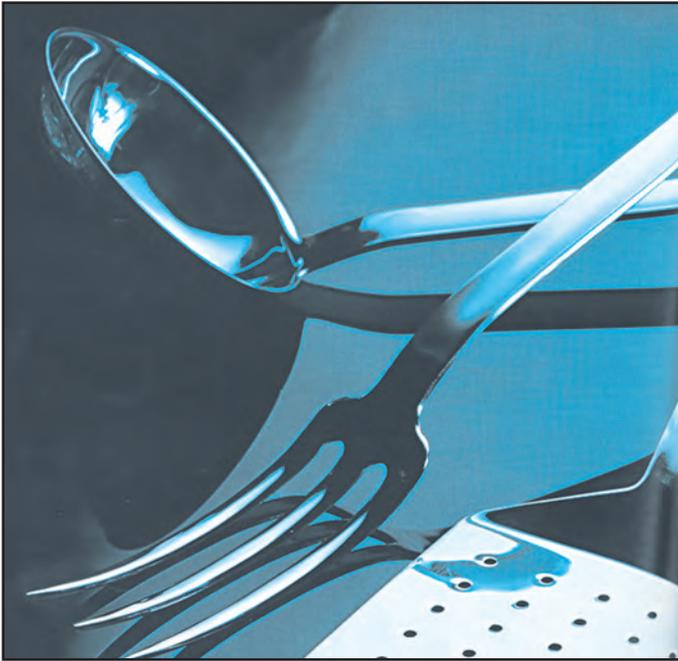
Щетка для чистки печи

Артикул	Размер, см	L, см
41767-20	20*6,5	155



PINTINOX

В ассортиментном перечне итальянской компании **Pintinox** представлен полный спектр предметов кухонного инвентаря: шумовки все размеров и диаметров, половники на разный объем – от самых маленьких до самых больших, поварские и гарнирные ложки, дуршлаг – конические и сферические, сита различных диаметров, скрепки любых размеров и конфигураций.



Протирка для овощей

Артикул	D, см	H, см
50905232	32	19
50905242	42	19



Сито

Артикул	D, см	L, см
71000114	13	30



Сито

Артикул	D, см
50905530	30



Венчик

Артикул	L, см
50916425	25
50916430	30
50916435	35
50916440	40



Венчик

Артикул	L, см
50916445	45



Вилка для лобстеров

Артикул	L, см
076000AF	18,5



Щипцы для лобстеров

Артикул	L, см
074000AG	20,7



Дуршлаг сферический

Артикул	D, см	H, см
50900722	22	10,5
50900724	24	11,5
50900726	26	13
50900728	28	14



Дуршлаг сферический на подставке

Артикул	D, см	H, см
50900834	34	20



Шумовка

Артикул	D, см	H, см
50926912	12	40
50926915	15	44
50926911	11	37



Вилка поварская

Артикул	L, см
50926750	50



Вилка поварская

Артикул	L, см
50926500	35



Ложка для гарнира перфорированная

Артикул	L, см
07600287	24



Щипцы для улиток

Артикул	L, см
50919800	16



Щипцы для колки орехов

Артикул	L, см
50916001	16



PINTINOX



Щипцы для сахара

Артикул	D, см
50919100	11



Тяпка для отбивания мяса

Артикул	Вес, гр
50907306	600
50907315	1500
50907500	550

Нож для чистки
с вращающимся лезвием

Артикул	L, см
78000225	18.5



Нож для чистки

Артикул	L, см
78000271	18.5



Нож для пиццы зубчатый

Артикул	L, см
78000242	18.5



Нож для пиццы

Артикул	L, см
78000243	18.5



Лопатка-резак для пиццы

Артикул	L, см
78000232	27



Ложка ньюзетная

Артикул	D, см	L, см
78000228	2.2	18
78000229	2.8	18



Терка для лимона

Артикул	L, см
78002806	26



Пресс для чеснока

Артикул	L, см
78000868	28.5



Нож для шариков масла

Артикул	L, см
78000269	19



Нож для сердцевины яблока

Артикул	L, см
78000227	18.5



Нож барменский

Артикул	L, см
78002803	24.5



Нож для декорирования

Артикул	L, см
78000267	23.5



Нож карбовочный для цедры

Артикул	L, см
78002805	15.5



Лопатка

Артикул	L, см
78000270	26.5



Ложка для мороженого

Артикул	D, см
79004018	4,1
79004020	5



Терка для сыра

Артикул	Описание
50908700	Прямоугол.
50908400	Круглая



Ножницы кухонные для дичи

Артикул	L, см
50907400	25



Linden
INTERNATIONAL AB

Linden International AB выпускает и продает изделия для приготовления пищи, выпечки, сервировки стола и хранения пищевых продуктов.



Дуршлаг конический



Артикул	D, см
515010	10
515012	12
515014	14
515016	16
515018	18
515020	20
515023	23
515025	25
515027	27

Миска



Артикул	V, л
513007	1
513009	2
513012	4
515015	6
513018	11

Стакан мерный



Артикул	V, л
512301	0,1
512302	0,25
512303	0,5
512304	1



Ложка бук Лопатка бук

Артикул	L, см
55040	30
55052	28

Ложка для спагетти (пластик)



Артикул
5500110



Воронка

Артикул	D, см	H, см
588001	8	10
588002	10	12
588003	12	13,5
588004	15	17,5

Набор мерных ложек (5 штук)



Артикул	V, мл
1950100	1,5, 15, 50, 100



Совок для сыпучих продуктов

Артикул	V, мл
522001	100

Контейнеры для пищевых продуктов, пластик



Артикул	V, л	Цвет
К-6	6	белый
К-8	8	белый
К-10	10	белый



Баки для мусора с крышкой пластик

Артикул	V, л	Цвет
Б-35	35	белый
Б-45	45	белый
Б-65	65	белый



Продукция немецкой фабрики **MVQ** не так давно на российском рынке, но широко известна среди профессиональных поваров Европы. Благодаря широкому ассортименту кухонного, кондитерского, барного инвентаря и предметов сервировки можно полностью подобрать весь набор кухонной посуды. Благодаря высокому качеству и невысокой цене продукция MVQ доступна для заведений общепита даже эконом-класса.



Сковорода чугунная по подставке круглая

Артикул	D, мм
	19
	20,5
	23



Сковорода чугунная по подставке овал

Артикул	Размер, см
099010	25x15,6



Сковорода чугунная по подставке прямоугольная

Артикул	D, мм
	20x15
	23x17



Доска разделочная пластик

Артикул	Цвет	Размер
66040CBR	красная	60x40x2
66040CBY	зеленая	60x40x2
66040CBY	желтая	60x40x2



Доска разделочная пластик

Артикул	Цвет	Размер
64530CBR		45x30
64530CBW		45x30
64530CBY		45x30
64530CBJ		45x30



Подставка для досок металл

Артикул
15006CH



Емкость для хранения столовых приборов металл 4 отделения

Артикул
15104SA



Контейнер для сыпучих продуктов 4 ячейки

Артикул
63510/4



Контейнер для сыпучих продуктов 6 ячеек

Артикул
63510/6



Венчик

Артикул	L, см
112025BW	25
112030BW	30
112035BW	35
112040BW	40
112045BW	45



Дуршлаг

Артикул	D, мм
10140OP	140
10160OP	160
10180OP	180
10200OP	200
10220OP	220
10240OP	240



Ложка для мороженого без механизм



Артикул	Цвет
15003A	белый
15003K	черный



Дуршлаг сетка сферический

Артикул	D, см
1150STN	12,75
1160STN	15,3
1170STN	18
1180STN	20,5



Дуршлаг сферический на подставке

Артикул	D, см
1020CLD	20
1026CLD	26



Емкость для хранения столовых приборов металл 4 отделения

Артикул
15104SA



Емкость для хранения столовых приборов металл 6 отделений

Артикул
15106SA



Ложка для мороженого

Артикул	D, мм
15045SC	45
15050SC	50
15060SC	60



Миска 0,6 мм

Артикул	Размер, мм
16012	120x68
16014	140x73
16016	160x78
16018	180x83
16020	200x88
16022	220x93
16024	240x98
16026	260x109
16028	280x108
16030	300x113
16032	320x118
16034	340x123
16036	360x128



