



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

- |                             |                            |                                 |                                |                          |
|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72  | Ижевск (3412)26-03-58      | Магнитогорск (3519)55-03-13     | Пермь (342)205-81-47           | Сургут (3462)77-98-35    |
| Астана (7172)727-132        | Иркутск (395)279-98-46     | Москва (495)268-04-70           | Ростов-на-Дону (863)308-18-15  | Тверь (4822)63-31-35     |
| Астрахань (8512)99-46-04    | Казань (843)206-01-48      | Мурманск (8152)59-64-93         | Рязань (4912)46-61-64          | Томск (3822)98-41-53     |
| Барнаул (3852)73-04-60      | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16          | Тула (4872)74-02-29      |
| Белгород (4722)40-23-64     | Калуга (4842)92-23-67      | Нижний Новгород (831)429-08-12  | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18    |
| Брянск (4832)59-03-52       | Кемерово (3842)65-04-62    | Новокузнецк (3843)20-46-81      | Саратов (845)249-38-78         | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31  | Киров (8332)68-02-04       | Новосибирск (383)227-86-73      | Севастополь (8692)22-31-93     | Уфа (347)229-48-12       |
| Волгоград (844)278-03-48    | Краснодар (861)203-40-90   | Омск (3812)21-46-40             | Симферополь (3652)67-13-56     | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59      | Красноярск (391)204-63-61  | Орел (4862)44-53-42             | Смоленск (4812)29-41-54        | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73      | Курск (4712)77-13-04       | Оренбург (3532)37-68-04         | Сочи (862)225-72-31            | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81      | Пенза (8412)22-31-16            | Ставрополь (8652)20-65-13      | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06      | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31       | Таджикистан (992)427-82-92-69  |                          |

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)

# Содержание

|   |   |     |
|---|---|-----|
|    | Пароконвектоматы                              | 04  |
|    | Конвекционные печи                            | 14  |
|    | Котлы опрокидываемые с электроприводом        | 33  |
|   | Котлы опрокидываемые с ручным приводом        | 40  |
|   | Котлы стационарные электрические шестигранные | 44  |
|   | Котлы стационарные паровые шестигранные       | 45  |
|    | Газовая линия (700 серия)                     | 52  |
|   | Электрическая линия (700 серия)               | 58  |
|    | Газовая линия (900 серия)                     | 69  |
|   | Электрическая линия (900 серия)               | 79  |
|    | Настольное тепловое оборудование              | 90  |
|    | Зонты вентиляционные                          | 93  |
|    | Кипятильники проточные и наливные             | 95  |
|   | Ротационные пекарские шкафы                   | 96  |
|   | Печи для пиццы                                | 102 |
|   | Шкафы жарочные (900 серия)                    | 107 |
|   | Подовые пекарские шкафы                       | 112 |
|  | Машины посудомоечные                          | 115 |
|   | Холодильные шкафы                             | 128 |
|  | Аппараты шоковой заморозки                    | 134 |
|   | Льдогенераторы                                | 140 |
|   | Холодильные и морозильные столы               | 147 |
|  | Спиральные тестомесы                          | 155 |
|  | Миксеры планетарные                           | 160 |
|  | Мясорубки                                     | 163 |
|  | Картофелечистки                               | 165 |
|  | Машина овощерезательная                       | 168 |
|  | Витрины настольные                            | 168 |
|  | «Аста» линия раздачи питания                  | 174 |
|  | Мини-линия раздачи питания                    | 192 |
|  | «Патша» линия раздачи питания                 | 194 |
|  | «Премьер» линия раздачи питания               | 206 |
|  | Линия раздачи питания (передвижная)           | 221 |
|  | Салат-бары                                    | 227 |
|  | Нейтральное оборудование                      | 228 |

## Здравствуйте!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога торгово–технологического оборудования торговой марки Abat.

Здесь Вы сможете ознакомиться с полным и подробным перечнем оборудования для предприятий общественного питания, получить подробную информацию о технических характеристиках и функциональных возможностях производимого нами оборудования.

Мы спроектировали и изготовили наше оборудование, используя 50-летний опыт обслуживания предприятий общественного питания, изучив современные мировые аналоги и применяя метал-лообработывающее оборудование лучших мировых производителей, таких как MESSER (Германия), Salvagnini (Италия), FinnPower (Финляндия), MAZAK (Япония), AMADA (Япония), HAAS (США), Leifeld (Германия), CEMSA (Италия), SILLEM (Италия), SAIP (Италия), используя высококачественные комплектующие фирм E.G.O (Германия), TRUMPF (Швейцария), VULCANIC Triatherm (Германия) и GOTHAK (Испания).

Чувашторгтехника на сегодняшний день является крупнейшим отечественным производителем оборудования для предприятий общественного питания. Продукция под торговой маркой Abat хорошо известна не только во всех регионах России, но и во многих странах СНГ, странах Балтии, Восточной Европы и Азии. Она зарекомендовала себя как чрезвычайно надежное оборудование с современным дизайном и отличными функциональными возможностями.

Ассортимент выпускаемой нами продукции позволяет произвести практически полную комплектацию профессиональной кухни. Все оборудование устанавливается в технологические линии (900 серия или 700 серия).

Поэтому мы надеемся, что и Вы сможете найти подходящее именно Вам по дизайну, цене и, конечно же качеству оборудование.

## ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ **Abat**

---

Пароконвектоматы **Abat** – это современное решение для Вашей кухни, сочетающее в себе высокие технологии с простотой и удобством эксплуатации. Низкое энергопотребление, возможность рациональной организации рабочего пространства, максимальная простота работы с панелью и контроль процесса приготовления на каждом его этапе делают пароконвектоматы незаменимыми на любой кухне, будь то гостиница или ресторан, кафе или школьная столовая, пекарня или комбинат питания.



# ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ **Abat**

- легкость и удобство в управлении
- внутренние и облицовочные поверхности изготовлены из высококачественной нержавеющей стали
- быстрый выход на рабочий режим (не более чем за пять минут)
- возможность одновременно готовить продукты с различным временем приготовления
- совершенная аэродинамика камеры гарантирует равномерную циркуляцию тепловых потоков
- система регулировки влажности в камере от 0% до 100% обеспечивает превосходное качество выпечки и сохраняет сочность продуктов
- уровень защиты камеры от проникновения влаги соответствует стандарту IPX5, что позволяет мыть ее изнутри под струей воды
- таймер от 1 минуты до 9 часов 59 минут
- великолепная звукоизоляция гарантирует уровень шума не выше 48 децибел при эксплуатации печей
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров

Ручной душ входит в комплект поставки всех моделей, за исключением мини-пароконвектоматов



Многоточечный температурный щуп



Двухходовой механизм открывания дверцы духовки обеспечивает безопасность персонала от воздействия горячего пара



Вентилируемая дверца духовки с двойным остеклением предотвращает риск получения ожога с внешней стороны двери



Лоток для сбора конденсата предотвращает стекание капель воды на пол при открытии двери



Внутренняя подсветка камеры



Реверсивный вентилятор из нержавеющей стали 5 скоростей, за исключением мини-пароконвектомата ПКА-6-1/3П. Жировой фильтр легко снимается без дополнительных инструментов, тэны парогенератора легко очищаются от накипи



Продольная загрузка позволяет использовать габариты как размера GN 1/2, так и размера GN 1/3



6, 10, 20 уровней



Система охлаждения слива



# МИНИ-ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

ПКА-6-1/2П, ПКА-6-1/3П



ПКА-6-1/2П



ПКА-6-1/3П



## РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПАР (+100°C)

## ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- легкость в обслуживании
- память на 99 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- низкое энергопотребление
- камера с закругленными внутренними углами для удобства эксплуатации и обслуживания



| Параметры                           | ПКА-6-1/3П | ПКА-6-1/2П |
|-------------------------------------|------------|------------|
| Код изделия                         | 9870       | 19101      |
| Номинал. потребляемая мощность, кВт | 3,2        | 4,6        |
| Номинальное напряжение, В           | 230        | 400        |
| Максимальная температура, °С        | 270        | 270        |
| Тип противня                        | GN 1/3     | GN 1/2     |
| Количество противней                | 6          | 6          |
| Расстояние между уровнями, мм       | 60         | 60         |
| Функция реверса вентилятора         | —          | +          |
| Масса, кг                           | 42         | 52         |

«Три в одном-комплексное решение для малого бизнеса»:

- Комплект соединительный КСП6-1/3П для стойки с ПКА-6-1/3П с верхней панелью управления
- Комплект соединительный КСП6-1/2П для стойки с ПКА-6-1/2П с верхней панелью управления

|        | КСП6-1/3П         | КСП6-1/2П         |
|--------|-------------------|-------------------|
| 1 ярус | ШРТ-4-02          | ШРТ-4-02          |
| 2 ярус | КПП-4-1/2П        | КПП-4-1/2П        |
|        | или<br>КПП-4-1/2Э | или<br>КПП-4-1/2Э |
| 3 ярус | ПКА 6-1/3П        | ПКА 6-1/2П        |

| Параметры               | КСП6-1/3П  | КСП6-1/2П  |
|-------------------------|------------|------------|
| Код изделия             | 9874       | 28181      |
| Используется с моделями | ПКА 6-1/3П | ПКА 6-1/2П |
| Размеры, мм             | 520x670x95 | 520x670x95 |
| Допустимая нагрузка, кг | 100        | 100        |
| Масса, кг               | 3          | 3          |

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПП2



PKA-6-1/1PP2



PKA-10-1/1PP2



PKA-20-1/1PP2

### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

ПАР (+100°C)

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ ПАР (+30°C...+98°C)

ПРОГРЕВАНИЕ (+30°C...+250°C)

РЕГЕНЕРАЦИЯ (+30°C...+60°C)

ТЕПЛОИЗОЛЯЦИЯ (+30°C...+60°C)

ОХЛАЖДЕНИЕ (to a minimum of +30°C)

МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

(таймер для каждого уровня)

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная сенсорная панель управления
- 120 встроенных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- возможность записи до 360 дополнительных программ, защищенных индивидуальным паролем повара
- функция многоуровневого приготовления (таймер для каждого уровня)
- многоточечный температурный щуп для измерения внутренней температуры продукта — за процессом приготовления больше не нужно следить — он автоматически завершится после достижения продуктом необходимой степени готовности
- USB-порт
- система самодиагностики
- функция отложенного старта
- режим «Дельта Т» — автоматическое поддержание постоянной разницы между температурой внутри продукта и температурой в камере, позволяет деликатно готовить блюда при минимальных потерях веса и влаги
- 3 полностью автоматические программы мойки: короткая, средняя и длинная — с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток
- температурный контроль до +/-1°C



| Параметры                              | PKA-6-1/1PP2 | PKA-10-1/1PP2 | PKA-20-1/1PP2 |
|--|--------------|---------------|---------------|
| Код изделия                            | 7069         | 9757          | 5228          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9,5          | 12,5          | 35            |
| Номинальное напряжение, В              | 400          | 400           | 400           |
| Максимальная температура, °C           | +270         | +270          | +270          |
| Тип противня                           | GN 1/1       | GN 1/1        | GN 1/1        |
| Количество противней                   | 6            | 10            | 20            |
| Расстояние между уровнями, мм          | 70           | 70            | 65            |
| Масса, кг                              | 120          | 150           | 285           |

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМ2



ПКА-6-1/1ПМ2



ПКА-10-1/1ПМ2



### РЕЖИМЫ

- КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
- КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
- РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
- ПАР (+30°C...+100°C)
- ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМ2-01



ПКА-6-1/1ПМ2-01



ПКА-10-1/1ПМ2-01



### РЕЖИМЫ

- КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)
- КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)
- РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)
- ПАР (+30°C...+100°C)
- ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- 6 режимов автоматической мойки с возможностью применения как жидких моющих средств, так и твердых, в виде таблеток

| Параметры                              | ПКА-6-1/1ПМ2 | ПКА-10-1/1ПМ2 | ПКА-6-1/1ПМ2-01 | ПКА-10-1/1ПМ2-01 |
|--|--------------|---------------|-----------------|------------------|
| Код изделия                            | 19451        | 19449         | 18943           | 18918            |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9,5          | 12,5          | 9,5             | 12,5             |
| Номинальное напряжение, В              | 400          | 400           | 400             | 400              |
| Максимальная температура, °C           | +270         | +270          | +270            | +270             |
| Тип противня                           | GN 1/1       | GN 1/1        | GN 1/1          | GN 1/1           |
| Количество противней                   | 6            | 10            | 6               | 10               |
| Расстояние между уровнями, мм          | 70           | 70            | 70              | 70               |
| Масса, кг                              | 120          | 145           | 120             | 150              |



# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

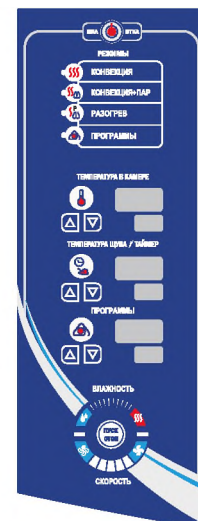
## СЕРИИ ВМ2



PKA-6-1/1BM2



PKA-10-1/1BM2



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- температурный контроль 1°C
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе

# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

## СЕРИИ ПМФ (морские)



PKA-6-1/1ПМФ



PKA-10-1/1ПМФ



### РЕЖИМЫ

КОНВЕКЦИЯ (+30°C...+270°C)

КОНВЕКЦИЯ + ПАР (+30°C...+250°C)

РАЗОГРЕВ С ПАРОМ (+30°C...+160°C)

ПАР (+30°C...+100°C)

ПРОГРАММЫ

### ОСОБЕННОСТИ

- бойлерный тип (встроенный парогенератор)
- удобная панель управления (мембранная клавиатура)
- возможность записи до 110 собственных программ приготовления
- до 4 этапов приготовления в каждой программе
- полуавтоматическая мойка с применением режима «Пар»
- вибростойкость обеспечивается повышенной прочностью корпуса и использованием амортизационных уплотнителей
- система фиксации дверцы в открытом положении
- возможность жесткого крепления к полу или подставке

| Параметры                              | PKA-6-1/1BM2 | PKA-10-1/1BM2 | PKA-6-1/1ПМФ | PKA-10-1/1ПМФ |
|--|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Код изделия                            | 19175        | 19265         | 2298         | 2295          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 9,5          | 12,5          | 9,5          | 12,5          |
| Номинальное напряжение, В              | 400          | 400           | 400          | 400           |
| Максимальная температура, °C           | +270         | +270          | +270         | +270          |
| Тип противня                           | GN 1/1       | GN 1/1        | GN 1/1       | GN 1/1        |
| Количество противней                   | 6            | 10            | 6            | 10            |
| Расстояние между уровнями, мм          | 70           | 70            | 70           | 70            |
| Масса, кг                              | 110          | 130           | 120          | 145           |

# ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ТЕПЛОЙ

ШРТ-10-1/1М



ШРТ-10-1/1М

Шкаф расстоечный тепловой предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Равномерное распределение тепла в камере происходит за счет применения конвекции. Пароувлажнение происходит за счет испарения влаги из ванночки под воздействием температуры.

| Параметры                                 | ШРТ-10-1/1М |
|---|-------------|
| Код изделия                               | 4063        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | 2,53        |
| Номинальное напряжение, В                 | 230         |
| Количество ТЭНов, шт.                     | 2           |
| Диапазон регулирования температуры, °С    | 20-85       |
| Объем воды заливаемой в ванну, л          | 3           |
| Уровень влажности в объеме шкафа, %       | от 50 до 95 |
| Размеры противня, мм                      | 530x325     |
| Количество устанавливаемых противней, шт. | 10          |
| Масса, кг                                 | 80          |

# ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ

ЗВВ-600, ЗВВ-700, ЗВВ-800, ЗВВ-900



Зонты вытяжные встраиваемые используются для очистки воздуха от аэрозолей жира, масла, водяного пара. Зонт состоит из трех основных частей: корпуса, съемного лабиринтного фильтра и вентилятора.

**Зонт ЗВВ-600** предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/3П.

**Зонт ЗВВ-700** предназначен для установки на мини-пароконвектомат ПКА-6-1/2П.

**Зонт ЗВВ-800** предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-6-1/1 и ПКА-10-1/1.

**Зонт ЗВВ-900** предназначен для установки на пароконвектоматы типа ПКА-20-1/1.

| Параметры   | ЗВВ-600     | ЗВВ-700     | ЗВВ-800      | ЗВВ-900      |
|---|-------------|-------------|--------------|--------------|
| Код изделия   | 80608       | 80700       | 80800        | 80801        |
| Номинальная суммарная мощность зонта, Вт            | 120         | 120         | 120          | 120          |
| Номинальное напряжение, В                           | 230         | 230         | 230          | 230          |
| Тип фильтра   | лабиринтный | лабиринтный | лабиринтный  | лабиринтный  |
| Воздухопроизводительность, м <sup>3</sup> /ч        | 1400        | 1400        | 1400         | 1400         |
| Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с | 0,4         | 0,4         | 0,4          | 0,4          |
| Количество установленных вентиляторов, шт.          | 1           | 1           | 1            | 1            |
| Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.  | 1           | 1           | 2            | 2            |
| Габаритные размеры, мм                              | 520x800x251 | 520x941x251 | 843x1091x251 | 893x1091x251 |
| Масса, кг   | 18,5        | 20          | 30           | 30           |

## СПИЦА , ШПИЛЬКА СТАЦИОНАРНАЯ, ТЕЛЕЖКА ПЕРЕДВИЖНАЯ

СГТ-20, ШС-20-1/1, ТП-20-1/1



СГТ-20

ШС-20-1/1

ТП-20-1/1

**Спица** предназначена для приготовления целых туш ягненка или поросенка в 20-ти уровневом пароконвектомате. Спица подвешивается на тележку ТП-20-1/1 и устанавливается в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2.

**Шпилька** предназначена для установки емкостей внутри рабочей камеры пароконвектомата ПКА-20-1/1ПП2. Устанавливается стационарно внутрь пароконвектомата без закатной тележки.

**Тележка** является вспомогательным оборудованием. Используется для транспортировки 20 гастроемкостей и установки их в пароконвектомате ПКА-20-1/1ПП2.

| Параметры                                       | СГТ-20 | ШС-20-1/1 | ТП-20-1/1 |
|---|--------|-----------|-----------|
| Код изделия                                     | 8688   | 8689      | 8706      |
| Количество устанавливаемых гастроемкостей GN1/1 | –      | 20        | 20        |
| Максимальная нагрузка на один противень, кг     | –      | 4         | 4         |
| Допустимая нагрузка на спицу, кг                | 50     | –         | –         |
| Масса, кг                                       | 2,5    | 20        | 29        |

## ПОДСТАВКИ

ПК-6-13, ПК-8-02, ПК-6М, ПК-6МС, ПК-6МФ, ПК-10М, ПК-10МС, ПК-10МФ, ПТП-20



ПК-8-02

ПК-6М

ПК-10М

ПТП-20

Все элементы выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Подставки имеют регулируемые по высоте ножки.

| Параметры                             | ПК-6-13    | ПК-8-02                  | ПК-6М  | ПК-6МС | ПК-6МФ       | ПК-10М  | ПК-10МС | ПК-10МФ       | ПТП-20        |
|---------------------------------------|------------|--------------------------|--|--------|--------------|---|---------|---------------|---------------|
| Код изделия                           | 84         | 9828                     | 2326   | 19617  | 19710        | 2329  | 19616   | 19711         | 26521         |
| Допустимая нагрузка на столешницу, кг | 50         | 100                      | 200  | 200    | 200          | 200   | 200     | 200           | –             |
| Количество уровней, шт.               | 6          | 8                        | 6  | 6      | 6            | 10  | 10      | 10            | –             |
| Устанавливаемое изделие               | ПКА-6-1/3П | ПКА-6-1/2П<br>ПКА-6-1/3П | ПКА-6-1/1ПМ2<br>ПКА-6-1/1ВМ2<br>ПКА-6-1/1ПП2 |        | ПКА-6-1/1ПМФ | ПКА-10-1/1ПМ2<br>ПКА-10-1/1ВМ2<br>ПКА-10-1/1ПП2 |         | ПКА-10-1/1ПМФ | ПКА-20-1/1ПП2 |
| Размер противней                      | GN 1/1     | GN 1/2                   | GN 1/1                                       | GN 1/1 | GN 1/1       | GN 1/1  | GN 1/1  | GN 1/1        | –             |
| Масса, кг                             | 22         | 21                       | 26   | 26     | 28           | 27  | 27      | 29            | 4             |

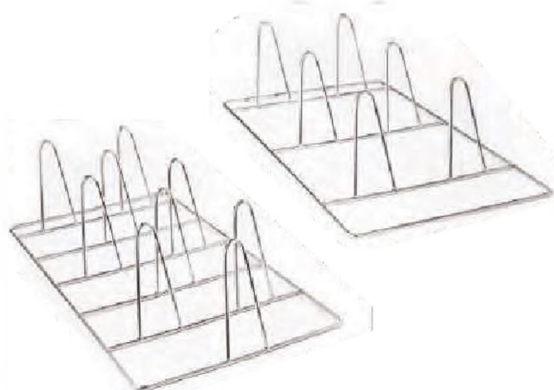
## ЩИПЦЫ КУЛИНАРНЫЕ



Щипцы кулинарные – универсальный инструмент, используемый при приготовлении блюд, а также для захвата, сервировки и подачи кулинарных изделий. Ребристая рабочая поверхность.

## РЕШЕТКА ДЛЯ КУР-ГРИЛЬ

РКГ-6 РКГ-9



Решетка предназначена для подвешивания тушек кур или цыплят для приготовления на пароконвектоматах.

| Параметры   | РКГ-6 | РКГ-9 |
|---|-------|-------|
| Код изделия   | 19271 | 7317  |
| Число подвешиваемых тушек, шт.                              | 6     | 9     |
| Допустимая распределенная нагрузка на решетку, кг, не более | 12    | 15    |
| Масса, кг   | 1     | 1,35  |



### NEODISHER COMBI CLEAN (0,7 л)

Средство моющее для автоматической мойки пароконвектоматов отличается высокой моющей и отделяющей способностью, а также антибактериальным эффектом.



### NEODISHER TS (10 л)

Средство ополаскивающее применяется при заключительной стадии мойки в пароконвектоматах и посудомоечных машинах. Обеспечивает быстрое высыхание посуды, промывает сопла камеры пароконвектомата и посудомоечной машины, препятствует образованию известкового налета.



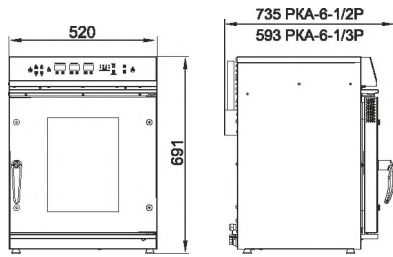
### ФИЛЬТР-СИСТЕМА BRITA 1001943 PURITY С 150 Комплект №5

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

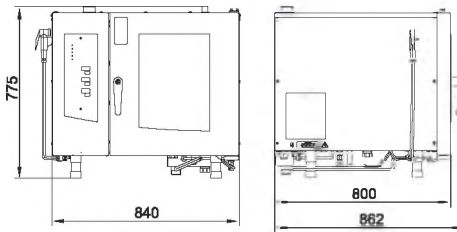
### ФИЛЬТР-СИСТЕМА 1001944 PURITY С 300 Комплект №6

Фильтр система применяется для фильтрации воды, используемой во всей линейке пароконвектоматов торговой марки Abat. В комплект входят: головная часть с настраиваемым bypass 0-70%, G3/8, сменный картридж С300, обратный клапан, тест воды КН (карбонатная жесткость).

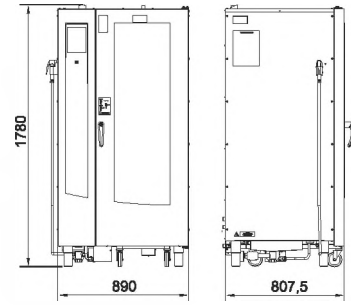
PKA-6-1/3P, PKA-6-1/2P



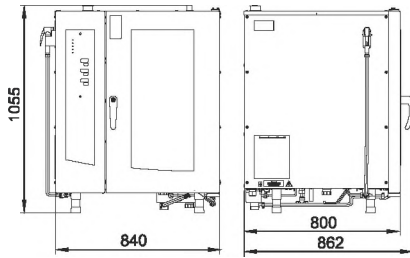
PKA-6-1/1PM2, PKA-6-1/1PM2-01  
PKA-6-1/1BM2, PKA-6-1/1PP2



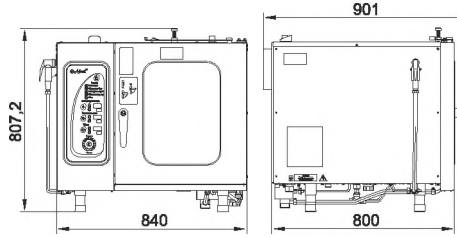
PKA-20-1/1PP2



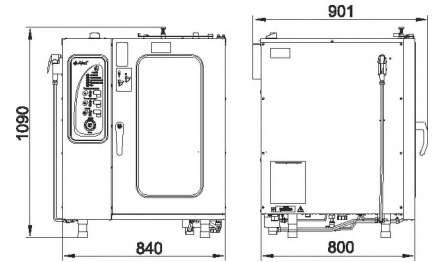
PKA-10-1/1PM2, PKA-10-1/1PM2-01  
PKA-10-1/1BM2, PKA-10-1/1PP2



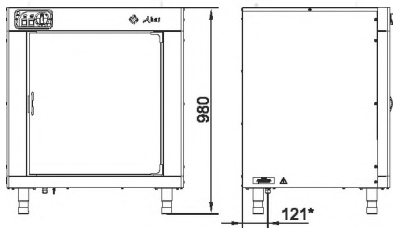
PKA-6-1/1PMΦ



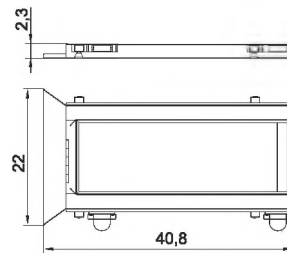
PKA-10-1/1PMΦ



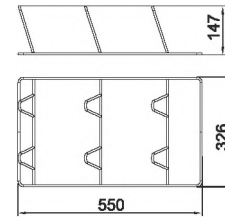
ШРТ-10-1/1M



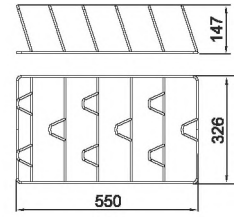
ПТП-20



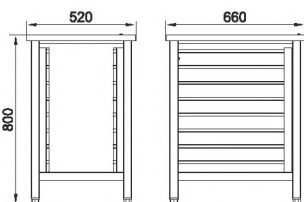
РКГ-6



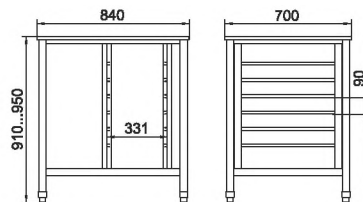
РКГ-9



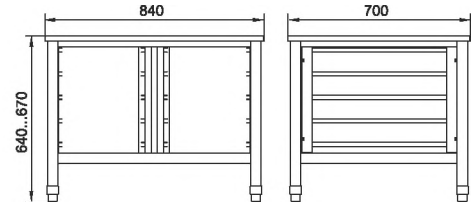
ПК-8-02



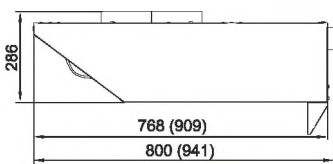
ПК-6M, ПК-6МС, ПК-6MΦ



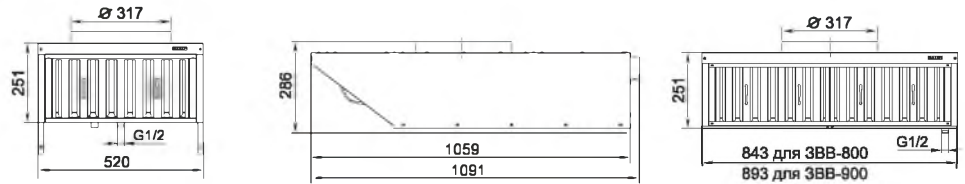
ПК-10M, ПК-10МС, ПК-10MΦ



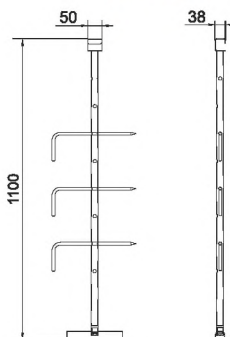
ЗВВ-600, ЗВВ-700



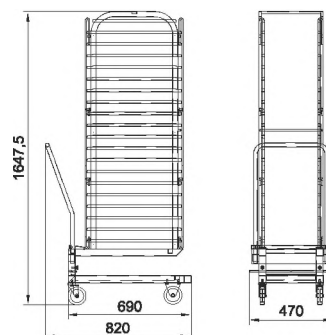
ЗВВ-800, ЗВВ-900



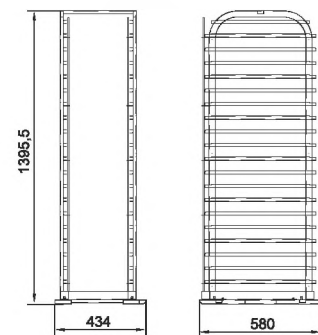
СГТ-20



ТП-20-1/1



ШС-20-1/1



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Внутренняя подсветка камеры



- 4 уровня



- Установка реальной температуры и времени приготовления

- Аварийный термовыключатель на 320°C



- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги  
Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

- 99 четырехэтапных программ приготовления таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.

## Индивидуальное программирование и автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения

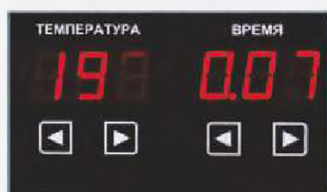


- Камера из высококачественной нержавеющей стали

- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- 6 уровней для КЭП-6П  
10 уровней для КЭП-10П



- Установка реальной температуры и времени приготовления

- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение с установкой частоты впрыска влаги  
Дополнительно предусмотрена кнопка ручного впрыска

- 99 четырехэтапных программ приготовления таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Внутренняя подсветка камеры



## Индивидуальное программирование и автоматизация каждого шага



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электронной панелью управления и функцией пароувлажнения



КЭП-4П



КПП-4П



КПП-4-1/2П

Конвекционные печи Abat с электронной панелью управления позволяют полностью контролировать процесс приготовления продуктов, а также записывать до 99 собственных четырехэтапных программ приготовления. Впрыск воды осуществляется автоматически с заданной периодичностью. Отпадает необходимость в визуальном контроле процесса приготовления. Возможность приготовления продуктов в ручном режиме.



КЭП-10П



КЭП-6П

| Параметры                              | кэп-4п      | кпп-4п      | кпп-4-1/2п  | кэп-6п      | кэп-10п     |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Код изделия                            | 8926        | 809802      | 9817        | 26896       | 26897       |
| Панель управления                      | электронная | электронная | электронная | электронная | электронная |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,5         | 3,5         | 3,5         | 10,5        | 15,5        |
| Номинальное напряжение, В              | 400/230     | 230         | 230         | 400         | 400         |
| Рабочая камера                         | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь |
| Облицовка                              | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь | нерж. сталь |
| Максимальная температура внутри камеры | 270         | 270         | 270         | 270         | 270         |
| Размер противня, мм                    | 600x400     | 460x330     | 325x265     | 600x400     | 600x400     |
| Количество уровней, шт.                | 4           | 4           | 4           | 6           | 10          |
| Количество вентиляторов, шт.           | 2           | 1           | 1           | 2           | 3           |
| Реверс вентилятора                     | +           | +           | +           | +           | +           |
| Пароувлажнение                         | +           | +           | +           | +           | +           |
| Масса, кг                              | 60          | 46          | 40          | 100         | 120         |

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*



КЭП-4



КЭП-4Э

Конвекционные печи Abat с электромеханической панелью управления обеспечивают максимальную простоту настройки параметров приготовления, с которой справится даже неискушенный повар. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.



КПП-4Э



КПП-4-1/2Э



ПКЭ-4Э

| Параметры                              | КЭП-4               | КЭП-4Э  | КПП-4Э  | КПП-4-1/2Э | ПКЭ-4Э          |
|--|---------------------|---------|---------|------------|-----------------|
| Код изделия                            | 9279                | 9803    | 809804  | 809806     | 181             |
| Панель управления                      | электромеханическая |         |         |            |                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,5                 | 6,5     | 3,5     | 3,5        | 3,2             |
| Номинальное напряжение, В              | 400/230             | 400/230 | 230     | 230        | 230             |
| Рабочая камера                         | нерж. сталь         | эмаль   | эмаль   | эмаль      | эмаль           |
| Облицовка                              | нерж. сталь         | эмаль   | эмаль   | эмаль      | окрашен. металл |
| Максимальная температура внутри камеры | 270                 | 270     | 270     | 270        | 270             |
| Размер противня, мм                    | 600x400             | 600x400 | 460x330 | 325x265    | 435x320         |
| Количество уровней, шт.                | 4                   | 4       | 4       | 4          | 4               |
| Количество вентиляторов, шт.           | 2                   | 2       | 1       | 1          | 1               |
| Реверс вентилятора                     | +                   | +       | +       | +          | -               |
| Пароувлажнение                         | +                   | +       | +       | +          | -               |
| Масса, кг                              | 60                  | 60      | 47      | 42         | 39              |

\* кроме ПКЭ-4Э

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали для КЭП-4



- 4 уровня



- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-4Э, КПП-4Э, КПП-4-1/2Э

- Мощные реверсивные\* вентиляторы диаметром 200 мм



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Скругленные углы камеры для ее легкого обслуживания



- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Инжекционное пароувлажнение с помощью кнопки ручного впрыска влаги\*



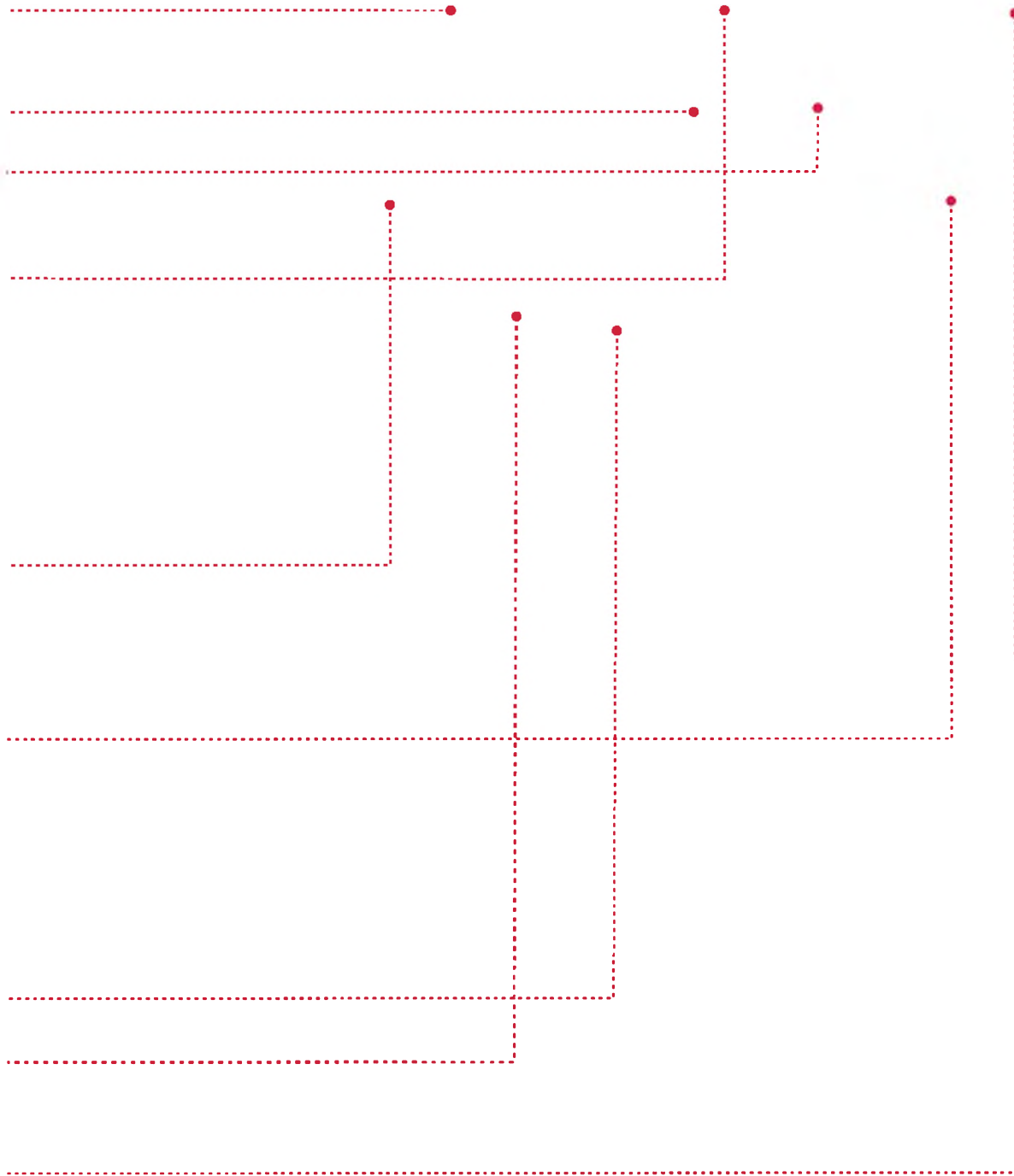
- Внутренняя подсветка камеры

- Аварийный термовыключатель на +320°C

\* кроме ПКЭ-4Э



## Эффективность и простота эксплуатации



Надежность. Долговечность. Эргономичность.

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДЕТАЛИ



- Камера из высококачественной нержавеющей стали КЭП-6, КЭП-10
- Покрытая высококачественной эмалью рабочая камера для КЭП-6Э, КЭП-10Э
- Мощные реверсивные вентиляторы диаметром 200 мм



- 6 уровней для КЭП-6, КЭП-6Э  
10 уровней для КЭП-10, КЭП-10Э



- Открывающееся внутреннее стекло позволяет полностью мыть стекла с двух сторон и предотвращает образование конденсата при приготовлении

- Вентилируемая дверь духовки с двойным термостойким остеклением исключает риск получения персоналом ожогов и гарантирует полную термоизоляцию и безопасность эксплуатации оборудования



- Внутренняя подсветка камеры

- Аварийный термовыключатель на +320°C



- Инжекционное пароувлажнение
- Кнопка ручного впрыска для КЭП-6Э, КЭП-10Э

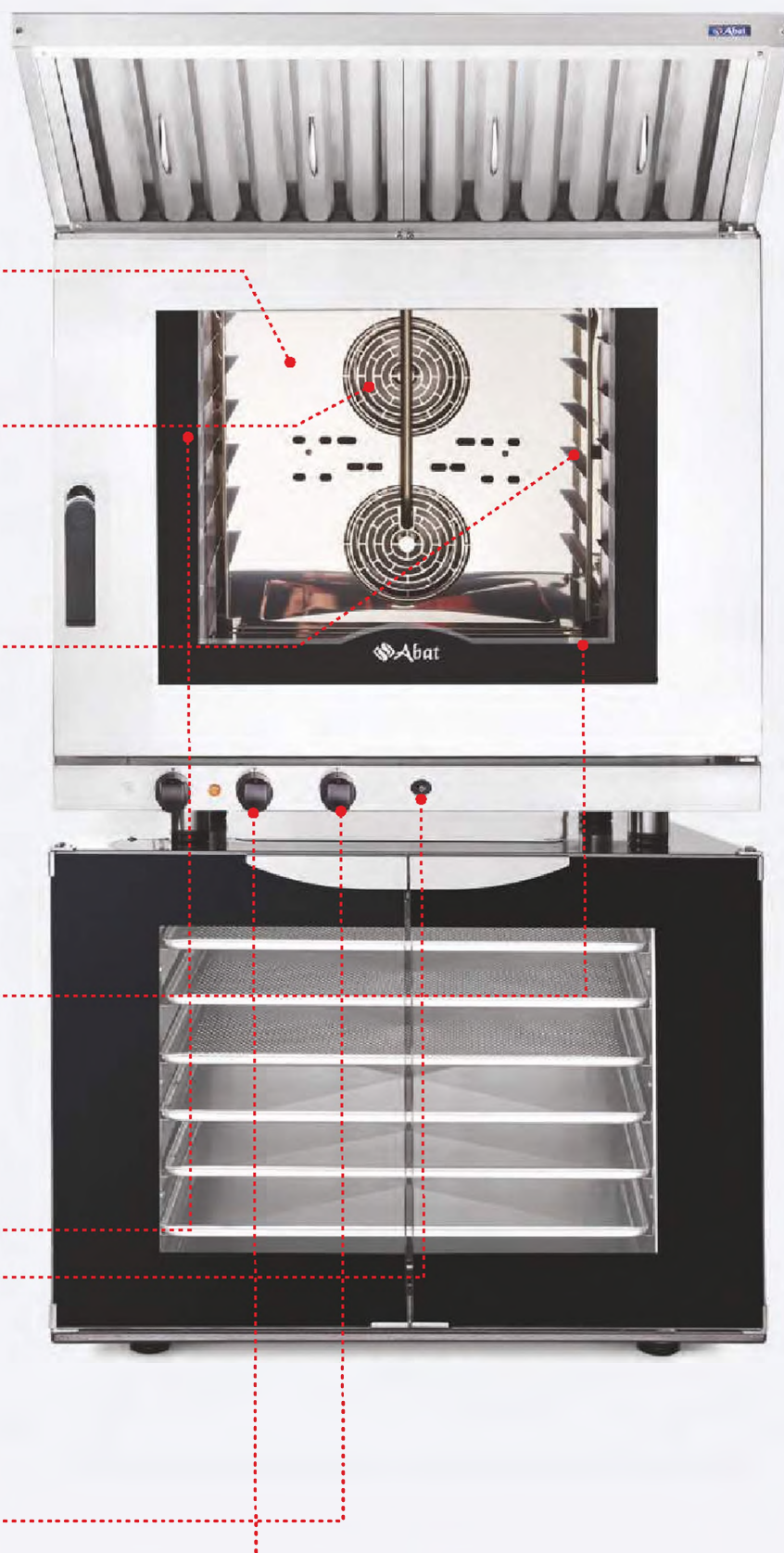


- Установка реальной температуры и времени приготовления



- Регулировка влажности от 0 до 100% для КЭП-6 и КЭП-10

## Эффективность и простота эксплуатации



# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

с электромеханической панелью управления и функцией пароувлажнения\*



КЭП-6



КЭП-6Э



КЭП-10



КЭП-10Э

Максимальная простота настройки параметров приготовления, понятная даже неопытному повару. Впрыск пара осуществляется простым нажатием кнопки. Механический таймер и термостат устойчивы к высокой влажности и к резким скачкам напряжения.

| Параметры                                  | КЭП-6               | КЭП-6Э  | КЭП-10      | КЭП-10Э |
|--|---------------------|---------|-------------|---------|
| Код изделия                                | 9758                | 19526   | 9760        | 19527   |
| Панель управления                          | электромеханическая |         |             |         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт     | 10,5                | 10,5    | 15,5        | 15,5    |
| Номинальное напряжение, В                  | 400                 | 400     | 400         | 400     |
| Рабочая камера                             | нерж. сталь         | эмаль   | нерж. сталь | эмаль   |
| Облицовка                                  | нерж. сталь         | эмаль   | нерж. сталь | эмаль   |
| Максимальная температура внутри камеры, °С | 270                 | 270     | 270         | 270     |
| Размер противня, мм                        | 600x400             | 600x400 | 600x400     | 600x400 |
| Количество уровней, шт.                    | 6                   | 6       | 10          | 10      |
| Количество вентиляторов, шт.               | 2                   | 2       | 3           | 3       |
| Реверс вентилятора                         | +                   | +       | +           | +       |
| Пароувлажнение                             | +                   | +       | +           | +       |
| Масса, кг                                  | 100                 | 100     | 120         | 120     |



# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



Стекланные дверцы для визуального контроля процесса приготовления



Рабочая камера из нержавеющей стали или высококачественной эмали. Равномерная циркуляция горячего воздуха внутри рабочей камеры



Пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны под влиянием температуры. Уровень влажности от 50 до 95%



Диапазон регулирования температуры от +30 до +85°C



Лоток для сбора конденсата



4 уровня GN1/2 для ШРТ-4-02  
8 уровней GN1/2 для ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э  
8 уровней 460x330 мм или 435x320 мм для ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э  
8 уровней 600x400 мм для ШРТ-8, ШРТ-8Э  
6 уровней 2 x 600x400 мм для ШРТ-12, ШРТ-12Э

## ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-8



ШРТ-8Э



ШРТ-8-01



ШРТ-8-01Э



ШРТ-8-02



ШРТ-8-02Э



ШРТ-4-02

Шкафы расстоечные тепловые предназначены для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Расстоечные шкафы используются как отдельно, так и в составе технологических линий с конвекционными печами торговой марки Abat, что позволяет рационально использовать рабочее пространство.

| Параметры  | ШРТ-4-02                 | ШРТ-8                 | ШРТ-8Э      | ШРТ-8-01               | ШРТ-8-01Э   |
|--|--------------------------|-----------------------|-------------|------------------------|-------------|
| Код изделия  | 9836                     | 7848                  | 9818        | 11227                  | 9922        |
| Подходящая конвекционная печь                        | КПП-4-1/2П<br>КПП-4-1/2Э | КЭП-4П, КЭП-4, КЭП-4Э |             | КПП-4П, КПП-4Э, ПКЭ-4Э |             |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 0,8                      | 1,2                   | 1,2         | 0,8                    | 0,8         |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                      | 230                   | 230         | 230                    | 230         |
| Рабочая камера                                       | нерж. сталь              | нерж. сталь           | эмаль       | нерж. сталь            | эмаль       |
| Облицовка  | нерж. сталь              | нерж. сталь           | эмаль       | нерж. сталь            | эмаль       |
| Диапазон регулирования температуры в камере, °С      | 30-85                    | 30-85                 | 30-85       | 30-85                  | 30-85       |
| Температура внутри камеры, °С                        | 45                       | 45                    | 45          | 45                     | 45          |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 3                        | 3                     | 3           | 3                      | 3           |
| Уровень влажности в камере, %                        | 50-95                    | 50-95                 | 50-95       | 50-95                  | 50-95       |
| Размер противня, мм                                  | 325x265                  | 600x400               | 600x400     | 460x330 / 435x320      |             |
| Количество уровней, шт.                              | 4                        | 8                     | 8           | 8                      | 8           |
| Габаритные размеры, мм                               | 520x704x512              | 800x598x800           | 800x693x800 | 625x688x800            | 625x688x800 |
| Масса, кг  | 40                       | 53                    | 51          | 47                     | 50          |

# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ



ШРТ-12



ШРТ-12Э



| Параметры  | ШРТ-8-02               | ШРТ-8-02Э   | ШРТ-12  | ШРТ-12Э     |
|--|------------------------|-------------|---|-------------|
| Код изделия  | 9869                   | 9923        | 807854  | 807855      |
| Подходящая конвекционная печь                        | КПП-4-1/2П, КПП-4-1/2Э |             | КЭП-10П, КЭП-10, КЭП-6П, КЭП-6, КЭП-10Э, КЭП-6Э |             |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 0,8                    | 0,8         | 1,6   | 1,6         |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                    | 230         | 230   | 230         |
| Рабочая камера                                       | нерж. сталь            | эмаль       | нерж. сталь                                     | эмаль       |
| Облицовка  | нерж. сталь            | эмаль       | нерж. сталь                                     | эмаль       |
| Диапазон регулирования температуры в камере, °С      | 30-85                  | 30-85       | 30-85   | 30-85       |
| Температура внутри камеры °С                         | 45                     | 45          | 45  | 45          |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 3                      | 3           | 3   | 3           |
| Уровень влажности в камере, %                        | 50-95                  | 50-95       | 50-95   | 50-95       |
| Размер противня, мм                                  | 325x265                | 325x265     | 600x400   | 600x400     |
| Количество уровней, шт.                              | 8                      | 8           | 12  | 12          |
| Габаритные размеры, мм                               | 520x688x800            | 520x688x800 | 870x938x657                                     | 870x938x657 |
| Масса, кг  | 42                     | 45          | 67  | 70          |

## ПОДСТАВКИ под конвекционные печи

### ОСОБЕННОСТИ ПОДСТАВОК под конвекционные печи Abat

- полностью выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- оснащены регулируемыми по высоте ножками с резиновыми вставками



PK-10-6/4



PK-6-6/4



PK-8



PK-8-01



PK-8-02

| Параметры                             | PK-10-6/4                    | PK-6-6/4                  | PK-8                      | PK-8-01                    | PK-8-02                  |
|---------------------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Код изделия                           | 19249                        | 19494                     | 9835                      | 9819                       | 9828                     |
| Подходящая конвекционная печь         | КЭП-10П<br>КЭП-10<br>КЭП-10Э | КЭП-6П<br>КЭП-6<br>КЭП-6Э | КЭП-4П<br>КЭП-4<br>КЭП-4Э | КПП-4П<br>КПП-4Э<br>ПКЭ-4Э | КПП-4-1/2П<br>КПП-4-1/2Э |
| Размер противня, мм                   | 600x400                      | 600x400                   | 600x400                   | 460x330 и 435x320          | 325x265                  |
| Количество уровней, шт.               | 5                            | 6                         | 8                         | 8                          | 8                        |
| Допустимая нагрузка на столешницу, кг | 200                          | 200                       | 100                       | 100                        | 100                      |
| Масса, кг                             | 27                           | 25                        | 26                        | 25                         | 21                       |

## ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ для конвекционных печей



ЗВВ-4-6/4



ЗВВ-6-6/4, ЗВВ-10-6/4

| Параметры   | ЗВВ-4-6/4         | ЗВВ-6-6/4         | ЗВВ-10-6/4        |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия   | 80802             | 80803             | 80804             |
| Номинальная суммарная мощность зонта, Вт            | 120               | 120               | 120               |
| Номинальное напряжение, В                           | 230               | 230               | 230               |
| Тип фильтра   |                   | лабиринтный       |                   |
| Воздухопроизводительность, м <sup>3</sup> /ч        | 1400              | 1400              | 1400              |
| Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с | 0,4               | 0,4               | 0,4               |
| Количество установленных вентиляторов, шт.          | 1                 | 1                 | 1                 |
| Количество установленных лабиринтных фильтров, шт.  | 2                 | 2                 | 2                 |
| Габаритные размеры, мм                              | 800x1040x251(323) | 867x1079x251(300) | 867x1129x251(300) |
| Масса, кг   | 27                | 29                | 30                |

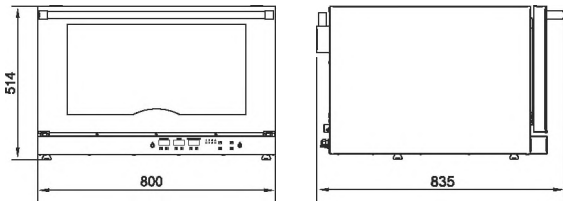
### КОМПЛЕКТ СОЕДИНИТЕЛЬНЫЙ КСП-4 для стойки из конвекционных печей типа КЭП-4

#### ЗАГЛУШКА 171 (КЭП-4, КПП)

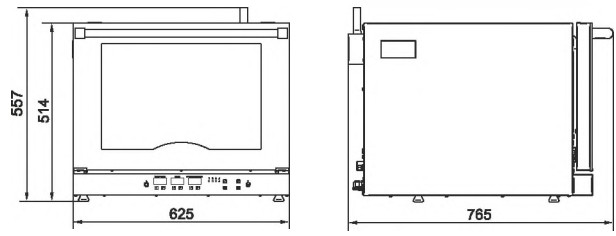
#### ЗАГЛУШКА 201 (КЭП-6, КЭП-10)

| Параметры   | ЗАГЛУШКА 171 | ЗАГЛУШКА 201 |
|-------------|--------------|--------------|
| Код изделия | 23114        | 23113        |
| Размеры, мм | 171x13       | 201x13       |
| Масса, кг   | 0,17         | 0,24         |

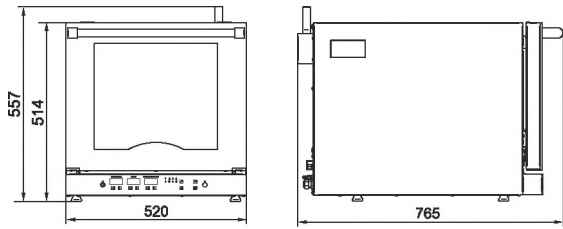
**КЭП-4П**



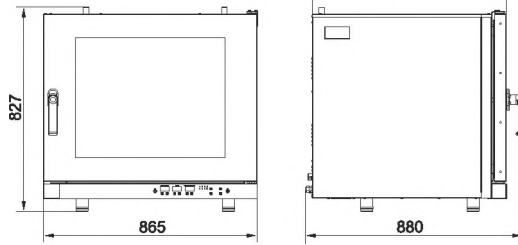
**КПП-4П**



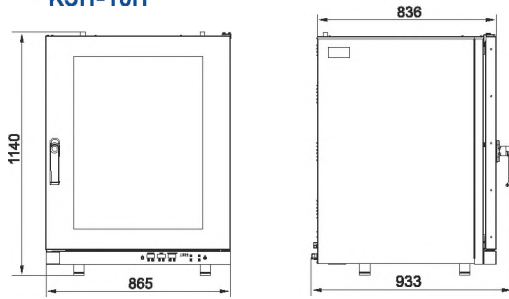
**КПП-4-1/2П**



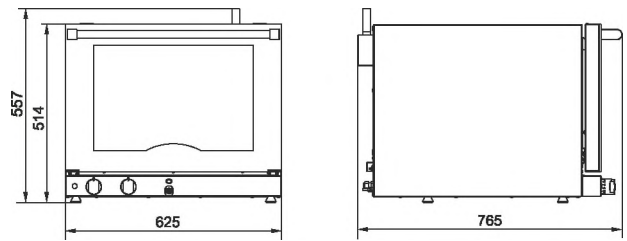
**КЭП-6П**



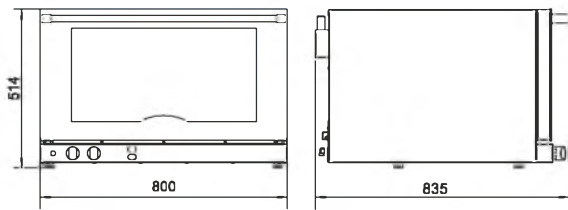
**КЭП-10П**



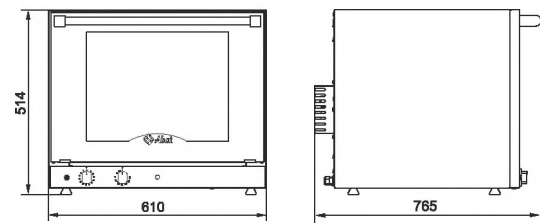
**КПП-4Э**



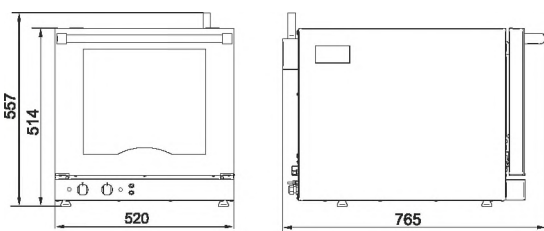
**КЭП-4, КЭП-4Э**



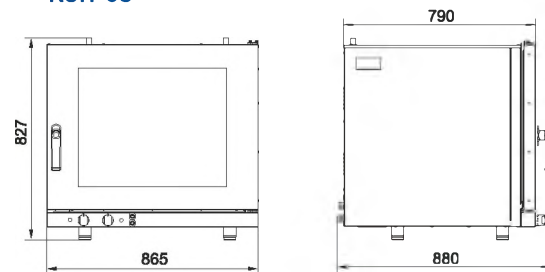
**ПКЭ-4Э**



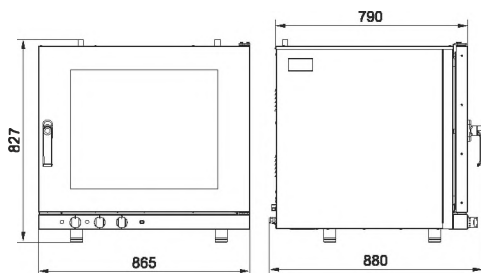
**КПП-4-1/2Э**



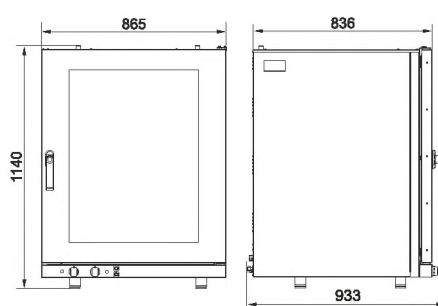
**КЭП-6Э**



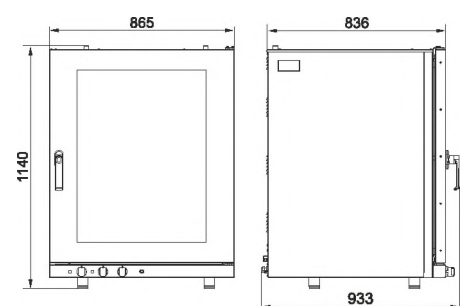
**КЭП-6**



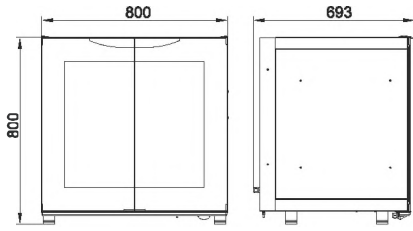
**КЭП-10Э**



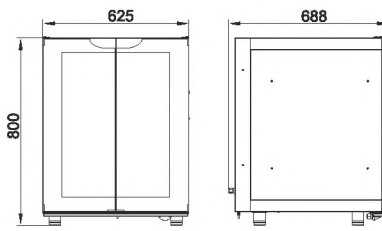
**КЭП-10**



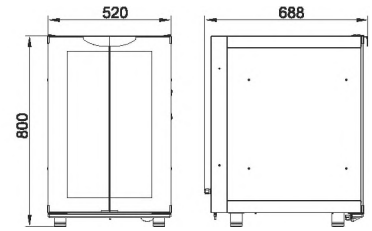
ШРТ-8, ШРТ-8Э



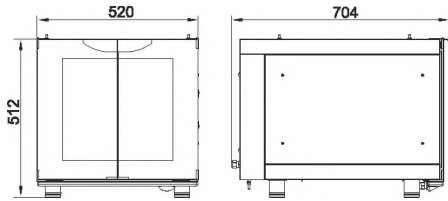
ШРТ-8-01, ШРТ-8-01Э



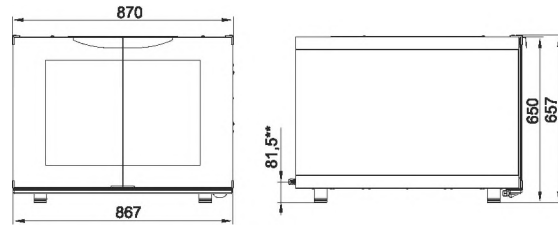
ШРТ-8-02, ШРТ-8-02Э



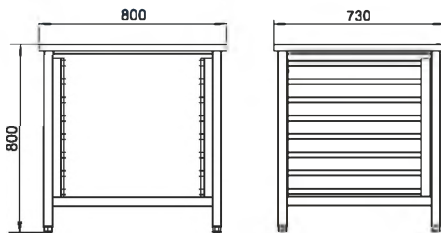
ШРТ-4-02



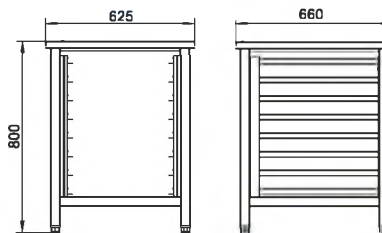
ШРТ-12, ШРТ-12Э



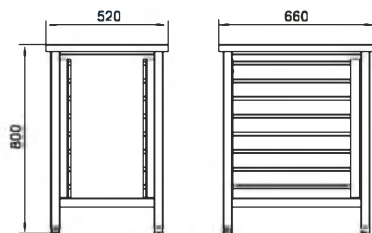
ПК-8



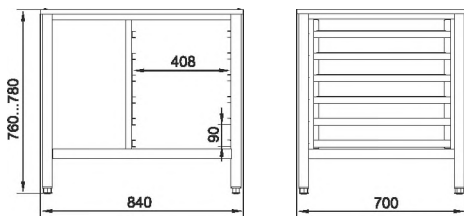
ПК-8-01



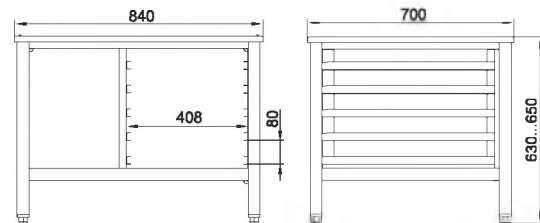
ПК-8-02



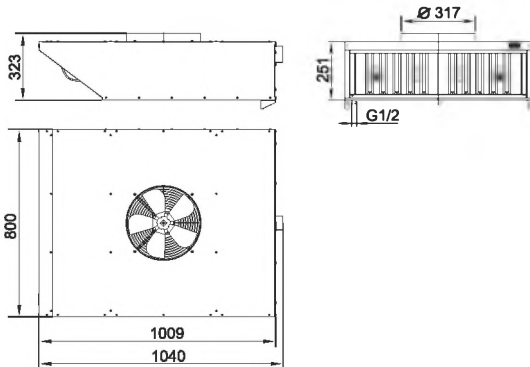
ПК-6-6/4



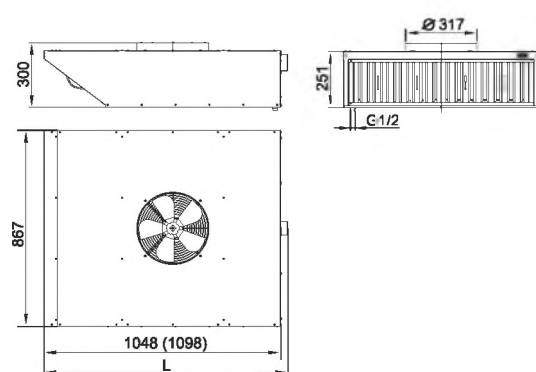
ПК-10-6/4



ЗВВ-4-4/6



ЗВВ-6-4/6, ЗВВ-10-4/6



**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ  
И УНИВЕРСАЛЬНЫЕ  
ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ  
ДЛЯ СОВРЕМЕННОЙ КУХНИ**



# КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ

## ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- все котлы торговой марки Abat работают по принципу косвенного обогрева – способом «пароводяной рубашки» — что полностью исключает пригорание продукта;
- корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- сосуд из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 или кислотостойкой нержавеющей стали AISI 316;
- электрический или паровой нагрев;
- давление в «пароводяной рубашке» 1,25 кг/см<sup>3</sup>;
- доступны модели с объемом варочного сосуда 60, 100, 160, 200, 250, 350, или 400.

## БЕЗОПАСНОСТЬ

- предохранительный клапан от избыточного давления в «пароводяной рубашке»;
- предохранительный клапан от избыточного разрежения в «пароводяной рубашке»;
- при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева.

## ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОТЛЫ

|             | Опрокидывание | MAX температура продукта | Охлаждение | Миксер | Управление            | USB-порт | Программирование | Импорт/экспорт с/на ПК |
|-------------|---------------|--------------------------|------------|--------|-----------------------|----------|------------------|------------------------|
| серия ОМП   | электропривод | +110°C                   | +          | +      | TFT- экран            | +        | +                | +                      |
| серия ОМ2   | электропривод | +110°C                   | +          | +      | мембранная клавиатура | +        | +                | –                      |
| серия О     | электропривод | +110°C                   | –          | –      | мембранная клавиатура | –        | –                | –                      |
| серия ОМР   | ручное        | +100°C                   | –          | +      | аналоговое            | –        | –                | –                      |
| серия ОМР-В | ручное        | +125°C                   | –          | +      | мембранная клавиатура | –        | –                | –                      |
| серия ОР    | –             | +100°C                   | –          | –      | аналоговое            | –        | –                | –                      |
| серия Т     | –             | +100°C                   | –          | –      | аналоговое            | –        | –                | –                      |

## ПАРОВЫЕ КОТЛЫ

|         | Опрокидывание | MAX температура продукта | Охлаждение | Миксер | Управление | USB-порт | Программирование | Импорт/экспорт с/на ПК |
|---------|---------------|--------------------------|------------|--------|------------|----------|------------------|------------------------|
| серия П | –             | +110°C                   | –          | –      | аналоговое | –        | –                | –                      |



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ ОМП

## КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОПРИВОДА



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

**СЕРИЯ ОМП** [КПЭМ-60-ОМП, КПЭМ-100-ОМП, КПЭМ-160-ОМП, КПЭМ-200-ОМП, КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП]

Котлы пищеварочные электрические с функциями опрокидывания, перемешивания и охлаждения предназначены для приготовления бульонов, соусов, десертов, вторых и третьих блюд. Продукты могут приготавливаться как с перемешиванием, так и без перемешивания.

## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- возможность импорта/экспорта программ с ПК на USB-накопитель
- плавная регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C

## РЕЖИМЫ

**НАГРЕВ** (от +3°C до +110°C)

**ОХЛАЖДЕНИЕ** (от +110°C до +3°C)

**ПРОГРАММЫ** (возможен экспорт/импорт программ на/с ПК через USB-порт)

TFT-экран



## 6 РЕЖИМОВ РАБОТЫ МИКСЕРА:



ВПЕРЕД



ВПЕРЕД – НАЗАД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – КОРОТКАЯ ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД (МЕДЛЕННО)



ВПЕРЕД – ПАУЗА



ВПЕРЕД – НАЗАД

# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

**СЕРИЯ ОМП** (КПЭМ-60-ОМП, КПЭМ-100-ОМП, КПЭМ-160-ОМП, КПЭМ-200-ОМП, КПЭМ-250-ОМП, КПЭМ-350-ОМП)



КЭПМ-100-ОМП



КЭПМ-350-ОМП

| Параметры  | КПЭМ-60-ОМП     | КПЭМ-100-ОМП  | КПЭМ-160-ОМП  | КПЭМ-200-ОМП   | КПЭМ-250-ОМП   | КПЭМ-350-ОМП   |
|--|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия  | 18914           | 19700         | 19517         | 19726          | 18915          | 18916          |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                        | [9,1] 9,9       | [18,1] 21     | [18,1] 21     | [27,1] 28,7    | [27,1] 28,7    | [36,1] 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                                | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |                |
| Номинальный объем, л                                     | 60              | 100           | 160           | 200            | 250            | 350            |
| Опрокидывание  | электропривод   |               |               |                |                |                |
| Миксер   | +               | +             | +             | +              | +              | +              |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более                  | 45              | 55            | 60            | 80             | 80             | 100            |
| Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °С | 3-120           | 3-120         | 3-120         | 3-120          | 3-120          | 3-120          |
| Диаметр котла, мм  | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x980x1150 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг  | 234             | 261           | 274           | 327            | 347            | 387            |



КЭПМ-160-ОМП  
с краном



КЭПМ-350-ОМП  
с краном

| Параметры  | КПЭМ-60-ОМП<br>с краном | КПЭМ-100-ОМП<br>с краном | КПЭМ-160-ОМП<br>с краном | КПЭМ-200-ОМП<br>с краном | КПЭМ-250-ОМП<br>с краном | КПЭМ-350-ОМП<br>с краном |
|--|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Код изделия  | 19713                   | 19715                    | 19717                    | 19856                    | 19721                    | 19854                    |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                        | [9,1] 9,9               | [18,1] 21                | [18,1] 21                | [27,1] 28,7              | [27,1] 28,7              | [36,1] 37,7              |
| Номинальное напряжение, В                                | 3N/PE 400В 50Гц         |                          |                          |                          |                          |                          |
| Номинальный объем, л                                     | 60                      | 100                      | 160                      | 200                      | 250                      | 350                      |
| Опрокидывание  | электропривод           |                          |                          |                          |                          |                          |
| Миксер   | +                       | +                        | +                        | +                        | +                        | +                        |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более                  | 45                      | 55                       | 60                       | 80                       | 80                       | 100                      |
| Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °С | 3-120                   | 3-120                    | 3-120                    | 3-120                    | 3-120                    | 3-120                    |
| Диаметр котла, мм  | 425                     | 652                      | 652                      | 790                      | 790                      | 790                      |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1132x821x1156           | 1363x980x1150            | 1363x980x1150            | 1510x1101x1306           | 1510x1101x1306           | 1510x1101x1306           |
| Масса, кг  | 237                     | 264                      | 277                      | 330                      | 350                      | 390                      |

# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

**СЕРИЯ OM2** [КПЭМ-60-OM2, КПЭМ-100-OM2, КПЭМ-160-OM2, КПЭМ-200-OM2, КПЭМ-250-OM2, КПЭМ-350-OM2]



Защитная решетка крышки котла позволяет осуществлять визуальный контроль процесса приготовления, а также предоставляет возможность добавления ингредиентов в котел без остановки процесса перемешивания. Накрывается сплошной малой крышкой, которая легко снимается для очистки



Крышка фиксируется в верхнем положении. Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Залив воды по выбору пользователя — мерный или ручной



Миксер легко снять и можно мыть в посудомоечной машине. Ужесточенная конструкция миксера — толщина ребер 3 мм



Сливной кран со внутренним диаметром 40 мм (для моделей со сливным краном)



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

**СЕРИЯ OM2** [КПЭМ-60-OM2, КПЭМ-100-OM2, КПЭМ-160-OM2, КПЭМ-200-OM2, КПЭМ-250-OM2, КПЭМ-350-OM2]

## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316 для котлов объемом от 60 до 250 л
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- опрокидывание с помощью электропривода
- возможность записи до 50 пользовательских программ приготовления
- до 5 шагов в каждой программе
- USB-порт на панели управления для обновления программного обеспечения
- ступенчатая регулировка скорости миксера от 0 до 120 оборотов в минуту (10 шагов)
- нижний привод миксера
- реверс миксера
- таймер до 10 часов
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



## РЕЖИМЫ

**НАГРЕВ** (от +3°C до +110°C)

**ОХЛАЖДЕНИЕ** (от +110°C до +3°C)

**ПРОГРАММЫ**

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ МИКСЕРА:

**ВПЕРЕД**

**ВПЕРЕД С ПАУЗОЙ**

**ВПЕРЕД/НАЗАД**

## ВАРКА / ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ОХЛАЖДЕНИЕ



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

**СЕРИЯ OM2** [КПЭМ-60-OM2, КПЭМ-100-OM2, КПЭМ-160-OM2, КПЭМ-200-OM2, КПЭМ-250-OM2, КПЭМ-350-OM2]



КЭПМ-60-OM2



КЭПМ-100-OM2

| Параметры  | КПЭМ-60-OM2     | КПЭМ-100-OM2  | КПЭМ-160-OM2  | КПЭМ-200-OM2   | КПЭМ-250-OM2   | КПЭМ-350-OM2   |
|--|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Код изделия  | 18909           | 19707         | 18908         | 19728          | 18910          | 18913          |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                        | (9,1) 9,9       | [18,1] 21     | [18,1] 21     | [27,1] 28,7    | [27,1] 28,7    | [36,1] 37,7    |
| Номинальное напряжение, В                                | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |                |
| Номинальный объем, л                                     | 60              | 100           | 160           | 200            | 250            | 350            |
| Опрокидывание  | электропривод   |               |               |                |                |                |
| Миксер   | +               | +             | +             | +              | +              | +              |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более                  | 45              | 60            | 60            | 80             | 80             | 100            |
| Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C | 3-120           | 3-120         | 3-120         | 3-120          | 3-120          | 3-120          |
| Диаметр котла, мм  | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x980x1150 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг  | 232             | 266           | 274           | 325            | 345            | 385            |



КЭПМ-160-OM2



КЭПМ-350-OM2

| Параметры  | КПЭМ-60-OM2 с краном | КПЭМ-100-OM2 с краном | КПЭМ-160-OM2 с краном | КПЭМ-200-OM2 с краном | КПЭМ-250-OM2 с краном | КПЭМ-350-OM2 с краном |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Код изделия  | 19317                | 19727                 | 19176                 | 19729                 | 18929                 | 19567                 |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                        | (9,1) 9,9            | [18,1] 21             | [18,1] 21             | [27,1] 28,7           | [27,1] 28,7           | [36,1] 37,7           |
| Номинальное напряжение, В                                | 3N/PE 400В 50Гц      |                       |                       |                       |                       |                       |
| Номинальный объем, л                                     | 60                   | 100                   | 160                   | 200                   | 250                   | 350                   |
| Опрокидывание  | электропривод        |                       |                       |                       |                       |                       |
| Миксер   | +                    | +                     | +                     | +                     | +                     | +                     |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более                  | 45                   | 60                    | 60                    | 80                    | 80                    | 100                   |
| Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C | 3-120                | 3-120                 | 3-120                 | 3-120                 | 3-120                 | 3-120                 |
| Диаметр котла, мм  | 425                  | 652                   | 652                   | 790                   | 790                   | 790                   |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1132x821x1156        | 1363x980x1150         | 1363x980x1150         | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        | 1510x1101x1306        |
| Масса, кг  | 237                  | 269                   | 277                   | 328                   | 348                   | 387                   |

# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С ЭЛЕКТРОПРИВОДОМ

СЕРИЯ 0 (КПЭМ-60-0, КПЭМ-100-0, КПЭМ-160-0, КПЭМ-250-0, КПЭМ-350-0)



Крышка фиксируется в верхнем положении



Газовые упоры механизма подъема и опускания крышки обеспечивают плотное прилегание крышки котла к столешнице



Кран залива воды



Электронная панель управления (мембранная клавиатура)

Кнопка управления заливом воды в варочный сосуд



Ручной душ для гигиенической чистки варочного сосуда

## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304;
- опрокидывание с помощью электропривода
- таймер до 10 часов
- нагрев продукта до +110°C
- температура «пароводяной рубашки» до +120°C



| Параметры  | КПЭМ-60-0       | КПЭМ-100-0    | КПЭМ-160-0    | КПЭМ-250-0     | КПЭМ-350-0     |
|--|-----------------|---------------|---------------|----------------|----------------|
| Код изделия  | 1662            | 19842         | 1663          | 19161          | 1603           |
| Номин. потребляемая мощность, кВт                        | 9,2             | 18,2          | 18,2          | 27,2           | 36,2           |
| Номинальное напряжение, В                                | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                |                |
| Номинальный объем, л                                     | 60              | 100           | 160           | 250            | 350            |
| Опрокидывание  | электропривод   |               |               |                |                |
| Миксер   | -               | -             | -             | -              | -              |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более                  | 45              | 55            | 60            | 80             | 100            |
| Диапазон регулир-я температуры «пароводяной рубашки», °C | 20-120          | 20-120        | 20-120        | 20-120         | 20-120         |
| Диаметр котла, мм  | 425             | 652           | 652           | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                                   | 1132x821x1156   | 1363x980x1150 | 1363x980x1150 | 1510x1061x1306 | 1510x1061x1306 |
| Масса, кг  | 190             | 214           | 228           | 290            | 330            |

# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

**СЕРИЯ OMP** [КПЭМ-60-OMP, КПЭМ-100-OMP, КПЭМ-160-OMP]

Котлы пищеварочные электрические с функциями перемешивания и ручного опрокидывания предназначены для приготовления бульонов, первых, вторых и третьих блюд. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

- Кран залива воды
- Крышка фиксируется в верхнем положении
- Легкосъемный миксер
- Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- Реверс миксера
- Опрокидывание с помощью ручного привода
- Нижний привод миксера



## 3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

## 2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:

- ВПЕРЕД
- ВПЕРЕД – НАЗАД



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

**СЕРИЯ ОМР** (КПЭМ-60-ОМР, КПЭМ-100-ОМР, КПЭМ-160-ОМР)



КЭПМ-60-ОМР



КЭПМ-160-ОМР

## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- температура приготовления продукта до +100°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

## СОУСЫ / СУПЫ / ДЕСЕРТЫ / НАПИТКИ



| Параметры                               | КПЭМ-60-ОМР     | КПЭМ-100-ОМР  | КПЭМ-160-ОМР  | КПЭМ-60-ОМР<br>с краном | КПЭМ-100-ОМР<br>с краном | КПЭМ-160-ОМР<br>с краном |
|---|-----------------|---------------|---------------|-------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Код изделия                             | 19423           | 19425         | 19426         | 19724                   | 19725                    | 19712                    |
| Номинал. потребляемая мощность, кВт     | 10,2            | 19,2          | 19,2          | 10,2                    | 19,2                     | 19,2                     |
| Номинальное напряжение, В               | 3N/PE 400В 50Гц |               |               |                         |                          |                          |
| Номинальный объем, л                    | 60              | 100           | 160           | 60                      | 100                      | 160                      |
| Опрокидывание                           | ручное          |               |               |                         |                          |                          |
| Миксер                                  | +               | +             | +             | +                       | +                        | +                        |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более | 40              | 55            | 60            | 40                      | 55                       | 60                       |
| Диаметр котла, мм                       | 425             | 652           | 652           | 425                     | 652                      | 652                      |
| Габаритные размеры, мм                  | 1036x683x1163   | 1266x861x1170 | 1266x861x1243 | 1036x759x1163           | 1266x922x1170            | 1266x922x1243            |
| Масса, кг                               | 133             | 151           | 163           | 136                     | 154                      | 166                      |

# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

**СЕРИЯ ОМР-В** (КПЭМ-60-ОМР-В, КПЭМ-100-ОМР-В, КПЭМ-160-ОМР-В)

- Электронная панель управления (мембранная клавиатура)
- Кран залива воды
- Откидная крышка фиксируется в верхнем положении
- Легкосъемный миксер  
Ужесточенная конструкция миксера-толщина ребер 3 мм
- Плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- Реверс миксера
- Нижний привод миксера
- Опрокидывание с помощью ручного привода
- Таймер от 1 мин. до 9 часов 59 мин.



## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- температура приготовления продукта до +125°C
- плавная регулировка скорости вращения миксера от 0 до 120 оборотов в минуту
- реверс миксера
- нижний привод миксера

## 3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

## 2 РЕЖИМА РАБОТЫ МИКСЕРА:

- ВПЕРЕД
- ВПЕРЕД – НАЗАД

| Параметры                               | КПЭМ-60-ОМР-В   | КПЭМ-100-ОМР-В | КПЭМ-160-ОМР-В |
|---|-----------------|----------------|----------------|
| Код изделия                             | 18941           | 18976          | 18956          |
| Номин. потребляемая мощность, кВт       | 10,3            | 19,7           | 19,7           |
| Номинальное напряжение, В               | 3Н/РЕ 400В 50Гц |                |                |
| Номинальный объем, л                    | 60              | 100            | 160            |
| Опрокидывание                           | ручное          |                |                |
| Миксер                                  | +               | +              | +              |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более | 50              | 55             | 70             |
| Диаметр котла, мм                       | 425             | 650            | 650            |
| Габаритные размеры, мм                  | 1194x720x1081   | 1244x918x1310  | 1264x918x1310  |
| Масса, кг                               | 167             | 215            | 228            |



# КОТЛЫ ОПРОКИДЫВАЕМЫЕ С РУЧНЫМ ПРИВОДОМ

**СЕРИЯ ОР** (КПЭМ-60-ОР, КПЭМ-100-ОР, КПЭМ-160-ОР)

Опрокидываемые котлы с ручным приводом предназначены для приготовления бульонов, супов, соусов, кремов, каш, а также для кипячения воды на небольших и средних предприятиях общественного питания и пищевой промышленности.

- Кран залива воды
- Крышка фиксируется в верхнем положении
- Опрокидывание с помощью ручного привода



## ОСОБЕННОСТИ

- цельнотянутый (без сварных швов) варочный сосуд из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой нержавеющей стали марки AISI 316
- корпус из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- аналоговая панель управления;
- температура приготовления продукта до +100°C.

## 3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



КПЭМ-100-ОР

| Параметры                               | КПЭМ-60-ОР      | КПЭМ-100-ОР     | КПЭМ-160-ОР     |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия                             | 19158           | 19160           | 19159           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт  | 9,1             | 18,1            | [18,1] 21       |
| Номинальное напряжение, В               | 3N/PE 400В 50Гц | 3N/PE 400В 50Гц | 3N/PE 400В 50Гц |
| Номинальный объем, л                    | 60              | 100             | 160             |
| Опрокидывание                           | ручное          | ручное          | ручное          |
| Миксер                                  | -               | -               | -               |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более | 45              | 55              | 60              |
| Диаметр котла, мм                       | 425             | 652             | 652             |
| Габаритные размеры, мм                  | 962x639x1140    | 1190x861x1143   | 1206x861x1223   |
| Масса, кг                               | 87              | 109             | 129             |

# КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

## КПЭМ-400Т

Котлы пищеварочные стационарные предназначены для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды.

**Внимание:** не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

- Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении

- Аналоговая панель управления

- Слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели

- Анкерное крепление к полу

- Кран уровня



## ОСОБЕННОСТИ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- нагрев продукта до +100°C

## 3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ



КПЭМ-250

| Параметры                               | КПЭМ-250       | КПЭМ-400Т      |
|---|----------------|----------------|
| Код изделия                             | 12139          | 9871           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт  | 18,2           | 36,2           |
| Номинальное напряжение, В               | 400            | 400            |
| Номинальный объем, л                    | 250            | 400            |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более | 80             | 80             |
| Диаметр котла, мм                       | 800            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                  | 1111x1135x1116 | 1160x1160x1446 |
| Масса, кг                               | 142            | 200            |

# КОТЛЫ СТАЦИОНАРНЫЕ ПАРОВЫЕ ШЕСТИГРАННЫЕ

**СЕРИЯ П** (КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П)



- Удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении



- Два предохранительных клапана - от избыточного давления свыше 0,5 кг/см<sup>2</sup> и от пониженного давления менее 0,02 кг/см<sup>2</sup>



- Слив готового продукта осуществляется краном на лицевой панели



- Анкерное крепление к полу

## ОСОБЕННОСТИ

- корпус и варочный сосуд котла выполнены полностью из нержавеющей стали AISI 304;
- по запросу возможно изготовление варочного сосуда из кислотостойкой стали AISI 316;
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий;
- нагрев продукта до 100°C.

## 3 РЕЖИМА НАГРЕВА:

- СЛАБЫЙ
- СРЕДНИЙ
- СИЛЬНЫЙ

| Параметры                               | КПЭМ-160П    | КПЭМ-250П      | КПЭМ-400П      |
|---|--------------|----------------|----------------|
| Код изделия                             | 19162        | 11225          | 11224          |
| Номинальный объем, л                    | 160          | 250            | 400            |
| Время разогрева до +95°C, мин, не более | 35           | 40             | 60             |
| Диаметр котла, мм                       | 652          | 790            | 790            |
| Габаритные размеры, мм                  | 925x925x1030 | 1066x1065x1116 | 1066x1065x1446 |
| Масса, кг                               | 111          | 134            | 170            |

Стационарные паровые котлы серии П работают **ТОЛЬКО ОТ ВНЕШНЕГО ИСТОЧНИКА ПАРА\***

\*Обычно под внешним источником пара подразумевается центральный паропровод (от котельной). Но может быть использован любой парогенератор, который должен вырабатывать пар в количестве: 160П – 40 кг/ч; 250П – 55 кг/ч; 400П – 60 кг/ч при избыточном давлении не менее 0,4 кгс/см<sup>2</sup> не более 0,5 кгс/см<sup>2</sup>.

Если избыточное давление больше 0,5 кгс/см<sup>2</sup>, то между котлом и подводящей паровой трассой устанавливается редукционный клапан, настроенный на давление 0,5 кгс/см<sup>2</sup>.

# АКСЕССУАРЫ

## ПАРОВАРОЧНЫЙ КОМПЛЕКТ КП

Комплект пароварочный КП предназначен для приготовления блюд на пару, таких как манты, котлеты, мясо. Применяется для приготовления диетического питания.

| Параметры                     | КП-60   | КП-100   | КП-160   |
|-------------------------------|---------|----------|----------|
| Код изделия                   | 879     | 880      | 881      |
| Применяемость                 | КПЭМ-60 | КПЭМ-100 | КПЭМ-160 |
| Диаметр котла, мм             | 425     | 652      | 652      |
| Диаметр секции, мм            | 415     | 630      | 630      |
| Высота комплекта, мм          | 437,5   | 437,5    | 495      |
| Количество секций в комплекте | 5       | 5        | 6        |
| Масса комплекта, кг           | 7,25    | 16,2     | 19,1     |



## ПОЛУКРЫШКА

Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Перфорация обеспечивает быстрое выпаривание жидкости при варке продуктов, требующих приготовления в открытой посуде.

|              |   |
|--------------|---|
| 110001026585 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 60 л         |
| 110001026584 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 100 л, 160 л |
| 110001026583 | Полукрышка на котлы КПЭМ серии ОМ2, ОМП на 250 л, 350 л |



## ВЗБИВАЛЬНАЯ РЕШЕТКА

Для взбивания и перемешивания жидких продуктов. Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304. Крепится к миксеру котла соответствующего объема.

|              |   |
|--------------|---|
| 110000025433 | Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 60 л  |
| 110000025424 | Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 160 л |
| 110000025431 | Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 250 л |
| 110000025432 | Взбивальная решетка для миксеров котлов КПЭМ на 350 л |



## КОМПЛЕКТ СКРЕБКОВ СИЛИКОНОВЫХ

Крепятся к миксеру котла вместо стандартных пластиковых скребков. Мягкие силиконовые лопасти плотно прилегают к стенкам варочного сосуда, не оставляя царапин и обеспечивая самое тщательное перемешивание.

|              |  |
|--------------|--|
| 110000019182 | Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 60 л  |
| 110000019183 | Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 160 л |
| 110000019184 | Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 250 л |
| 110000019181 | Комплект скребков силиконовых для миксеров котлов на 350 л |

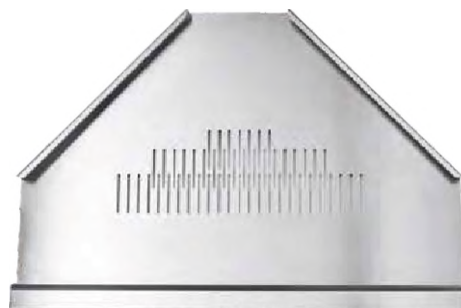


## АКСЕССУАРЫ

### СИТО СЛИВНОЕ

Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304  
Для отцеживания и слива жидкости при опрокидывании варочного сосуда котлов серии ОР, ОРМ, О, ОМ2 и ОМП.

|              |  |
|--------------|--|
| 100000012851 | Сито сливное для котлов КПЭМ на 60 л         |
| 100000012887 | Сито сливное для котлов КПЭМ на 100 л, 160 л |
| 100000012807 | Сито сливное для котлов КПЭМ на 250 л, 350 л |



### МИКСЕР

Легкосъемный. Полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.  
Усиленная конструкция. Ребра толщиной 3 мм.  
Съемные пластиковые скребки. Все части можно мыть в посудомоечной машине.



### ПОДСТАВКА ВЫСТАВОЧНАЯ ДЛЯ КПЭМ

Полностью выполнена из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.  
Используется для установки котлов серии ОМП, ОМ2, О для временной демонстрации в выставочных залах.

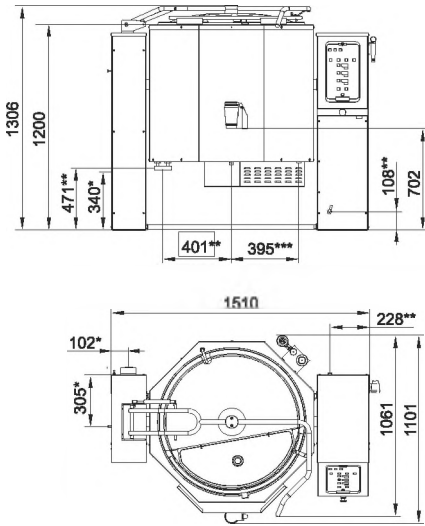
|              |  |
|--------------|--|
| 110000019186 | Подставка выставочная для КПЭМ на 60 л         |
| 110000019185 | Подставка выставочная для КПЭМ на 100 л, 160 л |
| 110000019180 | Подставка выставочная для КПЭМ на 250 л, 350 л |



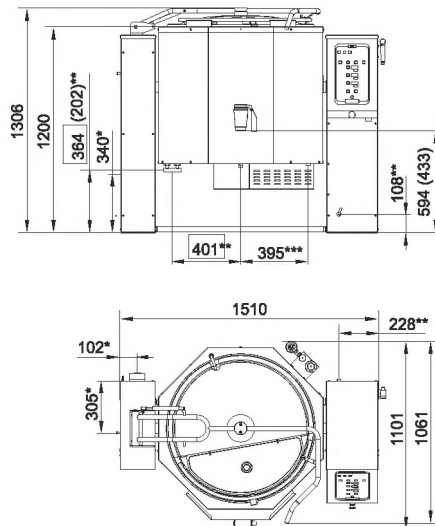




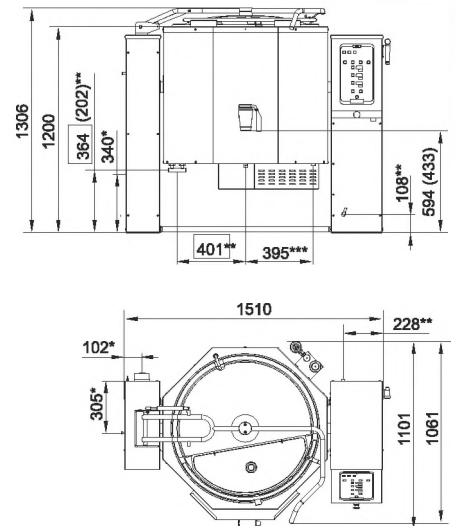
**КПЭМ-200-0М2**  
(с краном и без крана)



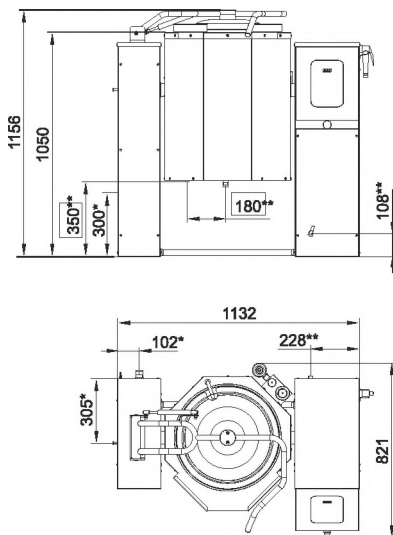
**КПЭМ-250-0М2**  
(с краном и без крана)



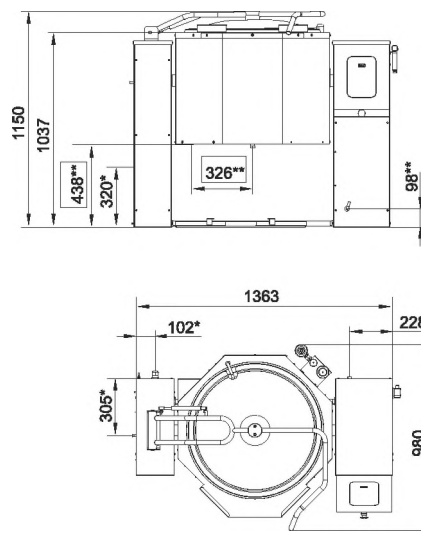
**КПЭМ-350-0М2**  
(с краном и без крана)