Миска

Артикул	D, мм
16112	12
16114	14
16116	16
16118	18
16120	20
16122	22



Половник перфорированный

Артикул	D, мм
1507LAS	70

Половник

Артикул	Размер, мм
1501LA	30
1502LA	60
1503LA	90
1504LA	120
1505LA	150
1506LA	180
1508LA	240
1510LA	300
1512LA	360



Пресс для чеснока

Артикул
15008



Скалка металл

Артикул	D, см
19256RP	25,5

Совок металл

Артикул	V, мл
11240IC	240
11300IC	300
11470IC	470



Стакан к емкости для столовых приборов пластик

Артикул
15100P



Терка 4-сторонняя

Артикул	H, см
10084VG	20,5
10094VG	23



Терка мандолина

Артикул
12515MDL



Терка мандолина с комплектом ножей

Артикул
336000



Шумовка металл

Артикул	L, см
15008SK	8
15010SK	10
15012SK	12



Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1009MP	23



Щипцы универсальные

Артикул	L, см
10095MP	24,5



Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1095RSS	24



Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1010SSQ	25,5



Щипцы универсальные

Артикул	L, см
422300	30
422400	40



Щипцы сервировочные пластиковая ручка

Артикул	Цвет
1009KT	
1012KT	
1014KT	



Набор мерных ложек металл

Артикул
1704MSP



Вилка для мяса

Артикул	L, см
211158	15



Ножницы кухонные

Артикул	L, см
227259	25



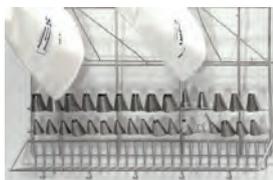
Вилка поварская

Артикул	L, см
320020	40



Воронка металл

Артикул	L, см
301131	13
301151	15



Держатель для кондитерских мешков и насадок

Артикул	Размер, см
510000	51x52



Держатель для крышек

Артикул	Размер, см
019001	29x13x52



Держатель для кухонных принадлежностей, 6 крючков

Артикул	L, см
321000	31,5



Держатель для кухонных принадлежностей

Артикул	L, см
320000	40



Дозатор для соусов 1 емкость

Артикул	Размер, см
099010	18,5x30x38



Дозатор для соусов 2 емкости

Артикул	Размер, см
099020	37x30x38



Дуршлаг конический на подставке с ручками а металл

Артикул	D, см
072322	32
072362	36



Дуршлаг сферический на подставке с ручками

Артикул	D, см
071360	36



Емкость перфорированная для сахара металл

Артикул
363150



Емкость перфорированная для сыпучих продуктов металл

Артикул
363200



Емкость перфорированная для сыпучих продуктов металл

Артикул
363300



Набор кондитерских насадок 16шт

Артикул
518100



Корзина для приборов пластик 4 отделения

Артикул	Размер, см
815100	430x210



Ложка поварская

Артикул	L, см
320040	40



Лопатка для кондитерских изделий металл

Артикул	L, см
151112	10,5



Лопатка для торта металл

Артикул	L, см
151121	27



Лопатка кондитерская металл

Артикул	Размер, см
151133	15,5x7,5



Лопатка металл

Артикул	L, см
151111	13,5



Лопатка многофункциональная металл

Артикул	Размер, см
151129	7x36,5



Лопатка перфорированная металл

Артикул	Размер, см
151130	7x36,5



Лопатка поварская

Артикул	L, см
320080	40



Лопатка прямоугольная металл

Артикул	Размер, см
151126	11x30



Миска мерная

Артикул	V, л
506121	1,2
506251	2,5



Нож для зелени с двумя ручками

Артикул	L, см
233258	18



Нож для пиццы

Артикул
561101



Нож-слайсер для сыра

Артикул	L, см
321080	23



Перчатка кольчужная

Артикул
240004



Подставка для миски сферическая

Артикул	L, см
085000	30-40



Подставка для яйца металл

Артикул
364241



Пресс для яблока металл

Артикул
332033



Протирка для овощей металл

Артикул	D, см
336220	20



Протирка для овощей

Артикул	D, см
3362130	30



Сито металл

Артикул	D, мм
073200	20
073250	24
073300	30
073360	36



Совок металл

Артикул	V, мл
304101	1000
304017	170
304060	600



Таз нержавеющая сталь

Артикул	D, см
082500	50



Тяпка для мяса

Артикул	Вес, гр
247040	400



Форма-сетка для пиццы

Артикул	D, см
562300	30
562350	35



Шумовка

Артикул	L, см
320030	40



Шумовка сетчатая

Артикул	D, см
310161	16
310201	20



Яйцерезка металл

Артикул
332080



Корзина

Артикул	Размер, см
610015	38x10

Корзина прямоугольная

Артикул	Размер, см
63008	53x32x9

Корзина

Артикул	Размер, см
64001	19x14x8

Корзина

Артикул	Размер, см
61002	19x9

Стакан к емкости для столовых приборов металл

Артикул
15100A

Вилка для стейка деревянная ручка

Артикул	L, см
1602DF	20

Нож для стейка деревянная ручка

Артикул	L, см
1601SK	20,5

Крышка - купол

Артикул	D, см
11100C	28

Соусник

Артикул	V, мл
11003	90
11005	150
11008	240

Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1010XFF3	25,5

Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1010XFP	25,5

Щипцы универсальные

Артикул	L, см
1010XFTB	25,5

Щипцы-вилка

Артикул	L, см
1095RFF	24

Щипцы для спагетти

Артикул	L, см
1008COM	20,5



Блюдо овальное металл

Артикул	Размер, см
401220	22x16
401250	25x18
401300	30x22
401350	35x22
401400	40x26
401450	45x29

Ведро нержавеющая сталь

Артикул	V, л
091100	10

Ведро для шампанского металл

Артикул	Размер, см
123102	19x22

Ведро для шампанского металл

Артикул	Размер, см
123203	19x22

Вилка сервировочная для мяса

Артикул	L, см
321020	33

Ложка сервировочная

Артикул	L, см
321030	30,5

Лопатка сервировочная

Артикул	L, см
321070	32

Сахарница с ложкой металл + стекло

Артикул
364030

Щипцы для сахара металл

Артикул
421080

Стойка для ведра металл

Артикул	Размер, см
123206	19x61

Диспенсер для кофе, нержавеющая сталь

V, л
9

Чафин диш круглый с крышкой стекло

V, л
11

Чафин диш круглый с крышкой стекло

V, л
6

Чафин диш прямоугольный, нержавеющая сталь

V, л
9

Чафин диш с крышкой стекло

V, л
9



Доски разделочные



Доска разделочная бук

Размер, мм
700x300x30
600x300x30
600x300x20
400x300x20



Доска разделочная с кантом пластик

Размер, мм
600x300x12
600x300x15
600x300x20



Доска разделочная береза

Размер, мм
700x300x30
600x300x30
500x285x30



Доска разделочная с ручкой бук

Размер, мм
300x190x15
350x210x15
400x250x15



Доска разделочная круглая бук

Размер, мм
300x13

Сковороды чугунные



Сковорода чугунная жаровня

Артикул	D, см
C90	35
C87	50



Сковорода чугунная с литой ручкой

Артикул	D, см
C70	22,4
C48	25
C80	28

Кухонный инвентарь



Веселка

L, см
50
100



Веселка береза

L, см
50
100



Скалка с вращающимися ручками

L, см
30
50



Толкушка

L, см	D, см
420	60
250	45 тип 3
450	68 тип 6



Колода (дуб) на металлической подставке высотой 30 см

D, см	H, см
450-490	50
500-590	50
600-690	50



Колода «Помощник мясника» (п\п) на подставке

Размер, мм
400x400x50
500x400x50
600x400x50



Колода настольная наборная (бук)

Размер, мм
400x300x60
500x400x200
500x500x100

Металл



Терка металлическая 4-х сторонняя

Артикул



Мусат

Артикул



Магнитный держатель для ножей

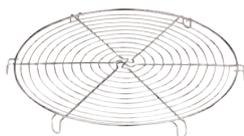
L, см
33
40
60


PADERNO®

Кондитерский инвентарь итальянской компании **Paderno** – лучший помощник любого кондитера. Широкий ассортимент предметов инвентаря самого высокого качества позволяет создавать любые кондитерские изделия независимо от сложности рецептуры и особенностей приготовления.