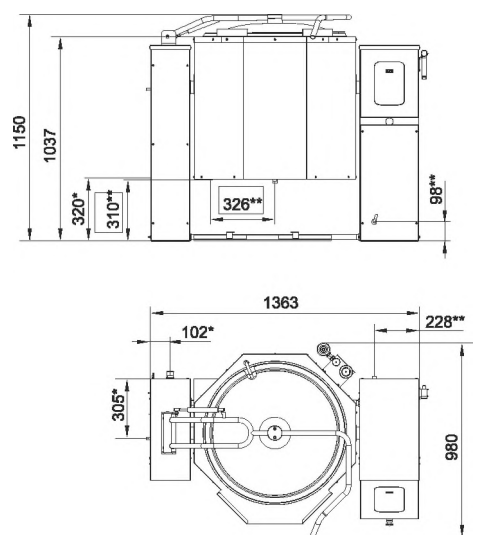
**КПЭМ-60-0**



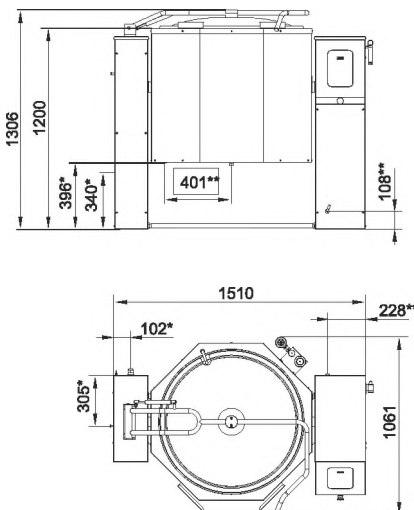
**КПЭМ-100-0**



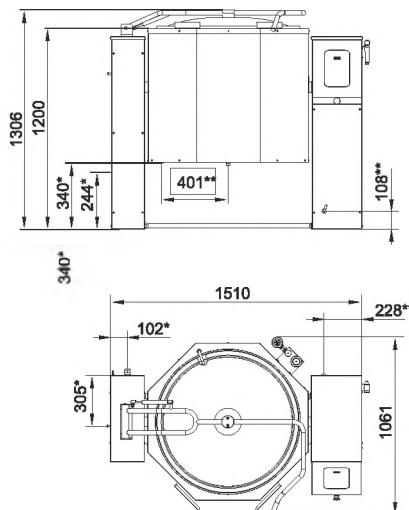
**КПЭМ-160-0**



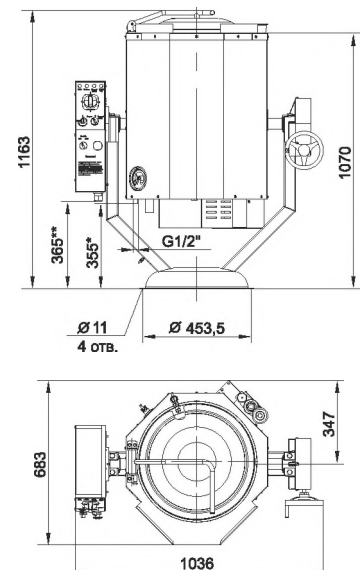
**КПЭМ-250-0**



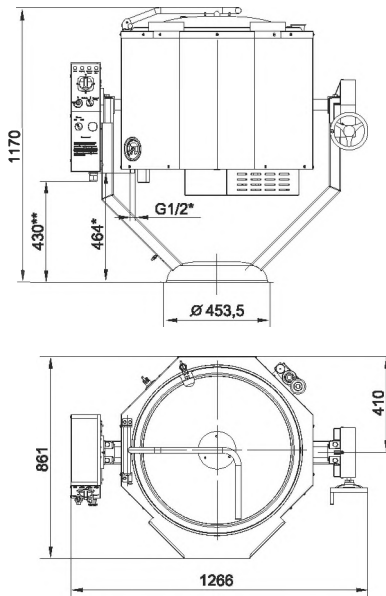
**КПЭМ-350-0**



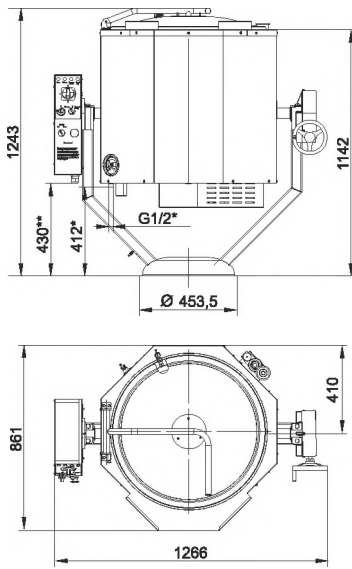
**КПЭМ-60-0MP**



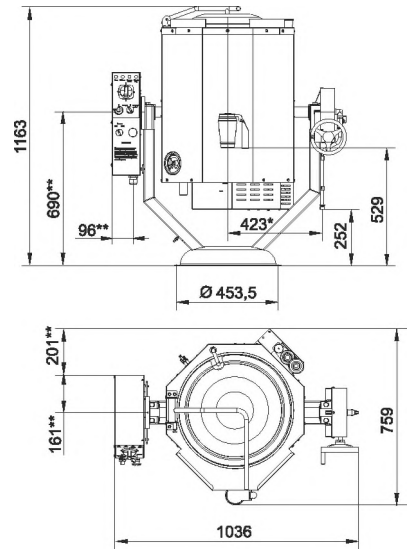
**КПЭМ-100-ОМР**



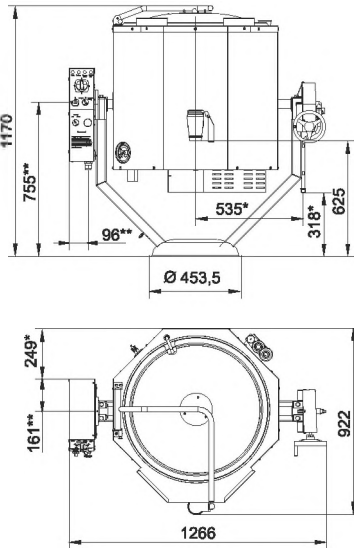
**КПЭМ-160-ОМР**



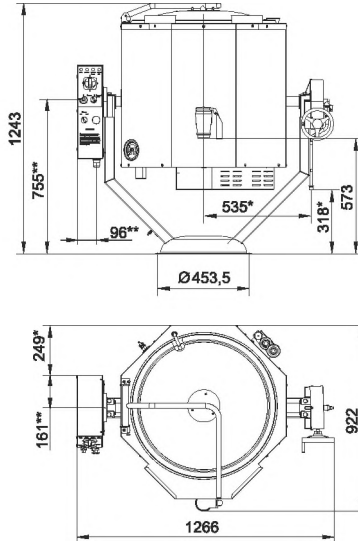
**КПЭМ-60-ОМР  
(с краном)**



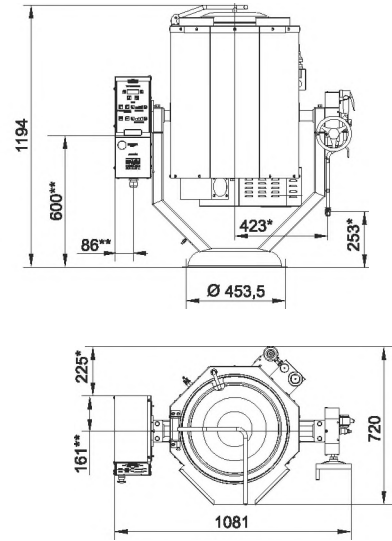
**КПЭМ-100-ОМР  
(с краном)**



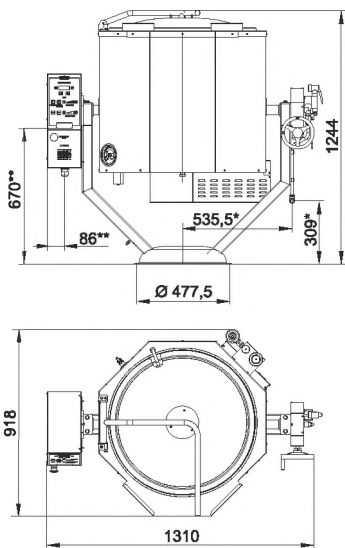
**КПЭМ-160-ОМР  
(с краном)**



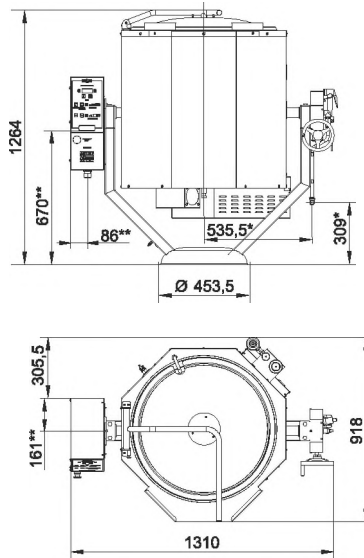
**КПЭМ-60-ОМР-В**



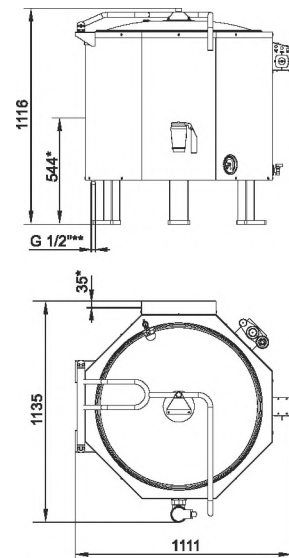
**КПЭМ-100-ОМР-В**



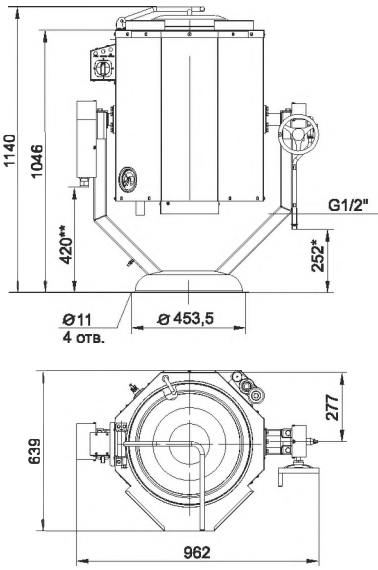
**КПЭМ-160-ОМР-В**



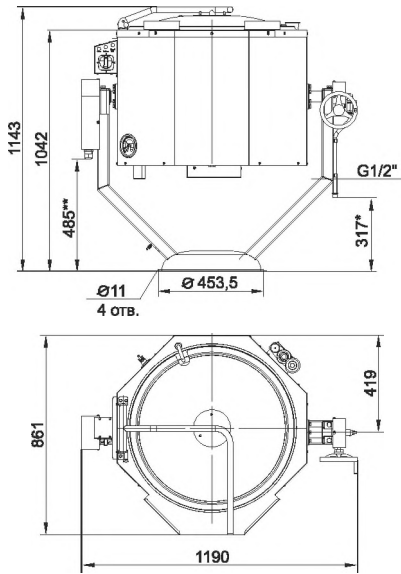
**КПЭМ-250**



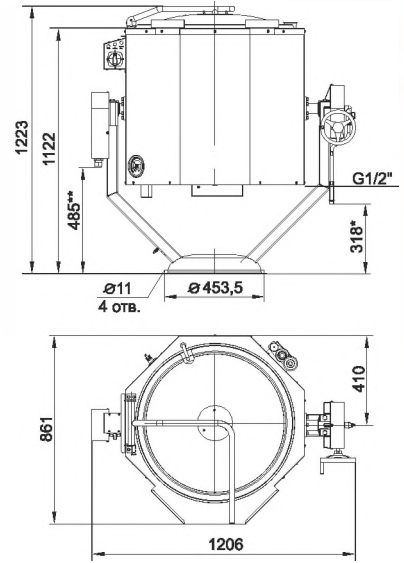
**КПЭМ-60-ОР**



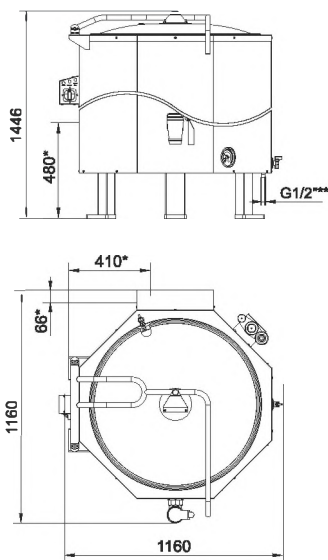
**КПЭМ-100-ОР**



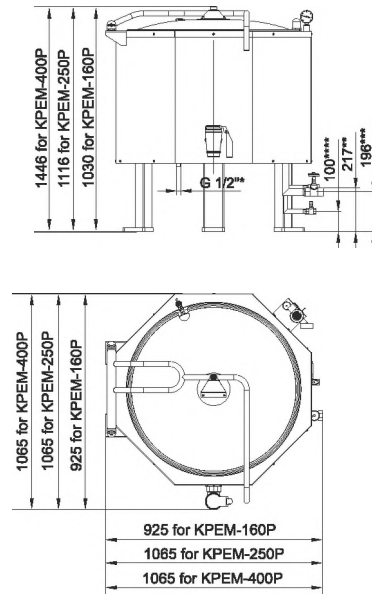
**КПЭМ-160-ОР**



**КПЭМ-400Т**



**КПЭМ-160П, КПЭМ-250П, КПЭМ-400П**



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ ПГК-27Н, ПГК-47Н

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- система «газ-контроль»
- материал-высококачественная аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- в комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- пьезорозжиг
- лоток для сбора масла
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки



ПГК-27Н



ПГК-47Н

| Параметры                                | ПГК-27Н     | ПГК-47Н     |
|--|-------------|-------------|
| Код изделия                              | 801318      | 801317      |
| Полная мощность плиты, кВт               | 8,5         | 14,5        |
| Количество горелок стола, шт в том числе | 1 (3,0 кВт) | 3 (3,0 кВт) |
| - нормальной тепловой мощности           | 1 (5,5 кВт) | 1 (5,5 кВт) |
| - повышенной тепловой мощности           |             |             |
| Расход газа                              |             |             |
| - природный, м/ч                         | 0,634       | 1,533       |
| - сжиженный, кг/ч                        | 0,474       | 1,135       |
| Давление газа, Па                        |             |             |
| - природного                             | 1275        | 1275        |
| - сжиженного                             | 2942        | 2942        |
| Габаритные размеры, мм                   | 400x700x370 | 800x750x470 |
| Масса, кг                                | 40          | 74          |

### АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ГАЗОВЫЕ ГАКО-40Н, ГАКО-40Н, ГАКО-80/2Н



ГАКО-40Н  
(1/2 верх.-гладкая  
1/2 верх.-рифленая )



ГАКО-40Н  
(гладкая поверхность)



ГАКО-80/2Н

## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

| Параметры  | ГАКО-40Н<br>(гладкая<br>поверхность) | ГАКО-40Н<br>(1/2 поверх. - гладкая<br>1/2 поверх-рифленая ) | ГАКО-80/2Н                                      |
|--|--------------------------------------|---|---|
| Код изделия  | 802030                               | 802000  | 801587  |
| Полная мощность плиты, кВт                                     | 8                                    | 8   | 16  |
| Количество горелок стола, шт в том числе                       | 1                                    | 1   | 2   |
| Расход газа<br>- природный, м/ч<br>- сжиженный, кг/ч           | 0,847<br>0,678                       | 0,847<br>0,678  | 1,694<br>1,356                                  |
| Давление газа, Па<br>- природного<br>- сжиженного              | 1961<br>2942                         | 1961<br>2942  | 1961<br>2942                                    |
| Диапазон регулирования температуры<br>жарочной поверхности, °С | 100-350                              | 100-350   | 100-350   |
| Тип жарочной поверхности                                       | гладкая                              | 1/2 поверхности-<br>гладкая, 1/2-<br>поверх. рифленая       | одна конфорка-рифленая<br>одна конфорка гладкая |
| Габаритные размеры, мм   | 400x750x470                          | 400x750x470   | 800x750x470                                     |
| Масса, кг  | 50                                   | 50  | 90  |

## ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ ГЛК-40Н, ГК-40Н

### ОСОБЕННОСТИ

- решетка расположена над камнем из вулканической лавы для ГЛК-40Н
- двухступенчатая регулировка мощности нагрева
- регулируется на 2 положения по высоте



ГЛК-40Н



ГК-40Н



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ГФК-40.1Н



ГФК-40.1Н

| Параметры  | ГФК-40.1Н   |
|--|-------------|
| Код изделия  | 802025      |
| Полная мощность газовой фритюрницы, кВт                  | 8           |
| Количество горелок, шт                                   | 2           |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч                 | 0,846       |
| сжиженный, кг/ч  | 0,632       |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч          | 1961        |
| сжиженного, кг/ч   | 2942        |
| Вместимость ванны, дм <sup>3</sup>                       | 15,5        |
| Количество продукта, загружаемого в ванну, кг            | 1           |
| Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг      | 10          |
| Регулирование температуры масла в ванне, °С              | 110-190     |
| Время разогрева масла до рабочей температуры 190 °С, мин | 15          |
| Габаритные размеры, мм                                   | 401x839x583 |
| Масса, кг  | 40          |

Слив осуществляется из крана, расположенного на передней панели.

### ГАЗОВАРКА КУХОННАЯ ГВК-40/1Н



ГВК-40/1Н

| Параметры  | ГВК-40/1Н   |
|--|-------------|
| Код изделия  | 802002      |
| Полная мощность газовой фритюрницы, кВт  | 8,6         |
| Количество горелок, шт   | 1           |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч   | 0,910       |
| сжиженный, кг/ч  | 0,678       |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч  | 1961        |
| сжиженного, кг/ч   | 2942        |
| Количество смесителей, шт  | 1           |
| Время разогрева воды до температуры кипения, мин                                       | 30          |
| Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л для кипячения воды для варки | 19          |
|  | 14          |
| Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.  | 110-190     |
| Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг                                  | 2x4,5=9     |
| Габаритные размеры, мм   | 401x830x620 |
| Масса, кг  | 33          |

### МАРМИТ ГАЗОВЫЙ ГМК-40Н



ГМК-40Н

| Параметры  | ГМК-40Н     |
|--|-------------|
| Код изделия  | 802002      |
| Полная мощность газового мармита, кВт                        | 3           |
| Количество горелок, шт                                       | 1           |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч                     | 0,317       |
| сжиженный, кг/ч  | 0,237       |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч              | 1961        |
| сжиженного, кг/ч   | 2942        |
| Внутренние размеры емкости, мм                               | 310x510x170 |
| Время разогрева воды до температуры кипения, мин             | 20          |
| Рабочая температура воздуха в ванне, °С не более             | 85          |
| Вместимость воды, дм <sup>3</sup> , не более                 | 4           |
| Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.                        | 2           |
| Номинальная вместимость емкостей, дм <sup>3</sup> , не более | 9           |
| Габаритные размеры, мм                                       | 401x827x474 |
| Масса, кг  | 30          |

## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### СКОВОРОДА ГАЗОВАЯ ГСК-80-0,27-40



| Параметры                                | ГСК-80-0,27-40 |
|--|----------------|
| Код изделия                              | 802025         |
| Полная мощность газового мармита, кВт    | 14             |
| Количество горелок, шт                   | 1              |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч | 1,481          |
| сжиженный, кг/ч                          | 1,104          |
| Давление газа, Па                        | 1961           |
| природного, м <sup>3</sup> /ч            | 2942           |
| сжиженного, кг/ч                         |                |
| Внутренние размеры чаши сковороды, мм    | 577x470x197    |
| Габаритные размеры, мм                   | 800x898x950    |
| Масса, кг                                | 110            |

### РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ РПК-40Н



| Параметры                         | РПК-40Н     |
|-----------------------------------|-------------|
| Код изделия                       | 548         |
| Размеры доски, мм                 | 395x635x18  |
| Допустимая нагрузка, кг, не более | 5           |
| Габаритные размеры, мм            | 400x750x475 |
| Масса, кг                         | 22          |

### МОДУЛИ НИЖНИЕ МН-02, МН-03



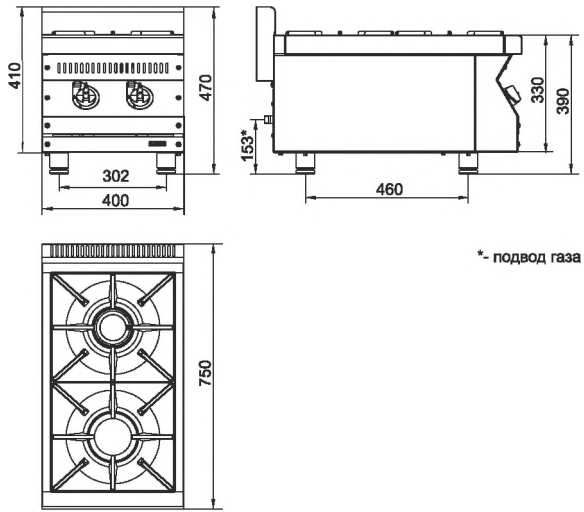
МН-02



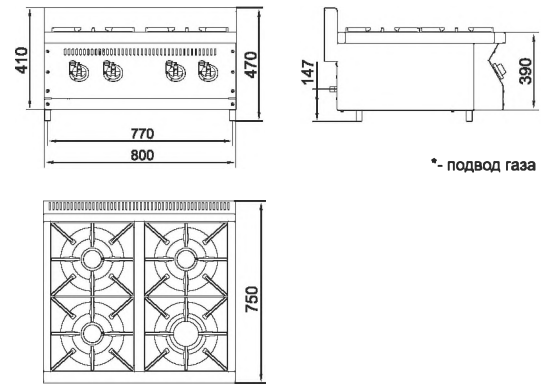
МН-03

| Параметры  | МН-02  | МН-03   |
|--|--|---|
| Код изделия  | 1144   | 1162  |
| Модели устанавливаемых верхних модулей               | ПГК-27Н<br>ГАКО-40Н<br>ГЛК-40Н<br>ГК-40Н<br>ГФК-40.1Н<br>ГВК-40/1Н<br>ГМК-40Н<br>РПК-40Н | по 1 шт.:<br>ПГК-47Н<br>ГАКО-80/2Н<br>по 2 шт.:<br>ПГК-27Н<br>ГАКО-40Н<br>ГЛК-40Н<br>ГК-40Н<br>ГФК-40.1Н<br>ГВК-40/1Н<br>ГМК-40Н<br>РПК-40Н |
| Количество устанавливаемых габаритностей GN 1/1, шт. | 1  | 2   |
| Высота от пола до нижней части модуля, мм            | 100  | 100   |
| Габаритные размеры, мм                               | 400x691x540  | 800x691x540   |
| Масса, кг  | 15,7   | 25,8  |

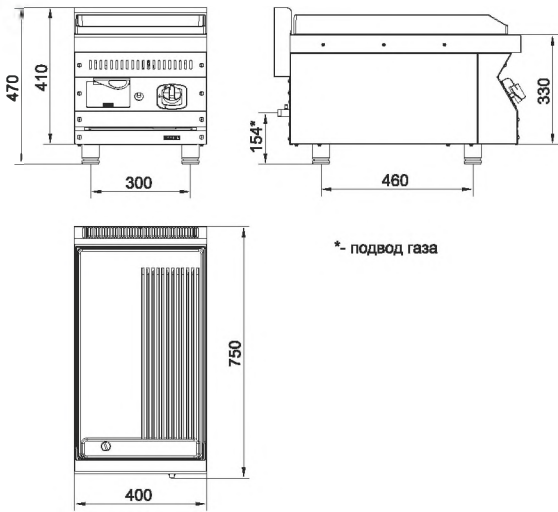
**ПГК-27Н**



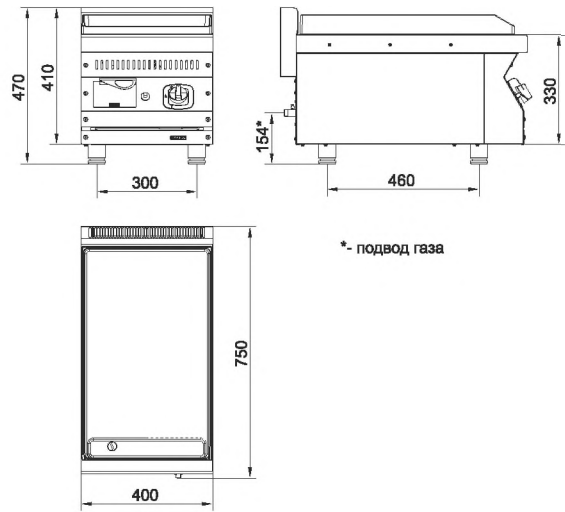
**ПГК-47Н**



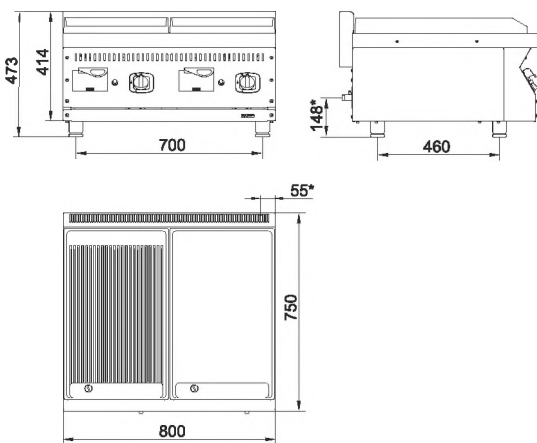
**ГАКО-40Н** (1/2 поверхность-гладкая  
1/2 поверхность-рифленая)



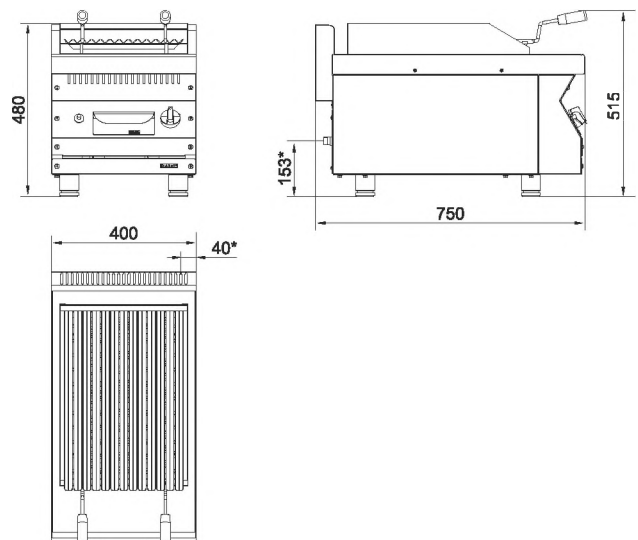
**ГАКО-40Н (с гладкой поверхностью)**



**ГАКО-80/2Н**

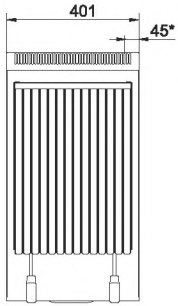
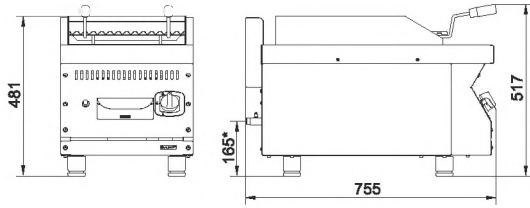


**ГЛК-40Н**

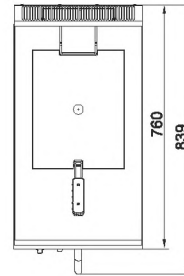
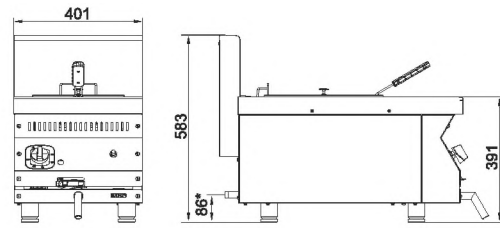




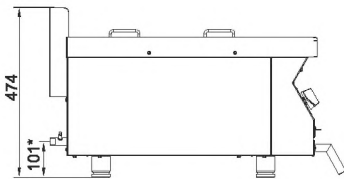
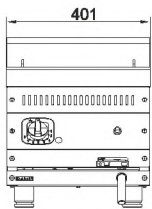
**ГК-40Н**



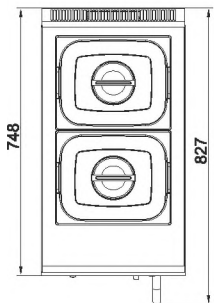
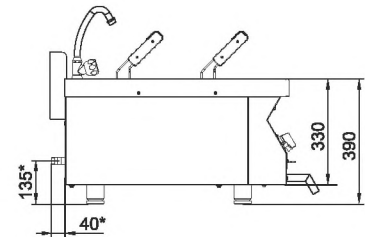
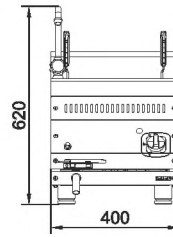
**ГФК-40.1Н**



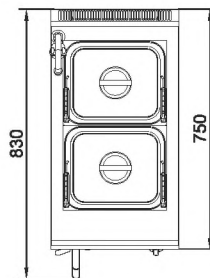
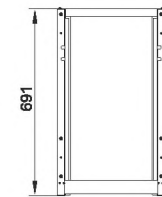
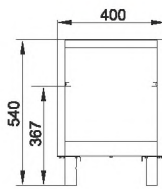
**ГМК-40Н**



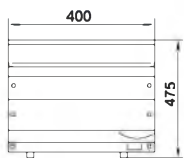
**ГБК-40/1Н**



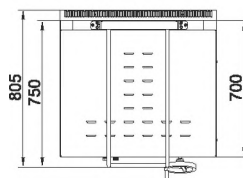
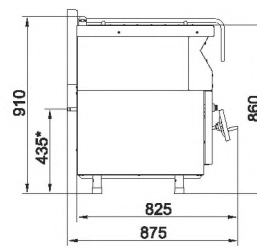
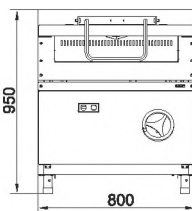
**МН-02**



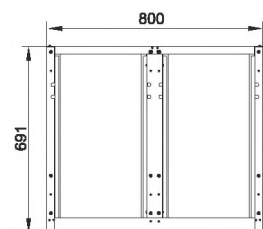
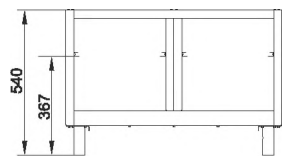
**РПК-40Н**



**ГСК-80-0,27-40**



**МН-03**



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

---

Тепловое оборудование предназначено для предприятий общественного питания: столовых, ресторанов, кафе.  
Конструкционный материал — высококачественная аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304.  
Конструкция оборудования позволяет устанавливать его в пристенном варианте.

Изделия в составе электрической тепловой линии могут использоваться как самостоятельно так и в составе технологических линий.

Оборудование имеет регулируемые по высоте ножки и может устанавливаться на модули.



# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

## ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-27Н, КИП-47Н



КИП-27Н



КИП-47Н

### ОСОБЕННОСТИ

- полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
- индукционный модуль E.G.O. (Германия)
- вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры +50°C внутри плиты и отключается при понижении температуры до +35°C
- мощный легкоъемный жироулавливающий фильтр
- защита от скачков напряжения
- в комплекте сетевой кабель с вилкой, рассчитанный на напряжение 230 В, с заземляющим контактом

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от +60°C до +240°C)
- режим увеличенной мощности – BOOST (позволяет увеличить мощность дной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)

| Параметры   | КИП-27Н     | КИП-47Н     |
|---|-------------|-------------|
| Код изделия   | 19409       | 19410       |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более  | 3,5         | 7           |
| Номинальное напряжение, В   | 230         | 400         |
| Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.   | 2           | 4           |
| Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно    | 1,75        | 1,75        |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары                | 2,1         | 2,1         |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST | 3,5         | 3,5         |
| Толщина стеклокерамической поверхности, мм  | 6           | 6           |
| Максимальный диаметр посуды, мм   | 300         | 300         |
| Минимальный диаметр посуды, мм  | 115         | 115         |
| Максимальная допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг   | 40          | 80          |
| Максимальная допустимая нагрузка на зону нагрева, кг  | 20          | 20          |
| Габаритные размеры, мм  | 400x750x475 | 700x750x475 |
| Масса, кг   | 31          | 50          |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### ПЛИТЫ ЭПК-27Н, ЭПК-47Н, ЭПК-67П, ЭПК-47ЖШ, ЭПК-47ЖШ

#### ОСОБЕННОСТИ

- духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
- аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева +320°C



ЭПК-27Н



ЭПК-47Н



ЭПК-67П



ЭПК-47ЖШ

| Параметры   | ЭПК-27Н     | ЭПК-47Н     | ЭПК-67П      | ЭПК-47ЖШ<br>(крашенные боковые панели) | ЭПК-47ЖШ<br>(полностью из нержавеющей стали) |
|---|-------------|-------------|--------------|--|--|
| Код изделия   | 107         | 93          | 939          | 492                                    | 259  |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                              | 5,6         | 11,2        | 16,8         | 16                                     | 16   |
| Номинальное напряжение, В   | 400         | 400         | 400          | 400                                    | 400  |
| Количество конфорок, шт.  | 2           | 4           | 6            | 4                                      | 4  |
| Размеры конфорок, мм  | 300x300     | 300x300     | 300x300      | 300x300                                | 300x300                                      |
| Количество позиций переключателя                                    | 4           | 4           | 4            | 7                                      | 7  |
| Потребляемая мощность конфорки, кВт                                 | 2,8         | 2,8         | 2,8          | 2,8                                    | 2,8  |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                        | 0,18        | 0,36        | 0,54         | 0,36                                   | 0,36   |
| Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более              | 480         | 480         | 480          | 480                                    | 480  |
| Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более | 25          | 25          | 25           | 25                                     | 25   |
| Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт                           | -           | -           | -            | 4,8                                    | 4,8  |
| Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С              | -           | -           | -            | 20-270                                 | 20-270                                       |
| Время разогрева жарочного шкафа до 240°C, мин, не более             | -           | -           | -            | 30                                     | 30   |
| Внутренние размеры жарочного шкафа, мм                              | -           | -           | -            | 535x538x290                            | 535x538x290                                  |
| Количество противней  | -           | -           | -            | 3 из черного металла                   | 1 из нерж. стали                             |
| Размеры противня, мм  | -           | -           | -            | 530x470                                | 530x470                                      |
| Размеры решетки, мм   | -           | -           | -            | -                                      | 530x470                                      |
| Габаритные размеры, мм  | 400x760x480 | 800x760x480 | 1111x750x940 | 800x800x940                            | 800x800x940                                  |
| Масса, кг   | 35          | 62          | 103          | 124                                    | 126  |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ АКО-40Н, АКО-80/2Н

#### ОСОБЕННОСТИ

- все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели
- поверхность для обжарки имеет желоб для стекающей жидкости и снабжена по периметру бортиком, позволяющим предотвратить разбрызгивание жира



АКО-40Н



АКО-80/2Н

| Параметры  | АКО-40Н  | АКО-80/2Н                                     |
|--|--|---|
| Код изделия  | 541  | 80401   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                     | 4,5  | 9   |
| Номинальное напряжение, В  | 400  | 400   |
| Размеры конфорки, мм   | 395x650  | 2x(395x650)                                   |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                               | 0,22   | 0,44  |
| Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более                  | 270  | 270   |
| Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорок, мин, не более | 25   | 25  |
| Тип жарочной поверхности   | 1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая | одна конфорка рифленая, одна конфорка гладкая |
| Габаритные размеры, мм   | 400x750x475  | 800x750x475                                   |
| Масса, кг  | 51   | 93  |

### ФРИТЮРНИЦЫ ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н

#### ОСОБЕННОСТИ

- все регуляторы и функциональные элементы расположены на передней панели
- оснащены двумя термостатами: регулятор температуры и аварийный, который блокирует выключение нагревательных элементов при отсутствии масла



ЭФК-40/1Н



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### ФРИТЮРНИЦЫ ЭФК-40/1Н, ЭФК-40/2Н, ЭФК-80/2Н



ЭФК-40/2Н



ЭФК-80/2Н

| Параметры  | ЭФК-40/1Н   | ЭФК-40/2Н   | ЭФК-80/2Н   |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Код изделия  | 543         | 542         | 80402       |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 7,5         | 5           | 15          |
| Номинальное напряжение, В                            | 400         | 400         | 400         |
| Вместимость ванны, дм <sup>3</sup>                   | 19,7        | 19,8        | 39,4        |
| Время разогрева масла до 200°С, мин, не более        | 10          | 15          | 10          |
| Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С | 20-190      | 20-190      | 20-190      |
| Максимальная загрузка продукта, кг, не более         | 1           | 1           | 2           |
| Количество корзин, шт.                               | 1           | 2           | 2           |
| Размеры корзины, мм                                  | 320x225x130 | 320x95x130  | 320x225x130 |
| Габаритные размеры, мм                               | 400x750x475 | 400x750x475 | 800x750x475 |
| Масса, кг  | 28          | 30          | 50          |

### ЭЛЕКТРОВАРКИ ЭВК-40/1Н, ЭВК-80/2Н



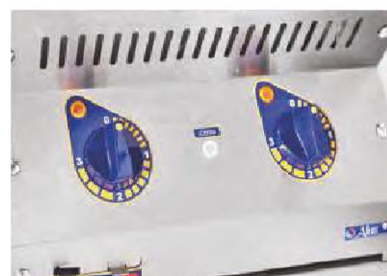
ЭВК-40/1Н



ЭВК-80/2Н

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

| Параметры  | ЭВК-40/1Н                | ЭВК-80/2Н                |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Код изделия  | 546                      | 80413                    |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                             | 7,5                      | 15                       |
| Номинальное напряжение, В  | 400/230                  | 400                      |
| Количество пакетных переключателей, шт.                            | 2                        | 4                        |
| Число ступеней переключателя, шт.                                  | 4                        | 4                        |
| Количество ТЭН-ов, шт.   | 2                        | 4                        |
| Количество смесителей, шт.   | 1                        | 1                        |
| Время разогрева до температуры кипения, мин.                       | 30                       | 30                       |
| Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для кипячения воды, л | 35                       | 2x35=70                  |
| Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для варки, л          | 25                       | 2x25=50                  |
| Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг              | 2хGN 1/2<br>или 3хGN 1/3 | 4хGN 1/2<br>или 6хGN 1/3 |
| Количество гастроемкостей, шт.                                     | 2х6=12                   | 4х6=24                   |
| Внутренние размеры емкости, мм, не более                           | 304х508х270              | 304х508х270              |
| Габаритные размеры, мм   | 400х750х475              | 800х750х475              |
| Масса, кг  | 28                       | 50                       |



## МАРМИТЫ ЭМК-40Н, ЭМК-80/2Н



ЭМК-40Н



ЭМК-80/2Н

Слив воды осуществляется с помощью сливного крана.

| Параметры   | ЭМК-40Н     | ЭМК-80/2Н   |
|---|-------------|-------------|
| Код изделия   | 545         | 80411       |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                | 0,75        | 1,5         |
| Номинальное напряжение, В                             | 230         | 400/230     |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более | 25          | 25          |
| Рабочая температура воздуха в ванне, °С               | 85          | 85          |
| Объем воды, заливаемой в ванну, дм <sup>3</sup>       | 4           | 8           |
| Количество гастроемкостей типа GN 1/1, шт.            | 1           | 2           |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                | 3           | 6           |
| Номинальная вместимость емкостей, дм <sup>3</sup>     | 21          | 42          |
| Габаритные размеры, мм                                | 401х828х474 | 801х816х475 |
| Масса, кг   | 25          | 43,5        |



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### СКОВОРОДА ЭСК-80-0,27-40



ЭСК-80-0,27-40

| Параметры                                     | ЭСК-80-0,27-40 |
|---|----------------|
| Код изделия                                   | 1591           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт        | 9              |
| Номинальное напряжение, В                     | 400            |
| Количество ТЭН-ов, шт.                        | 3              |
| Время разогрева сковороды до 230°C, мин       | 12             |
| Диапазон регулирования температуры, °C        | 20 - 270       |
| Номинальная вместимость чаши, дм <sup>3</sup> | 40             |
| Площадь дна чаши, м <sup>2</sup>              | 0,27           |
| Внутренние размеры чаши сковороды, мм         | 577x470x197    |
| Габаритные размеры, мм                        | 800x899x950    |
| Масса, кг                                     | 101            |

### КОТЕЛ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КПЭМ-60/7Т



КПЭМ-60/7Т

| Параметры                               | КПЭМ-60/7Т   |
|---|--------------|
| Код изделия                             | 9839         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт  | 9,1          |
| Номинальное напряжение, В               | 400          |
| Количество ТЭН-ов, шт.                  | 3            |
| Номинальный объем, л                    | 60           |
| Время разогрева до 95 °C, мин, не более | 45           |
| Диаметр котла, мм                       | 425          |
| Габаритные размеры, мм                  | 800x870x1040 |
| Масса, кг                               | 95           |

#### ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЕЩЕВАРОЧНЫХ КОТЛОВ

- корпус и чаша стационарных котлов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304
- 3 режима работы
- удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки», при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева
- слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели

**Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса!**



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (700 СЕРИЯ)

### РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ РПК-40Н



| Параметры                         | РПК-40Н     |
|-----------------------------------|-------------|
| Код изделия                       | 548         |
| Размеры доски, мм                 | 395x635x18  |
| Допустимая нагрузка, кг, не более | 5           |
| Габаритные размеры, мм            | 400x750x475 |
| Масса, кг                         | 22          |

### МОДУЛИ НИЖНИЕ МН-02, МН-03, МН-04



МН-02



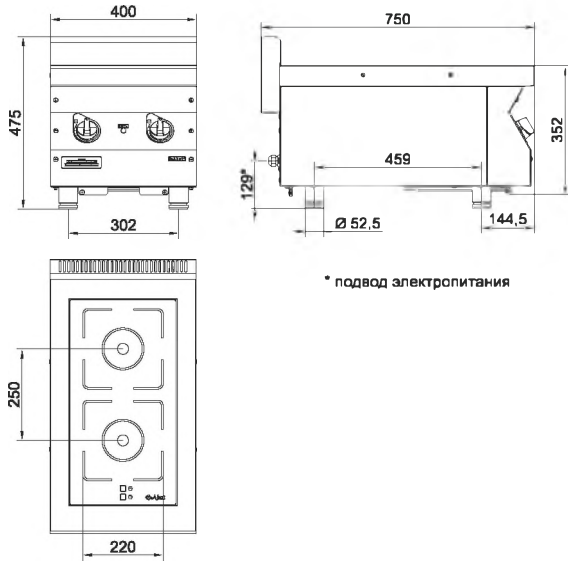
МН-03



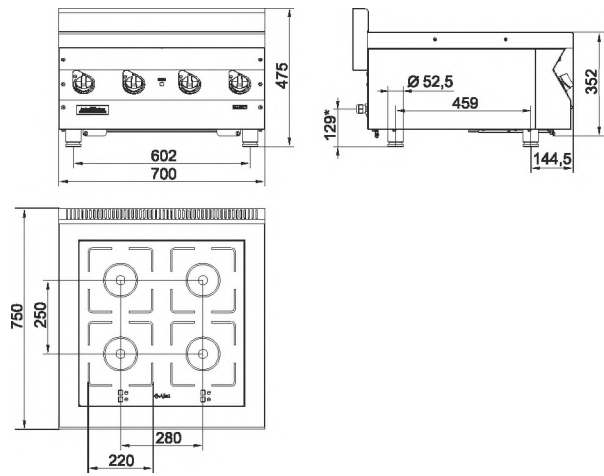
МН-04

| Параметры  | МН-02  | МН-03  | МН-04       |
|--|--|--|-------------|
| Код изделия  | 1144   | 1162   | 5035        |
| Модели устанавливаемых верхних модулей                 | КИП-27Н<br>ЭПК-27Н<br>АКО-40Н<br>ЭФК-40/1Н<br>ЭФК-40/2Н<br>ЭВК-40/1Н<br>ЭМК-40Н<br>РПК-40Н | по 1 шт.:<br>ЭПК-47Н<br>АКО-80/2Н<br>ЭФК-80/2Н<br>ЭВК-80/2Н<br>ЭМК-80/2Н<br>по 2 шт.:<br>ЭПК-27Н<br>АКО-40Н<br>ЭФК-40/1Н<br>ЭФК-40/2Н<br>ЭВК-40/1Н<br>ЭМК-40Н<br>РПК-40Н | КИП-47Н     |
| Количество устанавливаемых гастроремкостей GN 1/1, шт. | 1  | 2  | 2           |
| Высота от пола до нижней части модуля, мм              | 100  | 100  | 100         |
| Габаритные размеры, мм                                 | 400x691x540  | 800x691x540  | 700x690x540 |
| Масса, кг  | 15,7   | 25,8   | 20,1        |

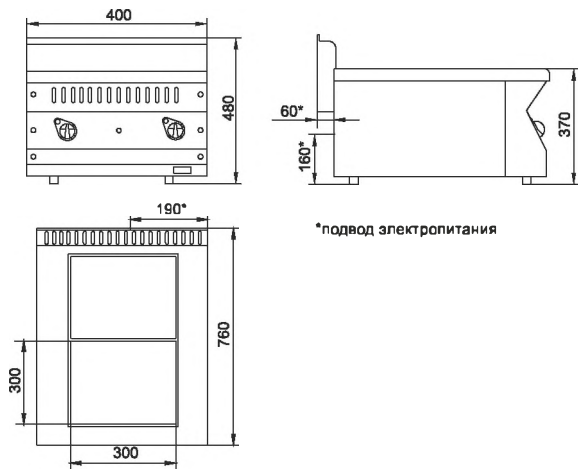
**КИП-27Н**



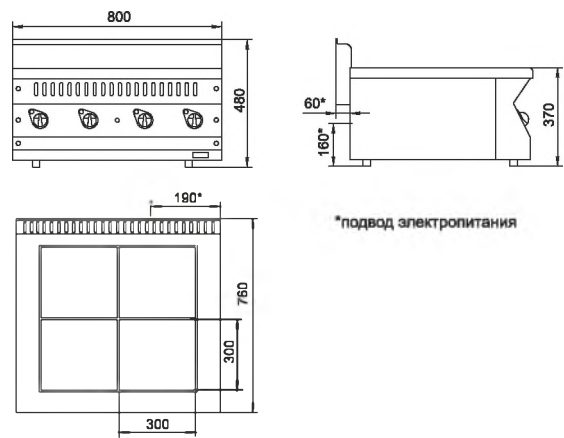
**КИП-47Н**



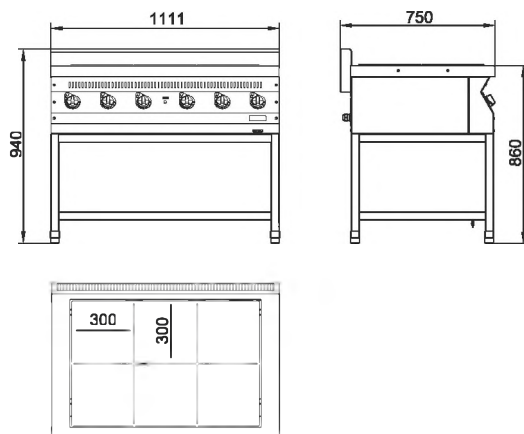
**ЗПК-27Н**



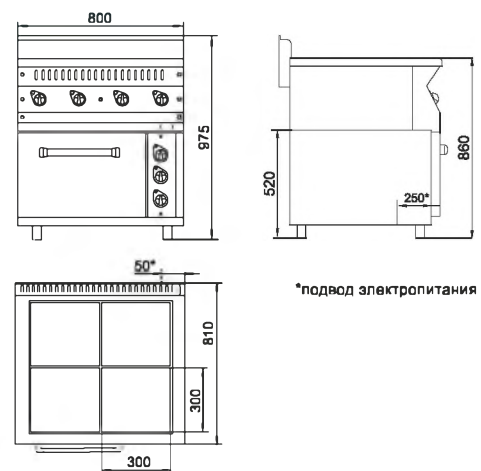
**ЗПК-47Н**



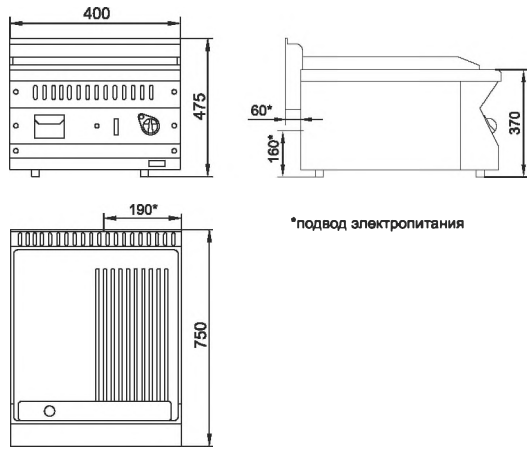
**ЗПК-67П**



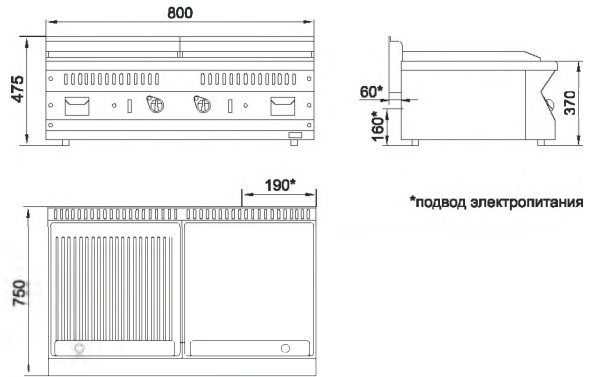
**ЗПК-47ЖШ**



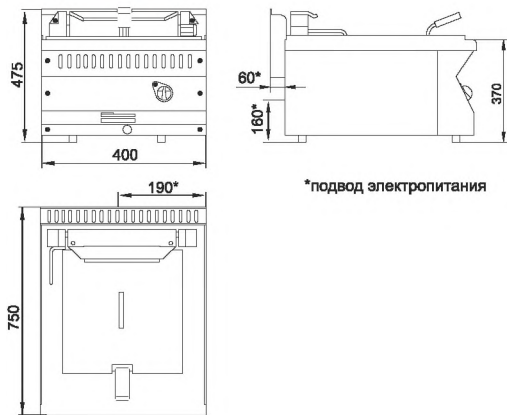
### AKO-40H



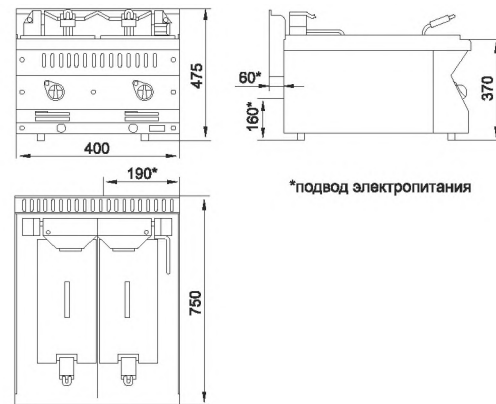
### AKO-80/2H



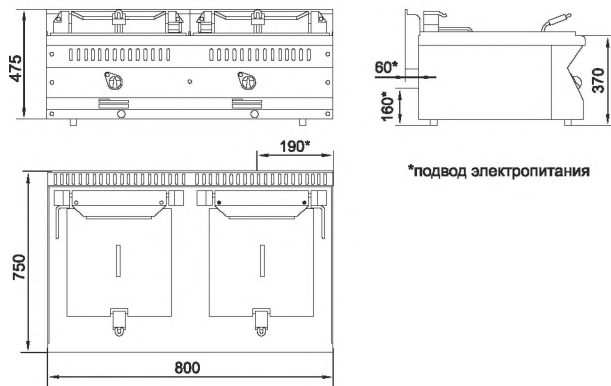
### ЗФК-40/1H



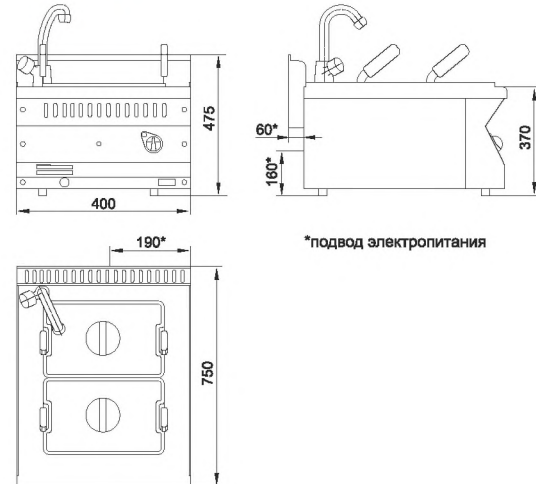
### ЭФК-40/2H



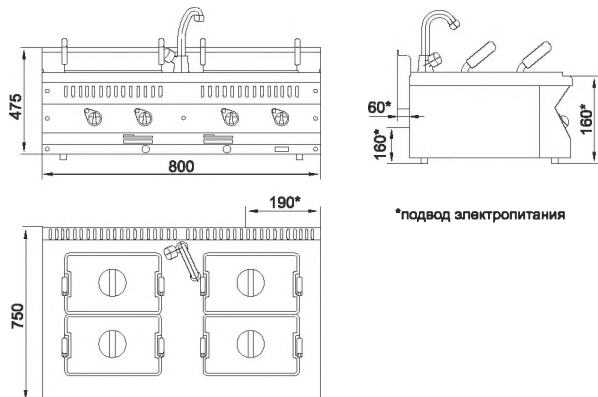
### ЗФК-80/2H



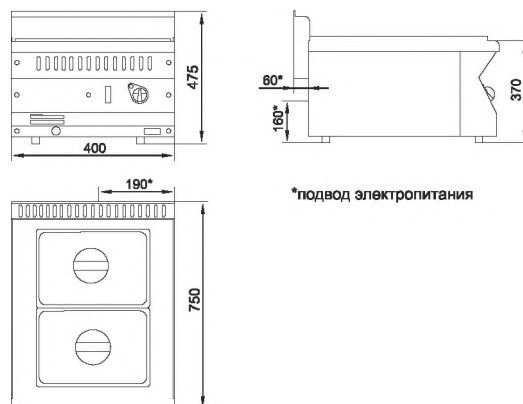
### ЗВК-40/1H



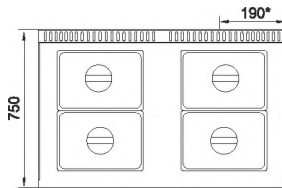
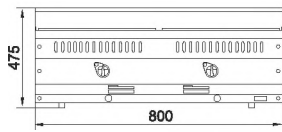
### ЗВК-80/2H



### ЭМК-40H

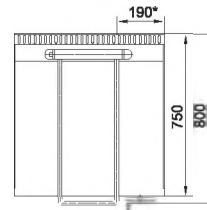
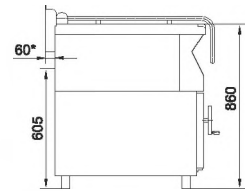
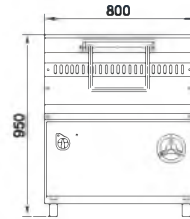


**ЭМК-80/2Н**



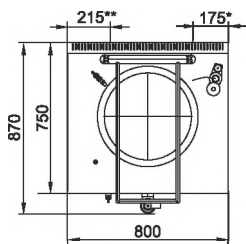
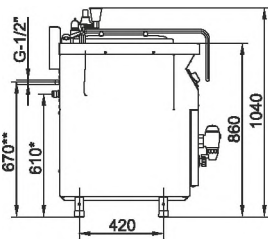
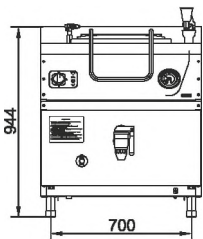
\*подвод электропитания

**ЭСК-80-0,27-40**



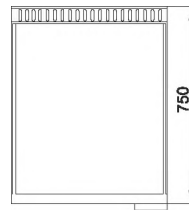
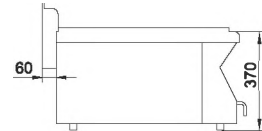
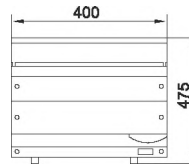
\*подвод электропитания

**КПЭМ-60/7Т**

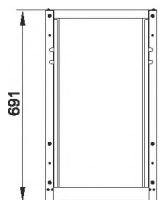
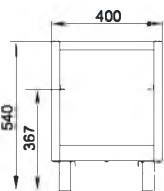


\* подвод электропитания, выходящий блок подключения  
\*\* подвод воды

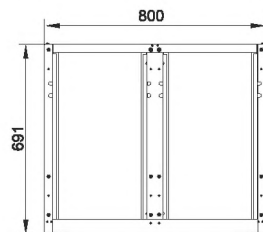
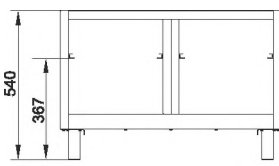
**РПК-40Н**



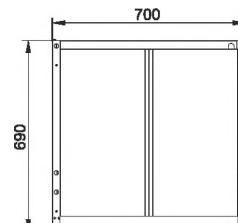
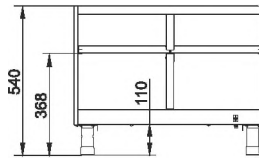
**МН-02**



**МН-03**



**МН-04**



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

- система «газ-контроль»
- корпус из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- в комплекте дополнительные форсунки под сжиженный газ
- пьезорозжиг
- лоток для сбора масла
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ ПГК-49П, ПГК-69П, ПГК-49ЖШ, ПГК-69ЖШ



ПГК-49П



ПГК-69П



ПГК-49ЖШ



| Параметры  | ПГК-49П     | ПГК-69П      | ПГК-49ЖШ                         | ПГК-69ЖШ                         |
|--|-------------|--------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Код изделия  | 802166      | 802167       | 801314                           | 801699                           |
| Полная мощность плиты, кВт                         | 24          | 37           | 32                               | 45                               |
| Количество горелок стола, шт<br>в том числе:       | 4           | 6            | 4                                | 6                                |
| нормальной тепловой мощности                       | 3 [5,5 кВт] | 4 [5,5 кВт]  | 3 [5,5 кВт]                      | 4 [5,5 кВт]                      |
| повышенной тепловой мощности                       | 1 [7,5 кВт] | 2 [7,5 кВт]  | 1 [7,5 кВт]                      | 2 [7,5 кВт]                      |
| Расход газа<br>природный, м <sup>3</sup> /ч        | 2,54        | 3,704        | 3,387                            | 4,351                            |
| сжиженный, кг/ч                                    | 1,864       | 2,718        | 2,486                            | 3,34                             |
| Давление газа, Па<br>природного                    | 1275        | 1275         | 1275                             | 1275                             |
| сжиженного   | 2942        | 2942         | 2942                             | 2942                             |
| Полная мощность жарочного шкафа, кВт               | -           | -            | 8,0                              | 8,0                              |
| Диапазон регулир-я температуры жарочного шкафа, °С | -           | -            | 100-300                          | 100-300                          |
| Объем жарочного шкафа, дм <sup>3</sup>             | -           | -            | 165,6                            | 165,6                            |
| Внутренние размеры жарочного шкафа, мм             | -           | -            | 575x720x400                      | 575x720x400                      |
| Комплектация противнями                            | -           | -            | 1 (GN 2/1 H40<br>из нерж. сталь) | 1 (GN 2/1 H40<br>из нерж. сталь) |
| Комплектация решетками                             | -           | -            | 650x530 мм                       | 650x530 мм                       |
| Габаритные размеры, мм                             | 800x900x970 | 1200x900x970 | 800x900x970                      | 1200x900x970                     |
| Масса, кг  | 93          | 132          | 135                              | 190                              |

## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ПГК-69ЖШ



## АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ГАЗОВЫЙ ГАКО-90П



ГАКО-90П



Аппарат контактной обработки ГАКО-90П (жарочная поверхность), предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т. п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей.

| Параметры   | ГАКО-90П   |
|---|--|
| Код изделия   | 802001   |
| Полная максимальная мощность, кВт                           | 16   |
| Количество горелок, шт                                      | 2  |
| Расход газа природный, м/ч                                  | 1,695  |
| сжиженный, кг/ч   | 1,262  |
| Давление газа, Па природного                                | 1961   |
| сжиженного  | 2942   |
| Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °С | 100-350  |
| Тип жарочной поверхности                                    | 1/2 поверхности гладкая – 1/2 поверхности рифленая |
| Габаритные размеры, мм                                      | 840x900x950  |
| Масса, кг   | 122  |

# ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

## ГРИЛИ ГАЗОВЫЕ ГЛК-90П, ГК-90П

### ОСОБЕННОСТИ ГРИЛЕЙ ГАЗОВЫХ

- решетка расположена над камнем из вулканической лавы для ГЛК-90П
- двухступенчатая регулировка мощности нагрева



ГЛК-90П



**Газовый лавовый гриль ГЛК-90П** предназначен для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей путем непосредственного контакта решетки гриля с одной стороной обрабатываемого продукта на предприятиях общественного питания, как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

| Параметры                       | ГЛК-90П     | ГК-90П      |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| Код изделия                     | 802028      | 802031      |
| Полная мощность гриля, кВт      | 22          | 20          |
| Количество горелок, ш           | 2           | 2           |
| Количество решеток, шт          | 2           | 2           |
| Размеры решетки, мм             | 2 x 348x600 | 2 x 348x600 |
| Расход газа                     |             |             |
| - природный, м <sup>3</sup> /ч  | 2,328       | 2,116       |
| - сжиженный кг/ч                | 1,736       | 1,578       |
| Давление газа, Па               |             |             |
| - природного, м <sup>3</sup> /ч | 1961        | 1961        |
| - сжиженного, кг/ч              | 2942        | 2942        |
| Габаритные размеры, мм          | 800x921x984 | 800x921x984 |
| Масса, кг                       | 85          | 75          |



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ГК-90П



## ФРИТЮРНИЦА ГАЗОВАЯ ГФК-90.2П



ГФК-90.2П



## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



Газовая фритюрница ГФК-90.2П предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий. Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Под каждой ванной расположен кран для слива масла.

| Параметры   | ГФК-90.2П     |
|---|---------------|
| Код изделия   | 802029        |
| Полная мощность газовой фритюрницы, кВт                 | 20            |
| Количество горелок, шт                                  | 4             |
| Количество корзин, шт.                                  | 2             |
| Размеры корзин, мм                                      | 507x190x105   |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч                | 2,116         |
| сжиженный кг/ч  | 1,577         |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч         | 1961          |
| сжиженного, кг/ч  | 2942          |
| Вместимость ванны, дм <sup>3</sup>                      | 49 [24,5 x 2] |
| Количество продукта, загружаемого в ванну, кг           | 3,6 [1,8 x 2] |
| Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг     | 33 [16,5 x 2] |
| Регулирование температуры масла в ванне, °С             | 110-190       |
| Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин | 18            |
| Габаритные размеры, мм                                  | 641x911x1053  |
| Масса, кг   | 80            |

## ГАЗОВАЯ КУХОННАЯ ГВК-90/2П



ГВК-90/2П

| Параметры  | ГВК-90/2П          |
|--|--------------------|
| Код изделия  | 802032             |
| Полная мощность газовой фритюрницы, кВт  | 17,2               |
| Количество горелок, шт   | 2                  |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч   | 1,820              |
| сжиженный кг/ч   | 1,356              |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч  | 1961               |
| сжиженного, кг/ч   | 2942               |
| Количество смесителей, шт  | 1                  |
| Время разогрева воды до температуры кипения, мин                                       | 30                 |
| Объем воды, заливаемой в ванну до максимального уровня, л для кипячения воды для варки | 2x19=38<br>2x14=28 |
| Количество гастроемкостей GN 1/2, шт.  | 4                  |
| Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг.                                 | 4x4,5=18           |
| Габаритные размеры, мм   | 800x899x1088       |
| Масса, кг  | 82                 |

Газоварка кухонная ГВК-90/2П предназначена для варки корзины риса, макарон, овощей, корнеплодов, яиц, вареников, пельменей и для кипячения воды на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

## ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### СКОВОРОДЫ ГАЗОВЫЕ

ГСК-90-0,27-40, ГСК-90-0,47-70, ГСК-90-0,67-120, ГСК-90-0,67-150



ГСК-90-0,27-40



Сковороды газовые предназначены для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных блюд.

| Параметры   | ГСК-90-0,27-40 | ГСК-90-0,47-70 | ГСК-90-0,67-120 | ГСК-90-0,67-150 |
|---|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия   | 802006         | 802007         | 802023          | 802033          |
| Полная мощность газового мармита, кВт                       | 14             | 20             | 32              | 32              |
| Количество горелок, шт                                      | 1              | 1              | 2               | 2               |
| Расход газа природный, м <sup>3</sup> /ч                    | 1,481          | 2,116          | 3,386           | 3,386           |
| сжиженный кг/ч  | 1,104          | 1,578          | 2,524           | 2,524           |
| Давление газа, Па природного, м <sup>3</sup> /ч             | 1961           | 1961           | 1961            | 1961            |
| сжиженного, кг/ч  | 2942           | 2942           | 2942            | 2942            |
| Время разогрева сковороды до 230°C, мин                     | 14             | 14             | 14              | 14              |
| Диапазон регулирования температуры жарочной поверхности, °C | 100-340        | 100-340        | 100-340         | 100-340         |
| Номинальная вместимость чаши, дм <sup>3</sup>               | 40             | 70             | 120             | 150             |
| Площадь дна чаши, м <sup>2</sup>                            | 0,27           | 0,47           | 0,67            | 0,67            |
| Внутренние размеры чаши сковороды, мм                       | 577x470x197    | 754x622x197    | 1100x630x197    | 1100x630x238    |
| Габаритные размеры, мм                                      | 840x1050x940   | 840x1045x940   | 1202x1050x940   | 1202x1050x940   |
| Масса, кг   | 120            | 135            | 185             | 190             |

# ГАЗОВАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

## ОСОБЕННОСТИ ГАЗОВЫХ СКОВОРОД

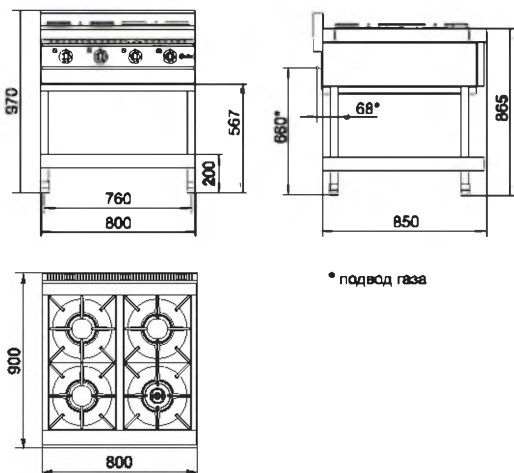
- дно чаши толщиной 10 мм, позволяющее удерживать тепло в режиме приготовления
- механизм подъема и опускания чаши, обеспечивающий удобство очистки и обслуживания сковороды
- фиксация крышки в любом положении, что предотвращает потерю тепла
- боковая и задняя обшивки из крашеного оцинкованного металла



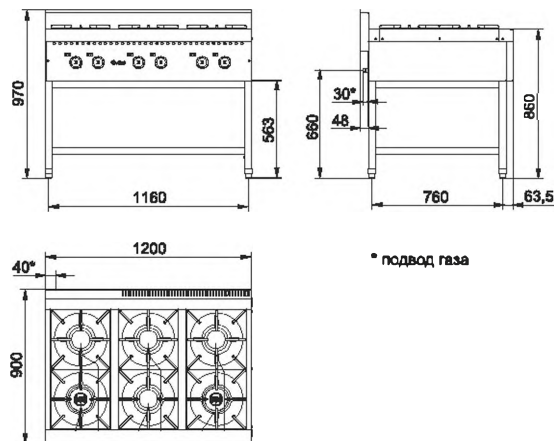
ГСК-90-0,67-120



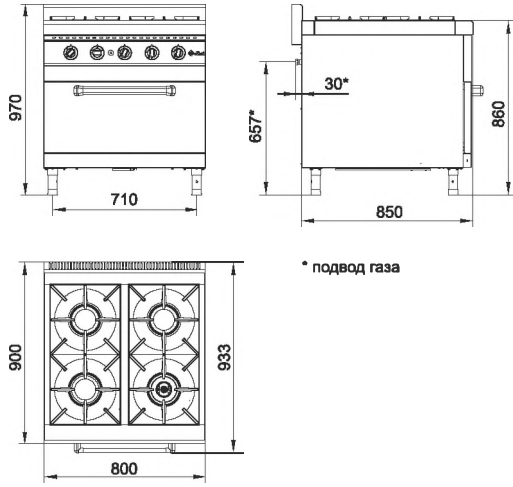
ПГК-49П



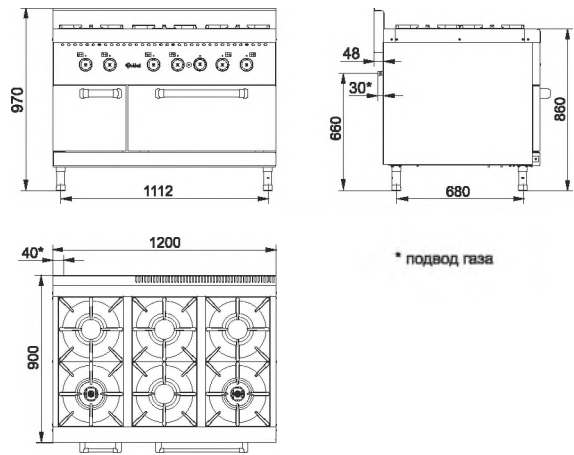
ПГК-69П



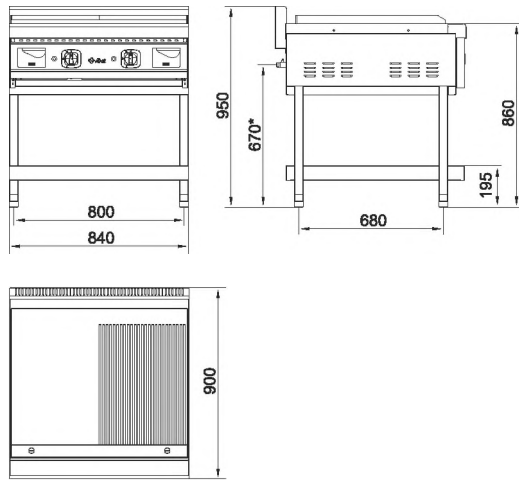
**ПГК-49ЖШ**



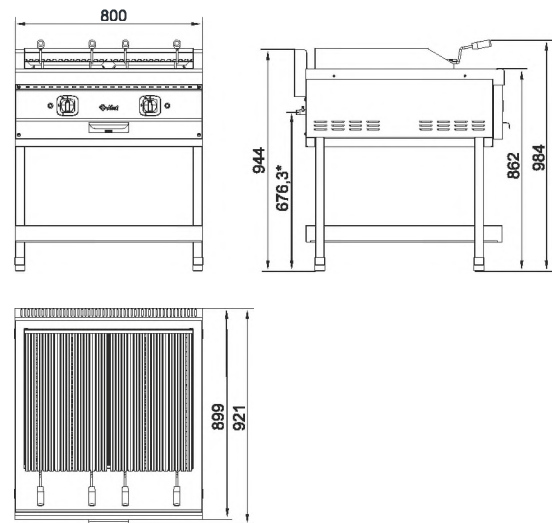
**ПГК-69ЖШ**



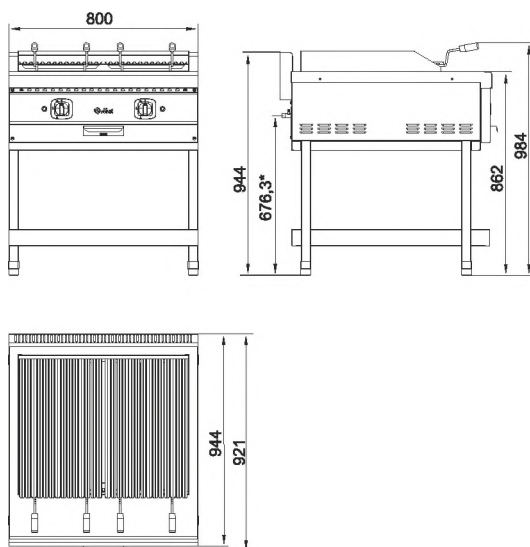
**ГАКО-90П**



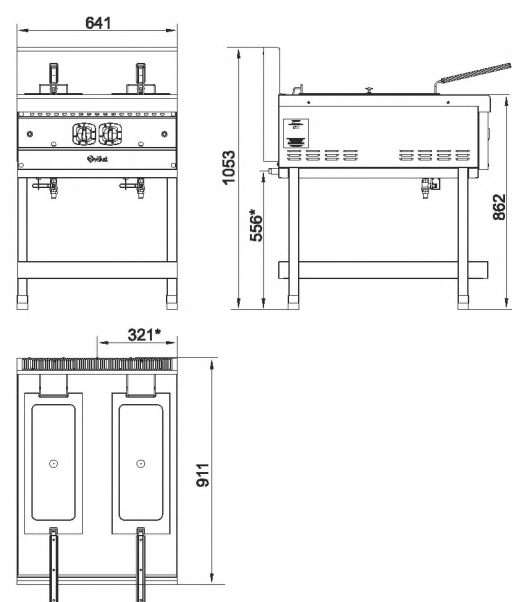
**ГЛК-90П**



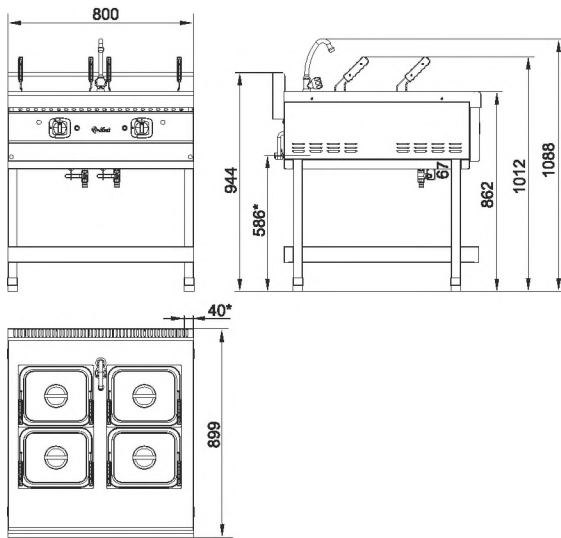
**ГК-90П**



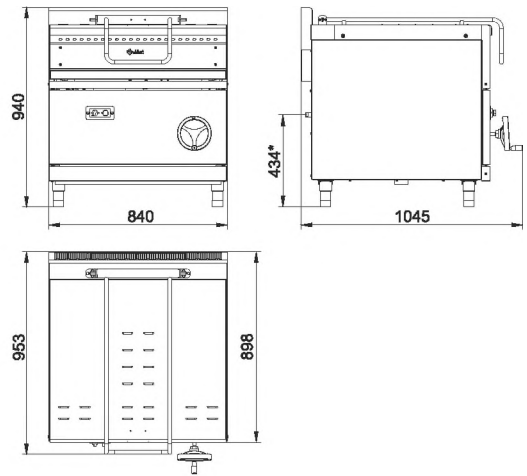
**ГФК-90.2П**



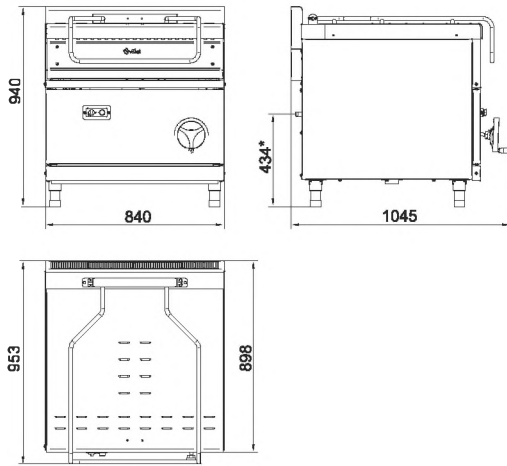
**ГБК-90/2П**



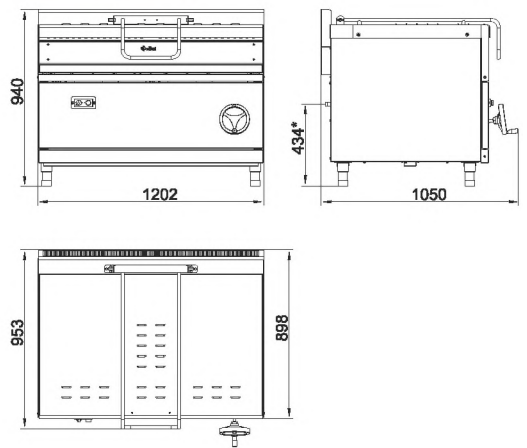
**ГСК-90-0,27-40**



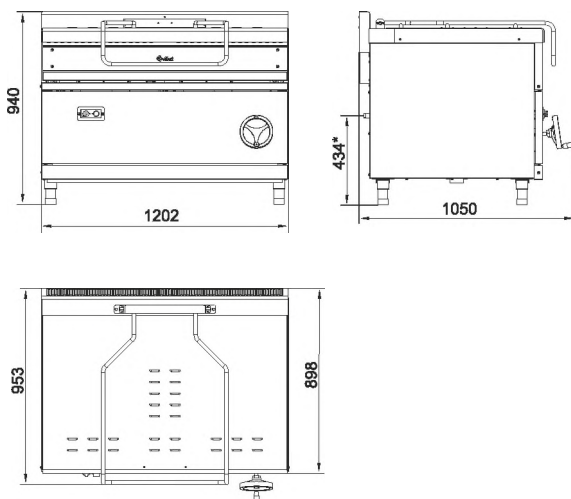
**ГСК-90-0,47-70**



**ГСК-90-0,67-120**



**ГСК-90-0,67-150**



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



- могут использоваться самостоятельно или в составе технологических линий;
- имеет регулируемые по высоте ножки.

### ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ КИП-2П, КИП-2П-01



КИП-2П



КИП-2П-01

#### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от + 60°C до + 240°C)
- режим увеличенной мощности — BOOST (позволяет увеличить мощность одной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

| Параметры   | кип-2п   | кип-2п-01   |
|---|--|-------------|
| Код изделия   | 19400  | 5867        |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более  | 3,5  | 3,5         |
| Номинальное напряжение, В   | 230  | 230         |
| Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.   | 2  | 2           |
| Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно    | 1,75   | 1,75        |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST | 2,1  | 2,1         |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары                | 3,5  | 3,5         |
| Толщина стеклокерамической поверхности, мм  | 6  | 6           |
| Максимальная допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг.  | 40   | 40          |
| Максимальная допустимая нагрузка на зону нагрева, кг  | 20   | 20          |
| Материал корпуса  | лицевая панель – нерж. сталь;<br>крашеные подставка с полкой,<br>боковые и задняя панели | нерж. сталь |
| Габаритные размеры, мм  | 450x900x940  | 450x900x940 |
| Масса, кг   | 43   | 43          |

Индукционные плиты оснащены индукционным модулем E.G.O.(Германия).

## ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-4П, ЭП-6П, ЭПК-48П



ЭП-4П



ЭП-6П



ЭПК-48П

| Параметры   | ЭП-4П                                     | ЭП-6П                                     | ЭПК-48П     |
|---|---|---|-------------|
| Код изделия   | 301                                       | 945                                       | 949         |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более              | 12  | 18  | 11,2        |
| Номинальное напряжение, В   | 400                                       | 400                                       | 400         |
| Размеры конфорок, мм  | 295x417                                   | 295x417                                   | 300x300     |
| Потребляемая мощность конфорки, кВт                                 | 3   | 3   | 2,8         |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                        | 0,48                                      | 0,72                                      | 0,36        |
| Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более              | 480                                       | 480                                       | 480         |
| Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более | 30  | 30  | 25          |
| Материал полки  | крашенный<br>порошковой<br>краской металл | крашенный<br>порошковой<br>краской металл | нерж. сталь |
| Габаритные размеры, мм  | 1050x850x860                              | 1475x850x860                              | 840x900x940 |
| Масса, кг   | 120                                       | 145                                       | 99          |



## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭП-2ЖШ, ЭП-4ЖШ, ЭП-4ЖШ-Э, ЭП-4ЖШ-01



ЭП-2ЖШ



ЭП-4ЖШ (стандартная духовка)  
ЭП-4ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)  
ЭП-4ЖШ-Э (эмалированная духовка)

#### ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПЛИТ

- раздельная регулировка мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов
- аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева 320°C
- семипозиционные пакетные переключатели фирмы E.G.O позволяют производить плавную регулировку мощности конфорок для ЭП-ЖШ и ЭПК

| Параметры   | ЭП-2ЖШ                         | ЭП-4ЖШ         | ЭП-4ЖШ-Э<br>(эмал. духовка) | ЭП-4ЖШ-Э<br>(нерж. духовка) |
|---|--------------------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Код изделия   | 948                            | 944            | 1944                        | 953                         |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более              | 8,8                            | 16,8           | 16,8                        | 16,8                        |
| Номинальное напряжение, В   | 400                            | 400            | 400                         | 400                         |
| Количество конфорок, шт.  | 2                              | 4              | 4                           | 4                           |
| Размеры конфорок, мм  | 300x300                        | 295x417        | 295x417                     | 295x417                     |
| Потребляемая мощность конфорки, кВт                                 | 2,8                            | 3              | 3                           | 3                           |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                        | 0,18                           | 0,48           | 0,48                        | 0,48                        |
| Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более              | 480                            | 480            | 480                         | 480                         |
| Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более | 25                             | 30             | 30                          | 30                          |
| Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт                           | 3,2                            | 4,8            | 4,8                         | 4,8                         |
| Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С              | 20-270                         | 20-270         | 20-270                      | 20-270                      |
| Время разогрева жарочного шкафа до 240°C, мин, не более             | 30                             | 30             | 30                          | 30                          |
| Количество противней  | 2 [530x325x20<br>и 530x325x40] | 3 [530x470x30] | 3 [530x470x30]              | 2 [530x470x30]              |
| Материал противня   | нерж. сталь                    | черный металл  | черный металл               | нерж. сталь                 |
| Размеры решетки, мм   | -                              | -              | -                           | 530x470                     |
| Внутренние размеры жарочного шкафа, мм                              | 329x595x290                    | 538x535x290    | 538x535x290                 | 538x535x290                 |
| Габаритные размеры, мм  | 550x950x950                    | 1050x895x860   | 1050x895x860                | 1050x895x860                |
| Масса, кг   | 125                            | 155            | 155                         | 155                         |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЭП-6ЖШ-Э, ЭП-6ЖШ-01, ЭП-6ЖШ-К-2/1, ЭПК-48ЖШ-К-2/1



ЭП-6ЖШ (стандартная духовка)  
 ЭП-6ЖШ-Э (эмалированная духовка)  
 ЭП-6ЖШ-01 (духовка из нержавеющей стали)  
 ЭП-6ЖШ-К-2/1 (вся нержавейка)

| Параметры   | ЭП-6ЖШ         | ЭП-6ЖШ-Э<br>(эмалированная<br>духовка) | ЭП-6ЖШ-01<br>(нерж. духовка) | ЭП-6ЖШ-К-2/1<br>(с конвекцией) | ЭПК-48ЖШ-К-2/1<br>(с конвекцией) |
|---|----------------|--|------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Код изделия   | 942            | 1942                                   | 956                          | 943                            | 950                              |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более              | 22,8           | 22,8                                   | 22,8                         | 23,9                           | 17,24                            |
| Номинальное напряжение, В   | 400            | 400                                    | 400                          | 400                            | 400                              |
| Количество конфорок, шт.  | 6              | 6                                      | 6                            | 6                              | 4                                |
| Размеры конфорок, мм  | 295x417        | 295x417                                | 295x417                      | 295x417                        | 300x300                          |
| Потребляемая мощность конфорок, кВт                                 | 3              | 3                                      | 3                            | 3                              | 2,8                              |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                        | 0,72           | 0,72                                   | 0,72                         | 0,72                           | 0,36                             |
| Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более              | 480            | 480                                    | 480                          | 480                            | 480                              |
| Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более | 30             | 30                                     | 30                           | 30                             | 25                               |
| Номинальная мощность жарочного шкафа, кВт                           | 4,8            | 4,8                                    | 4,8                          | 5,9                            | 5,9                              |
| Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С              | 20-270         | 20-270                                 | 20-270                       | 20-270                         | 20-270                           |
| Время разогрева жарочного шкафа до 240°С, мин, не более             | 30             | 30                                     | 30                           | 20                             | 20                               |
| Конвекция   | -              | -                                      | -                            | +                              | +                                |
| Пароувлажнение  | -              | -                                      | -                            | +                              | +                                |
| Количество противней  | 3 [530x470x30] | 3 [530x470x30]                         | 2 [530x470x30]               | 2 [530x325x65]                 | 2 [530x325x65]                   |
| Материал противня   | черный металл  | эмаль                                  | нерж. сталь                  | нерж. сталь                    | нерж. сталь                      |
| Размеры решетки, мм   | -              | -                                      | 530x470                      | 530x650                        | 530x650                          |
| Внутренние размеры жарочного шкафа, мм                              | 538x535x290    | 538x535x290                            | 538x535x290                  | 538x535x290                    | 538x535x290                      |
| Габаритные размеры, мм  | 1475x895x860   | 1475x895x860                           | 1475x895x860                 | 1475x895x860                   | 840x950x950                      |
| Масса, кг   | 215            | 215                                    | 215                          | 240                            | 155                              |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### АППАРАТЫ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АКО-90П, АКО-90П-01, АКО-90П-02



АКО-90П



АКО-90П-01



АКО-90П-02



| Параметры  | АКО-90П   | АКО-90П-01          | АКО-90П-02  |
|--|---|---------------------|---|
| Код изделия  | 801052  | 802308              | 801808  |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                     | 12  | 12                  | 12  |
| Номинальное напряжение, В  | 400/230   | 400/230             | 400/230   |
| Размеры конфорки, мм   | 834x703   | 834x703             | 834x703   |
| Площадь жарочной поверхности, м <sup>2</sup>                               | 0,59  | 0,59                | 0,59  |
| Рабочая температура на поверхности конфорки, °С, не более                  | 270   | 270                 | 270   |
| Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорки, мин, не более | 25  | 25                  | 25  |
| Тип жарочной поверхности   | 1/2 поверхности гладкая<br>1/2 поверхности рифленая | гладкая поверхность | 1/2 поверхности гладкая<br>1/2 поверхности рифленая |
| Габаритные размеры, мм   | 840x900x950   | 840x900x950         | 840x900x950   |
| Масса, кг  | 103   | 102                 | 100   |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### ФРИТЮРНИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭФК-90/2П



Слив масла осуществляется из крана под ванной в гастроёмкость, вставляемую в специальные направляющие подставки.



| Параметры  | ЭФК-90/2П   |
|--|-------------|
| Код изделия  | 801049      |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 14          |
| Номинальное напряжение, В                            | 400/230     |
| Вместимость ванны, дм <sup>3</sup>                   | 36          |
| Время разогрева масла до 200°C, мин, не более        | 17          |
| Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С | 20-190      |
| Максимальная загрузка продукта, кг, не более         | 2           |
| Количество корзин, шт.                               | 2           |
| Размеры корзины, мм                                  | 400x150x130 |
| Габаритные размеры, мм                               | 550x900x950 |
| Масса, кг  | 55          |

### ЭЛЕКТРОВАРКА ЭВК-90/2П



| Параметры  | ЭВК-90/2П   |
|--|-------------|
| Код изделия  | 1695        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                             | 15          |
| Номинальное напряжение, В  | 400         |
| Количество пакетных переключателей, шт.                            | 4           |
| Число ступеней переключателя, шт.                                  | 4           |
| Количество ТЭН-ов, шт.   | 4           |
| Количество смесителей, шт.   | 1           |
| Время разогрева до температуры кипения, мин.                       | 30          |
| Объем воды, заливаемой в ванну до тах уровня для кипячения воды, л | 2x35=70     |
| для варки, л   | 2x25=50     |
| Количество гастроёмкостей GN 1/2, GN 1/3 шт.                       | 4, 6        |
| Количество продукта, загружаемого в гастроёмкость, кг              | 4x6=24      |
| Внутренние размеры ёмкости, мм, не более                           | 304x508x270 |
| Габаритные размеры, мм   | 800x900x950 |
| Масса, кг  | 70          |

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)

### МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭМК-90П



| Параметры  | ЭМК-90П     |
|--|-------------|
| Код изделия  | 1694        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                 | 1,5         |
| Номинальное напряжение, В                              | 400/230     |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин, не более  | 25          |
| Рабочая температура воздуха в ванне, °С                | 85          |
| Объем воды, заливаемой в ванну, дм <sup>3</sup>        | 8           |
| Количество gastronorm емкостей типа GN 1/1, GN 1/2 шт. | 1,2         |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                 | 6           |
| Номинальная вместимость емкостей, дм <sup>3</sup>      | 42          |
| Габаритные размеры, мм                                 | 800x900x950 |
| Масса, кг  | 65          |

### СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-70, ЭСК-90-0,67-120



ЭСК-90-0,27-40, ЭСК-90-0,47-7



#### ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СКОВОРОД

- облицовка и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм
- задняя обшивка из крашеного оцинкованного металла
- цельнотянутая (без сварных швов) стальная чаша
- дно чаши толщиной 10 мм обеспечивает равномерное распределение и удержание тепла
- механизм подъема и опускания чаши
- фиксация крышки в любом положении

## ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



ЭСК-90-0,67-120



| Параметры  | ЭСК-90-0,27-40 | ЭСК-90-0,47-70 | ЭСК-90-0,67-120 |
|--|----------------|----------------|-----------------|
| Код изделия  | 1586           | 5862           | 1614            |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более | 9              | 12             | 15              |
| Номинальное напряжение, В                              | 400            | 400            | 400             |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                 | 3              | 3              | 3               |
| Время разогрева сковороды до 230°C, мин                | 12             | 15             | 15              |
| Диапазон регулирования температуры, °C                 | 20-270         | 20-270         | 20-270          |
| Номинальная вместимость чаши, дм <sup>3</sup>          | 40             | 70             | 120             |
| Площадь дна чаши, м <sup>2</sup>                       | 0,27           | 0,47           | 0,67            |
| Внутренние размеры чаши сковороды, мм                  | 577x470x197    | 754x622x197    | 1100x630x197    |
| Габаритные размеры, мм                                 | 840x1050x940   | 840x1045x940   | 1202x1045x940   |
| Масса, кг  | 94             | 128            | 179             |

## КОТЛЫ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КПЭМ-60/9Т, КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т, КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

### ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОТЛОВ

- 3 режима работы
- удобная ручка крышки котла фиксируется в любом положении
- нагрев воды осуществляется способом «пароводяной рубашки», при отсутствии воды в «пароводяной рубашке» срабатывает автоматическое отключение нагрева
- корпус и чаша стационарных котлов изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 304
- слив готового продукта осуществляется краном большого диаметра на лицевой панели
- стационарные котлы можно дооснастить пароварочным комплектом КП



# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ТЕПЛОВАЯ ЛИНИЯ (900 СЕРИЯ)



КПЭМ-60/9Т



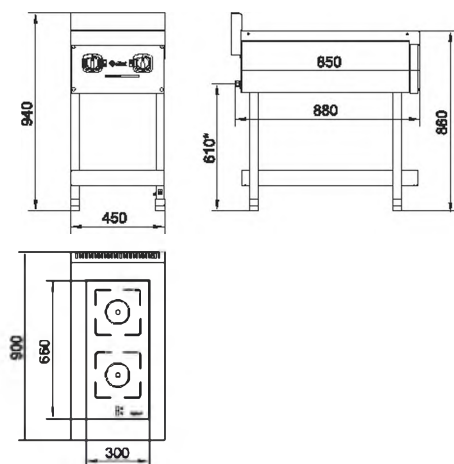
КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т



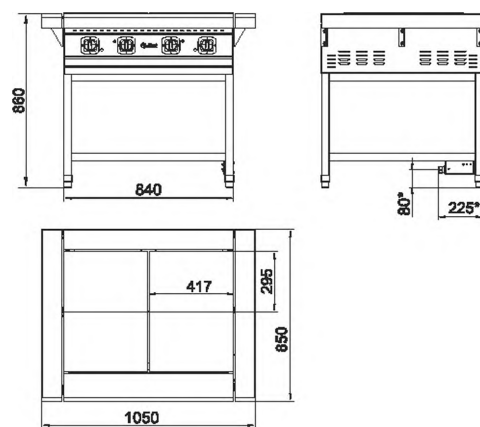
КПЭМ-200/9Т, КПЭМ-250/9Т

| Параметры                               | КПЭМ-60/9Т    | КПЭМ-100/9Т   | КПЭМ-160/9Т   | КПЭМ-200/9Т   | КПЭМ-250/9Т   |
|---|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Код изделия                             | 9837          | 9838          | 9851          | 19427         | 7907          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт  | 9,1           | 18,1          | 18,1          | 18,1          | 18,1          |
| Номинальное напряжение, В               | 400           | 400           | 400           | 400           | 400           |
| Количество ТЭН-ов, шт.                  | 3             | 6             | 6             | 6             | 6             |
| Номинальный объем, л                    | 60            | 100           | 160           | 200           | 250           |
| Время разогрева до 95 °С, мин, не более | 45            | 55            | 60            | 65            | 80            |
| Диаметр котла, мм                       | 425           | 652           | 652           | 652           | 652           |
| Габаритные размеры, мм                  | 641x1015x1030 | 841x1015x1030 | 841x1015x1030 | 841x1015x1182 | 841x1015x1282 |
| Масса, кг                               | 95            | 121           | 127           | 141           | 150           |

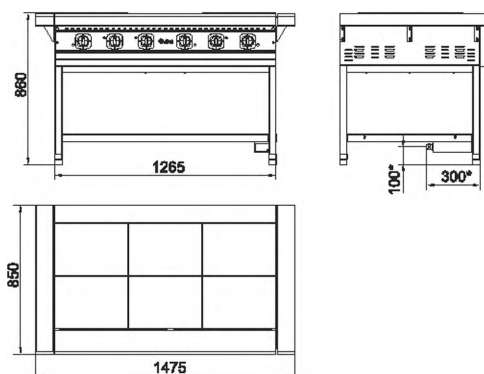
КИП-2П, КИП-2П-01



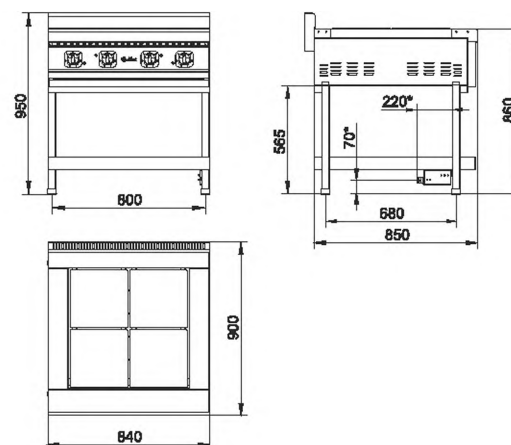
ЭП-4П



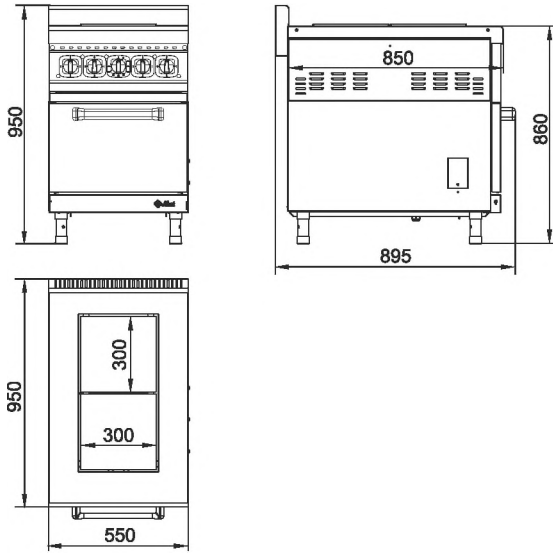
ЭП-6П



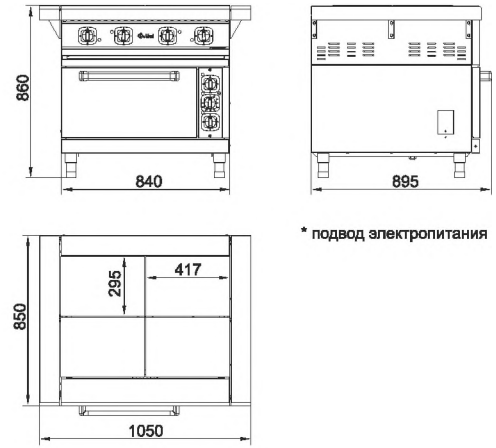
ЭПК-48П



**ЭП-2ЖШ**

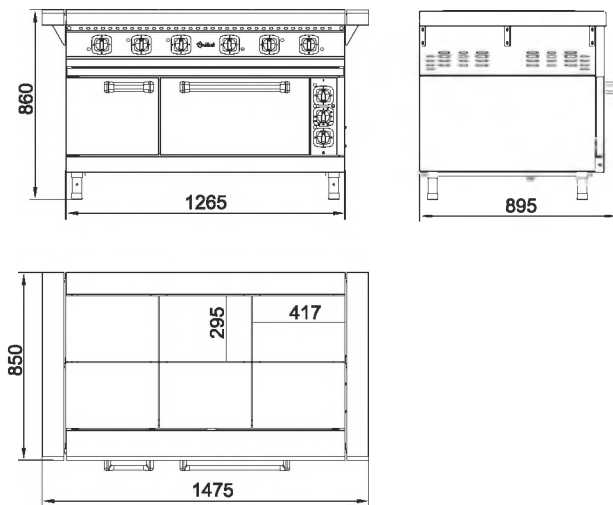


**ЭП-4ЖШ**

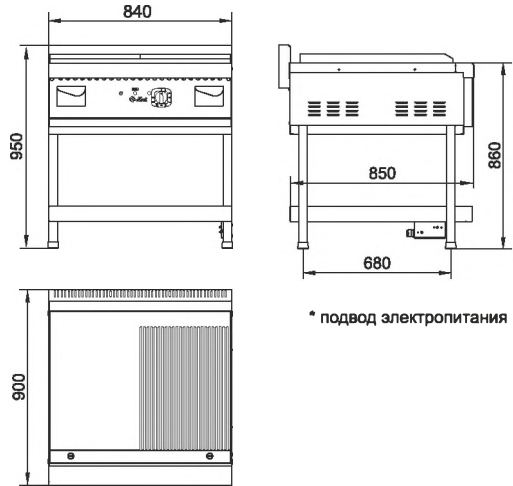


\* подвод электропитания

**ЭП-6ЖШ**

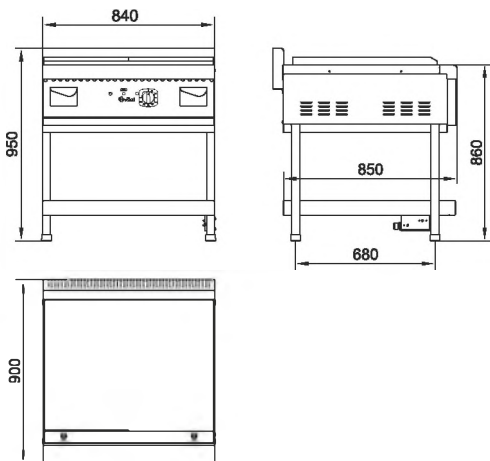


**АКО-90П, АКО-90П-02**

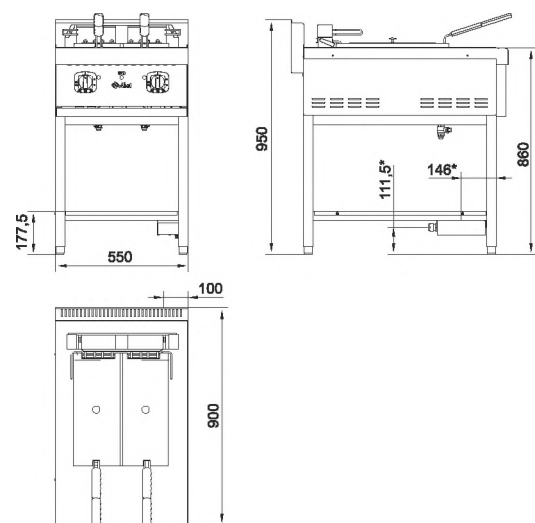


\* подвод электропитания

**АКО-90П-01**

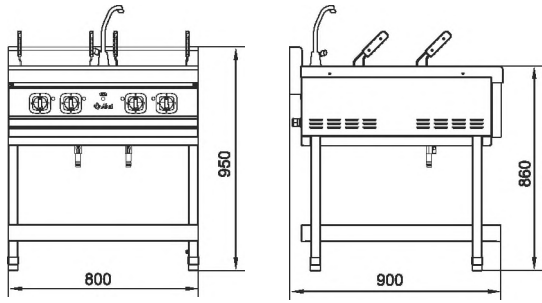


**ЭФК-90/2П**

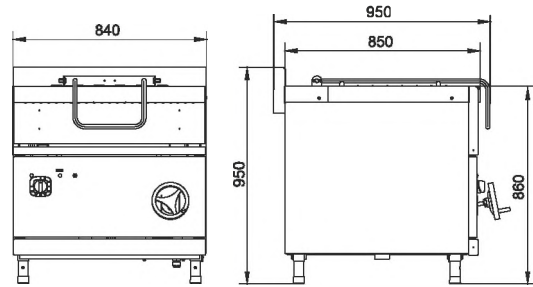




**ЗВК-90/2П**

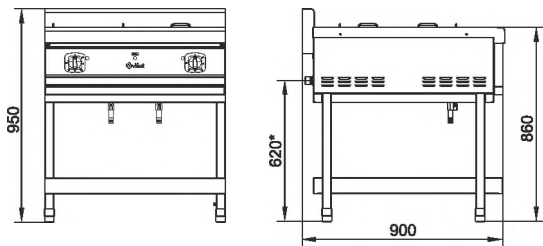


**ЗСК-90-0,27-40, ЗСК-90-0,47-70**

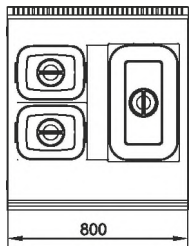


\* подвод электропитания

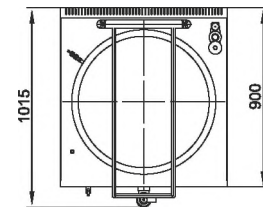
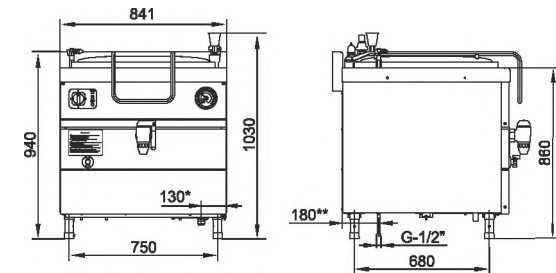
**ЗМК-90П**