 Подставка для торта
 с вращающимся диском

Артикул	D, см	H, см
47103-32	32	10



Подставка для торта

Артикул	D, см
47098-22	22
47098-30	30


 Коврик кондитерский
 силиконовый

Артикул	Размер, см
47680-53	53x32,5
47680-60	60x40


 Набор кондитерских мешков
 100 штук, полиэтилен

Артикул	H, см
47111-30	30
47111-40	40
47111-55	55


 Подставка для кондитерского
 мешка

Артикул	D, см	H, см
47110-23	19,5	23


 Набор кондитерских насадок
 металл

Артикул	Кол-во, шт
18273	12


 Насадки для кондитерских
 мешков

Артикул	D, см	H, см
47201-16	1,6	5
47202-16	1,6	5,2
47202-20	2	5,2
47204-16	1,6	5,2
47204-20	2	5,2
47205-20	2	4
47206-20	2	5



Скалка для марципана

Артикул	D, см	L, см
47039-05	5	33


 Делитель для торта
 на 12 или 18 кусков

Артикул	D, см
47033-12	26,5



Мешок кондитерский

Артикул	H, см
47106-28	28
47106-34	34
47106-40	40
47106-46	46
47106-50	50
47106-55	55
47106-60	60
47106-65	65
47106-75	75


 Набор кондитерских насадок,
 полипропилен

Артикул	Кол-во, шт
47216-88	8



47024

Ролик-тесторез пластик

Артикул	H, см
47024-10	11,5
47025-10	11,5
47026-06	6



47025



47026



Скалка деревянная

Артикул	D, см	L, см
47038-60	7	6



PADERNO®



Куттер для выпечки

Артикул	D, см	H, см
47416-06	6	3 (набор)
47414-036,7,8	3	3
47415-03	6,7,8	3 (набор)



Набор форм для выпечки «Цифры», 9 штук

Артикул	D, см	H, см
47302-10	10	2



Набор форм для выпечки «Растительность», 12 штук

Артикул	D, см	H, см
47305-12	12	2



Набор форм для выпечки «Роза», 6 штук

Артикул	D, см	H, см
47306-10	10	3



Набор форм для выпечки «Трилистник», 6 штук

Артикул	D, см	H, см
47307-10	10	3



Форма для выпечки разъемная

Артикул	D, см	H, см
47754-26	26	6,5



Форма для торта «Пирамида»

Артикул	D, см	H, см
47535-15	15	10



Форма для торта «Сфера»

Артикул	D, см	H, см
47536-12	12	6



Формы для шоколадных конфет
Конфета 2,8 см, Н 2 см

Артикул	Размер, см
47860-02	27,5*17,5



Формы для шоколадных конфет
Конфета 2,5*2,5 см, Н 1,4 см

Артикул	Размер, см
47860-04	27,5x17,5



Кисть кондитерская

Артикул	L, см
47642-50	5



Набор форм для выпечки «Буквы», 26 штук

Артикул	D, см	H, см
47301-12	12	2



Набор форм для выпечки «Животные», 10 штук

Артикул	D, см	H, см
47303-10	10	2



Набор форм для выпечки «Геометрические формы», 12 штук

Артикул	D, см	H, см
47305-12	12	2



Набор форм для выпечки «Сердце», 6 штук

Артикул	D, см	H, см
47308-10	10	3



Форма для пирожных

Артикул	D, см
47724	6,8



Форма для торта «Запятая»

Артикул	D, см	H, см
47544-20	20	10,11



Форма для торта «Сердце»

Артикул	D, см	H, см
47542-22	22	4



Форма для торта «Треугольник»

Артикул	D, см	H, см
47540-02		



Формы для шоколадных конфет
Конфета 23,5*2,2 см, Н 1,7 см

Артикул	Размер, см
47860-03	27,5x17,5



Шаблоны для пирожных

Артикул	Размер, см	H, см
47659-01	48x6,5	7
47659-02	48x6,5	7



Скребок, металл

Артикул	D, см
18501-03	13,5*9,7


PADERNO®

 Мельница для перца Peugeot
 светлое дерево

Артикул	D, см
42741-22	22

 Мельница для соли Peugeot
 светлое дерево

Артикул	D, см
42743-22	22


 Мельница для перца Peugeot
 темное дерево

Артикул	D, см
42742-22	22

 Мельница для соли Peugeot
 темное дерево

Артикул	D, см
42744-22	22


 Мельница для перца Peugeot
 светлое дерево

Артикул	D, см
42711-18	18


 Мельница для перца Peugeot
 светлое дерево

Артикул	D, см
42665P18	18
42665P22	22
42665P30	30


 Мельница для соли Peugeot
 светлое дерево

Артикул	D, см
42665S18	18
42665S22	22
42665S30	30

 Мельница для перца
 темное дерево

Артикул
42746P10
42746P12
42746P18
42746P22
42746P30
42746P40
42746P50
42746P80
42746P99

 Мельница для соли
 темное дерево

Артикул
42746S10
42746S18
42746S22
42746S30
42746S40


 Дуршлаг конический сетка
 металл

Артикул	D, см
41931-08	8
41931-14	14
41931-16	16
41931-18	18



Сито

Артикул	D, см
47614-25	25,5

Сито

Артикул	D, см
47615-25	25



Сито

Артикул	D, см
12604-34	34



Сито

Артикул	D, см
48278-12	7



Сито «Птичье гнездо»

Артикул	D, см
42623-10	10



Сито для муки

Артикул	D, см
12605-30	30
12605-40	40



Лопатка металл

Артикул
18513-14



Лопатка металл

Артикул
18515-16



Лопатка металл

Артикул
18520-04, 08, 10



Лопатка металл для лазаньи

Артикул
11985-34



Нож для сыра 2 ручки

Артикул	L, см
18201-36	36



Нож консервный

Артикул	L, см
19811-00	50



Нож для пиццы

Артикул
48280-45





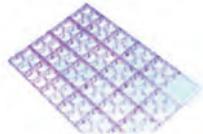
PADERNO®



Емкость перфорированная

Артикул	D, см	H, см
47023-04	7	9

Форма для десертов 95 ячеек,
вес изделия 20 гр



Артикул	D, см	H, см
47651-01	60x40	круг
47651-02	60x40	овал
47651-03	60x40	сердце
47651-04	60x40	капля
47651-05	60x40	запятая

Выталкиватель для изделия 20 гр



Артикул	Форма
47656-01	круг
47656-02	овал
47656-03	сердце
47656-04	капля
47656-05	запятая

Куттер, 20 гр



Артикул	Форма
47655-01	круг
47655-02	овал
47655-03	сердце
47655-04	капля
47655-05	запятая



Набор вилок для шоколада



Артикул
47833-04
47833-10



Набор кондитерских насадок

Артикул
47120-01, 02



Аэрограф

Артикул	Размер, см
47846-00	16x30x20



Карамелизатор

Артикул	Размер, см
47847-10	64x50

Форма для десертов 35 ячеек,
вес изделия 75 гр



Артикул	D, см	H, см
47652-01	60x40	круг
47652-02	60x40	овал
47652-03	60x40	сердце
47652-04	60x40	капля
47652-05	60x40	запятая

Выталкиватель для изделия



Артикул	Форма
47658-01	круг
47658-02	овал
47658-03	сердце
47658-04	капля
47658-05	запятая

Куттер, 75 гр



Артикул	Форма
47657-01	круг
47657-02	овал
47657-03	сердце
47657-04	капля
47657-05	запятая

Linden
INTERNATIONAL AB



Скалка деревянная

Артикул	D, см	H, см
22107	6,5	17
22100	6,5	25



Лопатка для теста

Артикул	l, см
4750100	22,5



Ассортимент барного инвентаря и аксессуаров для бара невелик, однако его отсутствие очень затруднит работу бармена. Шейкеры, гейзеры, джиггеры, стрейнеры и многое другое поможет создавать разнообразные коктейли, неповторимые по вкусу и цвету.