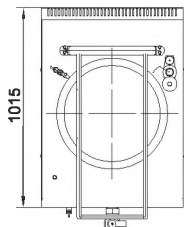
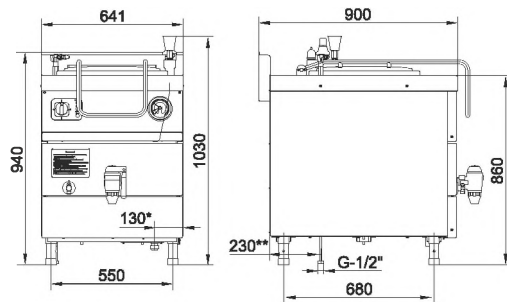
\* подвод электропитания



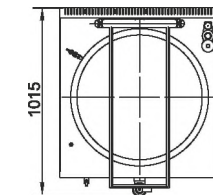
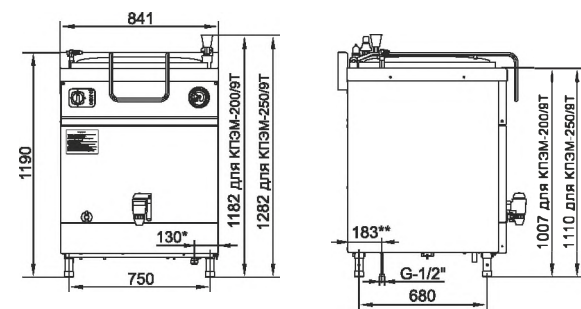
**КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-160/9Т**



**КПЭМ-60/9Т**



**КПЭМ-100/9Т, КПЭМ-250/9Т**



# НАСТОЛЬНОЕ ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ КИП-2Н



### ОСОБЕННОСТИ

- полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.
- индукционный модуль E.G.O. (Германия)
- вентилятор охлаждения включается автоматически при достижении температуры +50°C внутри плиты и отключается при понижении температуры до +35°C
- мощный легкоъемный жироулавливающий фильтр
- защита от скачков напряжения
- в комплекте сетевой кабель с вилкой, рассчитанный на напряжение 230 В, с заземляющим контактом
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий
- регулируемые по высоте ножки

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- режим удержания тепла (плавление +45°C, подогрев +70°C, варка на медленном огне +90°C)
- режим приготовления (значения мощности нагрева от «1» до «9», температуры нагрева от +60°C до +240°C)
- режим увеличенной мощности – BOOST (позволяет увеличить мощность дной зоны нагрева на максимум, рекомендуется использовать для быстрого закипания воды)

| Параметры   | КИП-2Н        |
|---|---------------|
| Код изделия   | 19415         |
| Номинальная потребляемая мощность плиты, кВт, не более  | 3,5           |
| Номинальное напряжение, В   | 230           |
| Количество зон нагрева (индукционных нагревательных элементов), шт.   | 2             |
| Потребляемая мощность каждого индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе всех конфорок одновременно    | 1,75          |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары                | 2,1           |
| Потребляемая мощность индукционного нагревательного элемента, кВт, при работе одной конфорки из пары в режиме BOOST | 3,5           |
| Толщина стеклокерамической поверхности, мм  | 6             |
| Максимальный диаметр посуды, мм   | 290           |
| Минимальный диаметр посуды, мм  | 115           |
| Максимальная допустимая нагрузка на рабочую поверхность, кг   | 40            |
| Максимальная допустимая нагрузка на зону нагрева, кг  | 20            |
| Габаритные размеры, мм  | 362x702x118,5 |
| Масса, кг   | 15            |

# НАСТОЛЬНОЕ ТЕПЛОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

КИП-2Н, АКО-30Н, ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

## АППАРАТ КОНТАКТНОЙ ОБРАБОТКИ АКО-30Н



### ХАРАКТЕРИСТИКИ

- корпус из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- нагрев продукта с обеих сторон
- лоток для сбора масла на лицевой панели
- регулировка температуры конфорок от +50°C до +270°C
- сбалансированная верхняя жарочная поверхность, исключая деформацию продукта
- регулируемые по высоте ножки

| Параметры  |  | АКО-30Н          |
|--|--|------------------|
| Код изделия  |  | 1696             |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                     |  | 2,0              |
| Номинальное напряжение, В  |  | 230              |
| Размеры конфорок, мм   |  | 300x300, 268x242 |
| Рабочая температура на поверхности конфорок, °С, не более                  |  | +270             |
| Время разогрева камеры до максимальной температуры конфорок, мин, не более |  | 20               |
| Габаритные размеры, мм   |  | 320x435x262      |
| Масса, кг  |  | 21               |

## ФРИТЮРНИЦЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЭФК-20-1/3Н, ЭФК-30-1/2Н

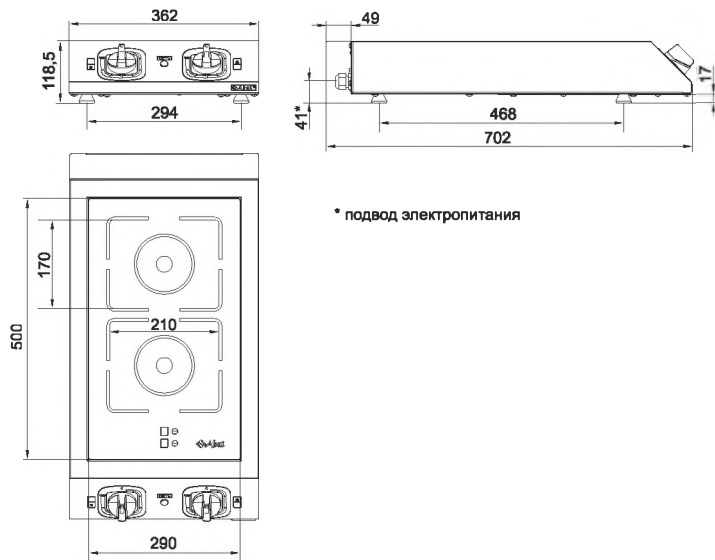


### ХАРАКТЕРИСТИКИ

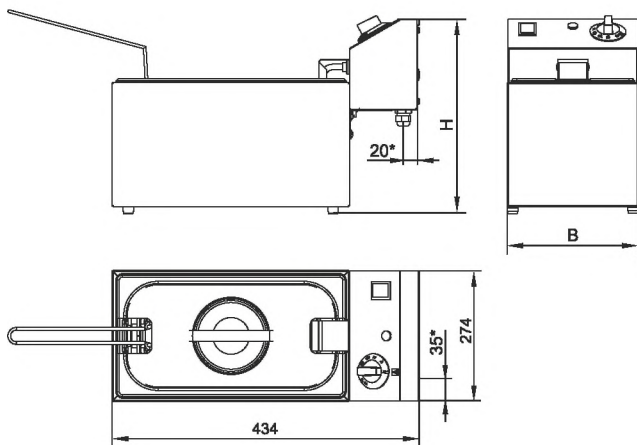
- цельнотянутая ванна из нержавеющей стали
- автоматическое поддержание температуры
- аварийный термовыключатель
- регулируемые по высоте ножки

| Параметры  | ЭФК-20-1/3Н          | ЭФК-30-1/2Н          |
|--|----------------------|----------------------|
| Код изделия  | 801238               | 801240               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 2                    | 2,8                  |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                  | 230                  |
| Объем ванны, л                                       | 5,7                  | 9,5                  |
| Время разогрева масла до 200°C, мин, не более        | 12                   | 15                   |
| Регулирование температуры масла в жарочной ванне, °С | +20...+190           | +20...+190           |
| Максимальная загрузка продукта, кг, не более         | 0,5                  | 0,8                  |
| Размеры корзины, мм                                  | 245x136x101 (GN 1/3) | 245x220x101 (GN 1/2) |
| Количество корзин                                    | 1                    | 1                    |
| Габаритные размеры, мм                               | 434x185x274          | 434x274x274          |
| Масса, кг  | 7                    | 8                    |

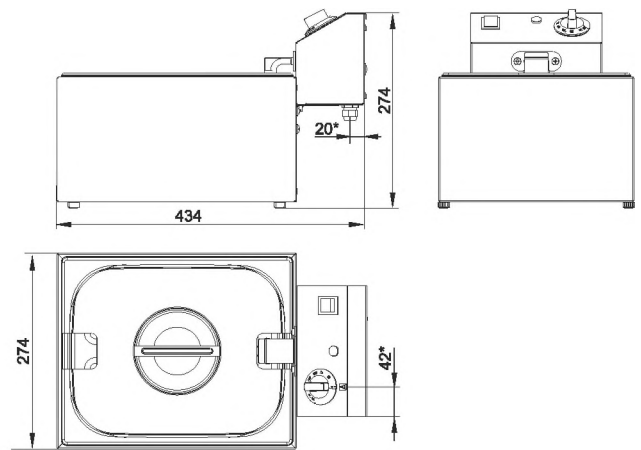
**КИП-2Н**



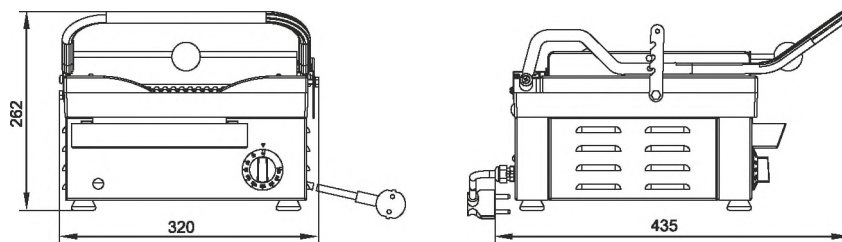
**ЭФК-20-1/3Н**



**ЭФК-30-1/2Н**



**АКО-30Н**



# ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ И ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

ЗВЭ-800-2П, ЗВЭ-900-2П, ЗВЭ-900-1,5П, ЗПВ-900-1,5П, ЗПВ-900-4-0, ЗПВ-1100-2-0



ЗПВ-1100-2-0



ЗВЭ-800-2П, ЗВЭ-900-1,5П  
ЗВЭ-900-2П



ЗПВ-900-1,5П



ЗВЭ-900-4-0



## ОСОБЕННОСТИ ЗОНТОВ

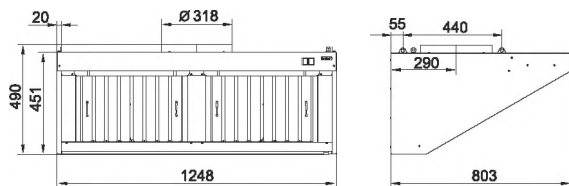
- лабиринтные фильтры с жиросуловителями
- жироборник
- LED лампа подсветки
- встроенный вентилятор
- полностью из аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- возможность установки как в островном, так и в настенном положении

**ПРИНЦИП РАБОТЫ:** пары масла, жира проходят через лабиринтные фильтры, оседают на жиросуловителях и стекают в жироборник.

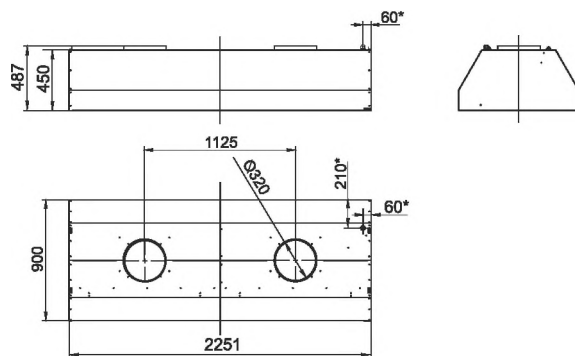
| Параметры   | ЗВЭ-800-2П        | ЗВЭ-900-2П        | ЗВЭ-900-1,5П     | ЗПВ-900-1,5П     | ЗВЭ-900-4-0       | ЗПВ-1100-2-0       |
|---|-------------------|-------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Код изделия   | 180422            | 180839            | 180838           | 7877             | 802403            | 1801170            |
| Номинальная суммарная мощность зонта, Вт            | 136               | 136               | 128              | 128              | 256               | 136                |
| Номинальная мощность вентилятора, Вт                | 120               | 120               | 120              | 120              | 240[2x120]        | 120                |
| Номинальная мощность ламп освещения, Вт             | 16[2X8]           | 16[2X8]           | 8                | 8                | 16[2x8]           | 16[2x8]            |
| Номинальное напряжение, В                           | 230               |                   |                  |                  |                   |                    |
| Тип фильтра   | лабиринтный       |                   |                  |                  |                   |                    |
| Воздухопроизводительность, м <sup>3</sup> /ч        | 1400              | 1400              | 1400             | 1400             | 2800              | 1400               |
| Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с | 0,4               |                   |                  |                  |                   |                    |
| Количество установленных вентиляторов, шт.          | 1                 | 1                 | 1                | 1                | 2                 | 1                  |
| Количество установленных ламп освещения, шт.        | 2                 | 2                 | 1                | 1                | 2                 | 2                  |
| Количество установленных лабиринтных фильтров, шт   | 2                 | 2                 | 3                | 3                | 4                 | 2                  |
| Габаритные размеры, мм                              | 1248x803x451[490] | 1351x909x450[489] | 921x909x450[489] | 920x900x450[485] | 2251x900x450[487] | 1250x1100x450[485] |
| Масса, кг   | 37                | 42                | 30               | 29               | 70                | 55                 |

# ЗОНТЫ

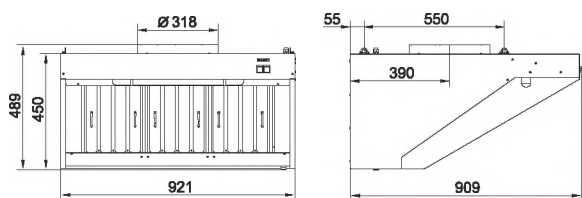
**ЗВЭ-800-2П**



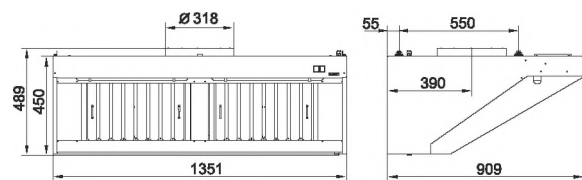
**ЗВЭ-900-4-0**



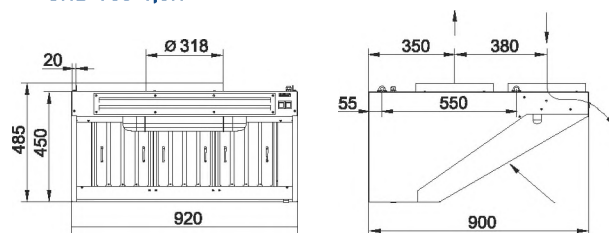
**ЗВЭ-900-1,5П**



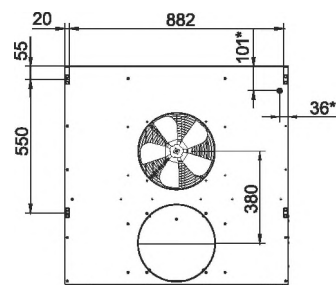
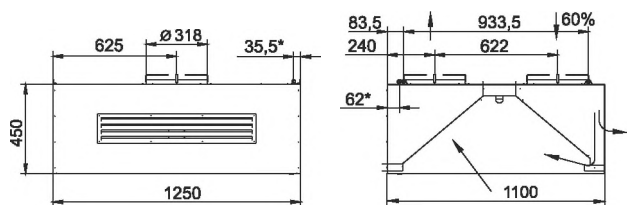
**ЗВЭ-900-2П**



**ЗПВ-900-1,5П**



**ЗПВ-1100-2-0**



# КИПЯТИЛЬНИКИ

КВЭ-15, КВЭ-30, КЭН-50, КЭН-100



КВЭ-15



КВЭ-30



КЭН-50, КЭН-100

## ОСОБЕННОСТИ КИПЯТИЛЬНИКОВ

- изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

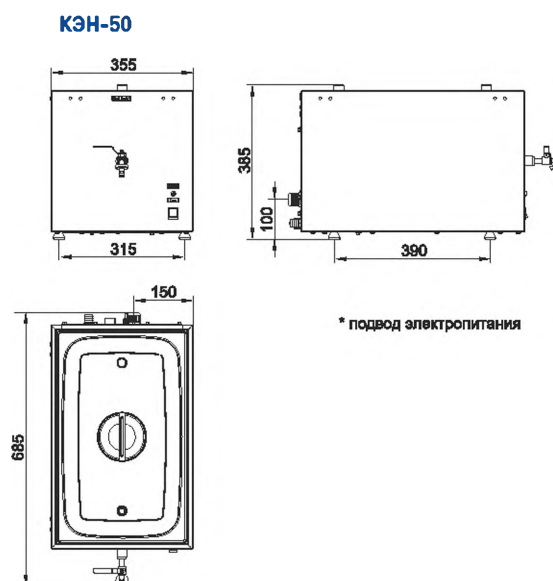
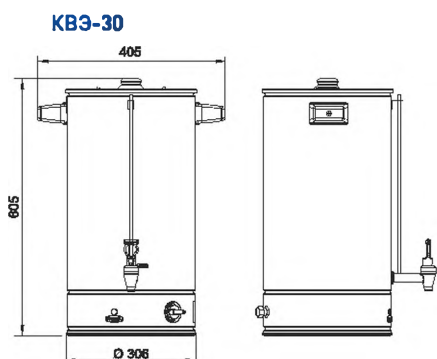
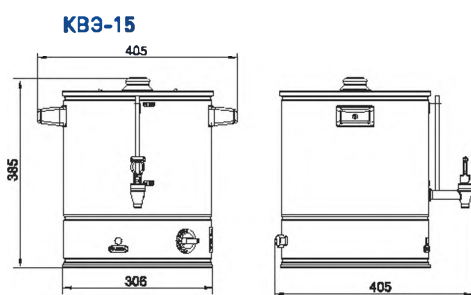
## НАЛИВНЫХ

- поддержание заданной температуры от 40 до 95°C
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий

## ПРОТОЧНЫХ

- автоматическое наполнение резервуара при сливе определенного количества воды
- оснащение индикатором включения ТЭНов, сливным краном и датчиками уровня воды
- обеспечение автоматикой защиты от «сухого хода»

| Параметры                                    | КВЭ-15  | КВЭ-30  | КЭН-50      | КЭН-100     |
|--|---------|---------|-------------|-------------|
| Код изделия                                  | 2602    | 2601    | 19587       | 19588       |
| Производительность, л/ч                      | -       | -       | 50          | 100         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт       | 3,0     | 3,0     | 6,6         | 13,2        |
| Номинальное напряжение, В                    | 230     | 230     | 400         | 400         |
| Давление в водопроводной сети, кПа           | -       | -       | 49...589    | 49...589    |
| Номинальный объем, л                         | 15      | 30      | 11          | 11          |
| Время нагрева воды до кипения, мин, не более | 30      | 60      | 12          | 6           |
| Вместительность сборника кипятка, л          | -       | -       | 6           | 6           |
| Габаритные размеры, мм                       | 310x394 | 310x614 | 355x685x391 | 355x685x391 |
| Масса, кг                                    | 6,0     | 7,6     | 17          | 18          |



# РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

Новый лаконичный дизайн. Легкость и удобство в управлении.



После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки



Регулировка скорости вращения вентиляторов в камере



В камере установлены 3 лампы для подсветки



Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере



## РЕЖИМЫ

- РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ
- РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ (СУХОЙ НАГРЕВ) ДО +270°C
- КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (НАГРЕВ С ПЕРИОДИЧЕСКИМ ВПРЫСКОМ ПАРА) ДО +270°C
- ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ





# РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

## ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип парообразования
- возможность программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой)
- регулировка скорости вращения вентиляторов в камере
- возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем
- совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки
- при открывании двери вытяжной зонт и освещение камеры включаются автоматически, также работа вытяжного зонта и освещения рабочей камеры возможна и при закрытой двери



РПШ-16-2/1М  
РПШ-18-8-6МР

### В комплект поставки РПШ-16-2/1М может входить:

- тележка-шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней габаритностей GN 2/1 (код комплектации 210000802453)
- универсальная тележка-шпилька ТШГ-16-01 на 16 уровней габаритностей GN 2/1 или противней 600x400 мм (код комплектации 210000807412)

### В комплект поставки РПШ-18-8-6МР входит тележка-шпилька ТШГ-18 на 18 противней 800x600 мм.

Ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР имеет модульную конструкцию и поставляется в разобранном виде, что обеспечивает его удобную транспортировку и монтаж.

# РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

## ШРТ-18, ШРТ-16П, ШРТ-16



ШРТ-18

ШРТ-16П

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШРТ

- выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм
- увеличенное жаропрочное смотровое стекло
- внутренняя подсветка камеры

### ПРЕИМУЩЕСТВА ШРТ-16П и ШРТ-18

- пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- автоматический долив воды в ванну
- вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- в основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги
- для удобства обслуживания шкафа подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия

### ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16

- основной режим работы - расстойка продукта при температуре от +30 до +60°C
- два жаропрочных смотровых стекла

### ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16П

- 4 режима работы: расстойка, нагрев, разморозка, программы
- возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-ех этапов в каждой программе

### ОСОБЕННОСТИ ШРТ-18

- исполнение в двух вариантах:

|  | Код изделия | Габариты брутто, ДхШхВ, мм     | Вес брутто, кг | Тип упаковки                       |
|--|-------------|--------------------------------|----------------|------------------------------------|
| Шкаф расстоечный ШРТ-18 в собранном виде                                     | 807849      | 1140x1240x233                  | 297            | деревянный ящик                    |
| Шкаф расстоечный ШРТ-18 в разобранном виде (упаковка состоит из 2-ух частей) | 807850      | 2200x1110x490<br>2200x1080x410 | 221<br>99      | деревянный ящик<br>деревянный ящик |

# РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

## ШРТ-18, ШРТ-16П, ШРТ-16



ШРТ-16

| Параметры   | РПШ-16-2/1М                                       | РПШ-18-8-6МР   |
|---|---|----------------|
| Код изделия   | 802453/7412                                       | 802457         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                | 35,12   | 52,973         |
| Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентиляторов, кВт | 0,74(2x0,37)                                      | 1,1(3x0,37)    |
| Номинальная потребляемая мощность электродвигателя вытяжки, кВт       | 0,12  | 0,12           |
| Номинальное напряжение, В   | 400   | 400            |
| Время разогрева печи в режиме сухого нагрева, мин, не более           | 18  | 20             |
| Расход воды при работе в комбинированном режиме, л/час                | 6   | 9              |
| Частота вращения электродвигателей вентилятора, об/мин                | 1400  | 1400           |
| Частота вращения поворотной рамы, об/мин                              | 1   | 3,7            |
| Количество устанавливаемых тележек типа ТШГ, шт.                      | для 802453-1(ТШГ-16-2/1)<br>для 7412-1(ТШГ-16-01) | 1(ТШГ-18)      |
| Габаритные размеры, мм  | 1520x1400x2145                                    | 1707x1826x2484 |
| Масса, кг   | 580   | 950            |

| Параметры  | ШРТ-16                         | ШРТ-16П                        | ШРТ-18  |
|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| Код изделия  | 807859                         | 807860                         | 26897   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                   | 3,3                            | 3,3                            | 4,91  |
| Номинальное напряжение, В                                | 230                            | 230                            | 230   |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                   | 2                              | 2                              | 4   |
| Диапазон регулирования температуры в камере, °С          | 30-85                          | 25-85                          | 25-85   |
| Время разогрева шкафа до рабочей температур (+60°С), мин | 12                             | 12                             | 15  |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>     | 2,6                            | 2,6                            | 3,6   |
| Размер противня, мм                                      | 325x265                        | 600x400                        | 600x400   |
| Уровень влажности в камере, %                            | 50-90                          | 0-98                           | 50-90   |
| Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>                    | 0,94                           | 0,94                           | 1,35  |
| Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.              | 1(ТШГ-16-01 или<br>ТШГ-16-2/1) | 1(ТШГ-16-01 или<br>ТШГ-16-2/1) | 1(ТШГ-11-8-6<br>или ТШГ-14-8-6<br>или ТШГ-18-8-6) |
| Внутренние размеры камеры, мм                            | 650x700x1630                   | 650x700x1630                   | 740x940x1940                                      |
| Габаритные размеры, мм                                   | 920x900(1110)x1835             | 918x897(1113)x1830             | 995x1107(1320)x2130                               |
| Масса, кг  | 170                            | 180                            | 208   |

# ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ТШГ-11-8-6, ТШГ-14-8-6, ТШГ-16-01, ТШГ-16-2/1, ТШГ-16-6-4, ТШГ-18-8-6



ТШГ-11-8-6



ТШГ-16-01



ТШГ-16-2/1  
ТШГ-16-6-4

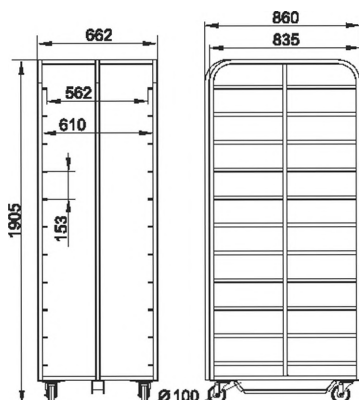


ТШГ-18-8-6

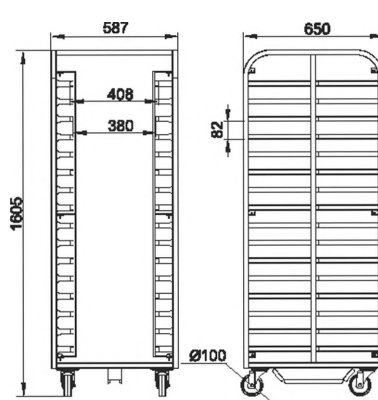
Тележки-шпильки ТШГ являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для транспортировки противней и гастроемкостей. Тележки-шпильки выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

| Параметры  | ТШГ-11-8-6                        | ТШГ-14-8-6                        | ТШГ-16-01                                | ТШГ-16-2/1                | ТШГ-16-6-4     | ТШГ-18-8-6                        |
|--|-----------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------|----------------|-----------------------------------|
| Код изделия  | 804265                            | 804266                            | 804261                                   | 804260                    | 804267         | 804264                            |
| Количество уровней, шт.  | 11                                | 14                                | 16                                       | 16                        | 16             | 18                                |
| Количество гастроемкостей / противней, устанавливаемых на 1 уровень, шт. | 1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм) | 1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм) | 1 (600x400 мм или GN 2/1) или 2 (GN 1/1) | 1 (GN 2/1) или 2 (GN 1/1) | 1 (600x800 мм) | 1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм) |
| Расстояние между уровнями, мм  | 153                               | 118                               | 82                                       | 82                        | 90             | 90                                |
| Грузоподъемность, кг   | 300                               | 300                               | 200                                      | 200                       | 200            | 300                               |
| Габаритные размеры, мм   | 662x835x1905                      | 662x835x1905                      | 650x587x1605                             | 650x587x1605              | 650x462x1677   | 662x835x1905                      |
| Масса, кг  | 33                                | 35                                | 35                                       | 24                        | 29             | 36                                |

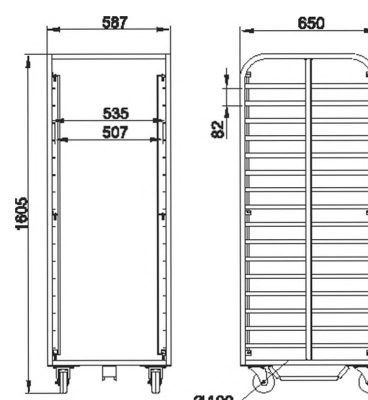
ТШГ-11-8-6



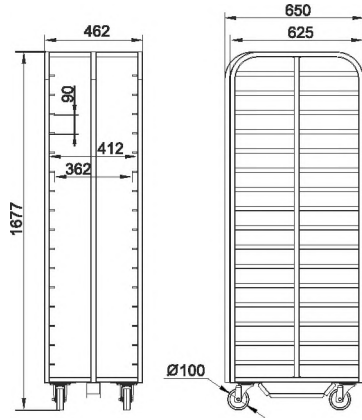
ТШГ-16-01



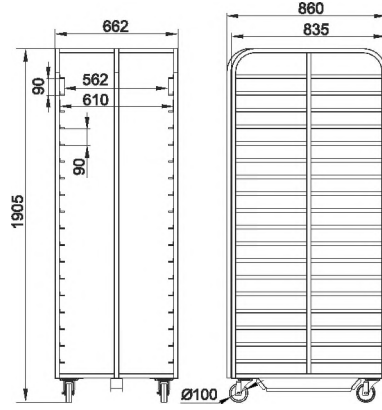
ТШГ-16-2/1



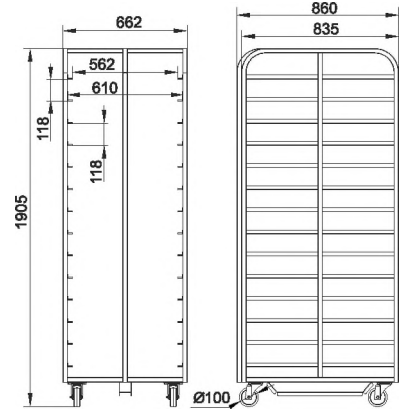
ТШГ-16-6-4



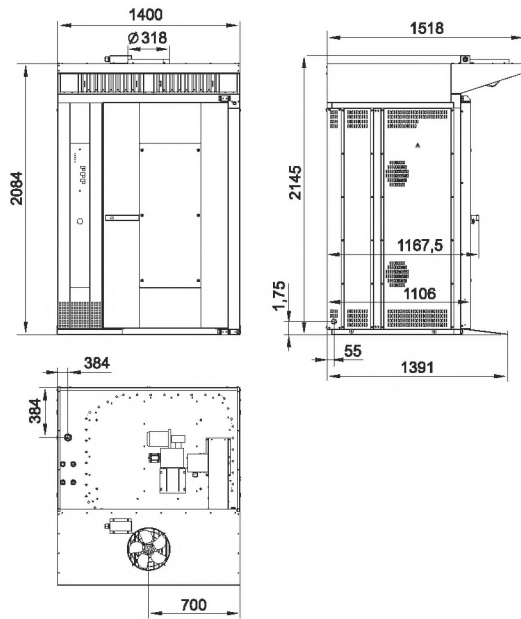
ТШГ-18-8-6



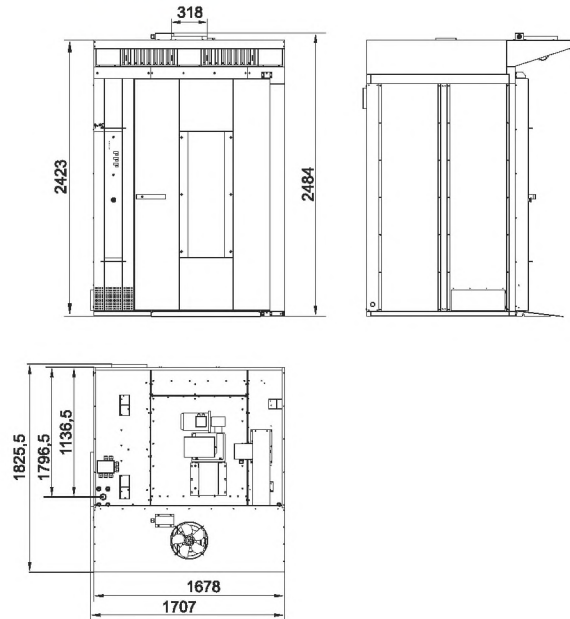
ТШГ-14-8-6



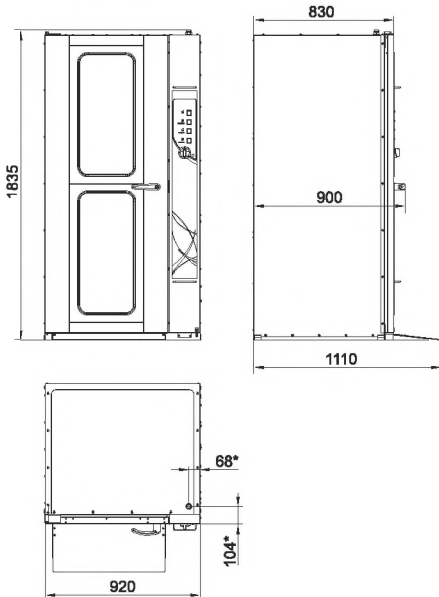
РПШ-16-2/1М



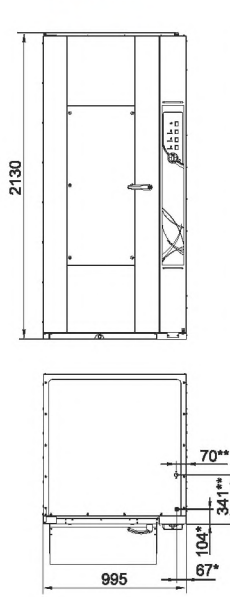
РПШ-18-8-6МР



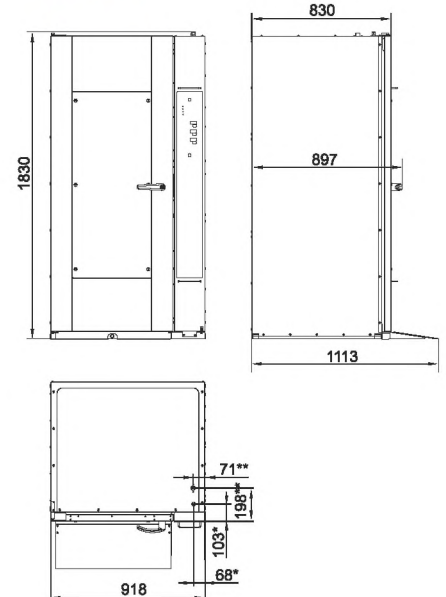
ШРТ-16



ШРТ-18



ШРТ-16П

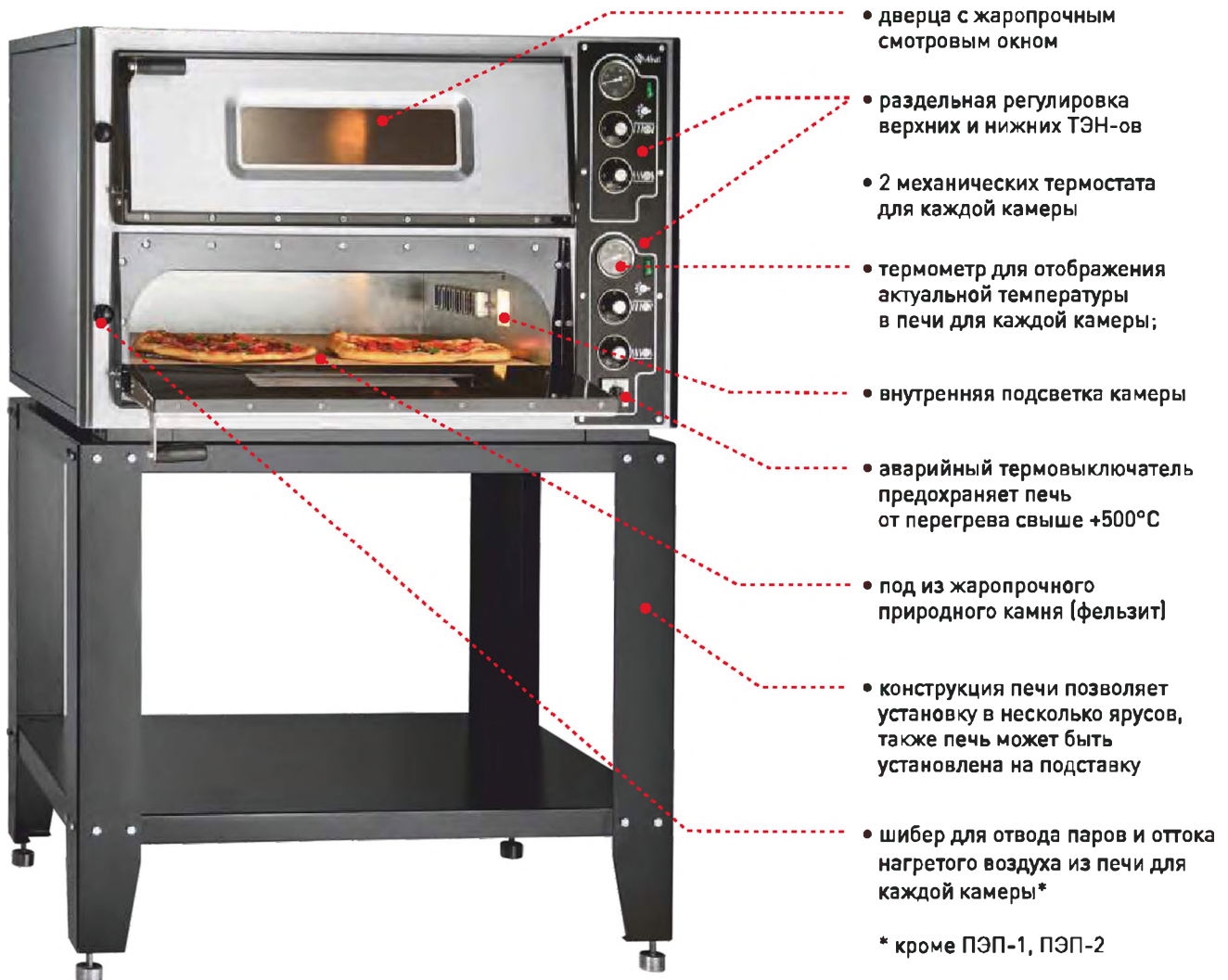


# ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

пэп-1, пэп-2, пэп-4, пэп-4х2, пэп-6, пэп-6-01, пэп-6х2

Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Дно камер состоит из жаропрочных кордиевых плит. Конструкция печей позволяет устанавливать их друг на друга в 2-3 яруса на стол или подставку.

По своему качеству печи подобного типа уступают только традиционным дровяным печам и отлично подходят для тех заведений общественного питания, владельцы которых хотят приготовить пиццу с аутентичным вкусом, но при этом не желают тратить деньги и время на покупку и уход за дровяной печью.



# ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

пэп-1, пэп-2, пэп-4, пэп-4х2, пэп-6, пэп-6-01, пэп-6х2



ПЭП-1



ПЭП-2



ПЭП-4



ПЭП-4х2

## ОСОБЕННОСТИ

- очистка пиролизом при температуре +450°C;
- облицовка из нержавеющей стали AISI 304;
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под «шагрень»;
- внутренняя часть дверок и рамки камер выполнены из эмалированного металла;
- жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм.



| Параметры                                       | пэп-1                          | пэп-2                          | пэп-4                            | пэп-4х2                          |
|---|--------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Код изделия                                     | 801136                         | 801122                         | 801124                           | 801123                           |
| Номинал. потребляемая мощность, кВт             | 2,64                           | 4,84                           | 6,24                             | 12,48                            |
| Номинальное напряжение, В                       | 230                            | 230                            | 400                              | 400                              |
| Время разогрева камеры до 300°C, мин            | 25                             | 30                             | 35                               | 35                               |
| Количество камер                                | 1                              | 1                              | 1                                | 2                                |
| Площадь пода одной секции, м <sup>2</sup>       | 0,133                          | 0,26                           | 0,49                             | 0,49                             |
| Толщина пода, мм                                | 15                             | 15                             | 20                               | 20                               |
| Диапазон регулирования температуры в камере, °C | 20-450                         | 20-450                         | 20-450                           | 20-450                           |
| Внутренние размеры камеры, мм                   | 370x401x148 (125)              | 516x546x148 (125)              | 700x700x179(151)                 | 700x700x179(151)                 |
| Количество ТЭН-ов                               | 2                              | 6                              | 6                                | 12                               |
| Материал ТЭН-ов                                 | нержавеющая сталь              | нержавеющая сталь              | нержавеющая сталь                | нержавеющая сталь                |
| Габаритные размеры, мм                          | 650(669)x480(615)<br>x310(335) | 820(833)x635(784)<br>x350(375) | 1000(1014)x846(939)<br>x350(375) | 1000(1014)x846(939)<br>x638(663) |
| Масса, кг                                       | 36                             | 55                             | 94                               | 158                              |

# ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

пэп-1, пэп-2, пэп-4, пэп-4х2, пэп-6, пэп-6-01, пэп-6х2



ПЭП-6 (без крыши)



ПЭП-6-01 (с крышей)



ПЭП-6Х2



## Варианты установки печей типа ПЭП-6 в 1-4 яруса:

| 4 яруса                      | 3 яруса                  | 2 яруса                  | 1 ярус                   |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Подставка ПП-6-01 (низкая) | Подставка ПП-6           | Подставка ПП-6           | Подставка ПП-6           |
| 2 Печь ПЭП-6 (без крыши)     | Печь ПЭП-6 (без крыши)   | Печь ПЭП-6 (без крыши)   | Печь ПЭП-6-01 (с крышей) |
| 3 Печь ПЭП-6 (без крыши)     | Печь ПЭП-6 (без крыши)   | Печь ПЭП-6-01 (с крышей) |                          |
| 4 Печь ПЭП-6 (без крыши)     | Печь ПЭП-6-01 (с крышей) |                          |                          |
| 5 Печь ПЭП-6-01 (с крышей)   |                          |                          |                          |

| Параметры                                       | ПЭП-6 (без крыши)          | ПЭП-6-01                   | ПЭП-6х2                     |
|---|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Код изделия                                     | 2337                       | 8354                       | 801138                      |
| Номинал. потребляемая мощность, кВт             | 9,68                       | 9,68                       | 19,36                       |
| Номинальное напряжение, В                       | 400                        | 400                        | 400                         |
| Время разогрева камеры до 300°C, мин            | 40                         | 40                         | 40                          |
| Количество камер                                | 1                          | 1                          | 2                           |
| Площадь пода одной секции, м <sup>2</sup>       | 0,73                       | 0,73                       | 0,73                        |
| Толщина пода, мм                                | 20                         | 20                         | 20                          |
| Диапазон регулирования температуры в камере, °C | 20-450                     | 20-450                     | 20-450                      |
| Внутренние размеры камеры, мм                   | 1050x780x176(153)          | 1050x780x176(153)          | 1050x780x176(153)           |
| Количество ТЭН-ов                               | 12                         | 12                         | 24                          |
| Материал ТЭН-ов                                 | нержавеющая сталь          | нержавеющая сталь          | нержавеющая сталь           |
| Габаритные размеры, мм                          | 1300(1364)x1021(1119) x327 | 1304(1366)x1023(1119) x364 | 1304(1366)x1023(1119) x1304 |
| Масса, кг                                       | 120                        | 134                        | 253                         |



# ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПП-2, ПП-, ПП-6, ПП-6-01



ПП-2



ПП-4



ПП-6



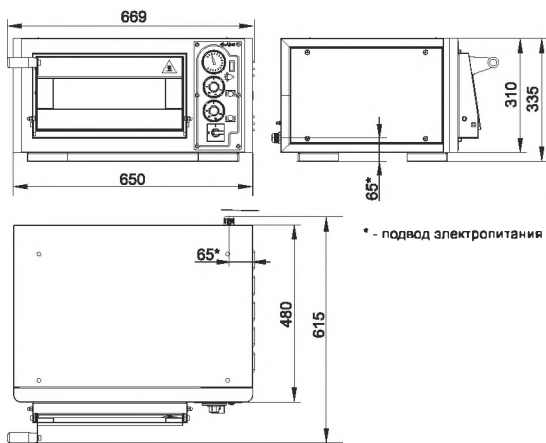
ПП-6-01

| Параметры                                    | ПП-2        | ПП-4         | ПП-6              | ПП-6-01         |
|--|-------------|--------------|-------------------|-----------------|
| Код изделия                                  | 1475        | 1459         | 2355              | 2354            |
| Устанавливаемая печь для пиццы               | ПЭП-2       | ПЭП-4        | ПЭП-6 в 1-3 яруса | ПЭП-6 в 4 яруса |
| Максимальная общая нагрузка на подставку, кг | 270         | 270          | 300               | 500             |
| Максимальная нагрузка на столешницу, кг      | 270         | 270          | -                 | -               |
| Максимальная нагрузка на нижнюю полку, кг    | 140         | 140          | -                 | -               |
| Габаритные размеры, мм                       | 820x615x855 | 1000x765x855 | 1304x984x656,5    | 1305x984x353,5  |
| Масса, кг                                    | 35          | 43           | 30                | 28              |

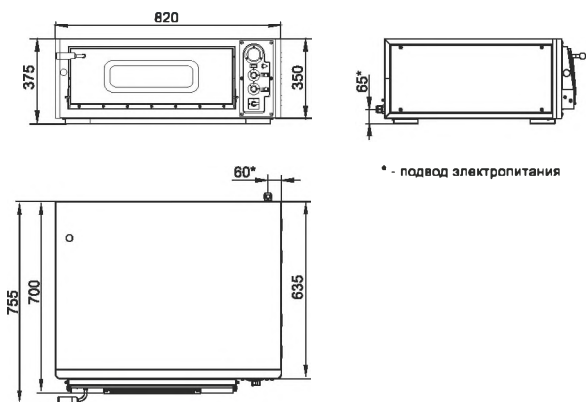
Пицца прекрасно зарекомендовала себя в качестве закуски.  
Пицца разнообразна, красиво оформлена и является украшением любого стола.