Мельница для льда APS

Артикул	Размер, см
36017	10x10x24



Мельница для льда MVQ

Артикул	Размер, см
471000	16x13,5x27



Гейзер пластик

Артикул	Цвет
44110-01	Красный
44110-02	Желтый
44110-03	Зеленый
44110-04	Синий
44110-05	Прозрачный



Гейзер пластик

Артикул	Цвет
44113-02	Красный
44113-03	Зеленый
44113-01	Синий
44113-05	Прозрачный



Гейзер металл

Артикул
44114-01



Штопор Pintinox с двумя ручками

Артикул
50916200



Штопор нержавеющей MVQ

Артикул
71508CS



Открывалка Paderno

Артикул
41699-01
41699-06
41699-10
41699-11



Нарзанник металл MVQ

Артикул
472140



Открывалка для бутылок металл MVQ

Артикул
472100



Ложки для коктейля Pitagora

Артикул	L, см
08100036	22
081000CG	30



Шейкер Paderno

Артикул	V, л
41480-05	0,5
41480-07	0,7



Шейкер Boston Paderno 0,5 л

Артикул	Описание
41479-OT	основание
41479-AA	стакан



Шейкер Pintinox

Артикул	V, л
50954206	0,6



Шейкер APS

Артикул	V, л
36010	0,5



Шейкер MVQ

Артикул	V, мл
132350SK	350
132500SK	500
132700SK	700



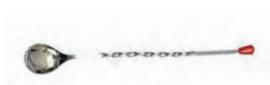
Стрейнер Pintinox

Артикул	D, см
50951700	22,5



Стрейнер MVQ

Артикул	D, см
15018	18



Ложка барменская MVQ
метал с пяткой

Артикул	L, см
11002BS	25,5



Совок металл MVQ

Артикул	V, мл
11240IC	240
11300IC	300
11470IC	470



Ложки для коктейля Pintinox

Артикул	L, см
50951800	25



Пикчер MVQ

Артикул	V, мл
130350	350



Набор для бармена APS

Артикул	Размер, см
36012	13x7x20



Набор для бармена металл MVQ

Артикул
151005X



Держатель для фужеров металл MVQ

Артикул	Размер, см
478020	16x35,5



Пробка для шампанского Pintinox

Артикул
50953305



Держатель для фужеров металл MVQ

Артикул	Размер, см
478030	26x35,5



Риммер для маргариты Paderno

Артикул	D, см
44101-03	15,5



Джиггер Paderno

Артикул	D, см	H, см
41604-00	3,5-4	7



Риммер пластик MVQ

Артикул
62020GR



Джиггер металл MVQ

Артикул	V, л
474420	0,02-0,04



Поднос прорезиненный MVQ

Артикул	D, см
61400ST	35,5
61600ST	40,5



Джиггер металл MVQ

Артикул	V, л
474525	0,025-0,05



Коврик барный MVQ

Артикул	D, см
61812BM	46
62303BM	59



Кофейник металл

Артикул	V, мл
373040	300
373100	450



Пресс для citrusовых MVQ

Артикул
15001



Мадлер для фруктов MVQ

Артикул
472200



Германская провинция **Solingen** начала XV века известна как один из главных европейских центров металлообрабатывающей промышленности. Со временем название «Золинген» стало нарицательным именем для изделий из металла высочайшего качества. Ножи **Burgvogel Solingen** серии Master Line – настоящие ножи для профессиональной кухни. Ручки, сделанные из термостойкого пластика, имеют эргономичную форму, облегчающую захват. Кованные лезвия выполнены из легированной стали, стойкой к коррозии. Профессиональные ножи «Золинген» сочетают в себе высокое качество и вполне доступные цены.

Серия Master Line (кованные ножи)

	Нож для мяса	Артикул	L, см		Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см
		610.95-18	18			696.95-26	26
	Нож для мяса	Артикул	L, см		Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см
		683.95-18	18			696.95-26K	26
	Нож для мяса	Артикул	L, см		Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см
		683.95-12	12			699.95-15K	15
	Нож для мяса с желобком	Артикул	L, см		Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см
		610.95-18K	18			698.95-20	20
	Нож для рубки мяса	Артикул	L, см		Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см
		651.95-15	15			698.95-26	26
	Нож для нарезки филе	Артикул	L, см		Нож для томатов	Артикул	L, см
		687.95-15	15			677.95-13	13
	Нож для нарезки филе	Артикул	L, см		Нож для сыра	Артикул	L, см
		689.95-18	18			628.95-14	14
	Нож обвалочный	Артикул	L, см		Нож для хлеба	Артикул	L, см
		692.95-10	10			699.95-23	23
	Нож обвалочный	Артикул	L, см		Нож для хлеба	Артикул	L, см
		692.95-13	13			675.95-13	13
	Нож обвалочный	Артикул	L, см		Нож для чистки	Артикул	L, см
		692.95-15	15			691.95-10	10
	Нож обвалочный гибкий	Артикул	L, см		Нож для чистки	Артикул	L, см
		697.95-15	15			691.95-12	12
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Нож для чистки	Артикул	L, см
		676.95-12	12			681.95-9	9
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Нож для чистки	Артикул	L, см
		688.95-15	15			691.95-9	9
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Нож для чистки	Артикул	L, см
		688.95-18	18			680.95-7	7
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Мусат	Артикул	L, см
		688.95-20	20			822.95-26	26
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Вилка поварская	Артикул	L, см
		688.95-26	26			805.95-15	15
	Нож для нарезки ветчины	Артикул	L, см		Вилка поварская	Артикул	L, см
		688.95-26K	26			806.95-15	15



Нож кухонный Chief

Артикул	L, см
686.95-15	15



Нож кухонный Chief

Артикул	L, см
686.95-20	20



Нож кухонный Chief

Артикул	L, см
686.95-23	23



Нож кухонный Chief

Артикул	L, см
686.95-26	26

Лопатки



Лопатка

Артикул	L, см
709.91-10	10



Лопатка

Артикул	L, см
711.91-14	14



Лопатка

Артикул	L, см
730.8-20	20



Лопатка

Артикул	L, см
721.8-31	31



Лопатка

Артикул	L, см
695.91-26	26



Лопатка

Артикул	L, см
705.91-19	19



Лопатка

Артикул	L, см
695.8-26	26



Лопатка

Артикул	L, см
730.8-15	15



Лопатка

Артикул	L, см
730.8-26	26



Лопатка

Артикул	L, см
728.8-17	17



Лопатка

Артикул	L, см
695.8-20	20



Лопатка

Артикул	L, см
695.91-20	20

Серия Master Line (кованные ножи)



Нож для нарезки ветчины

Артикул	L, см
699.91-20	20



Нож кухонный

Артикул	L, см
686.91-23	23



Нож кухонный

Артикул	L, см
685.91-26	26



Нож кухонный

Артикул	L, см
491.91-10	10



Нож кухонный

Артикул	L, см
686.91-26	26



Нож кухонный

Артикул	L, см
688.91-31	31



Нож для декорирования

Артикул	L, см
682.91-12	12



Нож для декорирования

Артикул	L, см
683.91-12	12



Нож для декорирования

Артикул	L, см
691.91-12	12



Нож для декорирования

Артикул	L, см
677.91-13	13



Нож для декорирования

Артикул	L, см
680.91-9	9



Нож для нарезки зелени

Артикул	L, см
192.8	17,5



Нож для сыра

Артикул	L, см
129.91-15	15



Нож для сыра

Артикул	L, см
128.803-14	14



Нож для сыра с двумя ручками

Артикул	L, см
693.91-31	31



Нож для кондитерских изделий

Артикул	L, см
722.8-31	31


GERMANY
MVQ
messer

Ножи **MVQ messer** для профессиональной кухни изготовлены из качественной нержавеющей стали. Имеют удобную пластиковую ручку, продуманный дизайн. В ассортименте представлена широкая линейка ножей.



Нож для чистки

Артикул	L, см
214109	10



Нож для чистки изогнутый

Артикул	L, см
216089	8



Нож для мяса

Артикул	L, см
203139	13



Нож для чистки

Артикул	L, см
214108	10



Нож кухонный

Артикул	L, см
218208	20



Нож для филе

Артикул	L, см
204189	18



Нож обвалочный

Артикул	L, см
209159	15



Нож для ветчины

Артикул	L, см
203209	20



Нож для чистки изогнутый

Артикул	L, см
216088	8



Нож кухонный

Артикул	L, см
218258	25



Нож кухонный

Артикул	L, см
218209	20



Нож кухонный

Артикул	L, см
218259	25



Нож кухонный

Артикул	L, см
218309	30



Нож универсальный

Артикул	L, см
210208	20



Планка-держатель для ножей

Артикул	L, см
249338	30



Нож для стейка

Артикул	L, см
217139	13



Нож для хлеба

Артикул	L, см
219209	20



Мусат

Артикул	L, см
212259	25



Нож для хлеба

Артикул	L, см
219208	20



Планка-держатель для ножей

Артикул	L, см
249558	55



Итальянская компания **Imperia** была официально создана 3 февраля 1932 года и сразу начала выпуск машин для обработки теста, которые быстро стали популярными во всем мире.

Производство всей продукции Imperia осуществляется на заводе в Сант-Амброджо (Турин, Италия). На сегодняшний день Imperia экспортирует свою продукцию в 77 стран по всему миру.

Ассортимент изготавливаемой компанией продукции на данный момент включает в себя три линии оборудования - Home, Professional и электрические приборы.

В производстве продукции компании Imperia используются только лучшие современные технологии и комплектующие, отвечающие всем стандартам качества и безопасности. Производимые машины предназначены для долгосрочного использования и практически не требуют затрат на установку и обслуживание.

Аппараты для приготовления лапши



Аппарат для изготовления лапши Imperia с двумя лезвиями 190

Тестораскатывающая машина механическая, ширина раскатки 150 мм, 2 встроенные насадки для нарезания лапши (тальятелле – 2 мм, футтучине – 4 мм). В лапшерезке предусмотрен вал для тонкой раскатки теста и два встроенных нарезных блока для нарезания узкой или широкой лапши. Ширина вала тестораскатки 140 мм, ширина раскатываемого пласта 0,2 – 2,2 мм (6 положений), в комплекте – струбцина для крепления к столу, шестерни из закаленной стали.



Аппарат для изготовления лапши Imperia электрический ридиковый 22

Электрическая тестораскатывающая машина, настольная для профессионального использования. Производительность 12 кг/час, ширина вала тестораскатки – 210 мм, привод электрический. Толщина раскатываемого пласта – 0,5-5,0 мм, габаритные размеры, мм. 350x340x260, вес 14,5 кг, напряжение – 220 В, электрическая мощность 270 Вт.



Аппарат для изготовления лапши Imperia + тестораскатка 501

Набор для приготовления лапши и ravioli «Фабрика пасты».



Аппарат для изготовления лапши Imperia электрический 650

Лапшерезка электрическая с электроприводом 220 вольт.



Аппарат для изготовления лапши Imperia ручной 740

Тестораскатывающая машина механическая, ширина раскатки 150 мм, 2 встроенные насадки для нарезания лапши (тальятелле-2 мм, футтучине-4 мм).



Аппарат для изготовления лапши Imperia электрический 700



Аппарат для изготовления лапши Imperia ручной с зажимом и подносом 10

Механическая тестораскатывающая машина, привод механический.



Насадка Imperia для изготовления ravioli 400

3x3 см - размер ravioli



Аппарат для изготовления лапши Imperia с двумя лезвиями 162

Тестораскатывающая машина механическая. Ширина раскатки 150 мм, 2 встроенные лапшерезки (тальятелле-2 мм, fettucine 4 мм, нерж.ст.).



Насадка Imperia для изготовления ravioli 410

5x5 см - размер ravioli.

Инструкция к аппаратам для приготовления лапши:

- Крутить кнопку до максимального раздвижения отверстий для теста
- Начинаем работу с тестом: вставляем его в роллеры
- Прежде чем начинать прокручивать пасту второй раз, сложите лист из теста вдвое и посыпьте мукой
- Проворачивайте пасту через роллеры 6 – 8 раз, складывая каждый раз вдвое
- Если тесто слишком жирное, посыпайте его мукой
- Сократите расстояние между роликами путем передвижения клавиши сбоку
- Сокращайте расстояние между роликами каждый раз, как пропускаете тесто, в итоге вы получите тонкое тесто
- Лставьте пластины теста на 10 мин, далее выбирайте нужную насадку
- Положите нарезанную лапшу на поверхность, чтобы она просохла перед приготовлением



Лапшерезки



Лапшерезка Imperia iPastà 100

Машина из хромированной стали для изготовления лапши. При помощи данной лапшерезки вы легко сможете добиться раскатки теста 6 различных уровней толщины. Встроенные лезвия позволят приготовить тальятелле и феттучине. Дополнительные насадки приобретаются отдельно.

- Хромированная сталь
- Прочность и долговечность
- Разнообразие блюд на основе макаронных изделий
- Простота использования и большая универсальность

Технические характеристики:

- Ширина вала тестораскатки: 150 мм
- Габаритные размеры – 205x185x175 мм
- Вес – 3,4 кг



Лапшерезка электрическая Titania Imperia 675

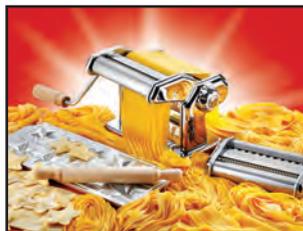
- Ширина вала тестораскатки: 150 мм
- Толщина раскатываемого пласта 0,2 – 2,2 мм

Наборы для приготовления лапши и равиоли



Набор для приготовления лапши Poverpasta Titania Imperia 695

Набор для приготовления лапши и равиоли. В набор входит тестораскатка со встроенной насадкой, дополнительная насадка, что позволит производить лапшу 150 мм, 2 мм, 12 мм. Также сушилка для лапши, скалка и форма для изготовления равиоли.



Набор для приготовления лапши и равиоли PastaItaliana 508

- Ширина вала тестораскатки: 150 мм
- Вес – 5,4 кг

Аксессуары



Набор для раскатки теста Imperia FoglioChef 590

FoglioChef является многоцелевым кухонным ковриком, сделанным полностью из пищевого силикона. Он устойчив к высоким и низким температурам (от +260°C до -60°C), его поверхности гигиеничные, анти-пригарные и легко чистятся. На поверхности коврика выгравированы концентрические круги (масштаб в см/дюйм), которые помогут сделать тесто необходимого размера. FoglioChef можно использовать в печи любого типа и мыть в посудомоечной машине. Вес 0,5 кг.



Сушилка для лапши Imperia Stendipasta 540

Вес – 0,6 кг



Насадка для изготовления макарон Imperia 450

- Габаритные размеры – 180 x 140 x 130 мм
- Вес – 1,6 кг

Электромотор для аппарата Imperia 600



Электропривод может быть установлен на все механические модели тестораскаточных машин Imperia. По вашему желанию в любой момент механическая машина превратится в электрическую. Электропривод позволяет равномерно раскатывать тесто, делая его однородным и ровным. Электромотор имеет два режима работы: постоянный – для раскатки теста и нарезания лапши, и импульсный – для использования с насадкой для приготовления равиоли для точного дозирования подаваемого насадкой теста. Инновационная система крепления позволяет легко снимать и устанавливать мотор на тестораскатку. Предназначен для использования с моделями тестораскаточных машин – Титания Империя, набор для приготовления лапши и равиоли «Фабрика Пасты», габаритные размеры: 13x19 см, напр. 220 В, мощность 80 Вт.



Насадки для аппаратов Imperia Restaurant Manuale и Electrica (Арт. 10, 22)



1,5 мм 60

12 мм 98

2 мм 97

6,5 мм 90

12 мм 95

2 мм 70

4 мм 80

Соковыжималки, мясорубки, тестораскатки, терки



Соковыжималки Spremy 850 и Spremy 872

Мощная, надежная и простая в обращении соковыжималка Spremy Imperia. Подходит для подготовки джемов, желе, соков (фрукты и овощи). Фильтр и бункер изготовлены из нержавеющей стали.

Технические характеристики:

- Электрическая мощность 225 Вт
- Скорость вращения винта 134 оборота/мин
- Производительность до 150 кг томатов в час
- Габаритные размеры – 160x310x195 мм
- Вес 4,9 кг



Соковыжималки Tomato Testarossa 845 и Tomato Testarossa 878

Технические характеристики:

- Электрическая мощность 270 Вт
- Скорость вращения винта 180 оборотов/мин
- Производительность до 200 кг томатов в час
- Габаритные размеры – 340x200x230 мм
- Вес 8,4 кг



Компактная соковыжималка Solemio Spremiomodoro 840

Технические характеристики:

- Электрическая мощность 150 Вт
- Производительность до 100 кг томатов в час
- Габаритные размеры – 310x115x180 мм
- Вес 3,3 кг



Мясорубка Tritacarne 855

Простая и безопасная в использовании, мощная (225 Вт) и надежная.