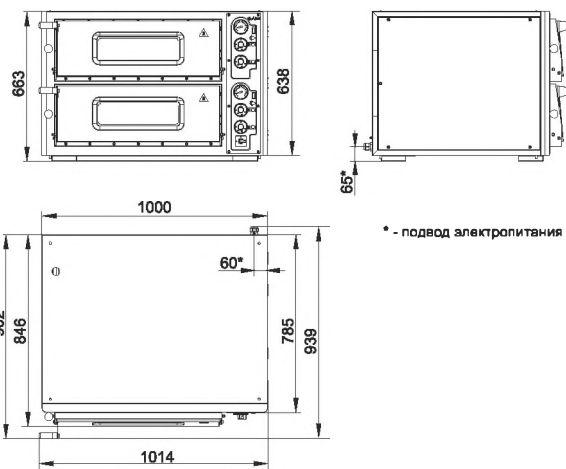
ПЭП-1



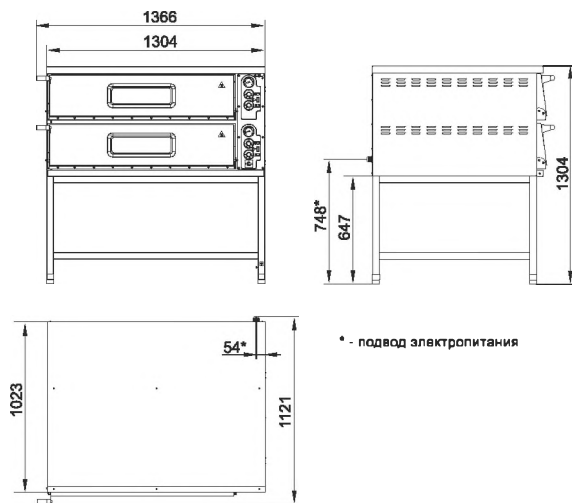
ПЭП-2



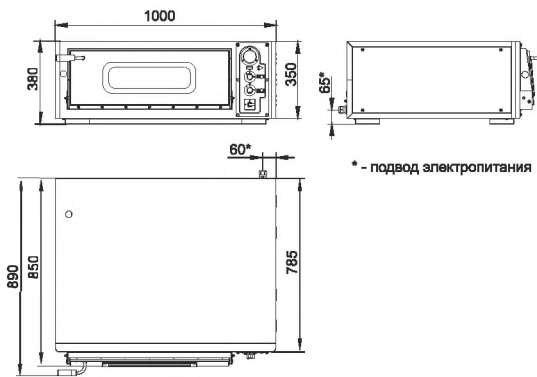
ПЭП-4x2



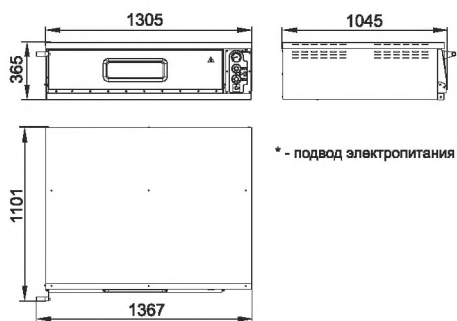
ПЭП-6x2



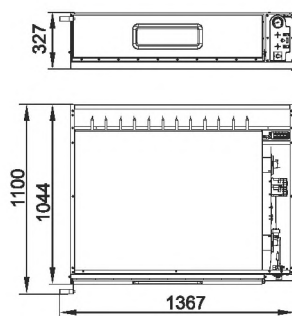
ПЭП-4



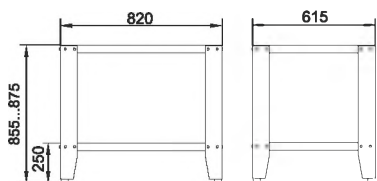
ПЭП-6



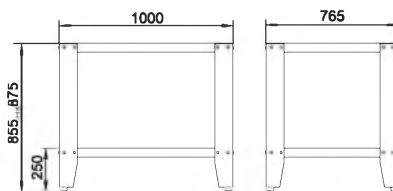
ПЭП-6-01



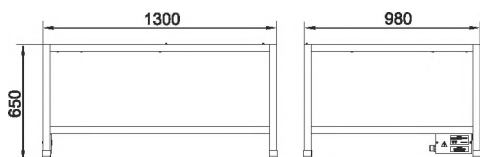
ПП-2



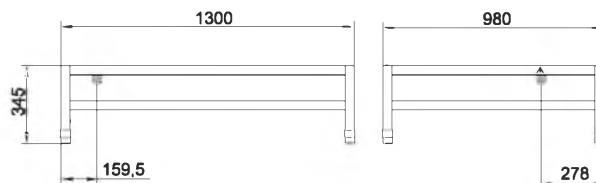
ПП-4



ПП-6



ПП-6-01



# ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-Э, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ

- лицевая панель и дверцы выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- подставка, боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки



ШЖЭ-1



ШЖЭ-1-Э



ШЖЭ-1-01



ШЖЭ-1-К-2/1

Жарочные шкафы односекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

| Параметры  | ШЖЭ-1              | ШЖЭ-1-Э             | ШЖЭ-1-01          | ШЖЭ-1-К-2/1       |
|--|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия                                      | 175                | 161                 | 298               | 158               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт           | 4,8                | 4,8                 | 4,8               | 4,8               |
| Номинальное напряжение, В                        | 230                | 230                 | 230               | 230               |
| Количество камер                                 | 1                  | 1                   | 1                 | 1                 |
| Конвекция  | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Парувлажнение                                    | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин   | 30                 | 30                  | 30                | 20                |
| Диапазон регулирования температуры, °C           | +20...+270         | +20...+270          | +20...+270        | +20...+270        |
| Температура срабатывания термовыключателя, °C    | +320               | +320                | +320              | +320              |
| Внутренние размеры камеры, мм                    | 538x535x290        | 538x535x290         | 538x535x290       | 538x715x290       |
| Материал изготовления камеры, противней, решетки | углеродистая сталь | эмалированная сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Количество уровней в камере                      | 4                  | 4                   | 4                 | 4                 |
| Комплектация камеры противнями                   | 3x530x470          | 3x530x470           | 2x530x470         | 2xGN1/1-65        |
| Комплектация камеры решетками                    | -                  | -                   | 530x470           | 530x650           |
| Габаритные размеры, мм                           | 840x900x1080       | 840x900x1080        | 840x900x1080      | 840x930x1080      |
| Масса, кг, не более                              | 90                 | 90                  | 90                | 90                |

# ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-Э, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1

## ОСОБЕННОСТИ ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-3-К-2/1

- возможность принудительной конвекции и пароувлажнения
- все элементы конструкции, в том числе и сама рабочая камера, изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304



ШЖЭ-2



ШЖЭ-2-Э



ШЖЭ-2-01



ШЖЭ-2-К-2/1

Жарочные шкафы двухсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

| Параметры  | ШЖЭ-2              | ШЖЭ-2-Э             | ШЖЭ-2-01          | ШЖЭ-2-К-2/1       |
|--|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия                                      | 167                | 162                 | 299               | 159               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт           | 9,6                | 9,6                 | 9,6               | 11,9              |
| Номинальное напряжение, В                        | 400                | 400                 | 400               | 400               |
| Количество камер                                 | 2                  | 2                   | 2                 | 2                 |
| Конвекция  | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Пароувлажнение                                   | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин   | 30                 | 30                  | 30                | 20                |
| Диапазон регулирования температуры, °C           | +20...+270         | +20...+270          | +20...+270        | +20...+270        |
| Температура срабатывания термовыключателя, °C    | +320               | +320                | +320              | +320              |
| Внутренние размеры камеры, мм                    | 538x535x290        | 538x535x290         | 538x535x290       | 538x715x290       |
| Материал изготовления камеры, противней, решетки | углеродистая сталь | эмалированная сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Количество уровней в камере                      | 4                  | 4                   | 4                 | 4                 |
| Комплектация камеры противнями                   | 3x530x470          | 3x530x470           | 2x530x470         | 2xGN1/1-65        |
| Комплектация камеры решетками                    | -                  | -                   | 530x470           | 530x650           |
| Габаритные размеры, мм                           | 840x900x1510       | 840x900x1510        | 840x930x1510      | 840x930x1510      |
| Масса, кг, не более                              | 150                | 150                 | 150               | 150               |

# ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-Э, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1



ШЖЭ-3



ШЖЭ-3-Э



ШЖЭ-3-01



ШЖЭ-3-К-2/1

Жарочные шкафы трехсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.



| Параметры  | ШЖЭ-3              | ШЖЭ-3-Э             | ШЖЭ-3-01          | ШЖЭ-3-К-2/1       |
|--|--------------------|---------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия                                      | 109                | 1615                | 300               | 160               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт           | 14,4               | 14,4                | 14,4              | 4,8               |
| Номинальное напряжение, В                        | 400                | 400                 | 400               | 230               |
| Количество камер                                 | 3                  | 3                   | 3                 | 3                 |
| Конвекция  | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Парувлажнение                                    | -                  | -                   | -                 | +                 |
| Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин   | 30                 | 30                  | 30                | 20                |
| Диапазон регулирования температуры, °C           | +20...+270         | +20...+270          | +20...+270        | +20...+270        |
| Температура срабатывания термовыключателя, °C    | +320               | +320                | +320              | +320              |
| Внутренние размеры камеры, мм                    | 538x535x290        | 538x535x290         | 538x535x290       | 538x715x290       |
| Материал изготовления камеры, противней, решетки | углеродистая сталь | эмалированная сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Количество уровней в камере                      | 4                  | 4                   | 4                 | 2                 |
| Комплектация камеры противнями                   | 3x530x470          | 3x530x470           | 2x530x470         | 2xGN1/1-65        |
| Комплектация камеры решетками                    | -                  | -                   | 530x470           | 530x650           |
| Габаритные размеры, мм                           | 840x900x1500       | 840x900x1500        | 840x930x1500      | 840x930x1500      |
| Масса, кг, не более                              | 190                | 190                 | 190               | 190               |

# ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ

## ШЖГ-1, ШЖГ-2-Э, ШЖГ-3



ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3

### ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ГАЗОВЫХ

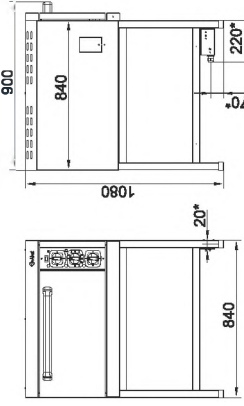
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- лицевая часть шкафа выполнена полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- подставка, крышка, боковые и задняя стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки

Шкафы жарочные газовые предназначены для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

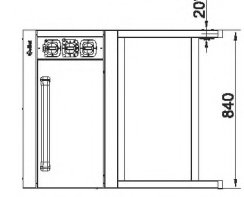


| Параметры  | ШЖГ-1               | ШЖГ-2               | ШЖЭ-3-01            |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Код изделия  | 802004              | 802021              | 802024              |
| Полная максимальная мощность, кВт                      | 5,5                 | 11,0                | 16,5                |
| Количество горелок, шт.                                | 1                   | 2                   | 3                   |
| Расход газа  | 0,582               | 1,164               | 1,746               |
| - природный, м/ч                                       | 0,434               | 0,868               | 1,302               |
| - сжиженный, кг/ч                                      |                     |                     |                     |
| Давление газа, Па                                      | 1961                | 1961                | 1961                |
| - природного   | 2942                | 2942                | 2942                |
| - сжиженного   |                     |                     |                     |
| Материал изготовления камеры, противней                | эмалированная сталь | эмалированная сталь | эмалированная сталь |
| Количество уровней в камере                            | 4                   | 4                   | 4                   |
| Комплектация камеры противнями                         | 3x530x470           | 3x530x470           | 3x530x470           |
| Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С | +100...+280         | +100...+280         | +100...+280         |
| Габаритные размеры, мм                                 | 840x935x1065        | 840x935x1500        | 840x935x1500        |
| Масса, кг  | 90                  | 150                 | 205                 |

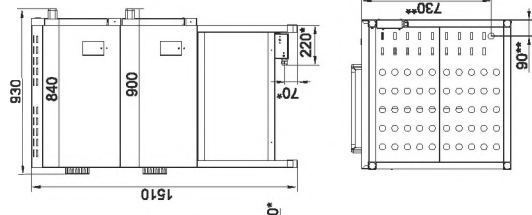
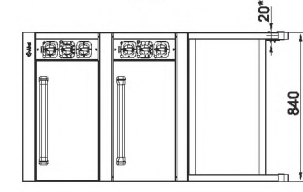
ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-3, ШЖЭ-1-01



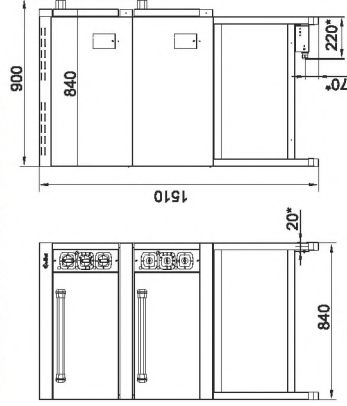
ШЖЭ-1-К-2/1



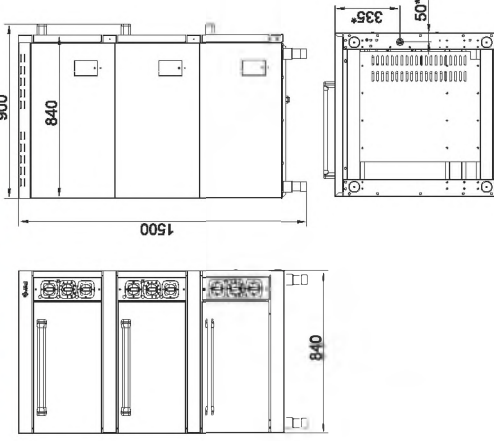
ШЖЭ-2-К-2/1



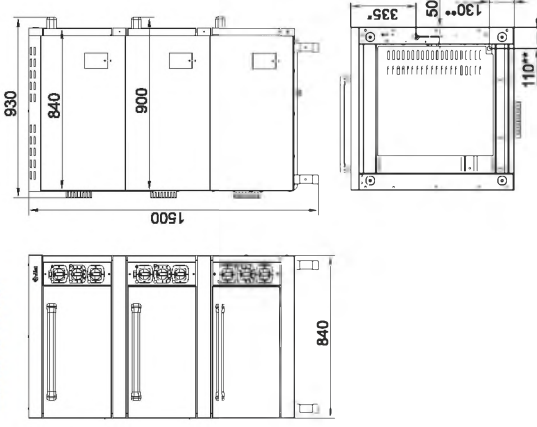
ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-3, ШЖЭ-2-01



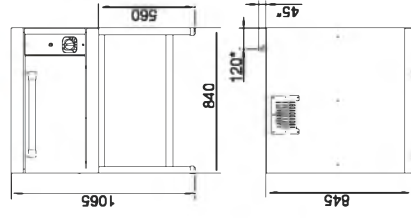
ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-3, ШЖЭ-3-01



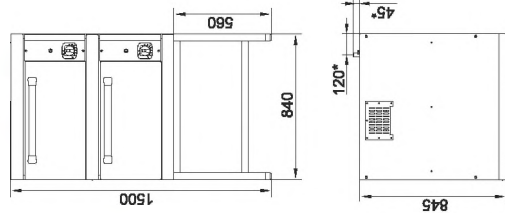
ШЖЭ-3-К-2/1



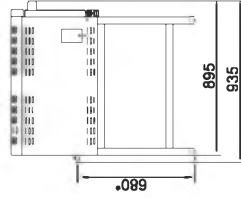
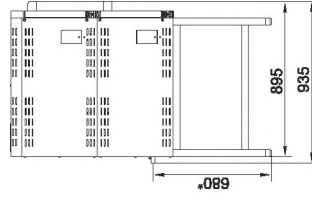
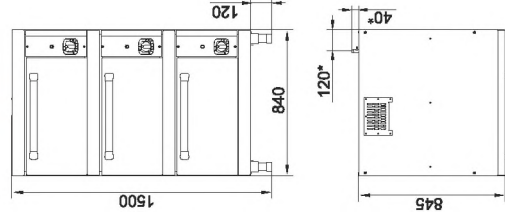
ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3



# ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

ЭШ-2К, ЭШ-3К, ЭШ-4К

## ОСОБЕННОСТИ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

- раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов
- аварийный термовыключатель от перегрева свыше +320°C;
- установлен на крашеную подставку
- боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки
- возможна установка вместо подставки на шкаф расстоечный ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ\*
- возможность комбинаций секции шкафов пекарских ЭШ с секциями печей для пиццы ПЭП-6-01

\* кроме ЭШ-4К



ЭШ-2К



ЭШ-2К+ПЭП-6-01



ЭШ-3К



ЭШ-4К



| Параметры                              | ЭШ-2К               | ЭШ-3К               | ЭШ-4К               |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Код изделия                            | 180                 | 177                 | 178                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 10,4                | 15,6                | 20,8                |
| Номинальное напряжение, В              | 400                 | 400                 | 3,5                 |
| Количество камер                       | 2                   | 3                   | 4                   |
| Площадь пода, м <sup>2</sup>           | 1,46                | 2,2                 | 2,925               |
| Диапазон регулирования температуры, °С | 20-270              | 20-270              | 20-270              |
| Время разогрева камеры до 240 °С, мин  | 40                  | 40                  | 40                  |
| Внутренние размеры камеры, мм          | 1000x800x180        | 1000x800x180        | 1000x800x180        |
| Вместимость каждой камеры              | 24 хлебные формы №7 | 24 хлебные формы №7 | 24 хлебные формы №7 |
| Габаритные размеры, мм                 | 1300x1080x1330      | 1300x1080x1660      | 1300x1080x1680      |
| Масса, кг                              | 260                 | 410                 | 510                 |



# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ШРТ-4ЭШ, ШРТ-6ЭШ



ШРТ-4ЭШ



ШРТ-4ЭШ+ЭШ-3К



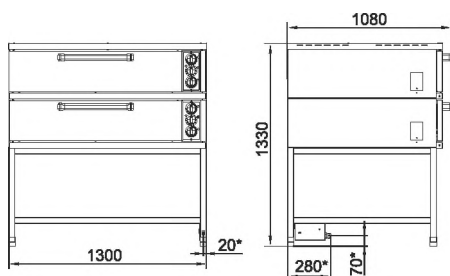
ШРТ-6ЭШ на подставке



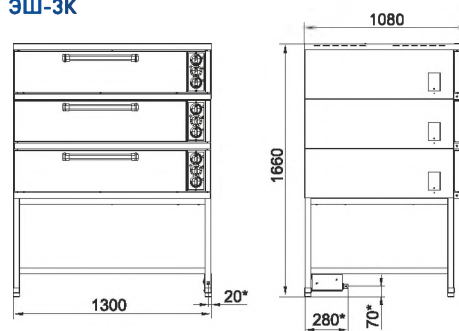
ШРТ-6ЭШ+ЭШ-2К

| Параметры   | ШРТ-4ЭШ        | ШРТ-4ЭШ<br>(с крышкой)     | ШРТ-6ЭШ              | ШРТ-6ЭШ<br>(с подставкой<br>и крышкой) |
|---|----------------|----------------------------|----------------------|--|
| Код изделия   | 216            | 1216                       | 830                  | 1830                                   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                  | 1,30           | 1,30                       | 1,7                  | 1,7                                    |
| Номинальное напряжение, В                               | 230            | 230                        | 230                  | 230                                    |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                  | 1              | 1                          | 4                    | 4                                      |
| Диапазон регул-ия температуры в камере, °С              | 30-85          | 30-85                      | 30-85                | 30-85                                  |
| Время разогрева шкафа до рабочей температур (60°С), мин | 20             | 20                         | 20                   | 20                                     |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>    | 1              | 1                          | 1                    | 1                                      |
| Количество ванн   | 2              | 2                          | 2                    | 2                                      |
| Уровень влажности в камере, %                           | 50-95          | 50-95                      | 50-95                | 50-95                                  |
| Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>                   | 0,427          | 0,427                      | 0,94                 | 0,94                                   |
| Количество устанавливаемых хлебных форм №7              | 48 [16x3]      | 48 [16x3]                  | 72 [24x3]            | 72 [24x3]                              |
| Количество устанавливаемых гостроемкостей GN 1/1, шт.   | 4              | 4                          | 6                    | 6                                      |
| Габаритные размеры, мм                                  | 1300x1022x650  | 1300x1022x650              | 1300x1022x650        | 1300x1022x1330                         |
| Масса, кг   | 99             | 115                        | 120                  | 166                                    |
| Устанавливаемое изделие                                 | ЭШ-2К<br>ЭШ-3К | самостоятельное<br>изделие | ЭШ-2К<br>ШРТ 6-ЭШ-01 | самостоятельное<br>изделие             |

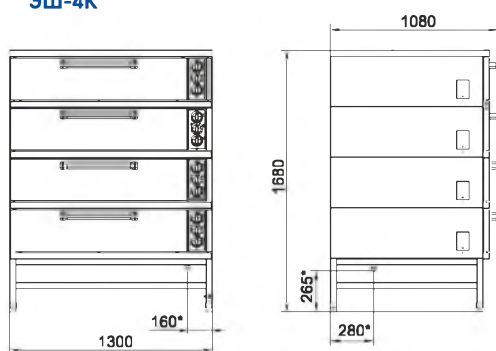
**ЭШ-2К**



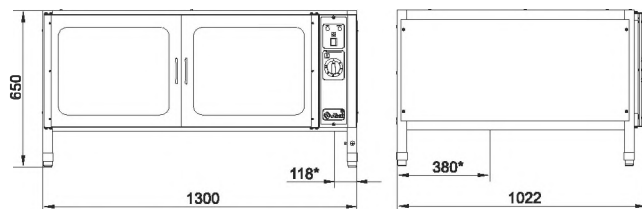
**ЭШ-3К**



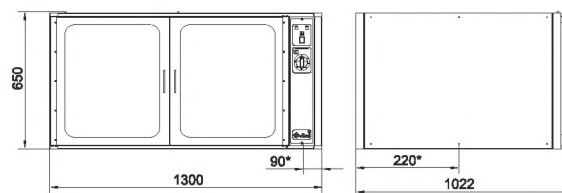
**ЭШ-4К**



**ШРТ-43Ш**



**ШРТ-63Ш**



## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



- Раздельные системы циркуляции воды для мытья и ополаскивания
- Мощные нержавеющие нагревательные элементы обеспечивают возможность эксплуатации машин как при горячем, так и при холодном водоснабжении
- Цельнотянутая ванна
- Скругленные углы ванны для облегчения обслуживания и гигиенической очистки
- Металлические детали машин, контактирующие с водой, а также облицовка — из нержавеющей стали AISI 304
- Основные детали разбрызгивателей — из кислотостойкой нержавеющей стали AISI 321
- Разборная конструкция разбрызгивателей для их быстрой и легкой очистки
- Автоматическое наполнение ванны водой и поддержание ее уровня
- Постоянный контроль температуры воды в ванне и бойлере
- Двойная система фильтров в моечной ванне
- Кнопочная электронная панель отображает выбранную программу мойки, температуру в ванне и бойлере.



### ОСОБЕННОСТИ

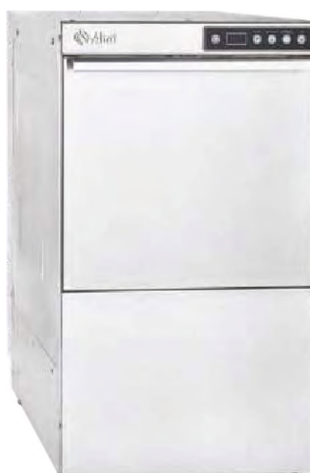
- широкий ассортимент дополнительных аксессуаров
- предмоечные (входные) и раздаточные (выходные) столы к посудомоечным машинам можно устанавливать как в левом, так и в правом исполнении

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## МАШИНЫ СТАКАНОМОЕЧНЫЕ ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА МПК-400Ф, МПК-400Ф-01



МПК-400Ф



МПК-400Ф-01

### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос (помпа) принудительного слива воды из ванны
- две нейтральные кассеты для мытья стаканов и чашек
- держатель тарелок
- стакан для мытья столовых приборов
- заливной шланг

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- наклонный держатель бокалов к кассете нейтральной

### ОСОБЕННОСТИ:

- регулируемые по высоте ножки
- обе модели могут устанавливаться под стол предмоечный СПМФ-6-1



| Параметры                              | МПК-400Ф          | МПК-400Ф-01       |
|--|-------------------|-------------------|
| Код изделия                            | 8924              | 19519             |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 3,6               | 3,6               |
| Номинальное напряжение, В              | 230               | 230               |
| Температура мойки, °С                  | 55                | 55                |
| Температура ополаскивания, °С          | 85                | 85                |
| Количество программ мытья              | 3 [2, 3, 5 мин] * | 3 [2, 3, 5 мин] * |
| Производительность, тарелок/час        | 400**             | 400**             |
| Производительность, стаканов/час       | 700***            | 700***            |
| Размер кассеты, мм                     | 400x400           | 400x400           |
| Подача моющего средства                | автоматическая    | автоматическая    |
| Подача ополаскивающего средства        | автоматическая    | автоматическая    |
| Насос принудительного слива            | +                 | +                 |
| Функция холодного ополаскивания        | -                 | +                 |
| Высота проема моечной камеры, мм       | 290               | 290               |
| Габаритные размеры                     | 490x540x865       | 490x540x865       |
| Масса, кг                              | 47                | 47                |

\* Общее время мойки зависит от температуры подведенной воды и не может быть меньше установленных значений. Указанные значения времени мойки выдерживаются при подключении к системе горячего водоснабжения.

\*\* Производительность указана по тарелкам диаметром не более 190 мм при использовании двух держателей для тарелок и при подключении к системе горячего водоснабжения

\*\*\* Производительность указана по стаканам диаметром не более 73 мм при подключении к системе горячего водоснабжения.

Производительность указана по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром не более 240 мм

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ФРОНТАЛЬНОГО ТИПА МПК-500Ф, МПК-500Ф-01, МПК-500Ф-01-230, МПК-500Ф-02



МПК-500Ф, МПК-500Ф-02



МПК-500Ф-01, МПК-500Ф-01-230

### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства (кроме МПК-500Ф)
- насос мойки
- насос (помпа) принудительного слива воды из ванны (кроме МПК-500Ф и МПК-500Ф-02)
- кассета для мытья тарелок
- кассета для мытья стаканов и чашек
- стакан для мытья столовых приборов

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- металлическая сетка (рамка в сборе) для нейтральной кассеты или кассеты для мытья столовых приборов
- кассета для мытья столовых приборов

### ОСОБЕННОСТИ

- регулируемые по высоте ножки
- могут устанавливаться под стол предмоечный СПМФ-7-1
- модели МПК-500Ф и МПК-500Ф-02 рекомендуется устанавливать на подставку ПФПМ-6-1 (при уровне канализации выше 10 см)

| Параметры                              | МПК-500Ф          | МПК-500Ф-01       | МПК-500Ф-02       | МПК-500Ф-01-230   |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия                            | 6040              | 8417              | 6041              | 6042              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 6,8               | 6,8               | 6,8               | 3,7               |
| Номинальное напряжение, В              | 400               | 400               | 400               | 230               |
| Температура мойки, °С                  | 55                | 55                | 55                | 55                |
| Температура ополаскивания, °С          | 85                | 85                | 85                | 85                |
| Количество программ мытья              | 2 (2, 3 мин)*     | 2 (2, 3 мин)*     | 2 (2, 3 мин)*     | 2 (2, 3 мин)*     |
| Производительность, тарелок/час        | 500****           | 500****           | 500****           | 500****           |
| Размер кассеты, мм                     | 500x500           | 500x500           | 500x500           | 500x500           |
| Подача моющего средства                | ручная            | автоматическая    | автоматическая    | автоматическая    |
| Подача ополаскивающего средства        | автоматическая    | автоматическая    | автоматическая    | автоматическая    |
| Насос принудительного слива            | -                 | +                 | -                 | +                 |
| Габаритные размеры                     | 590x640(1030)x864 | 590x640(1030)x864 | 590x640(1030)x864 | 590x640(1030)x864 |
| Масса, кг                              | 56                | 58                | 56                | 58                |

\*\*\*\* Производительность указана по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром не более 240 мм

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ КУПОЛЬНОГО ТИПА МПК-700К, МПК-700К-01, МПК-1100К, МПК-1400К



МПК-700К



МПК-700К-01



МПК-1400К

### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства (кроме МПК-700К-01)
- насос ополаскивания (кроме МПК-700К-01)
- насос слива воды из ванны
- кассета для мытья тарелок (для МПК-1400К – 2 шт.)
- нейтральная кассета для мытья стаканов и чашек (для МПК-1400К – 2 шт.)
- металлическая сетка для нейтральной кассеты (рамка в сборе: для МПК-1400К – 2шт.)
- стакан для мытья столовых приборов (для МПК-1400К – 2 шт.)

### ОСОБЕННОСТИ

- обзорное стекло на куполе (кроме МПК-700К-01)
- лампа освещения внутри моечной камеры
- насос для ополаскивания (повышающий насос) для стабильного ополаскивания при нестабильном давлении напора воды (кроме МПК-700К-01)
- эксплуатируется с предмоечными (входными) столами СПМП-6-1, СПМП-6-3, СПМП-6-5, СПМП-6-7 и раздаточными (выходными) столами СПМР-6-1 и СПМР-6-5

| Параметры                              | МПК-700К           | МПК-700К-01        | МПК-1100К          | МПК-1400К            |
|--|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Код изделия                            | 1102               | 1103               | 1108               | 8574                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 10,5               | 10,5               | 13,5               | 20,5                 |
| Номинальное напряжение, В              | 400                | 400                | 400                | 400                  |
| Температура мойки, °С                  | 55                 | 55                 | 55                 | 45                   |
| Температура ополаскивания, °С          | 85                 | 85                 | 85                 | 85                   |
| Количество программ мытья              | 2 (80, 140 с)      | 2 (80, 140 с)      | 3 (45, 105, 165 с) | 2 (80, 140 с)        |
| Производительность, тарелок/час        | 700****            | 700****            | 1170****           | 1400****             |
| Размер кассеты, мм                     | 500x500            | 500x500            | 500x500            | 500x500              |
| Подача моющего средства                | автоматическая     | ручная             | автоматическая     | автоматическая       |
| Подача ополаскивающего средства        | автоматическая     | автоматическая     | автоматическая     | автоматическая       |
| Габаритные размеры                     | 725x830x1490(1920) | 725x830x1490(1920) | 725x830x1490(1920) | 1320x840x1490 (1920) |
| Масса, кг                              | 107                | 100                | 107                | 170                  |

\*\*\*\* Производительность указана по тарелкам вместимостью 0,5 л и диаметром не более 240 мм

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## МАШИНЫ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ ТУННЕЛЬНОГО ТИПА МПТ-1700, МПТ-1700-01, МПТ-2000



МПТ-1700



МПТ-1700-01



МПТ-2000

### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- 4 кассеты для мытья тарелок
- 2 нейтральные кассеты для мытья стаканов и чашек
- кассета для столовых приборов
- металлическая сетка для нейтральной кассеты (рамка в сборе)

### ОСОБЕННОСТИ

- регулируемые по высоте ножки
- рекуператор тепла (теплообменник) для МПТ-1700-01 и МПТ-2000
- двухстенный корпус с теплоизолирующим зазором 15 мм
- функция сушки для МПТ-2000
- выпускаются в правом и левом исполнении



| Параметры                              | МПТ-1700            | МПТ-1700-01         | МПТ-2000            |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Код изделия                            | 9791/8601           | 9815/9924           | 9797/7051           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 26,5                | 26,7                | 34,4                |
| Номинальное напряжение, В              | 400                 | 400                 | 400                 |
| Температура мойки, °С                  | 55                  | 55                  | 55                  |
| Температура ополаскивания, °С          | 85                  | 85                  | 85                  |
| Количество программ мытья              | 3                   | 3                   | 3                   |
| Производительность, (тарелок/час)      | 95/1710****         | 95/1710****         | 111/1998****        |
| Размер кассеты, мм                     | 500x500             | 500x500             | 500x500             |
| Подача моющего средства                | автоматическая      | автоматическая      | автоматическая      |
| Подача ополаскивающего средства        | автоматическая      | автоматическая      | автоматическая      |
| Габаритные размеры                     | 1595x770x1695(2120) | 1595x770x1965(2120) | 2145x770x1965(2120) |
| Масса, кг                              | 230                 | 260                 | 310                 |

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (КОТЛОМОЕЧНЫЕ) МПК-65-65



### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ (8418)

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос ополаскивания
- выкатная тележка с роликами

### РАСШИРЕННАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ (8419)

- дозатор ополаскивающего средства
- дозатор моющего средства
- насос мойки
- насос ополаскивания
- выкатная тележка с роликами
- съемный держатель № 20
- съемный держатель № 40
- съемный держатель № 65
- сетка для мойки легких предметов



### ОСОБЕННОСТИ

- двустенный корпус с теплоизолирующим зазором 15 мм

| Параметры                                       | МПК-65-65                 |
|---|---------------------------|
| Код изделия                                     | 8418/8419                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт          | 11,5                      |
| Номинальное напряжение, В                       | 400                       |
| Температура мойки, °С                           | 55                        |
| Температура ополаскивания, °С                   | 85                        |
| Количество программ мытья                       | 4 (3, 6, 9, 12 мин)       |
| Подача моющего средства                         | автоматическая            |
| Подача ополаскивающего средства                 | автоматическая            |
| Размеры рабочего пространства моечной камеры, м | 650x785x650               |
| Габаритные размеры                              | 835x1000(1375)x1950(2145) |
| Масса, кг                                       | 200                       |



## ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

### СТОЛЫ РАЗДАТОЧНЫЕ СМР-6-1, СМР-6-2, СМР-6-5



СМР-6-1



СМР-6-2



СМР-6-5

### СТОЛЫ ПРЕДМОЕЧНЫЕ ДЛЯ ФРОНТАЛЬНЫХ МАШИН СПМФ-6-1, СПМФ-7-1



СПМФ-6-1



СПМФ-7-1

| Параметры   | СМР-6-1     | СМР-6-2     | СМР-6-5      | СПМФ-6-1     | СПМФ-7-1     |
|---|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                                       | 1746        | 809792      | 1747         | 807931       | 807932       |
| Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 80          | 80          | 80           | 80           | 80           |
| Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 50          | –           | 50           | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                            | 612x611x940 | 704x635x900 | 1062x611x940 | 1006x644x898 | 1166x724x898 |
| Размеры ванны, мм                                 | –           | –           | –            | 330x330x180  | 400x400x250  |
| Масса, кг   | 15          | 19          | 22           | 37           | 34           |

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## СТОЛЫ ДЛЯ КУПОЛЬНЫХ МАШИН СММП-6-1, СММП-6-3, СММП-6-5, СММП-6-7



СММП-6-1



СММП-6-3



СММП-6-5



СММП-6-7

| Параметры   | СММП-6-1                | СММП-6-3                 | СММП-6-5                 | СММП-6-7                 | СММП-7-4 с душем |
|---|-------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------|
| Код изделия                                       | 1745                    | 1744                     | 1737                     | 1736                     | 808424           |
| Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 80                      | 80                       | 80                       | 80                       | 80               |
| Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 50                      | 50                       | 50                       | 50                       | -                |
| Габаритные размеры, мм                            | 572x795x<br>1080 (1800) | 1212x702x<br>1080 (1800) | 1512x702x<br>1080 (1800) | 1712x702x<br>1080 (1800) | 1304x725x1735    |
| Размеры ванны, мм                                 | 400x400x250             | 400x400x250              | 400x400x250              | 400x400x250              | 400x400x250      |
| Масса, кг   | 22                      | 36                       | 42                       | 49                       | 36               |

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## ПОДСТАВКА ДЛЯ ФРОНТАЛЬНОЙ ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЫ **ПФПМ-6-1**



| Параметры   | ПФПМ-6-1         |
|---|------------------|
| Код изделия                                       | 8468             |
| Допустимая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 70               |
| Допустимая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 2                |
| Габаритные размеры, мм                            | 600x600x500(530) |
| Масса, кг   | 12               |

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

### СЪЁМНЫЕ ДЕРЖАТЕЛИ



№20



№40



№65

Съёмный держатель №65 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 65 мм)

Съёмный держатель №40 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 40 мм)

Съёмный держатель №20 (для противней, подносов и гастроемкостей глубиной до 20 мм)

### СЕТКА ЗАЩИТНАЯ



Для мытья легких предметов (пластиковые контейнеры, тонкостенная посуда). Укладывается сверху на посуду непосредственно в выкатную тележку котломоечной машины МПК-65-65 (не подходит для мойки столовых приборов).

| Параметры              | №20         | №40         | №40         | СЕТКА   |
|------------------------|-------------|-------------|-------------|---------|
| Код изделия            | 249762      | 249765      | 249766      | 49887   |
| Габаритные размеры, мм | 576x262x200 | 576x262x200 | 576x262x200 | 770x640 |

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

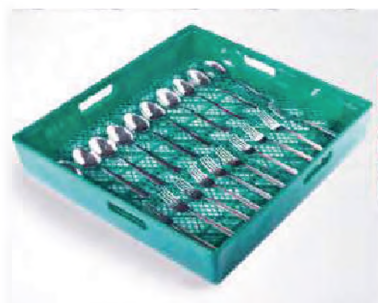
① КАССЕТА ДЛЯ ТАРЕЛОК



② НЕЙТРАЛЬНАЯ КАССЕТА ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК



③ КАССЕТА ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ



④ РАМКА К НЕЙТРАЛЬНОЙ КАССЕТЕ



⑤ НЕЙТРАЛЬНАЯ КАССЕТА ДЛЯ СТАКАНОВ И ЧАШЕК



⑥ ВСТАВКА ДЛЯ ТАРЕЛОК



⑦ ДЕРЖАТЕЛЬ БОКАЛОВ



⑧ СТАКАН ДЛЯ ПРИБОРОВ



| Параметры              | 1     | 2           | 3     | 4       | 5           | 6                          | 7           | 8           |
|------------------------|-------|-------------|-------|---------|-------------|----------------------------|-------------|-------------|
| Код изделия            | 27144 | 27183       | 27222 | 25965   | 26621       | 26622                      | 26623       | 50367       |
| Габаритные размеры, мм |       | 500x500x106 |       | 455x455 | 400x400x150 | на 12 тарелок<br>295x92x76 | 400x400x250 | 113x113x130 |

# ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

## СРЕДСТВА ДЛЯ ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

Моющие средства

Ополаскивающие средства



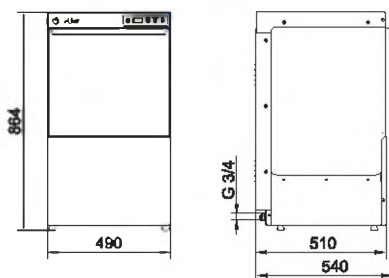
Биомоль ПМ-автомат

Neodisher TS

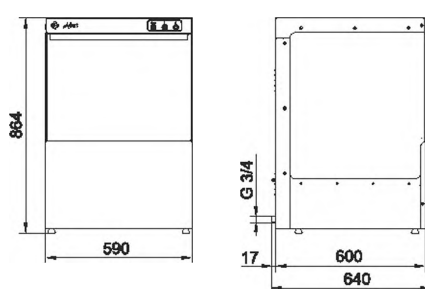
Neodisher Alk

Биолайт ОП-95ПМ

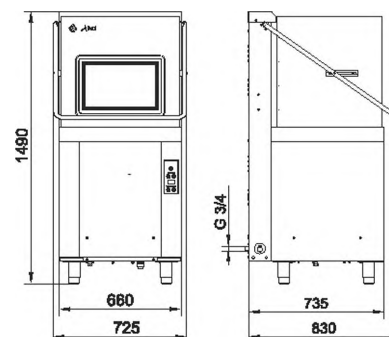
МПК-400Ф, МПК-400Ф-01



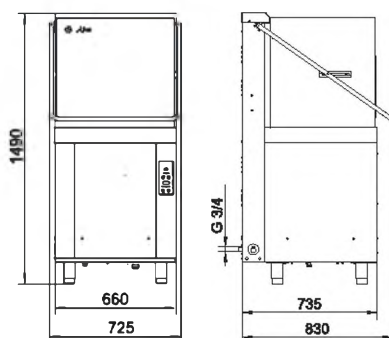
МПК-500Ф, МПК-500Ф-01  
МПК-500Ф-02, МПК-500Ф-01-230



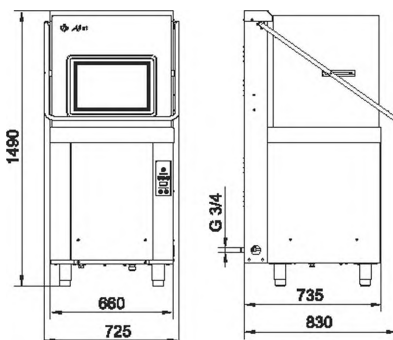
МПК-700К



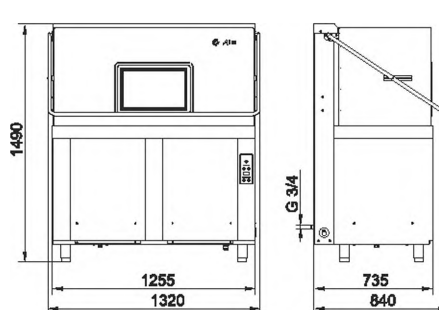
МПК-700К-01



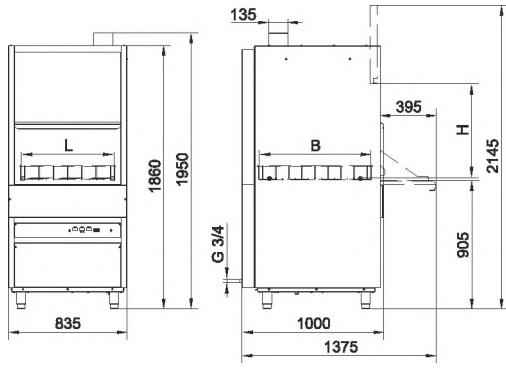
МПК-1100К



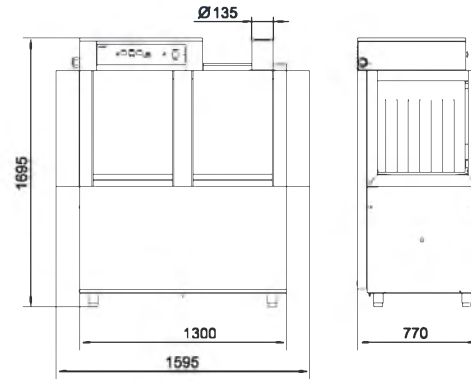
МПК-1400К



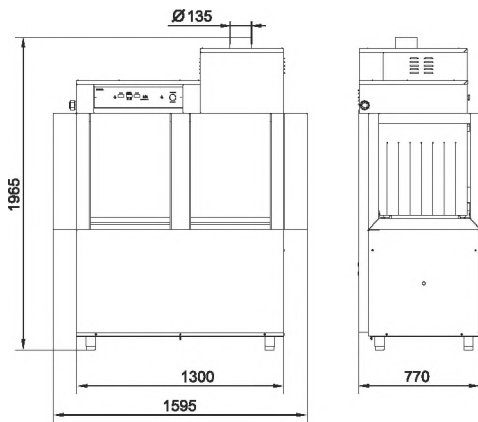
**МПК-65-65**



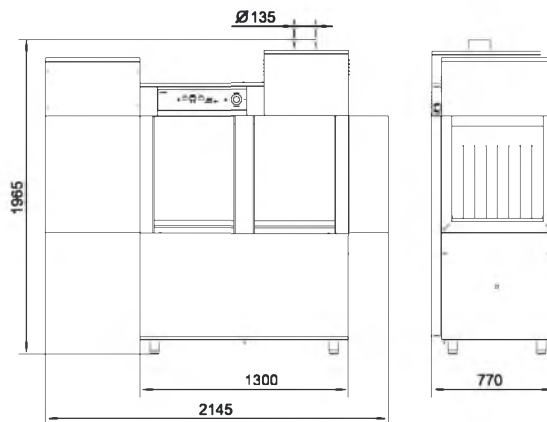
**МПТ-1700**



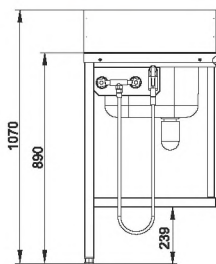
**МПК-1700-01**



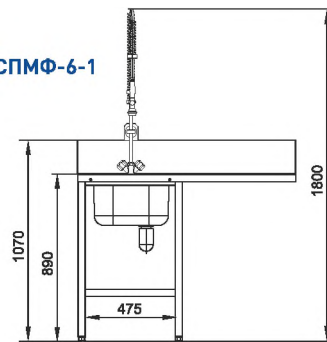
**МПТ-2000**



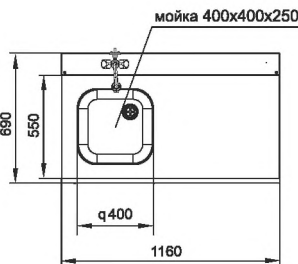
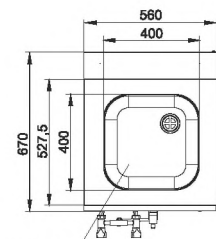
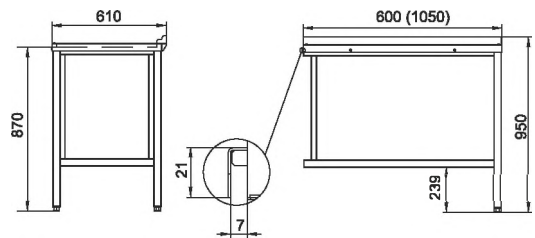
**СПМП-6-1**



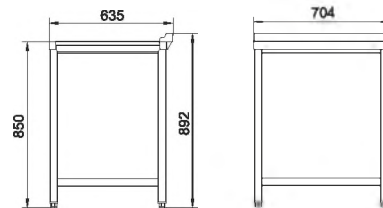
**СПМФ-6-1**



**СПМР-6-1 / СПМР-6-5**

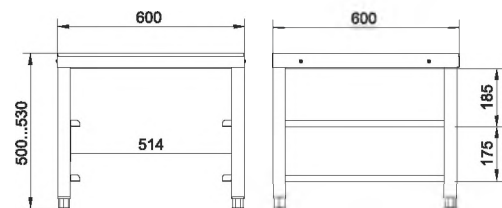


**СПМР-6-2**

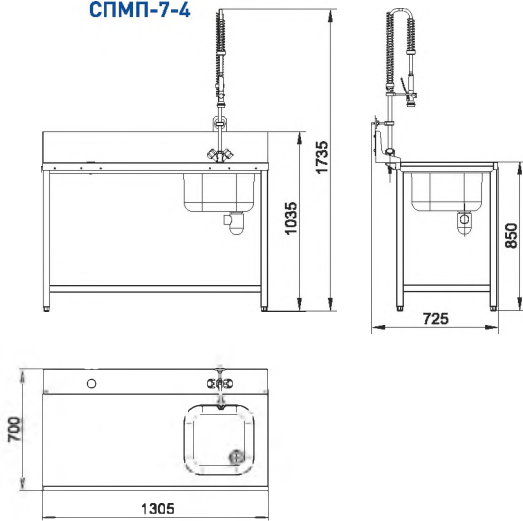


мойка 400x400x250

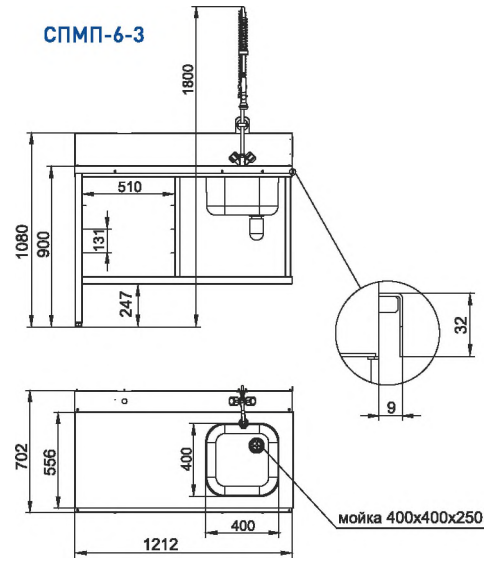
**ПФМ-6-1**



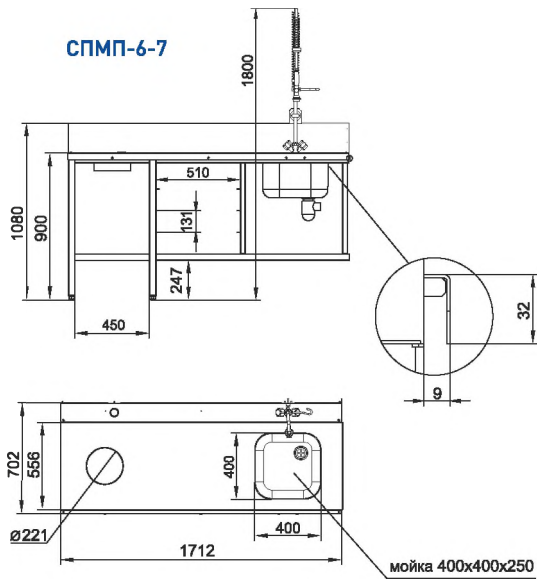
СПМП-7-4



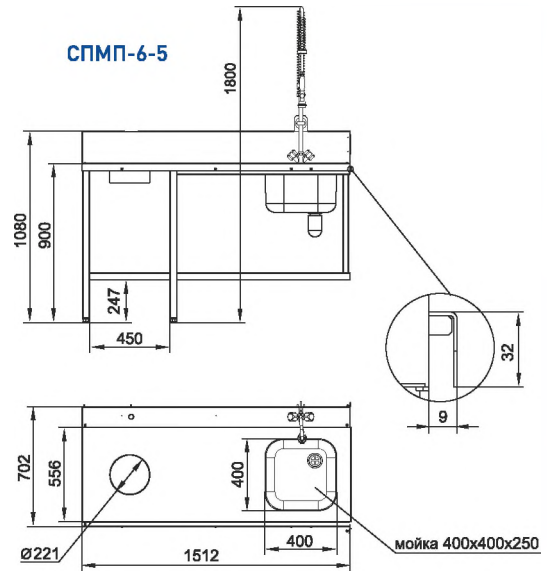
СПМП-6-3



СПМП-6-7



СПМП-6-5



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

## ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ

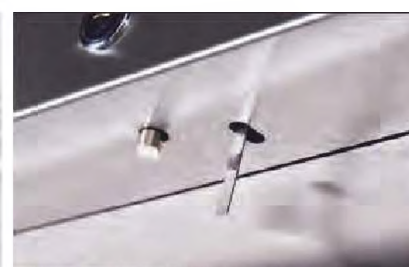
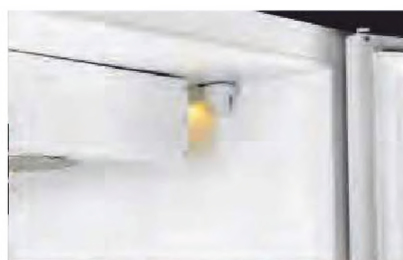
- эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43°C, относительной влажности от 40 до 70%
- хладагент фреон R404A
- динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках
- степень защиты шкафа от внешних воздействий соответствует стандарту IP20
- автоматическая оттайка для универсальных и низкотемпературных шкафов
- возможность установки двери как в положении «справа-налево», так и «слева-направо»

Верхнее расположение агрегата

Нижнее расположение агрегата

| Материал корпуса  | Верхнее расположение агрегата |               |                    | Нижнее расположение агрегата |               |                    |
|---|-------------------------------|---------------|--------------------|------------------------------|---------------|--------------------|
|   | Среднетемпературные           | Универсальные | Низкотемпературные | Среднетемпературные          | Универсальные | Низкотемпературные |
| Оцинкованная сталь с полимерным покрытием, цвет белый           | ШХс-0,5                       | ШХ-0,5        | ШХн-0,5            | ШХс-0,5-02                   | ШХ-0,5-02     | ШХн-0,5-02         |
|   | ШХс-0,7                       | ШХ-0,7        | ШХн-0,7            | ШХс-0,7-02                   | ШХ-0,7-02     | ШХн-0,7-02         |
|   | ШХс-1,0                       | ШХ-1,0        | ШХн-1,0            | ШХс-1,4-02                   | ШХ-1,4-02     | ШХн-1,4-02         |
|   | ШХс-1,4                       | ШХ-1,4        | ШХн-1,4            |                              |               |                    |
| Высококачественная аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304 | ШХс-0,5-01                    | ШХ-0,5-01     | ШХн-0,5-01         | ШХс-0,7-03                   |               |                    |
|   | ШХс-0,7-01                    | ШХ-0,7-01     | ШХн-0,7-01         |                              |               |                    |
|   | ШХс-1,4-01                    | ШХ-1,4-01     | ШХн-1,4-01         |                              |               |                    |

- верхнее расположение агрегата
  - герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус
  - электронный блок управления
  - герметичный компрессор Danfoss\*
  - светодиодное освещение внутреннего пространства
  - концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери
  - механический замок
  - ванна выпаривания конденсата
  - полки-решетки из окрашенного металла
  - ножки регулируются по высоте
- \* кроме ШХн-0,7 (компрессор Embraco Aspera (Словакия))





## ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ВЕРХНИМ АГРЕГАТОМ

ШХс-0,5, ШХс-0,5-01, ШХ-0,5, ШХ-0,5-01, ШХн-0,5, ШХн-0,5-01, ШХс-0,7, ШХс-0,7-01, ШХ-0,7, ШХ-0,7-01  
ШХн-0,7, ШХн-0,7-01, ШХс-1,0, ШХс-1,4, ШХс-1,4-01



ШХс-0,5 среднетемпературные (краш./нерж.)  
ШХ-0,5 универсальные (краш./нерж.)  
ШХн-0,5 низкотемпературные (краш./нерж.)