Тестораскатка электрическая 042

- Габаритные размеры – 380x320x320 мм
- Вес – 18,5 кг



Электрическая терка Imperia Solemio grattugia 830

Элегантная электрическая терка Imperia Solomio grattugia имеет сменные ножи из нержавеющей стали и пластиковый контейнер с крышкой для сохранения свежести тертого сыра.



Электрическая терка PrestoCheese 800

Стильная новинка от Imperia- электрическая терка PrestoCheese сочетает традиционные и инновационные технологии: три датчика безопасности, дозатор, контейнер с крышкой для хранения тертого сыра. Каркас, изготовленный из ABS, эффективно изолирует все электрические компоненты и снижает уровень шума.

Технические характеристики электрической терки PrestoCheese:

- Электрическая мощность 190 Вт
- Скорость вращения винта 1070 оборотов/мин
- Габаритные размеры – 290x240x280 мм
- Вес 5 кг



Инвентарь для пиццерии ItPizza

Итальянская компания **ItPizza** создана в 2006 г. На сегодняшний день компания успешно развивается и завоевывает новые рынки, благодаря 20 летнему опыту её основателей в сфере профессионального оборудования для пиццерий и ресторанов, а также своим «know how».

Главное преимущество компании — «сделано в Италии»: надежность, точность, высокое качество и современные технологии. Линейка продукции включает в себя широкий ряд технологического оборудования для пиццерий и ресторанов.



Комплект инвентаря для пиццерий itpizza 912
 Профессиональная линия, 15 наименований



Лопата для загрузки
 и выгрузки пиццы

Артикул	Размер	L, см
R-37R	37x37	193



Щетка для чистки печи

Артикул	Размер	L, см
AC-SP/120	20x6,5	130



Совок для уборки золы

Артикул	Размер	L, см
AC-PL	21x31	174



Лопатка прямоугольная
 для теста

Артикул	Размер
AC-STP22	9x25



Лопатка треугольная
 для раздачи пиццы

Артикул	Размер
AC-STP10	15x20



Нож для пиццы

Артикул	Размер	D, см
AC-ROP3	9x25	90



Скребок для разделки теста

Артикул	Размер
AC-TP	13,5x14,5



Ковшик мерный для соуса

Артикул	D, см	L, см	V, гр
AC-MS90	9	35	170



Валик с шипами
 для прокалывания теста

Артикул	Размер
AC-BSM	12,7x4,4



Скребок для разделки теста

Артикул	Размер
AC-TPM	16x11,5



Валик для раскатки теста

Артикул	D, см	L, см
MTI 50	5,5	50



Лоток пластиковый для тесто-
 вых заготовок с крышкой

Артикул
6040



Поднос деревянный для пиццы

Артикул	D, см
VB40	40



Сумка для доставки пиццы
 на 4 пиццы

Артикул	Размер	D, см
BTR4020	44x45x24	40





Pasta di Casa



Машина с насадкой для приготовления чебуреков PASTA DI CASA QJ-P



Лапшерезка электрическая PASTA DI CASA PCE-150-1
2 встроенных ножа, ширина вала тестораскатки 150 мм, 9 положений толщины раскатываемого пласта



Машина с насадкой для приготовления равиоли PASTA DI CASA QJ-3



Машина для изготовления лапши PASTA DI CASA MC-N186
6 насадок для изготовления лапши, замес теста, встроенный вентилятор, который подсушивает лапшу. Приготовление лапши за 6 минут.



Сушилка для лапши PASTA DI CASA GMJ-1



Лапшерезка ручная со съёмной насадкой PASTA DI CASA PCM-150

2 встроенных ножа, ширина вала тестораскатки 150 мм, 9 положений толщины раскатываемого пласта



Лапшерезка ручная со съёмной насадкой PASTA DI CASA PCM-180

2 встроенных ножа, ширина вала тестораскатки 180 мм, 9 положений толщины раскатываемого пласта



Лапшерезка PASTA DI CASA с двумя лезвиями PC-150

2 встроенных ножа, ширина вала тестораскатки 150 мм, 9 положений толщины раскатываемого пласта



Лапшерезка PASTA DI CASA с двумя лезвиями PC-180

2 встроенных ножа, ширина вала тестораскатки 180 мм, 9 положений толщины раскатываемого пласта



Электропривод для тестораскаточных машин PASTA DI CASA QM


CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Большинство изделий Cambro имеют уникальную конструкцию, что подтверждено европейскими и американскими патентами. В своём производстве компания Cambro успешно сочетает последние достижения технологий и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к хранению и транспортировке продукции. Компания Cambro заботится об окружающей среде, поэтому производит свою продукцию только из материалов, подлежащих вторичной переработке. Вся продукция изготавливается только из современных материалов: поликарбонат, прозрачный пластик, полиэтилен.

Термоконтейнер UPC400



Термоконтейнер Cambro UPC400 для перевозки лотков Gastronorm с горизонтальной загрузкой позволяет хранить лотки с горячими или холодными продуктами при безопасной температуре в течение нескольких часов. Цельный бесшовный корпус контейнера из полиэтилена с толстым слоем изоляции из пенополиуретана не деформируется и не ржавеет. Герметичная съёмная прокладка обеспечивает надёжное уплотнение.

Вмещает gastronorm-емкости:

- GN1/1 глубиной 6,5 см – 6 шт
- GN1/1 глубиной 10 см – 4 шт
- GN1/1 глубиной 15 см – 3 шт
- GN1/1 глубиной 20 см – 2 шт

Можно использовать gastronorm-емкости размера GN1/2 и GN1/3.

Технические характеристики:

- Наружные размеры – 46x63,3x62 см
- Внутренние размеры – 33,5x53,3x49 см
- Цвета – серый, голубой, бежевый, коричневый, зеленый, черный

Cambro Тележка CD400



Тележка CD400 для перевозки термоконтейнеров изготавливается из прочного пластика, не деформируется и не растрескивается. Оснащена усиленными роликами. На тележке возможно перевозить контейнеры UPC400, UPCH4002. Для скрепления контейнеров можно использовать ремень 400STP (5м).

Технические характеристики:

- Наружные размеры – 53x70x23 см
- Внутренние размеры – 46x63,5 см
- Грузоподъемность – 136 кг
- Ролики – 12,7 см, 2 с фиксатором, 2 поворотных, 1 с тормозом
- Цвета – бежевый, коричневый, серый, черный

Термоконтейнер UPC1600



Двухкамерный термоконтейнер UPC1200 для перевозки лотков Gastronorm с горизонтальной загрузкой позволяет хранить лотки с горячими или холодными продуктами при безопасной температуре в течение нескольких часов. Цельный бесшовный корпус контейнера из полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции из пенополиуретана не деформируется и не ржавеет. Дверцы открываются на 270 градусов, что упрощает загрузку и разгрузку. Герметичная съёмная прокладка обеспечивает надёжное уплотнение. Контейнер укомплектован усиленными роликами, а литой бампер сводит к минимуму повреждения стен и мебели при перемещении тележки.

Вмещает gastronorm-емкости:

- GN1/1 глубиной 6,5 см – 24 шт
- GN1/1 глубиной 10 см – 16 шт
- GN1/1 глубиной 15 см – 12 шт
- GN1/1 глубиной 20 см – 8 шт

Технические характеристики:

- Наружные размеры – 71,5x82x135 см
- Внутренние размеры – 53,5x66,5x53,5 см
- Цвета – синий, серый, коричневый, красный, зеленый, черный
- Ролики – 2 фиксированных, 2 поворотных, 1 с тормозом

Термоконтейнер UPCS160



Термоконтейнеры серии S из прочного бесшовного полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции имеют вплавленные герметичные прокладки и широкие нейлоновые защелки. Термоконтейнер UPCS160 вмещает gastronorm-емкость GN1/1 глубиной 15 см или несколько лотков мелких размеров. Лотки легко вынимаются благодаря выемкам для захвата пальцами.

Технические характеристики:

- Размеры – 64x43,5x26 см
- Цвета – коричневый, серый, бежевый, черный

Термоконтейнер UPC100



Термоконтейнер UPC100 изготовлен из прочного бесшовного полиэтилена с толстым слоем теплоизоляции, имеет широкие нейлоновые защелки. Позволяет хранить установленные штабелем лотки или продукты, размещенные непосредственно во внутреннем отделении.

Вмещает gastronorm-емкости:

- GN1/1 глубиной 6,5 см – 3 шт
- GN1/1 глубиной 10 см – 2 шт
- GN1/1 глубиной 20 см – 1 шт

Технические характеристики:

- Размеры – 68x46x40 см
- Объем – 38 л
- Цвета – синий, серый, бежевый, черный, зеленый



Термоконтейнеры



Термоконтейнер для супа
10 основных цветов.
Не оснащен краном.

Артикул	Размер, см	V, л
350LCD	42x23x47	12,7

Термоконтейнер для напитков
для тележек: CD100, CD100H,
CD 100HB

Артикул	Размер, см	V, л
UC 250	42,5x30x50	10,4

Термоконтейнер для напитков
для тележек camdolly CD100,
CD100H, CD100HB

Артикул	Размер, см	V, л
UC 500	42,5x30x68	19,9

Термоконтейнер для напитков
для тележек camdolly CD300,
CD300H, CD300HB

Артикул	Размер, см	V, л
UC 100	52x41,5x65,5	39,7



Теплоизолятор TermoBarrier

Артикул	Размер, см
DIV400	54x33x2,5



Холодильный элемент Cachiller

Артикул	Размер, см
CP1220	32,7x52,9x3,8



Контейнеры
с горизонтальной крышкой
Вместимость от 82-114 кг

Артикул	Размер, см	V, л
IB36	39x75x74	129



Контейнер на колесиках
Вместимость от 24-42 кг

Артикул	Размер, см	V, л
CC32	56x61x58,5	121

Тележка MDC1418S20



Тележка MDC1418S20 позволяет развозить подносы с блюдами из кухни по палатам учреждений здравоохранения. Обеспечивает оптимальное сохранение блюд и комфортное транспортирование. Направляющие позволяют загружать любые стандартные подносы, расстояние между подносами 14 см.

Технические характеристики:

- Размеры – 140x96,5x109,9 см
- Объем – вмещает 20 подносов (36 x 46 см)
- Цвет – синеваго-серый

Тележки для льда с крышками Slidinglid

Полиэтиленовый корпус и толстый слой теплоизоляции из пеноматериала позволяют хранить лед в течение нескольких дней. Прочное, погодозащищенное наружное покрытие, раздвижная крышка уникальной конструкции задвигается под тележку при разгрузке и загрузке. Углубленный отсек и полка-дуршлаг, углубленные литые ручки помогают поднимать тележку и упрощают маневрирование. Сборка не требуется. Доступны цвета: черный, синеваго-серый, темно-коричневый, кофейно-бежевый, серый, гранитно-серый, гранитно-зеленый.



Тележка низкая

Артикул	Вместимость, кг
ICS100L	46
ICS125L	57
ICS175L	80



Тележка высокая

Артикул	Вместимость, кг
ICS125T	57
ICS175T	80



Тележка низкая

Артикул	Вместимость, кг
ICS125LB	57
ICS175LB	80



Тележка высокая

Артикул	Вместимость, кг
ICS175TB	80
ICS200TB	91


CAMBRO
 TRUSTED FOR GENERATIONS™

Прямоугольные подносы 1216FF



Подносы выполнены из полипропилена. Особая текстура поверхности подноса успешно скрывает царапины и препятствует скольжению посуды. Область применения: буфеты, закулочные, рестораны быстрого обслуживания.

Технические характеристики:

- Размеры – 30x41 см
- 14 основных цветов
- Термостойкость от -10°C до + 80°C
- Автоматическая мойка при температуре не выше + 80°C
- Штабелируются

Прямоугольные подносы 1418FF



Подносы выполнены из полипропилена. Особая текстура поверхности подноса успешно скрывает царапины и препятствует скольжению посуды. Область применения: буфеты, закулочные, рестораны быстрого обслуживания.

Технические характеристики:

- Размеры – 36x46см
- 14 основных цветов
- Термостойкость от -10°C до + 80°C
- Автоматическая мойка при температуре не выше + 80°C
- Штабелируются

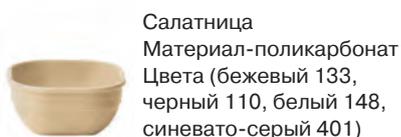
Теплоизолированные подносы Tablotherm с фарфоровой посудой



Материал - полипропилен с теплоизоляцией из пеноматериала, поддержание температуры - 64°C в течение 120 минут. Применение: доставка блюд в больницах

- Обслуживание в номерах гостиниц
- Развозка блюд по заказу
- Доставка блюд на дом
- Размеры:
ITPD3753: 37x53x10,5
ITPD3253: 32,5x48x10,5

Посуда



Салатница
 Материал-поликарбонат
 Цвета (бежевый 133,
 черный 110, белый 148,
 синевато-серый 401)

Артикул	V, мл
10CW	278



Блюдо овальное

Артикул
120CWP



Тарелка

Артикул
10CWNR



Тарелка

Артикул
9CWNR



Тарелка

Артикул
825CWNR



Кружка

Артикул	V, мл
75CW	239



Кружка

Артикул	V, мл
96CW	288



Кувшин прозрачный

Артикул	V, мл
P320CW	0,95



Кувшин

Артикул	V, мл
P480CW	1,4



Кувшин прозрачный, янтарный

Артикул	V, мл
P600CW	1,8



Кувшин

Артикул	V, мл
P60CW	1,8



Фужер для мартини

Артикул	V, мл
BWM10CW	310,5



Фужер для вина

Артикул	V, мл
BWW10CW	310,5



Фужер для пива

Артикул	V, мл
BWP14CW	458,4



Кружка для пива

Артикул	V, мл
BWB16CW	473



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
GB850CW	226



Фужер для коктейля

Артикул	V, мл
GB1200CW	378



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Стаканы «Хантингтон»

Элегантно выглядят, на ощупь не отличаются от стеклянных, но позволяют сократить большие затраты на замену разбитых стаканов. Изготавливаются из практически неразрушимого поликарбоната. Легкие, снабжены выступами, предотвращающими спливание при укладке в стопы. Днище с трехсторонним стоком легко моется и сушится. Возможные цвета лазурный (196), прозрачный (135)



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT5CW	148



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT8CW	237



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT10CW	296



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT120CW	355



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT12CW	355



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT14CW	414



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT16CW	473



Стакан высокий

Артикул	V, мл
HT22CW	652

Стаканы «Ньюпорт»

Рифленые поверхности придают безопасным и дешевым пластиковым стаканам внешний вид высококачественных стеклянных. Ударопрочный стиролакрилонитрил не крошится и не ломается. Выступы для укладки в стопы предотвращают спливание. Бортик Sani-Rim обеспечивает гигиеничность прикасающейся к губам поверхности.



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT5	189



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT8	228



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT9	275



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT10	300



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT12	373



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT14	414



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT16	487



Стакан высокий

Артикул	V, мл
NT20	650

Совки из поликарбоната



Совок для сыпучих продуктов

Артикул	Емкость, гр
SCP6CW	170
SCP12CW	340
SCP24CW	680
SCP64CW	1814

Мерные чашки из поликарбоната

Литые наружные мерные шкалы размечены красным цветом (имперские единицы) и синим цветом (метрические единицы). Долговечный, практически неразрушимый поликарбонат не деформируется, обеспечивает постоянную точность измерений. Литая ручка не отламывается. Цвет прозрачный.



Стакан мерный

Артикул	V, мл
25MCCW	225
50MCCW	500
100MCCW	1000
200MCCW	2000
400MCCW	4000

Кувшины из поликарбоната



Кувшин Laguna с граненой поверхностью, скрывающей царапины. Соответствует по стилю стакану Laguna. Для разлива напитков спереди или напитков со льдом сбоку. Емкость 1,8 л. Артикул PL60CW.



Экономичный кувшин из поликарбоната. Облегченная конструкция. Напиток наливается из носика, напиток со льдом-сбоку. Емкость 1,8 л. Артикул PE600CW.



Кувшин сужающейся формы с противокapelным носиком. Емкость 1,9 л. Артикул P64CW.