ШХс-0,7 среднетемпературные (краш./нерж.)  
ШХ-0,7 универсальные (краш./нерж.)  
ШХн-0,7 низкотемпературные (краш./нерж.)



ШХс-1,4 среднетемпературные (краш./нерж.)  
ШХ-1,4 универсальные (краш./нерж.)  
ШХн-1,4 низкотемпературные (краш./нерж.)

### СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ВЕРХНИМ АГРЕГАТОМ

| Параметры  | ШХс-0,5          | ШХс-0,5-01       | ШХс-0,7          | ШХс-0,7-01       | ШХс-1,0           | ШХс-1,4           | ШХс-1,4-01        |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия  | 2410             | 2411             | 2415             | 2414             | 2462              | 2420              | 2416              |
| Расположение агрегата                              | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее           | верхнее           | верхнее           |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полный              | 0,52             | 0,52             | 0,7              | 0,7              | 1,15              | 1,5               | 1,5               |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полезный            | 0,52             | 0,52             | 0,67             | 0,67             | 1,12              | 1,47              | 1,47              |
| Толщина стенок камеры, мм                          | 50               | 50               | 57               | 57               | 57                | 57                | 57                |
| Размеры полки, мм                                  | 545x488          | 545x488          | 682x570          | 682x570          | 488x570           | 682x570           | 682x570           |
| Количество полок, шт.                              | 4                | 4                | 4                | 4                | 8                 | 8                 | 8                 |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | 0...+5           | 0...+5           | 0...+5           | 0...+5           | 0...+5            | 0...+5            | 0...+5            |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 4,0              | 4,0              | 6,7              | 6,7              | 6,7               | 9,2               | 9,2               |
| Напряжение, В                                      | 230              | 230              | 230              | 230              | 230               | 230               | 230               |
| Номер хладагента                                   | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a             | R404a             | R404a             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36              | 0,45              | 0,45              |
| Механический замок                                 | +                | +                | +                | +                | +                 | +                 | +                 |
| Габаритные размеры, мм                             | 700x690<br>x2050 | 700x690<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 1485x690<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 |
| Масса, кг  | 100              | 100              | 115              | 115              | 160               | 185               | 185               |

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ВЕРХНИМ АГРЕГАТОМ

ШХс-0,5, ШХс-0,5-01, ШХ-0,5, ШХ-0,5-01, ШХн-0,5, ШХн-0,5-01, ШХс-0,7, ШХс-0,7-01, ШХ-0,7, ШХ-0,7-01  
ШХн-0,7, ШХн-0,7-01, ШХс-1,0, ШХс-1,4, ШХс-1,4-01

### УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ВЕРХНИМ АГРЕГАТОМ

| Параметры  | ШХ-0,5           | ШХ-0,5-01        | ШХ-0,7           | ШХ-0,7-01        | ШХ-1,0            | ШХс-1,4           | ШХс-1,4-01        |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия  | 2421             | 2422             | 2405             | 2404             | 2461              | 1126              | 2407              |
| Расположение агрегата                              | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее           | верхнее           | верхнее           |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полный              | 0,52             | 0,52             | 0,7              | 0,7              | 1,15              | 1,5               | 1,5               |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полезный            | 0,49             | 0,52             | 0,67             | 0,67             | 1,12              | 1,47              | 1,47              |
| Толщина стенок камеры, мм                          | 50               | 50               | 57               | 57               | 57                | 57                | 57                |
| Размеры полки, мм                                  | 545x488          | 545x488          | 682x570          | 682x570          | 488x570           | 682x570           | 682x570           |
| Количество полок, шт.                              | 4                | 4                | 4                | 4                | 8                 | 8                 | 8                 |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5           | -5...+5           | 0...+5            |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 4,0              | 4,0              | 6,7              | 6,7              | 6,7               | 9,2               | 9,2               |
| Напряжение, В                                      | 230              | 230              | 230              | 230              | 230               | 230               | 230               |
| Номер хладагента                                   | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a             | R404a             | R404a             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36              | 0,85              | 0,45              |
| Механический замок                                 | +                | +                | +                | +                | +                 | +                 | +                 |
| Габаритные размеры, мм                             | 700x690<br>x2050 | 700x690<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 1485x690<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 |
| Масса, кг  | 100              | 100              | 115              | 115              | 160               | 185               | 185               |

### НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ВЕРХНИМ АГРЕГАТОМ

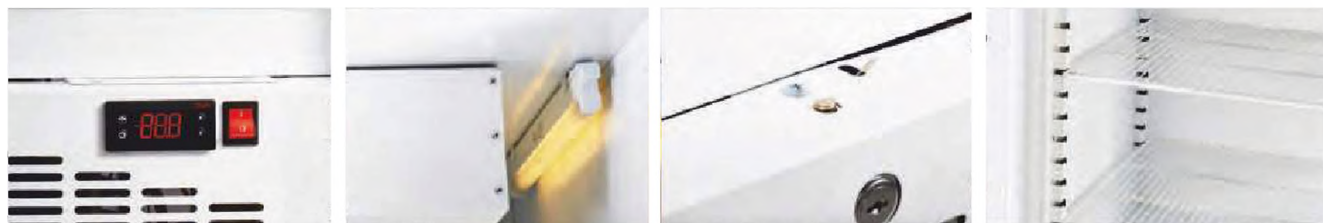
| Параметры  | ШХ-0,5           | ШХ-0,5-01        | ШХ-0,7           | ШХ-0,7-01        | ШХ-1,0            | ШХс-1,4           | ШХс-1,4-01        |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия  | 2421             | 2422             | 2405             | 2404             | 2461              | 1126              | 2407              |
| Расположение агрегата                              | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее          | верхнее           | верхнее           | верхнее           |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полный              | 0,52             | 0,52             | 0,7              | 0,7              | 1,15              | 1,5               | 1,5               |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полезный            | 0,49             | 0,52             | 0,67             | 0,67             | 1,12              | 1,47              | 1,47              |
| Толщина стенок камеры, мм                          | 50               | 50               | 57               | 57               | 57                | 57                | 57                |
| Размеры полки, мм                                  | 545x488          | 545x488          | 682x570          | 682x570          | 488x570           | 682x570           | 682x570           |
| Количество полок, шт.                              | 4                | 4                | 4                | 4                | 8                 | 8                 | 8                 |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5          | -5...+5           | -5...+5           | 0...+5            |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 4,0              | 4,0              | 6,7              | 6,7              | 6,7               | 9,2               | 9,2               |
| Напряжение, В                                      | 230              | 230              | 230              | 230              | 230               | 230               | 230               |
| Номер хладагента                                   | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a             | R404a             | R404a             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,36              | 0,85              | 0,45              |
| Механический замок                                 | +                | +                | +                | +                | +                 | +                 | +                 |
| Габаритные размеры, мм                             | 700x690<br>x2050 | 700x690<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 1485x690<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 |
| Масса, кг  | 100              | 100              | 115              | 115              | 160               | 185               | 185               |

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

ШХс-0,5-02, ШХс-0,7-02, ШХс-1,4-02, ШХс-0,7-03, ШХс-1,4-03, ШХ-0,5-02, ШХ-0,7-02, ШХ-1,4-02  
ШХн-0,5-02, ШХн-0,7-02, ШХн-1,4-02

- нижнее расположение агрегата
- герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус
- электронный блок управления
- герметичный компрессор Danfoss\*
- светодиодное освещение внутреннего пространства
- концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохлаждителя при открывании двери
- механический замок
- ванна выпаривания конденсата
- полки-решетки из окрашенного металла
- ножки регулируются по высоте

\* кроме ШХн-0,7 (компрессор EmbracoAspera (Словакия))



ШХс-0,7-03  
среднетемпературные (нерж.)



ШХс-0,5-02, ШХс-0,7-02, среднетемпературные (краш.)  
ШХ-0,5-02, ШХ-0,7-02 универсальные (краш.)  
ШХн-0,5-02, ШХн-0,7-02 низкотемпературные (краш.)

## ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

ШХс-0,5-02, ШХс-0,7-02, ШХс-1,4-02, ШХс-0,7-03, ШХс-1,4-03, ШХ-0,5-02, ШХ-0,7-02, ШХ-1,4-02  
 ШХн-0,5-02, ШХн-0,7-02, ШХн-1,4-02



ШХс-1,4-03 среднетемпературные (нерж.)



ШХс-1,4-02 среднетемпературные (краш.)  
 ШХ-1,4-02 универсальные (краш.)  
 ШХн-1,4-02 низкотемпературные (краш.)

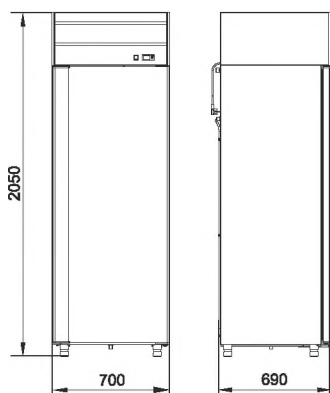


### УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С НИЖНИМ АГРЕГАТОМ

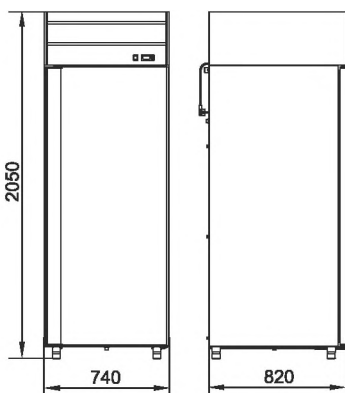
| Параметры  | ШХс-0,5-02       | ШХ-0,5-02        | ШХн-0,5-02       | ШХс-0,7-02       | ШХс-0,7-03       | ШХ-0,7-02        | ШХн-0,7-02       |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Код изделия  | 2455             | 2406             | 2427             | 2456             | 2485             | 4761             | 2451             |
| Расположение агрегата                              | нижнее           | нижнее           | нижнее           | нижнее           | нижнее           | нижнее           | нижнее           |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полный              | 0,52             | 0,52             | 0,52             | 0,7              | 0,7              | 0,7              | 0,7              |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полезный            | 0,49             | 0,49             | 0,49             | 0,67             | 0,67             | 0,67             | 0,67             |
| Толщина стенок камеры, мм                          | 50               | 50               | 50               | 57               | 57               | 57               | 57               |
| Размеры полки, мм                                  | 545x488          | 545x488          | 545x488          | 682x570          | 682x570          | 682x570          | 682x570          |
| Количество полок, шт.                              | 4                | 4                | 4                | 4                | 4                | 4                | 4                |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | 0...+5           | -5...+5          | -18              | 0...+5           | 0...+5           | -5...+5          | -18              |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 4                | 4                | 4                | 6,7              | 6,7              | 6,7              | 6,7              |
| Напряжение, В                                      | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              | 230              |
| Номер хладагента                                   | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            | R404a            |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,36             | 0,36             | 0,30             | 0,36             | 0,36             | 0,36             | 0,30             |
| Механический замок                                 | +                | +                | +                | +                | +                | +                | +                |
| Габаритные размеры, мм                             | 700x690<br>x2050 | 700x690<br>x2050 | 700x690<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 | 740x850<br>x2050 |
| Масса, кг  | 110              | 110              | 110              | 125              | 125              | 125              | 125              |

| Параметры  | ШХс-1,4-02        | ШХс-1,4-03        | ШХ-1,4-02         | ШХн-1,4-02        |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Код изделия  | 2457              | 2486              | 2403              | 2453              |
| Расположение агрегата                              | нижнее            | нижнее            | нижнее            | нижнее            |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полный              | 1,5               | 1,5               | 1,5               | 1,5               |
| Объем камеры, м <sup>3</sup> , полезный            | 1,47              | 1,47              | 1,47              | 1,47              |
| Толщина стенок камеры, мм                          | 57                | 57                | 57                | 57                |
| Размеры полки, мм                                  | 682x570           | 682x570           | 682x570           | 682x570           |
| Количество полок, шт.                              | 8                 | 8                 | 8                 | 8                 |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | 0...+5            | 0...+5            | -5...+5           | -18               |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 9,2               | 9,2               | 9,2               | 9,2               |
| Напряжение, В                                      | 230               | 230               | 230               | 230               |
| Номер хладагента                                   | R404a             | R404a             | R404a             | R404a             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,45              | 0,45              | 0,85              | 0,35              |
| Механический замок                                 | +                 | +                 | +                 | +                 |
| Габаритные размеры, мм                             | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 | 1485x850<br>x2050 |
| Масса, кг  | 185               | 185               | 195               | 195               |

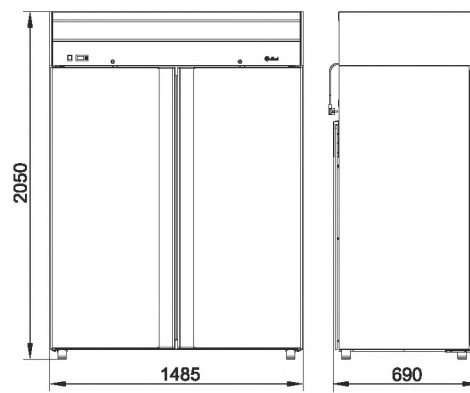
ШХс-0,5, ШХ-0,5, ШХн-0,5



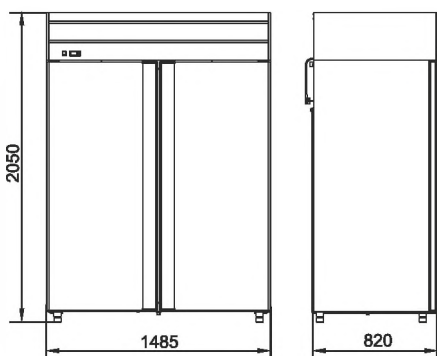
ШХс-0,7, ШХ-0,7, ШХн-0,7



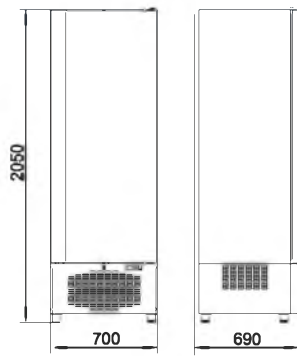
ШХс-1,0, ШХ-1,0, ШХн-1,0



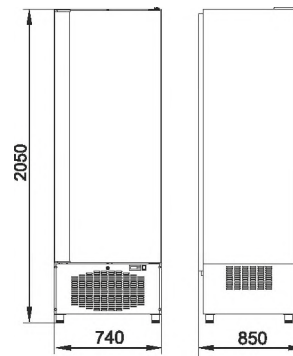
ШХс-1,4, ШХ-1,4, ШХн-1,4



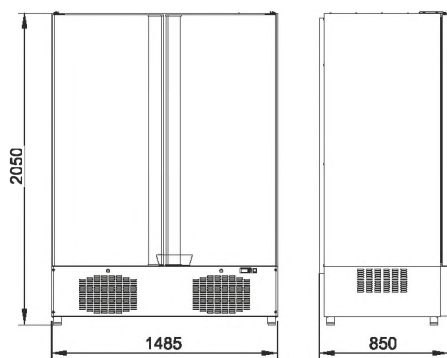
ШХ-0,5-02, ШХс-0,5-02, ШХн-0,5-02



ШХ-0,7-02, ШХс-0,7-02,  
ШХс-0,7-03, ШХн-0,7-02



ШХ-1,4-02, ШХс-1,4-02,  
ШХс-1,4-03, ШХн-1,4-02



# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

**ГЛАВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ТЕХНОЛОГИИ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ** – высокая скорость охлаждения, позволяющая избежать размножения бактерий, и постоянный контроль температуры.

## ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

является использование в них системы эффективной принудительной вентиляции.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

- цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки)
- хладагент – R404a
- электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- универсальные направляющие для gastronorm GN 1/1-40 или противней 600x400 мм
- воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- автоматическая оттайка горячим газом
- регулируемые по высоте ножки

## ОСОБЕННОСТИ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss расположен снизу
- эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +42°C и относительной влажности от 40 до 70%

## ОСОБЕННОСТИ ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

- холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson) расположен сверху
- эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%
- климатический класс – 5\*

\*кроме ШОК-20-1/1



ШОК-20-1/1Т



ШОК-20-1/1М



ШОК-20-1/1

# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-10-1/1

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов

После охлаждения или заморозки аппарат шоковой заморозки переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по шупу и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по шупу и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по шупу и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по шупу и дальнейшее хранение продуктов

После охлаждения или заморозки шкаф переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.



| Параметры   | ШОК-20-1/1                                  | ШОК-20-1/1Т           | ШОК-20-1/1М              |
|---|---|-----------------------|--------------------------|
| Код изделия                                       | 960   | 961                   | 19416                    |
| Потребление энергии, кВт/ч, не более              | 2,5   | 4,5                   | 6                        |
| Номинальное напряжение, В                         | 230   | 400                   | 400                      |
| Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>             | 0,8   | 0,4                   | 0,5                      |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +50...-30                                   | +90...-35             | +90...-35                |
| Температура охлаждения продукта, °С               | +50...+3                                    | +90...+3              | +90...+3                 |
| Время для охлаждения, мин                         | 90  | 90                    | 90                       |
| Температура замораживания продукта, °С            | +50...-18                                   | +90...-18             | +90...-18                |
| Время для замораживания, мин                      | 240   | 240                   | 240                      |
| Номер хладагента                                  | R404A                                       | R404A                 | R404A                    |
| Общая масса хладагента, кг                        | 2,4   | 3,6                   | 3,6                      |
| Количество вентиляторов, шт                       | 2   | 3                     | 4                        |
| Количество полок в камере, шт.                    | 20  | 20                    | 20                       |
| Типоразмер используемых gastronorm/противней      | 2xGN 1/1-40 или 600x800 мм или 2x600x400 мм | GN 1/1 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг                 | 80  | 50                    | 90                       |
| Масса продукта для замораживания, кг              | 40  | 50                    | 90                       |
| Габаритные размеры, мм                            | 850x1080x2200                               | 810x780x2255          | 784x884x2362             |
| Масса, кг   | 240   | 220                   | 235                      |

# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ



ШОК-4-1/1



ШОК-6-1/1



ШОК-10-1/1

| Параметры   | ШОК-4-1/1                      | ШОК-6-1/1                      | ШОК-10-1/1                     |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Код изделия                                       | 801135                         | 801130                         | 801129                         |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                            | 230                            | 230                            |
| Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>             | 0,14                           | 0,22                           | 0,33                           |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +90...-25                      | +90...-25                      | +90...-35                      |
| Температура охлаждения продукта, °С               | +90...+3                       | +90...+3                       | +90...+3                       |
| Время для охлаждения, мин                         | 90                             | 90                             | 90                             |
| Температура замораживания продукта, °С            | +90...-18                      | +90...-18                      | +90...-18                      |
| Время для замораживания, мин                      | 240                            | 240                            | 240                            |
| Номер хладагента                                  | R404A                          | R404A                          | R404A                          |
| Общая масса хладагента, кг                        | 1,77                           | 1,5                            | 1,7                            |
| Количество вентиляторов, шт                       | 1                              | 1                              | 1                              |
| Количество полок в камере, шт.                    | 4                              | 6                              | 10                             |
| Типоразмер используемых gastronorm/противней      | GN 1/1-40<br>или<br>600x400 мм | GN 1/1-40<br>или<br>600x400 мм | GN 1/1-40<br>или<br>600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг                 | 12                             | 18                             | 25                             |
| Масса продукта для замораживания, кг              | 12                             | 18                             | 25                             |
| Габаритные размеры, мм                            | 796x890x1020                   | 796x890x1325                   | 796x890x1590                   |
| Масса, кг   | 85                             | 115                            | 168                            |



# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

## ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ АЕФ

### ПРЕИМУЩЕСТВА ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ, ОСНАЩЕННЫХ СИСТЕМОЙ АЕФ (акустическая заморозка)

- микрокристаллы льда образуются между мышечными волокнами продукта
- не нарушается клеточная структура
- обеспечивается равномерность охлаждения – поверхность и сердцевина продукта замораживаются одновременно
- практически нет потери веса при разморозке
- при приготовлении продукт не теряет влагу
- после разморозки вкус продукта ничем не отличается от свежего
- сохраняется естественный цвет продукта
- сохраняются питательные вещества
- увеличение срока хранения продукта без потери качества
- доступность сезонных продуктов круглый год

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%.



# АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

## РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ВРЕМЕНИ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ВРЕМЕНИ** и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной температуре **ПО ВРЕМЕНИ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной температуре **ПО ВРЕМЕНИ** и дальнейшее хранение продуктов

После охлаждения или заморозки шкаф переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

## 5 РЕЖИМОВ ЗАМОРОЗКИ СИСТЕМЫ АЕФ

1. МЯСО говядина/ГОТОВЫЕ БЛЮДА
2. РЫБА
3. ОВОЩИ
4. МЯСО свинина/ИКРА
5. ЯГОДЫ



ШОК-10-1/1АЕФ

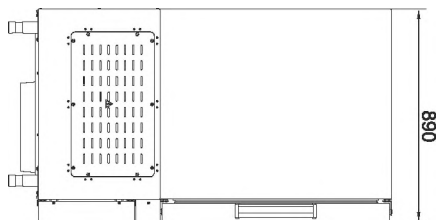
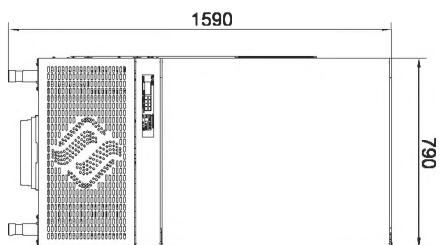


ШОК-20-1/1АЕФ

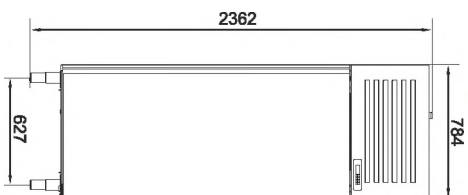


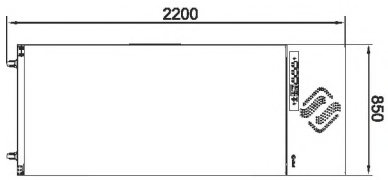
| Параметры   | ШОК-10-1/1АЕФ            | ШОК-20-1/1АЕФ            |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Код изделия                                       | 801139                   | 19476                    |
| Расположение агрегата и модуля АЕФ                | нижнее                   | верхнее                  |
| Потребление э/энергии, кВт/ч, не более            | 1,7                      | 6                        |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                      | 400                      |
| Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>             | 0,33                     | 0,5                      |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +90...-35                | +90...-35                |
| Температура охлаждения продукта, °С               | +90...+3                 | +90...+3                 |
| Время для охлаждения, мин                         | 90                       | 90                       |
| Температура замораживания продукта, °С            | +90...-18                | +90...-18                |
| Время для замораживания, мин                      | 240                      | 240                      |
| Номер хладагента                                  | R404А                    | R404А                    |
| Общая масса хладагента, кг                        | 1,7                      | 3,6                      |
| Количество вентиляторов, шт                       | 2                        | 4                        |
| Количество полок в камере, шт.                    | 10                       | 20                       |
| Типоразмер используемых gastronorm/противней      | GN 1/1-40 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг                 | 25                       | 90                       |
| Масса продукта для замораживания, кг              | 25                       | 90                       |
| Габаритные размеры, мм                            | 790x890x1590             | 784x884x2362             |
| Масса, кг   | 199                      | 244                      |

**ШОК-10-1/1АЕФ**

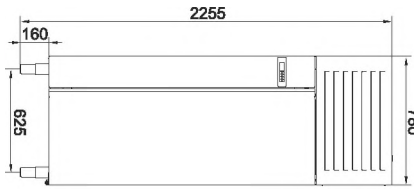
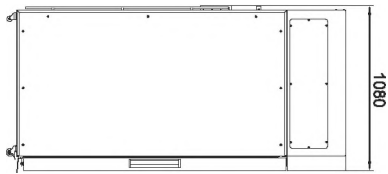


**ШОК-20-1/1М**

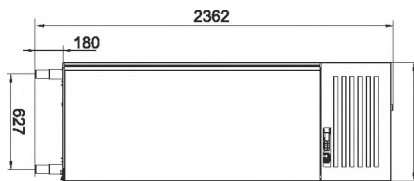
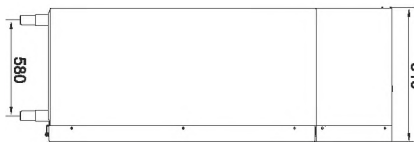




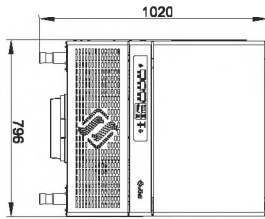
**ШОК-20-1/1**



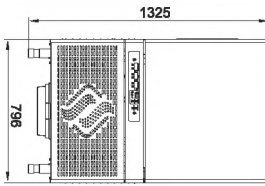
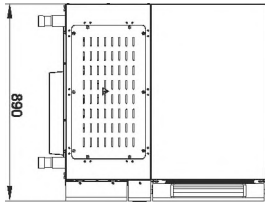
**ШОК-20-1/1T**



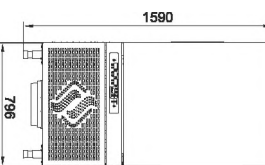
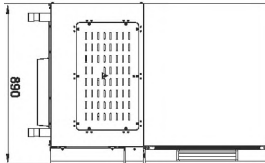
**ШОК-20-1/1AEF**



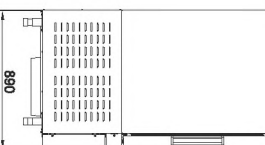
**ШОК-6-1/1**



**ШОК-6-1/1T**



**ШОК-10-1/1**



# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВОГО ЛЬДА

ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02, ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02, ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02, ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02

## ПРЕИМУЩЕСТВА ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ

- широкий ассортимент льдогенераторов кубикового, чешуйчатого и гранулированного льда
- модели с системой водяного и воздушного охлаждения
- непрерывный цикл образования льда
- герметичный компрессор
- стенки изолированы пенополиуретаном высокой плотности
- высокая производительность при низком потреблении воды
- климатический класс 5
- съемные панели каркаса для удобства обслуживания
- регулируемые по высоте ножки

## ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВОГО ЛЬДА

- эксплуатация при температуре от +10°C до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%
- корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304\*
- материал изготовления бункера – пищевой термоформованный пластик
- система автоматического отключения для случаев перегрева конденсатора, повышенной нагрузки на мотор-компрессор вследствие повышения давления в холодильной системе или переполнения бункера льдом

\*за исключением задней стенки для ЛГ-24/06К-01 (-02)

## ЦИКЛ РАБОТЫ

1. Режим ЗАПОЛНЕНИЯ ВАННЫ ВОДОЙ
2. Режим ЗАМОРОЗКИ
3. Режим ОТТАЙКИ и ВЫДАЧИ ЛЬДА

После первого цикла, с момента запуска льдогенератора, включается режим заморозки и начинается повторный цикл образования льда. Все последующие циклы до отключения льдогенератора начинаются с режима заморозки.



| Параметры                                 | ЛГ-24/06К-01 | ЛГ-24/06К-02 | ЛГ-37/15К-01 | ЛГ-37/15К-02 |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                               | 19405        | 19494        | 19403        | 19437        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | 0,42         | 0,48         | 0,86         | 0,92         |
| Номинальное напряжение, В                 | 230          | 230          | 230          | 230          |
| Тип льда                                  | кубиковый    | кубиковый    | кубиковый    | кубиковый    |
| Тип охлаждения конденсатора               | водяной      | воздушный    | водяной      | воздушный    |
| Максимальная производительность, кг/сутки | 24           | 24           | 37           | 37           |
| Вместимость бункера, кг                   | 6            | 6            | 15           | 15           |
| Количество кубиков за 1 цикл, шт.         | 28           | 28           | 40           | 40           |
| Масса кубика, г                           | 18           | 18           | 18           | 18           |
| Расход воды, л/кг                         | 40           | 9            | 38           | 7            |
| Тип хладагента                            | R404a        | R404a        | R404a        | R404a        |
| Количество хладагента, кг                 | 0,17         | 0,23         | 0,27         | 0,35         |
| Габаритные размеры, мм                    | 590x382x610  | 590x382x610  | 500x588x720  | 500x588x720  |
| Масса, кг                                 | 37           | 38           | 50           | 0,35         |

# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВОГО ЛЬДА

ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02, ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02, ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02, ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02



ЛГ-24/06К-01



ЛГ-24/06К-02



ЛГ-37/15К-01

ЛГ-46/15К-01



ЛГ-37/15К-02

ЛГ-46/15К-02



ЛГ-46/25К-01



ЛГ-46/25К-02

| Параметры                                 | ЛГ-46/15К-01 | ЛГ-46/15К-02 | ЛГ-46/25К-01 | ЛГ-46/25К-02 |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                               | 19438        | 19447        | 19490        | 19491        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | 0,92         | 0,94         | 0,92         | 0,94         |
| Номинальное напряжение, В                 | 230          | 230          | 230          | 230          |
| Тип льда                                  | кубиковый    | кубиковый    | кубиковый    | кубиковый    |
| Тип охлаждения конденсатора               | водяной      | воздушный    | водяной      | воздушный    |
| Максимальная производительность, кг/сутки | 46           | 46           | 46           | 46           |
| Вместимость бункера, кг                   | 15           | 15           | 25           | 25           |
| Количество кубиков за 1 цикл, шт.         | 40           | 40           | 40           | 40           |
| Масса кубика, г                           | 18           | 18           | 18           | 18           |
| Расход воды, л/кг                         | 46           | 7            | 46           | 7            |
| Тип хладагента                            | R404a        | R404a        | R404a        | R404a        |
| Количество хладагента, кг                 | 0,325        | 0,56         | 0,325        | 0,56         |
| Габаритные размеры, мм                    | 500x588x720  | 500x588x720  | 500x588x850  | 500x588x850  |
| Масса, кг                                 | 0,35         | 0,35         | 53           | 55           |

## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02

### ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА

- корпус, испаритель и шнек полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- материал изготовления бункера – пищевой термоформованный пластик
- система автоматического отключения для случаев перегрева конденсатора, утечки хладагента или переполнения бункера льдом

| Параметры                                 | ЛГ-90/30Г-01    | ЛГ-90/30Г-02    |
|---|-----------------|-----------------|
| Код изделия                               | 19500           | 19505           |
| Номинальное напряжение, В                 | 230             | 230             |
| Тип льда                                  | гранулированный | гранулированный |
| Тип охлаждения конденсатора               | водяной         | воздушный       |
| Максимальная производительность, кг/сутки | 90              | 90              |
| Вместимость бункера, кг                   | 30              | 30              |
| Тип хладагента                            | R404a           | R404a           |
| Габаритные размеры, мм                    | 500x710x840     | 500x710x840     |



## ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ЛГ-2504-01, ЛГ-2504-02, ЛГ-4004-01, ЛГ-4004-02, ЛГ-6204-01, ЛГ-6204-02, ЛГ-12004-01, ЛГ-12004-02

### ОСОБЕННОСТИ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

- эксплуатация при температуре от +10°C до +43°C и относительной влажности от 40 до 70%
- корпус полностью из нержавеющей стали
- для сбора и хранения льда оснащаются бункером Б-400 или бункером-накопителем БН-2-100 торговой марки Abat
- система автоматического отключения для случаев отсутствия подачи воды на охлаждение конденсатора, утечки хладагента, повышенной нагрузки на мотор-редуктор вследствие механического воздействия или переполнения бункера льдом

### ЦИКЛ РАБОТЫ

1. Режим ЗАПОЛНЕНИЯ ВАННЫ ВОДОЙ (продолжительность цикла 5 минут)
2. Режим ЗАМОРОЗКИ (в данном режиме льдогенератор работает непрерывно)

В случае отключения и повторного включения работа льдогенератора начинается с режима заполнения ванны водой.

# ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

ЛГ-250Ч-01, ЛГ-250Ч-02, ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02, ЛГ-620Ч-01, ЛГ-620Ч-02, ЛГ-1200Ч-01, ЛГ-1200Ч-02



ЛГ-250Ч-01



ЛГ-250Ч-02



ЛГ-400Ч-01



ЛГ-400Ч-02

| Параметры                                 | ЛГ-250Ч-01      | ЛГ-250Ч-02      | ЛГ-400Ч-01      | ЛГ-400Ч-02      |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Код изделия                               | 19493           | 19499           | 19411           | 19446           |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | 1,4             | 1,5             | 1,9             | 2,1             |
| Номинальное напряжение, В                 | 230             | 230             | 230             | 230             |
| Тип льда                                  | чешуйчатый      | чешуйчатый      | чешуйчатый      | чешуйчатый      |
| Тип охлаждения конденсатора               | водяной         | воздушный       | водяной         | воздушный       |
| Максимальная производительность, кг/сутки | 250             | 250             | 400             | 400             |
| Расход воды, л/кг                         | 7,8             | 1               | 12              | 1               |
| Тип хладагента                            | R404a           | R404a           | R404a           | R404a           |
| Количество хладагента, кг                 | 0,47            | 0,63            | 0,75            | 1,02            |
| Подходящий бункер                         | Б-400, БН-2-100 | Б-400, БН-2-100 | Б-400, БН-2-100 | Б-400, БН-2-100 |
| Габаритные размеры, мм                    | 896x585x661     | 896x585x661     | 896x585x737     | 896x585x737     |
| Масса, кг                                 | 110             | 110             | 135             | 135             |

| Параметры                                 | ЛГ-620Ч-01      | ЛГ-620Ч-02      | ЛГ-1200Ч-01  | ЛГ-1200Ч-02  |
|---|-----------------|-----------------|--------------|--------------|
| Код изделия                               | 19443           | 19492           | 19498        | 19511        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт    | 2,8             | 3,25            | 4,5          | 4,8          |
| Номинальное напряжение, В                 | 400             | 400             | 400          | 400          |
| Тип льда                                  | чешуйчатый      | чешуйчатый      | чешуйчатый   | чешуйчатый   |
| Тип охлаждения конденсатора               | водяной         | воздушный       | водяной      | воздушный    |
| Максимальная производительность, кг/сутки | 620             | 620             | 1200         | 1200         |
| Расход воды, л/кг                         | 13              | 1               | 6            | 1            |
| Тип хладагента                            | R404a           | R404a           | R404a        | R404a        |
| Количество хладагента, кг                 | 1,22            | 1,35            | 1,35         | 1,35         |
| Подходящий бункер                         | Б-400, БН-2-100 | Б-400, БН-2-100 | Б-400        | Б-400        |
| Габаритные размеры, мм                    | 896x585x737     | 896x585x737     | 1246x585x737 | 1246x585x737 |
| Масса, кг                                 | 126             | 136             | 157          | 165          |



# БУНКЕРЫ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

## Б-400, Б-2-100

### ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ БУНКЕРА Б-400

- корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- внутренняя ванна из пищевого формованного пластика
- между наружной и внутренней стенкой бункера залит пенополиуретан высокой плотности
- открывающаяся вверх дверца расположена под удобным углом
- крепежные отверстия для жесткой установки льдогенераторов
- регулируемые по высоте ножки

### КОМПЛЕКТАЦИЯ БУНКЕРА-НАКОПИТЕЛЯ БН-2-100

- стол льдогенератора СЛ-100, на который устанавливается льдогенератор
- два бункера подкатных БП-100 для транспортировки и накопления льда, размещаемые под столом СЛ-100

### ХАРАКТЕРИСТИКИ СТОЛА ЛЬДОГЕНЕРАТОРА СЛ-100

- изготовлен полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- оборудован задвижкой, предотвращающей потерю льда при смене бункеров во время работы
- регулируемые по высоте ножки

### ХАРАКТЕРИСТИКИ БУНКЕРА ПОДКАТНОГО БП-100

- полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- ванна вместимостью 70 кг утеплена пенополиуретаном со всех сторон
- четыре самоориентирующихся колеса, задние из которых оборудованы стопором
- кран для слива воды
- полка для совка

Наличие двух бункеров позволяет в ходе работы менять их местами (заменяя заполненный бункер пустым), не прерывая цикл работы льдогенератора.