Три положения вращающейся крышки позволяют наливать напиток со льдом, наливать только напиток или полностью закрывать кувшин. Емкость 1,9 л. Артикул PC64CW.


CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Выставочные подносы и крышки

Для использования в кулинариях супермаркетов или там, где необходима наглядная выставка продуктов (кафе-кондитерские, столовые с самообслуживанием, салат-бары) желательно использовать подносы и выставочные крышки от компании Cambro. Подносы имеют ударопрочный пластик, стойкий к загрязнениям. Боковые или торцевые отверстия упрощают доступ к продукции при обслуживании или самообслуживании. Крышки имеют современную хромированную ручку, могут поставляться со специальным выставочным подносом. К выставочным крышкам предлагаются выставочные подносы. Демонстрационные крышки способствуют сохранению свежести кондитерских изделий, хлеба и десертов, цвет прозрачный



Крышка для торта

Артикул	D, см
RD1200CW	30,5



Поднос для всех крышек серии 1826. Цвета: прозрачный (135), черный (110)

Артикул	Размер, см
1826MT	45,2x65,2x2,7



Крышка-колпак

Артикул	Размер, см
DD1220CW	30,5x50,8x16,8



Салатник. Цвета: прозрачный (152), черный (110), белый (148), красный (404)

Артикул	Размер, см	V, л
DC5	17,5x26x8	2



Колпак с торцевым вырезом

Артикул	Размер, см
DD1220ECW	30,5x50,8x16,8



Салатник. Цвета: прозрачный (152), черный (110), белый (148), красный (404)

Артикул	Размер, см	V, л
DC10	26,5x33,5x8	4,6



Колпак с 2-мя торцевыми вырезами

Артикул	Размер, см
DD1220BECW	30,5x50,8x16,8



Салатник восьмиугольный. Цвета: черный (110), белый (148)

Артикул	Размер, см	V, л
SFG1012	25,4x30,5x5	2,8



Колпак с боковым вырезом

Артикул	Размер, см
DD1220SCW	30,5x50,8x16,8



Салатник восьмиугольный. Цвета: черный (110), белый (148)

Артикул	Размер, см	V, л
SFG1015	25,4x38x5	3,3



Крышка-колпак

Артикул	Размер, см
DD1826CW	45,7x66x17,8



Салатник треугольный. Цвета: черный (110), белый (148)

Артикул	Размер, см	V, л
SFT1010	25,4x30,5x6,4	1,9



Прямоугольная крышка

Артикул	Размер, см
RD1826CW	45,7x66x12



Салатник треугольный. Цвета: черный (110), белый (148)

Артикул	Размер, см	V, л
SFT1212	30,5x38x6,4	2,8



Прямоугольная крышка с петлями

Артикул	Размер, см
RD1826CWH	45,7x66x12



Крышка для салатников DC5, цвет прозрачный (135)

Артикул
DCC5



Поднос для крышек серии 1220

Артикул	Размер, см
DT1220CW	30,5x50,8



Крышка для салатников DC10, цвет прозрачный (135)

Артикул
DCC10



Раздаточные ложки, захваты, жаропрочные ложки и лопатки



Щипцы с зубчатыми захватами
прозрачные, черные

Артикул	L, см
TGG9	24



Щипцы для спагетти
прозрачные, черные, белые

Артикул	L, см
TGA8	23



Половник
клюквенные, черные, прозрачные

Артикул	L, см	V, мл
LD85	21,6	25
LD105	26,8	30



Ложка для закусок
черная, прозрачная

Артикул	L, см
SPO11CW	28
SPO13CW	33



Ложка перфорированная
белая, прозрачная

Артикул	L, см
SPOP11CW	28
SPOP13CW	33

Гастроемкости из прозрачного поликарбоната



Гастроемкость GN

Артикул		см	V, л
12 CW	1/1	6,5	8,5
14 CW	1/1	10	13
16 CW	1/1	15	19,5
18 CW	Г1/1	20	25,6
22 CW	1/2	6,5	3,9
24 CW	1/2	10	5,9
26 CW	1/2	15	8,9
28 CW	1/2	20	11
32 CW	1/3	6,5	2,4
34 CW	1/3	10	3,6
36 CW	1/3	15	5,3
38 CW	1/3	20	6,9
42 CW	1/4	6,5	1,7
44 CW	1/4	10	2,5
46 CW	1/4	15	3,7
62 CW	1/6	6,5	1
64 CW	1/6	10	1,5
66 CW	1/6	15	2,2

Крышки к гастроемкостям



Крышка к гастроемкости GN

Артикул	Описание
10CWC	1/1 плоская
10CWCH	1/1 с ручками
10SC	1/1 герметичная
20CWC	1/2 плоская
20CWCH	1/2 с ручками
20SC	1/2 герметичная
30CWC	1/3 плоская
30CWCH	1/3 с ручками
30SC	1/3 герметичная
40CWC	1/4 плоская
40CWCH	1/4 с ручками
40SC	1/4 герметичная
60CWC	1/6 плоская
60CWCH	1/6 с ручками
60SC	1/6 герметичная

Системы CamRack для мойки, хранения и перевозки посуды



Полноразмерная
базовая стойка

Артикул	Размер	H, см
BR258	50x50x10,1	6,7



Дополнительная секция
для базовой стойки

Артикул	Размер	H, см
E1	50x50x51	4,1



Дополнительная секция
для базовой стойки

Артикул	Размер	H, см
E2	50x50x10,1	4,1



Дополнительная секция
для базовой стойки

Артикул	Размер	H, см
E3	50x50x10,1	4,1


CAMBRO
 TRUSTED FOR GENERATIONS™

Стеллажи

Необычайные прочность и надежность:

- Композитный материал, прочный, как сталь.
- Самые длинные (1980 мм) и самые прочные в отрасли перекладины, выдерживающие нагрузку до 272 кг в расчете на каждую полку.
- Регулируемые полки на 60% легче стальных и просто устанавливаются.
- Композитный материал почти не прогибается и принимает первоначальную форму после удаления продуктов с полок.
- Две секции соединяются общей стойкой без потери грузоподъемности (363 кг в расчете на каждую полку при использовании перекладин длиной до 1220 мм, 272 кг в расчете на каждую полку при использовании перекладин длиной более 1220 мм).
- Прочная напольная опора увеличивает грузоподъемность нижней полки до 454 кг.

Простота очистки:

- Полки легко снимаются и загружаются в посудомоечную машину.
- Содержащий ионы серебра антибактерицидный состав Camguard входит в состав материала полок – он не стирается, не смывается и не испаряется.
- Компоненты серии Elements отличаются не имеющей пор поверхностью, которую можно быстро протирать начисто; разлитые жидкости удаляются легко и просто, что уменьшает риск взаимного загрязнения продуктов.
- В конструкции компонентов серии Elements нет сварных швов, в связи с чем жидкости и грязь не скапливаются в щелях.
- Для очистки пола и стены за секцией не требуется использование передвижной секции; достаточно удалить нижнюю полку и очистить поверхности вокруг секции.
- Стеллажные компоненты серии Elements легко очищаются, в отличие от начинающих ржаветь металлических стеллажей, которые уже невозможно очистить.

Отсутствие коррозии и ржавчины:

- Компоненты непроницаемы для влаги, соли и химических веществ.
- Композитный материал не отслаивается, не покрывается царапинами и не деформируется; он никогда не ржавеет.
- Компоненты серии Elements поставляются с гарантией отсутствия коррозии и ржавчины на протяжении всего срока их эксплуатации.

Прочный композитный материал устойчив к любым воздействиям:

- Композитный материал сохраняет надежность и прочность даже в самых неблагоприятных условиях, в том числе в морозильных и холодильных хранилищах и на участках для мойки тары и посуды.
- Находит идеальное применение в условиях, отличающихся повышенной влажностью или сухостью при низкой или высокой температуре.
- Стеллажные компоненты серии Camshelving Elements безопасны при снижении температуры до -38°C , что делает эту стеллажную систему идеальной в морозильных и холодильных хранилищах, а также на любых участках повышенной влажности.
- Материал водонепроницаем, не ржавеет и не поддается коррозии.

Конфигурации, отвечающие любым потребностям



Базовая секция



П-образная секция


 Базовая секция
+ доп. секции

 Компактная система
хранения

 Базовая секция
+ угловая секция