Б-400



Б-400+ЛГ-400Ч-01

# БУНКЕРЫ ДЛЯ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА

Б-400, Б-2-100



БН-2-100



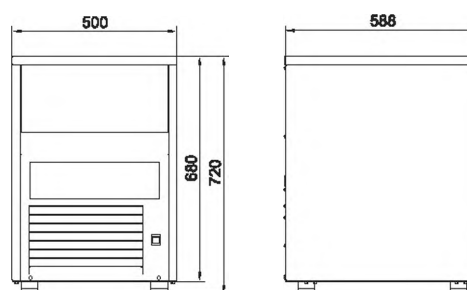
БН-2-100+ЛГ-250Ч-02

| Параметры              | Б-400                           | Б-2-100                |
|------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Код изделия            | 19412                           | 19456                  |
| Для льдогенераторов    | ЛГ-250, ЛГ-400, ЛГ-620, ЛГ-1200 | ЛГ-250, ЛГ-400, ЛГ-620 |
| Вместимость, кг        | 400                             | 140 (2x70)             |
| Габаритные размеры, мм | 1250x750x1200                   | 1354x735x858           |
| Масса, кг              | 73                              | 101                    |

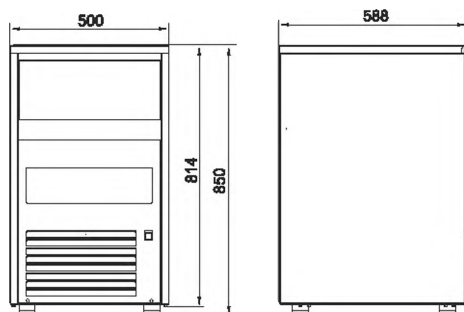
ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02



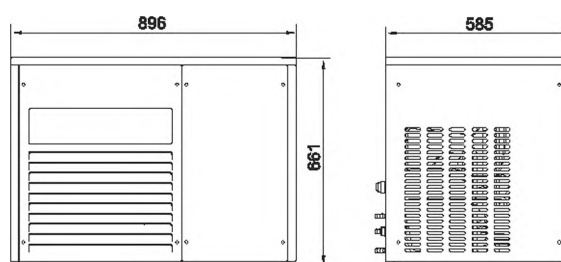
ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02



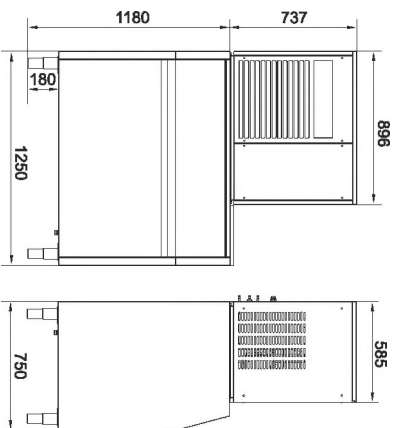
ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02



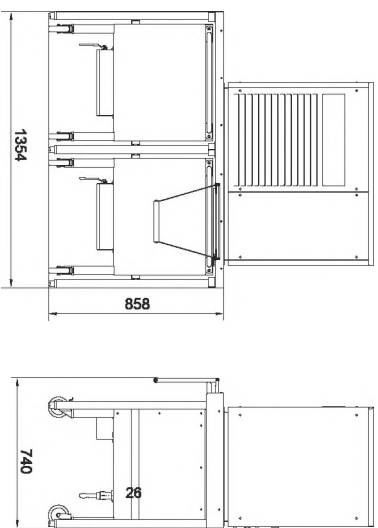
ЛГ-250Ч-01 и ЛГ-250Ч-02

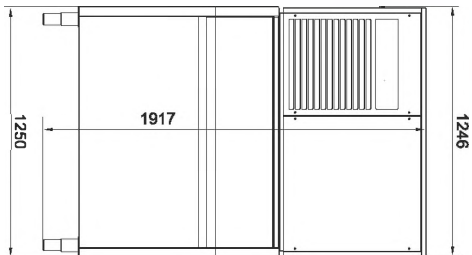


B-400

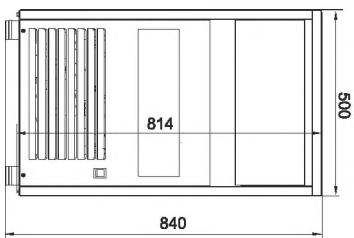
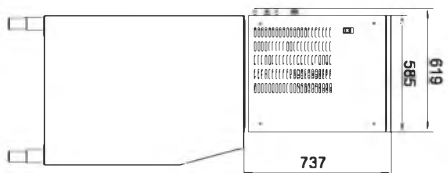


BH-2-100

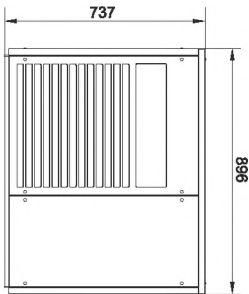
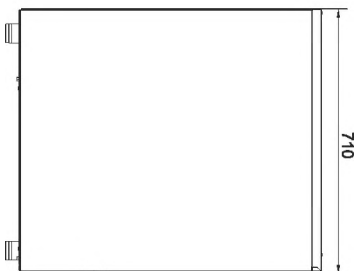




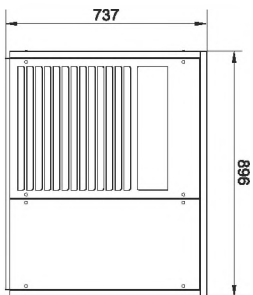
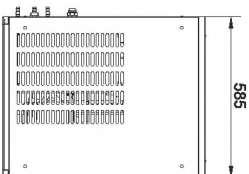
**ЛГ-1200Ч**



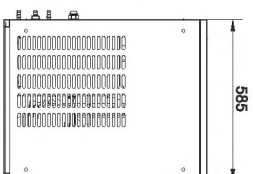
**ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02**



**ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02**



**ЛГ-620Ч-01, ЛГ-620Ч-02**



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

## ПВВ(Н)-70-СО, ПВВ(Н)-70-СО (купе)

### ОСОБЕННОСТИ

- поверхность стола – ровная охлаждаемая поверхность
- все детали изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм
- климатический класс изделия – 4
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- хладагент - R404a
- электронный блок управления
- температура на поверхности стола от +1 до +10°C
- работа при температуре до +32°C, относительной влажности от 40 до 70%
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками



ПВВ(Н)-70-СО



ПВВ(Н)-70-СО (купе)



| Параметры  | ПВВ(Н)-70-СО | ПВВ(Н)-70-СО (купе) |
|--|--------------|---------------------|
| Код изделия  | 80625        | 80600               |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более     | 5,4          | 5,4                 |
| Напряжение, В  | 230          | 230                 |
| Температура на поверхности стола, °С                   | +1...+10     | +1...+10            |
| Площадь столешницы, м <sup>2</sup>                     | 1,05         | 0,98                |
| Хладагент  | R404A        | R404A               |
| Общая масса хладагента, кг                             | 0,35         | 0,35                |
| Панель управления                                      | электронная  | электронная         |
| Допустимая распределенная нагрузка на столешницу, кг   | 50           | 50                  |
| Допустимая распределенная нагрузка на нижнюю полку, кг | 50           | 50                  |
| Габаритные размеры, мм                                 | 1500x705x870 | 1400x709x870        |
| Масса, кг  | 73           | 86                  |

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

**СХС-60-01, СХС-60-01-СО, СХС-60-02, СХС-70, СХС-70-001, СХС-70-01, СХС-70-011, СХС-70-012**

## ОСОБЕННОСТИ СТОЛОВ ХОЛОДИЛЬНЫХ СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫХ

- рациональное использование рабочего пространства кухни за счет совмещения в одном изделии функции холодильного шкафа и рабочего стола
- климатический класс изделия – 5
- цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- поверхность стола – ровная неохлаждаемая\* поверхность с бортом
- выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) – снаружи и внутри
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- хладагент – R404a
- электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- динамическое охлаждение
- воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределение температуры внутри полезного объема
- температура внутри охлаждаемого объема стола от -2 до +8°C;
- работа при температуре до +42°C, относительной влажности от 40 до 70%
- автоматическая оттайка
- регулируемые по высоте gastronormированные полки-решетки для GN 1/1\*\*
- gastronormированные выкатные ящики для GN 1/1\*\*
- уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками

\* за исключением СХС-60-01-СО с охлаждаемой столешницей

\*\* для 700 серии

## ОСОБЕННОСТИ СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫХ ГАСТРОНОРМИРОВАННЫХ СТОЛОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ СХС-70-01П, СХС-80-01П

- предназначен для хранения полуфабрикатов для пиццы, а также готовой пиццы
- в комплекте 8 gastronormированных GN 1/4-150, которые располагаются в верхнем отсеке под общей откидной крышкой
- температура верхнего отсека +5°C



СХС-60-01, СХН-60-01, СХС-60-01-СО



СХС-60-02, СХН-60-02

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СХС-60-01, СХС-60-01-СО, СХС-60-02, СХС-70, СХС-70-001, СХС-70-01, СХС-70-011, СХС-70-012



СХС-70, СХН-70



СХС-70-001, СХН-70-001



СХС-70-01, СХН-70-01

| Параметры  | СХС-60-01                  | СХС-60-01-СО               | СХС-60-02    | СХС-70      |
|--|----------------------------|----------------------------|--------------|-------------|
| Код изделия  | 1666                       | 2426                       | 1506         | 807777      |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |                            | 6,2                        |              |             |
| Напряжение, В                                      | 230                        | 230                        | 230          | 230         |
| Полезный объем, л                                  | 260                        | 260                        | 400          | 150         |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |                            | -2...+8                    |              |             |
| Температура охлаждаемой части столешницы, °С       | -                          | +5...+15                   | -            | -           |
| Комплектация полками-решетками                     | 1x400x476мм<br>1x400x445мм | 1x400x476мм<br>1x400x445мм | 3x400x476мм  | 1xGN1/1     |
| Хладагент  |                            | R404A                      |              |             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,3                        | 0,35                       | 0,35         | 0,3         |
| Толщина стенки, мм                                 |                            | 56                         |              |             |
| Охлаждение   |                            | динамическое               |              |             |
| Оттайка  |                            | автоматическая             |              |             |
| Панель управления                                  |                            | электронная                |              |             |
| Габаритные размеры, мм                             | 1486x600x900               | 1486x600x900               | 2004x600x900 | 957x705x900 |
| Масса, кг  | 96                         | 97                         | 119          | 80          |

| Параметры  | СХС-70-001  | СХС-70-01      | СХС-70-011   | СХС-70-012   |
|--|-------------|----------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 807778      | 802470         | 802471       | 802472       |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |             | 6,2            |              |              |
| Напряжение, В                                      |             | 230            |              |              |
| Полезный объем, л                                  | 150         | 310            | 310          | 310          |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |             | -2...+8        |              |              |
| Комплектация полками-решетками                     | -           | 1xGN1/1        | 2xGN1/1      | -            |
| Комплектация ящиками                               | 2xGN1/1     | 2xGN1/1        | -            | 4xGN1/1      |
| Хладагент  |             | R404A          |              |              |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,3         | 0,3            | 0,3          | 0,3          |
| Толщина стенки, мм                                 |             | 56             |              |              |
| Охлаждение   |             | динамическое   |              |              |
| Оттайка  |             | автоматическая |              |              |
| Панель управления                                  |             | электронная    |              |              |
| Габаритные размеры, мм                             | 957x705x900 | 1428x705x900   | 1428x705x900 | 1428x705x900 |
| Масса, кг  | 90          | 110            | 109          | 115          |

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СХС-70-02, СХС-70-021, СХС-70-022, СХС-70-023, СХС-70-01П, СХС-80-01П



СХС-70-011, СХН-70-011



СХС-70-012, СХН-70-012



СХС-70-02, СХН-70-02



СХС-70-021, СХН-70-021

| Параметры  | СХС-70-02 | СХС-70-021     | СХС-70-022 | СХС-70-023 |
|--|-----------|----------------|------------|------------|
| Код изделия  | 802418    | 802474         | 802475     | 802487     |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |           | 6,2            |            |            |
| Напряжение, В                                      |           | 230            |            |            |
| Полезный объем, л                                  |           | 480            |            |            |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |           | -2...+8        |            |            |
| Комплектация полками-решетками                     | 2xGN1/1   | 3xGN1/1        | -          | 1xGN1/1    |
| Комплектация ящиками                               | 2xGN1/1   | -              | 6xGN1/1    | 4xGN1/1    |
| Хладагент  |           | R404A          |            |            |
| Общая масса хладагента, кг                         |           | 0,35           |            |            |
| Толщина стенки, мм                                 |           | 56             |            |            |
| Охлаждение   |           | динамическое   |            |            |
| Оттайка  |           | автоматическая |            |            |
| Панель управления                                  |           | электронная    |            |            |
| Габаритные размеры, мм                             |           | 1899x705x900   |            |            |
| Масса, кг  | 135       | 125            | 155        | 145        |



# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СХС-70-02, СХС-70-021, СХС-70-022, СХС-70-023, СХС-70-01П, СХС-80-01П



СХС-70-022, СХН-70-022



СХС-70-023, СХН-70-023



СХС-70-01П, СХС-80-01П

| Параметры  | СХС-70-01П     | СХС-80-01П    |
|--|----------------|---------------|
| Код изделия  | 802473         | 802454        |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более | 6,2            |               |
| Напряжение, В                                      | 230            |               |
| Полезный объем, л                                  | 310            |               |
| Температура воздуха полезного объема, °С           | -2...+8        |               |
| Температура верхнего отсека, °С                    | +5             |               |
| Комплектация полками-решетками                     | 2хGN1/1        |               |
| Комплектация gastronorm-емкостями                  | 8хGN1/4-150    |               |
| Хладагент  | R404A          |               |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,3            |               |
| Толщина стенки, мм                                 | 56             |               |
| Охлаждение   | динамическое   |               |
| Оттайка  | автоматическая |               |
| Панель управления                                  | электронная    |               |
| Габаритные размеры, мм                             | 1434х707х1098  | 1434х807х1098 |
| Масса, кг  | 165            | 121           |

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

СХН-60-01, СХН-60-02, СХН-70, СХН-70-001, СХН-70-01, СХН-70-011, СХН-70-012

## ОСОБЕННОСТИ СТОЛОВ ХОЛОДИЛЬНЫХ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫХ

- рациональное использование рабочего пространства кухни за счет совмещения в одном изделии функции холодильного шкафа и рабочего стола
- климатический класс изделия – 5
- цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- поверхность стола – ровная неохлаждаемая поверхность с бортом
- выполнен из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) – снаружи и внутри
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- хладагент – R404a
- электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- динамическое охлаждение
- воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределение температуры внутри полезного объема
- температура внутри охлаждаемого объема стола -18°C
- работа при температуре до +42°C, относительной влажности от 40 до 70%
- автоматическая оттайка
- регулируемые по высоте gastronormированные полки-решетки для GN 1/1\*
- gastronormированные выкатные ящики для GN 1/1\*
- уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками

\* для 700 серии

| Параметры  | СХН-60-01                  | СХН-60-02      | СХН-70      | СХН-70-001  |
|--|----------------------------|----------------|-------------|-------------|
| Код изделия  | 802483                     | 802482         | 802484      | 802488      |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |                            | 6,2            |             |             |
| Напряжение, В                                      |                            | 230            |             |             |
| Полезный объем, л                                  | 260                        | 400            | 150         | 150         |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |                            | -18            |             |             |
| Комплектация полками-решетками                     | 1x400x476мм<br>1x400x445мм | 3x400x476мм    | 1xGN1/1     | -           |
| Комплектация ящиками                               | -                          | -              | -           | 2xGN1/1     |
| Хладагент  |                            | R404A          |             |             |
| Общая масса хладагента, кг                         | 0,3                        | 0,3            | 0,3         | 0,3         |
| Толщина стенки, мм                                 |                            | 56             |             |             |
| Охлаждение   |                            | динамическое   |             |             |
| Оттайка  |                            | автоматическая |             |             |
| Панель управления                                  |                            | электронная    |             |             |
| Габаритные размеры, мм                             | 1486x600x900               | 2004x600x900   | 957x705x900 | 957x705x900 |
| Масса, кг  | 100                        | 150            | 80          | 94          |

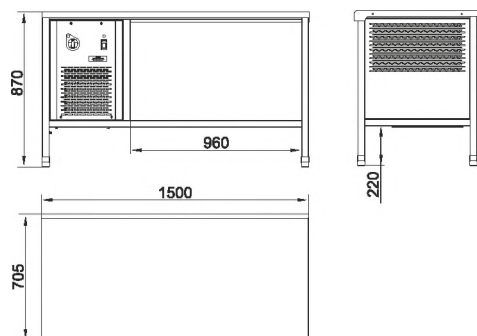
| Параметры  | СХН-70-01    | СХН-70-011     | СХН-70-012   |
|--|--------------|----------------|--------------|
| Код изделия  | 802485       | 802489         | 802490       |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |              | 6,2            |              |
| Напряжение, В                                      |              | 230            |              |
| Полезный объем, л                                  |              | 310            |              |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |              | -18            |              |
| Комплектация полками-решетками                     | 1xGN1/1      | 2xGN1/1        | -            |
| Комплектация ящиками                               | 2xGN1/1      | -              | 4xGN1/1      |
| Хладагент  |              | R404A          |              |
| Общая масса хладагента, кг                         |              | 0,35           |              |
| Толщина стенки, мм                                 |              | 56             |              |
| Охлаждение   |              | динамическое   |              |
| Оттайка  |              | автоматическая |              |
| Панель управления                                  |              | электронная    |              |
| Габаритные размеры, мм                             | 1428x705x900 | 1428x705x900   | 1428x705x900 |
| Масса, кг  | 115          | 110            | 120          |

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

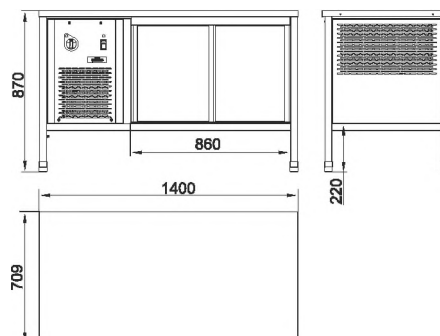
СХН-70-02, СХН-70-021, СХН-70-022, СХН-70-023

| Параметры  | СХН-70-02 | СХН-70-021     | СХН-70-022 | СХН-70-023 |
|--|-----------|----------------|------------|------------|
| Код изделия  | 802486    | 802491         | 802492     | 802493     |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более |           | 6,2            |            |            |
| Напряжение, В                                      |           | 230            |            |            |
| Полезный объем, л                                  |           | 480            |            |            |
| Температура воздуха полезного объема, °С           |           | -18            |            |            |
| Комплектация полками-решетками                     | 2xGN1/1   | 3xGN1/1        | -          | 1xGN1/1    |
| Комплектация ящиками                               | 2xGN1/1   | -              | 6xGN1/1    | 4xGN1/1    |
| Хладагент  |           | R404A          |            |            |
| Общая масса хладагента, кг                         |           | 0,45           |            |            |
| Толщина стенки, мм                                 |           | 56             |            |            |
| Охлаждение   |           | динамическое   |            |            |
| Оттайка  |           | автоматическая |            |            |
| Панель управления                                  |           | электронная    |            |            |
| Габаритные размеры, мм                             |           | 1899x705x900   |            |            |
| Масса, кг  | 143       | 130            | 160        | 150        |

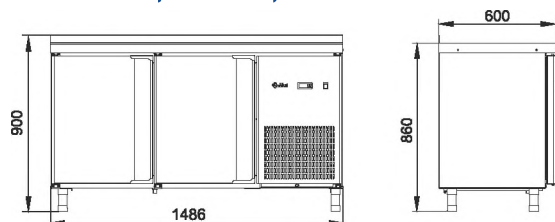
ПВВ(Н)-70-С0



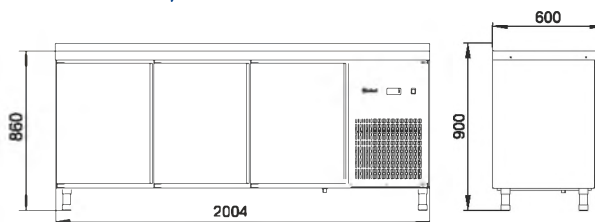
ПВВ(Н)-70-С0 купе



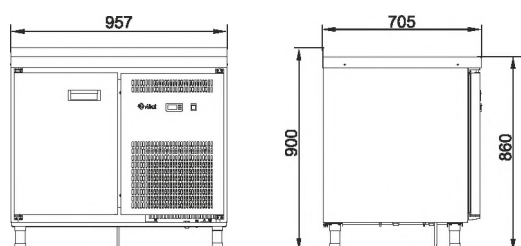
СХС-60-01, СХН-60-01, СХС-60-01-С0



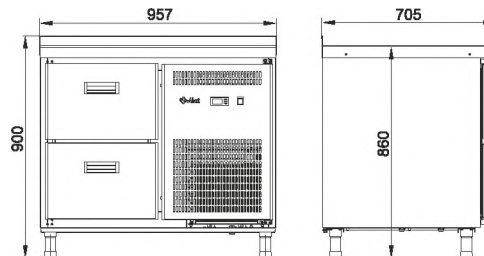
СХС-60-02, СХН-60-02



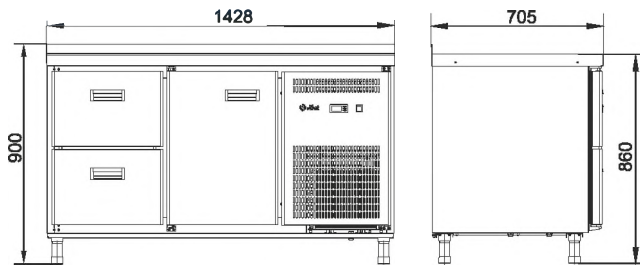
СХС-70, СХН-70



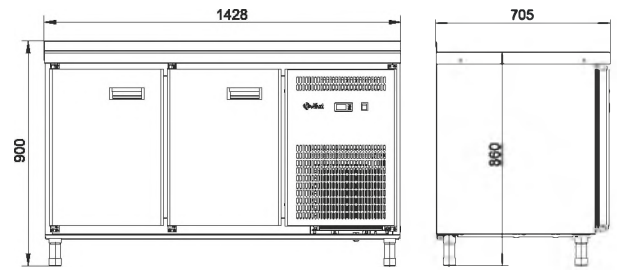
СХС-70-001, СХН-70-001



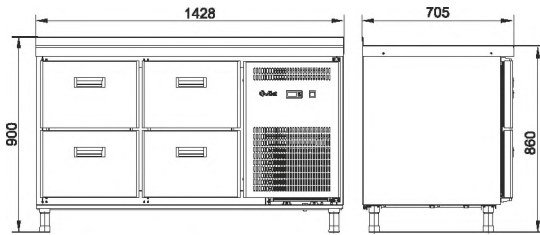
CXC-70-01, CXH-70-01



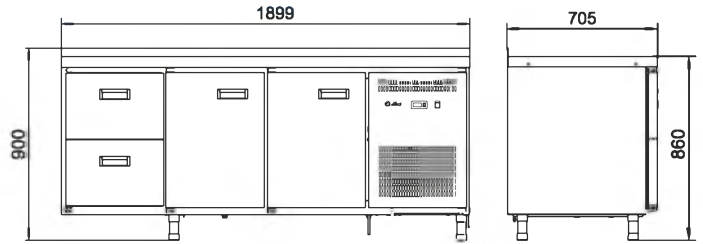
CXC-70-011, CXH-70-011



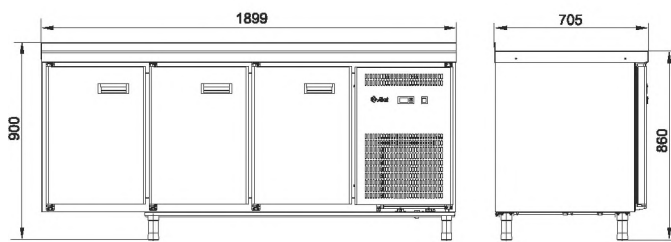
CXC-70-012, CXH-70-012



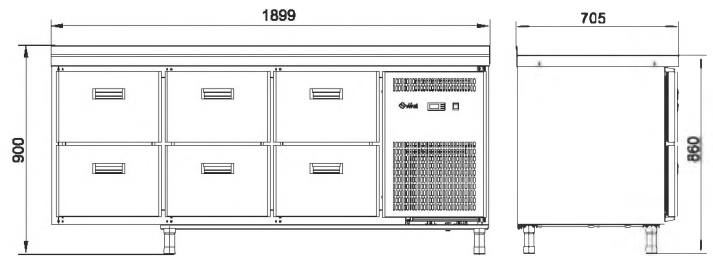
CXC-70-02, CXH-70-02



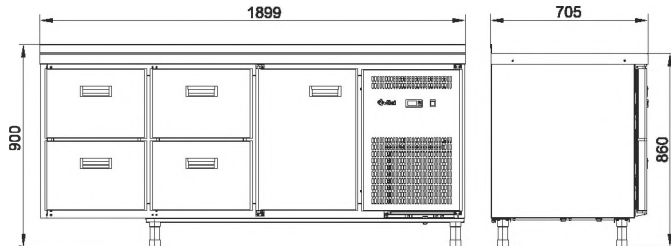
CXC-70-021, CXH-70-021



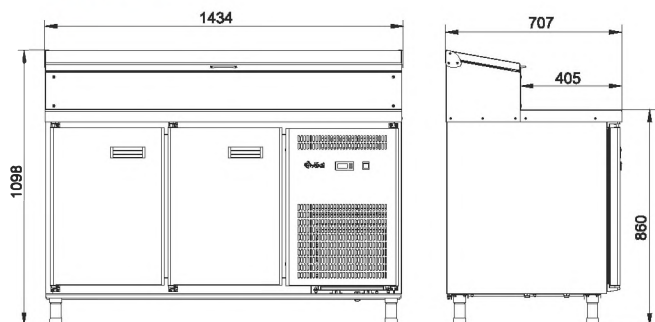
CXC-70-022, CXH-70-022



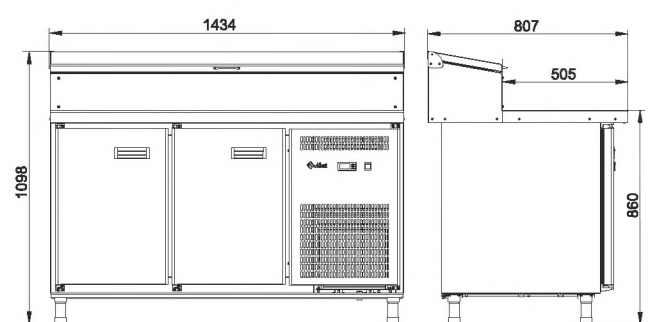
CXC-70-023, CXH-70-023



CXC-70-01П



CXC-80-01П



## СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

### СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ ТМС-30НН-1Ц, ТМС-30НН-2Ц, ТМС-30НН-МЦ, ТМС-40НН-2Ц

- оригинальная форма спирали для сокращения времени замеса теста
- скругленные внутренние углы дежи для облегчения гигиенической уборки машины
- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию и высокой ударной прочностью
- металлические детали (спираль, дежа, нож) изготовлены из качественной пищевой аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- регулируемые по высоте ножки
- колеса для удобства перемещения и установки



ТМС-30НН-1Ц



ТМС-30НН-МЦ



ТМС-30НН-2Ц



# СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

## ПРЕИМУЩЕСТВА

- возможность замеса любого вида теста
- наличие моделей как с электромеханической, так и с электронной панелью управления
- две скорости замеса: для перемешивания ингредиентов и для интенсивного замеса теста
- возможность кратковременного реверсивного вращения месильного органа и дежи для удобства извлечения остатков теста
- высокая мощность электродвигателей
- цепи с высоким ресурсом и большим запасом прочности в моделях с цепным приводом дежи
- тихая работа оборудования
- повышенный запас прочности месильного органа (спирали) за счет большего сечения по сравнению с аналогами
- качественное перемешивание ингредиентов не только за счет вращательного, но и за счет эксцентричного движения спирали

## ОСОБЕННОСТИ

- несъемная дежа
- траверса неподъемная



TMC-40HH-2C



## СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

| Параметры  | ТМС-30НН-1Ц    | ТМС-30НН-2Ц    | ТМС-30НН-МЦ   | ТМС-40НН-2Ц        |
|--|----------------|----------------|---|--------------------|
| Код изделия  | 19538          | 18850          | 18849   | 19654              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт:              |                |                |   |                    |
| 1 скорость   | 1,6            | 1,1            | -   | 1,6                |
| 2 скорость   | -              | 1,8            | -   | 2,6                |
| переменная скорость                                  | -              | -              | 1,6   | -                  |
| Номинальное напряжение, В                            | 230            | 400            | 230   | 400                |
| Количество скоростей                                 | 1              | 2              | многоскоростной<br>(диапазон, плавная<br>регулировка) | 2                  |
| Объем дежи, л  | 30             | 30             | 30  | 40                 |
| Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг | 18             | 18             | 18  | 25                 |
| Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг    | 6              | 6              | 6   | 8                  |
| Продолжительность замеса одной порции теста, мин     | 8-12           | 8-12           | 8-12  | 8-12               |
| Производительность, кг/час                           | 90*            | 110*           | 110*  | 150*               |
| Тип привода  | ременно-цепной | ременно-цепной | ременно-цепной  | ременно-цепной     |
| Количество оборотов спирали, об/мин, 1 скорость      | 120            | 90             | 90...180  | 140                |
| Количество оборотов спирали, об/мин, 2 скорость      | -              | 180            | 90...180  | 280                |
| Количество оборотов дежи, об/мин, 1 скорость         | 10             | 7,5            | 7,5...15  | 12,5               |
| Количество оборотов дежи, об/мин, 2 скорость         | -              | 15             | 7,5...15  | 25                 |
| Таймер   | -              | -              | +   | -                  |
| Габаритные размеры, мм                               | 490x830x660    | 490x830x660    | 490x820x660   | 555x840x1100(1150) |
| Масса, кг  | 103            | 106            | 97  | 135                |

\*указана теоретическая производительность для дрожжевого теста

## СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ ТМС-40НН-2П, ТМС-60НН-2П, ТМС-80НН-2П, ТМС-100НН-2П, ТМС-120НН-2П



ТМС-40НН-2П



ТМС-80НН-2П

# СПИРАЛЬНЫЕ ТЕСТОМЕСЫ

## ОСОБЕННОСТИ

- программируемая работа на каждую скорость с помощью двух таймеров и возможность работы как в программируемом, так и в ручном режиме
- для моделей с ременным приводом (ТМС-40НН-2П, ТМС-100НН-2П, ТМС-120НН-2П) - применение качественных ремней с масло- и термостойким покрытием, выполненных из полиуретановой смеси и эластомера, обладающих высокой износостойкостью по сравнению с традиционными каучуковыми ремнями



ТМС-100НН-2П



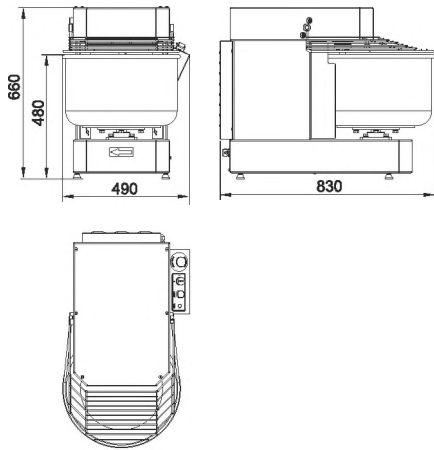
ТМС-120НН-2П

| Параметры  | ТМС-40НН-2П            | ТМС-60НН-2П            | ТМС-80НН-2П            | ТМС-100НН-2П            | ТМС-120НН-2П            |
|--|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Код изделия  | 6621                   | 19557                  | 19563                  | 19568                   | 19559                   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт, 1 скорость   | 1,6                    | 2,3                    | 2,3                    | 3,2                     | 3,2                     |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт, 2 скорость   | 2,6                    | 3,7                    | 3,5                    | 5,4                     | 5,4                     |
| Номинальное напряжение, В                            | 400                    | 400                    | 400                    | 400                     | 400                     |
| Количество скоростей                                 | 2                      | 2                      | 2                      | 2                       | 2                       |
| Объем дежи, л  | 40                     | 60                     | 80                     | 100                     | 120                     |
| Норма загрузки ингредиентов для дрожжевого теста, кг | 25                     | 45                     | 55                     | 65                      | 80                      |
| Норма загрузки ингредиентов для крутого теста, кг    | 8                      | 15                     | 18                     | 21                      | 25                      |
| Продолжительность замеса одной порции теста, мин     | 8-12                   | 8-12                   | 8-12                   | 10-15                   | 10-15                   |
| Производительность, кг/час                           | 150*                   | 270*                   | 300*                   | 325*                    | 400*                    |
| Колеса   | -                      | +                      | +                      | +                       | +                       |
| Тип привода  | ременной               | ременно-цепной         | ременно-цепной         | ременной                | ременной                |
| Количество оборотов спирали, об/ мин, 1 скорость     | 140                    | 120                    | 120                    | 125                     | 125                     |
| Количество оборотов спирали, об/ мин, 2 скорость     | 280                    | 240                    | 240                    | 250                     | 250                     |
| Количество оборотов дежи, об/ мин, 1 скорость        | 12,5                   | 10                     | 10                     | 17                      | 17                      |
| Количество оборотов дежи, об/ мин, 2 скорость        | 25                     | 20                     | 20                     | 17                      | 17                      |
| Таймер   | +                      | +                      | +                      | +                       | +                       |
| Габаритные размеры, мм                               | 555x840<br>x(1100)1150 | 680x930<br>x(1230)1260 | 680x930<br>x(1230)1260 | 750x1075<br>x(1250)1280 | 750x1075<br>x(1305)1335 |
| Масса, кг  | 135                    | 240                    | 240                    | 360                     | 385                     |

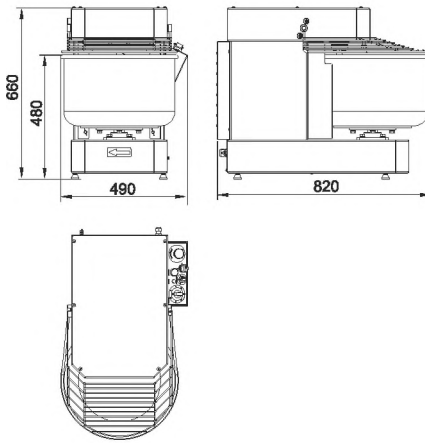
\*указана теоретическая производительность для дрожжевого теста



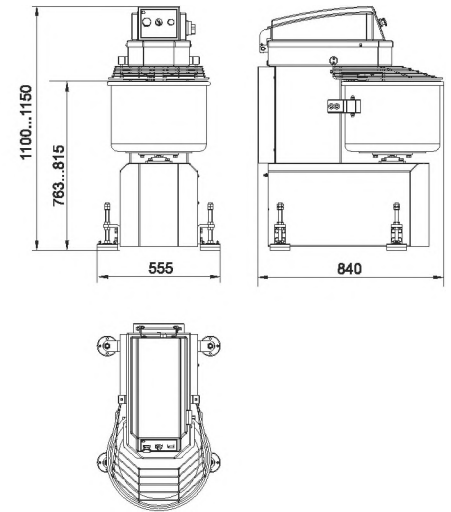
**TMC-30HH-1Ц**  
**TMC-30HH-2Ц**



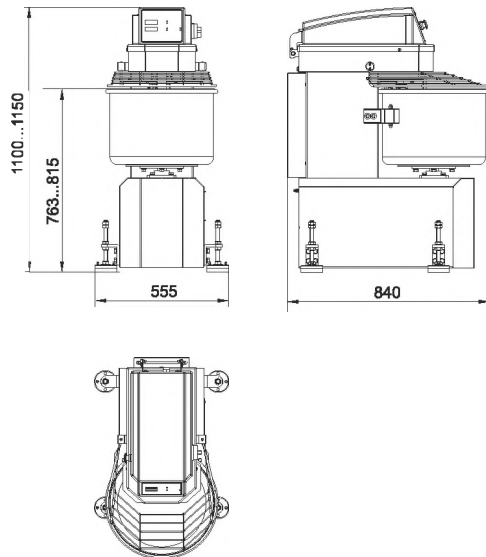
**TMC-30HH-МЦ**



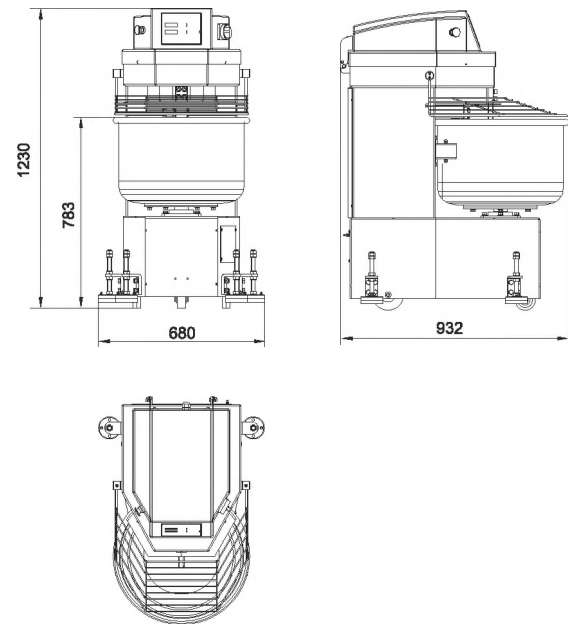
**TMC-40HH-2Ц**



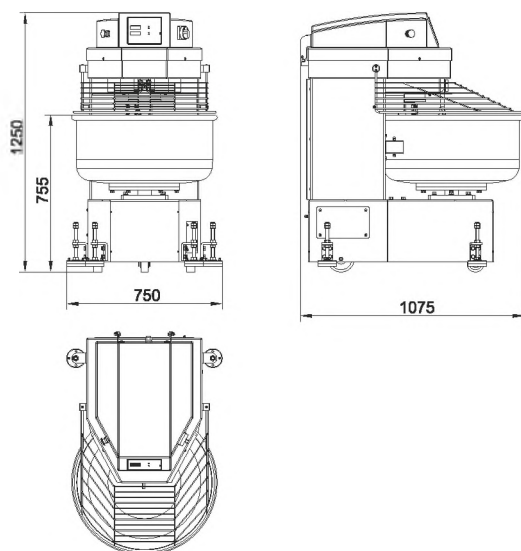
**TMC-40HH-2П**



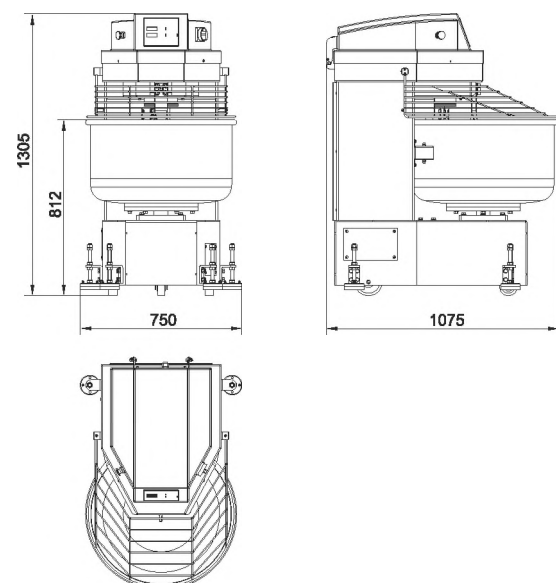
**TMC-60HH-2П**



**TMC-100HH-2П**



**TMC-120HH-2П**



# ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

## МПЛ-60

Миксер планетарный МПЛ-60 предназначен для смешивания различных пищевых продуктов (муки, воды, молока, яиц, соли и др.) и получения жидких или мягких смесей, готовых или на промежуточной стадии обработки, предназначенных для кондитерского производства и/или выпечки хлебобулочных изделий.

- откидная защитная решетка, защищающая персонал от вращающихся рабочих частей машины и позволяющая добавлять ингредиенты в дежу, не прерывая процесс замеса (при поднятии защитной решетки работа тестомеса автоматически прекращается)
- электронная панель управления
- 10 скоростей
- таймер до 30 мин
- фиксированная траверса
- рычаг подъема/опускания дежи
- съемная дежа из аустенитной нержавеющей стали AISI 304
- полимерное покрытие корпуса с повышенной стойкостью к химическому и физическому воздействию, высокой ударной прочностью, не скалывающееся при ударе
- простота установки — изделие не требует дополнительных операций по установке и монтажу, кроме подключения к электрической сети



### СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- миксер планетарный МПЛ-60
- дежа 60 л [AISI 304]
- насадка «венчик с тонкими прутьями» [AISI 304]
- насадка «лопатка» [AISI 304]
- насадка «крюк» [AISI 304]
- руководство по эксплуатации

### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ

- насадка «венчик с толстыми прутьями» [AISI 304]
- насадка «скребок» [AISI 304]
- подкатная тележка для перемещения дежи МПЛ-60

# ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60



| Параметры   | МПЛ-60        |
|---|---------------|
| Код изделия                                       | 19529         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт            | 2,2           |
| Номинальное напряжение, В                         | 230           |
| Количество скоростей                              | 10            |
| Объем дежи, л                                     | 60            |
| Высота дежи, мм                                   | 470           |
| Диаметр дежи, мм                                  | 430           |
| Рабочая температура, °С                           | +10...+45     |
| Загрузка продуктов, кг:                           |               |
| дрожжевое тесто влажностью 40 %                   | 7             |
| дрожжевое тесто влажностью 50 %                   | 10            |
| дрожжевое тесто влажностью 60 %                   | 17            |
| взбитое сливочное масло                           | 30            |
| творожный фарш для ватрушек                       | 30            |
| картофельное пюре                                 | 36            |
| Частота вращения насадки вокруг дежи, об/мин      | 40...195      |
| Частота вращения насадки вокруг своей оси, об/мин | 145...708     |
| Панель управления                                 | электронная   |
| Таймер  | +             |
| Тип дежи  | съёмная       |
| Рычаг подъема/опускания дежи                      | +             |
| Траверса  | фиксированная |
| Габаритные размеры, мм                            | 750x995x1470  |
| Масса, кг   | 220           |



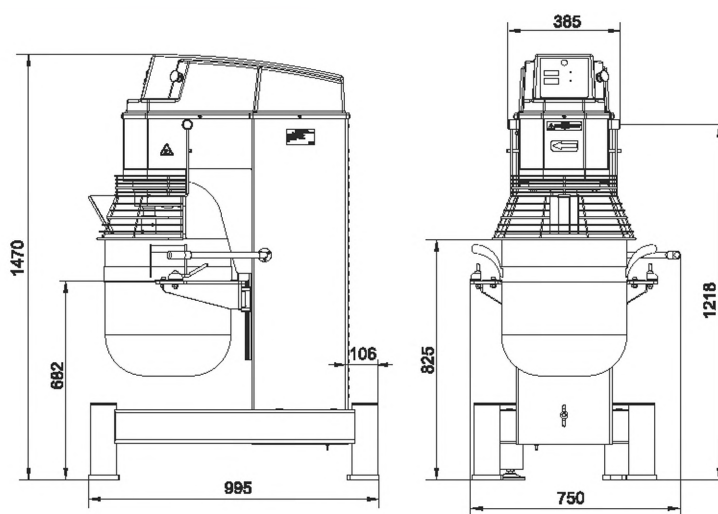
# ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ

МПЛ-60

## АКСЕССУАРЫ



1. Дежа
2. Насадка «венчик с толстыми прутьями »
3. Насадка «крюк»
4. Насадка «лопатка»
5. Насадка «венчик с тонкими прутьями»
6. Насадка «скребок»
7. Подкатная тележка



| Параметры              | 1       | 2     | 3     | 4     | 5     | 6     | 7            |
|------------------------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|--------------|
| Код изделия            | 26835   | 20413 | 17327 | 17325 | 17216 | 20412 | 20414        |
| Габаритные размеры, мм | 470x430 | -     | -     | -     | -     | -     | 451x430x1016 |
| Масса, кг              | 14,6    | 3,2   | 3,5   | 3,3   | 4,2   | 3,5   | 4,5          |

# МЯСОРУБКИ

## МЭП-300, МЭП-300Н, МЭП-300Н-01

- В комплектацию ножей входит нож подрезной, двусторонний нож с крупной решеткой, двусторонний нож с мелкой решеткой
- привод позволяет осуществлять реверс для легкого извлечения низкосортного мяса без разбора решеточно-ножевого узла
- регулируемые по высоте ножи

### ОСОБЕННОСТИ МЭП-300Н, МЭП-300Н-01

- увеличенная высота борта лотка до 40 мм
- облегченная рама
- червячный мотор-редуктор, обладающий следующими характеристиками:
  - 1) передача высокого крутящего момента на шнек
  - 2) низкий уровень шума и надежная работа
  - 3) применение при изготовлении червячного колеса специального износостойкого сплава [высокооловянистая бронза] и выполнение химико-термической обработки червяка с обеспечением высокой поверхностной твердости увеличивают ресурс работы изделия
  - 4) малые габариты



МЭП-300

| Параметры  | МЭП-300             | МЭП-300Н            | МЭП-300Н-01         |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|
| Код изделия  | 710000008927        | 710000008950        | 710000019457        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт             | 1,9                 | 1,1                 | 1,1                 |
| Номинальное напряжение, В                          | 400                 | 400                 | 400                 |
| Наружный диаметр решеток, мм                       | 82                  | 82                  | 82                  |
| Производительность, кг/ч                           | 300                 | 300                 | 300                 |
| Диаметр загрузочной горловины, мм                  | 65x48               | 65x48               | 72x63               |
| Габаритные размеры, мм                             | 690x420x472(580)    | 570x528,5x428       | 570x531,5x428       |
| Масса, кг  | 51,5                | 50,7                | 46,9                |
| Материал корпуса мясорубки, шнека, гайки зажимной. | нерж. сталь AISI304 | нерж. сталь AISI304 | алюминий            |
| Материал лотка и облицовки                         | нерж. сталь AISI304 | нерж. сталь AISI304 | нерж. сталь AISI304 |

# МЯСОРУБКИ

МЭП-300, МЭП-300Н, МЭП-300Н-01



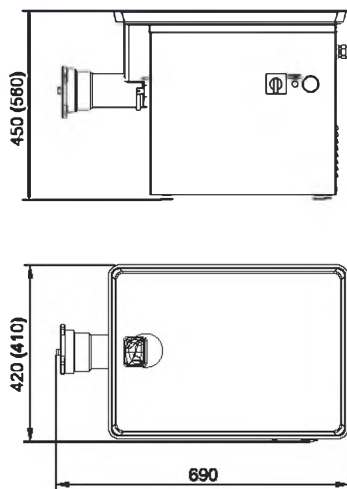
МЭП-300Н



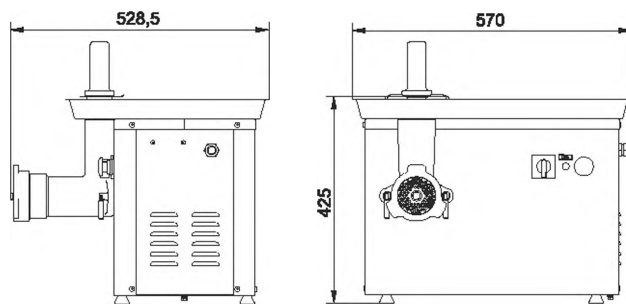
МЭП-300Н-01



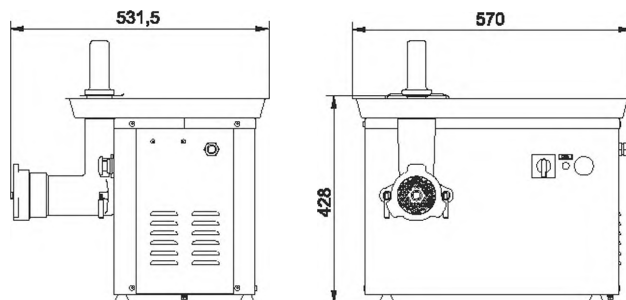
МЭП-300



МЭП-300Н



МЭП-300Н-01



# КАРТОФЕЛОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

**МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01**

- Корпус выполнен полностью из высококачественной полированной нержавеющей стали – как снаружи, так и внутри
- степень защиты корпуса от попадания влаги соответствует стандарту IP 23.
- мощный двигатель закрытого типа, полностью защищенный от попадания влаги.
- степень защиты двигателя от попадания влаги соответствует стандарту IP 54
- удобный механизм открывания и фиксации крышки
- крышка из прозрачного поликарбоната позволяет наблюдать за процессом чистки
- вращающийся диск и стенки рабочей камеры покрыты абразивным материалом, который прослужит Вам целый год даже при интенсивной эксплуатации изделия
- для лучшего перемешивания и промывания корнеплоды непрерывно поливаются водой через разбрызгиватель.
- трамплины на абразивном диске и стенках рабочей камеры помогут очистить от кожуры не только картофель, но и другие корнеплоды
- имеются подставка и мезгосборник, которые также полностью выполнены из полированной нержавеющей стали (мезгосборник в комплект не входит).
- компактные размеры изделия



МКК-150



МКК-300

## ОСОБЕННОСТИ

- функция «блокировки открытия крышки»
- анкерное крепление к полу
- малые габариты

| Параметры                              | МКК-150     | МКК-300     |
|--|-------------|-------------|
| Код изделия                            | 9878        | 9884        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,75        | 0,75        |
| Номинальное напряжение, В              | 400         | 400         |
| Максимальная производительность, кг/ч  | 150         | 300         |
| Время на обработку, мин.               | 2           | 2           |
| Максимальная разовая загрузка, кг      | 10          | 17          |
| Габаритные размеры, мм                 | 500x700x785 | 500x700x806 |
| Масса, кг                              | 50          | 55          |



# КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

МКК-150, МКК-300, МКК-150-01, МКК-300-01, МКК-500-01



МКК-500-01



МКК-300-01



## ОСОБЕННОСТИ

- мощный двигатель закрытого типа, защищенный от влаги
- диск и стенки рабочей камеры покрыты абразивным материалом
- наличие таймера

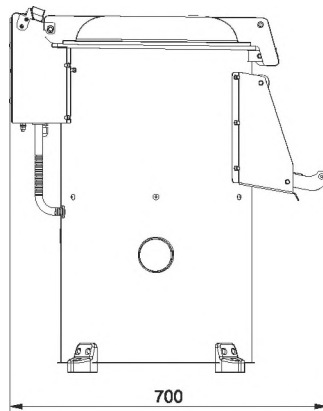
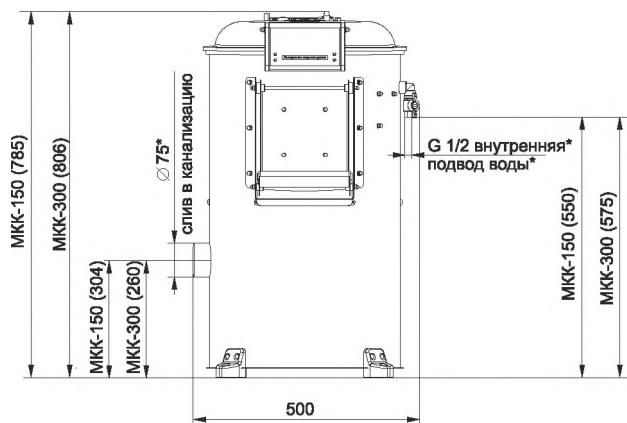


МКК-150-01

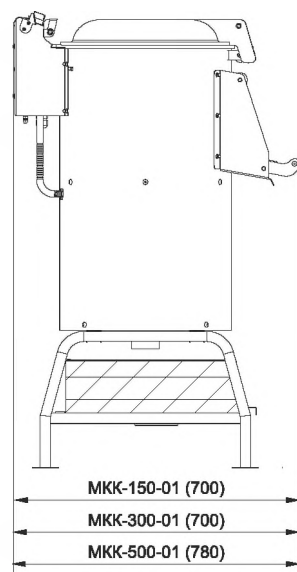
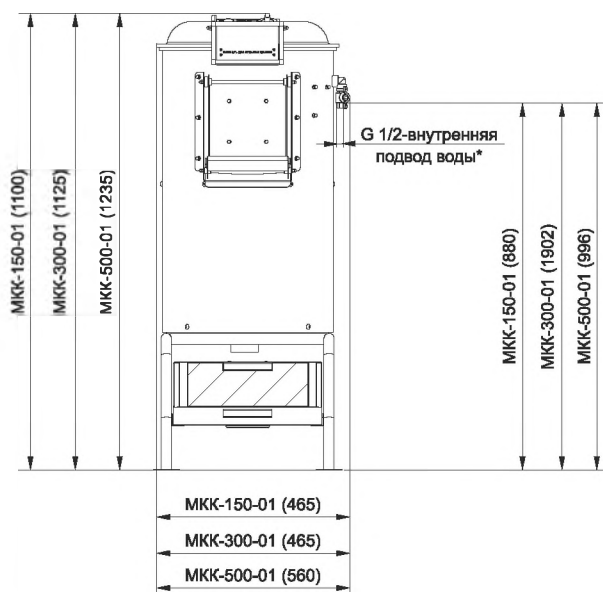
| Параметры                              | МКК-150-01   | МКК-300-01   | МКК-500-01   |
|--|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                            | 209878       | 209884       | 9887         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,75         | 0,75         | 1,1          |
| Номинальное напряжение, В              | 400          | 400          | 400          |
| Максимальная производительность, кг/ч  | 150          | 300          | 500          |
| Время на обработку, мин.               | 2            | 2            | 2            |
| Максимальная разовая загрузка, кг      | 10           | 17           | 27           |
| Габаритные размеры, мм                 | 465x700x1100 | 465x700x1125 | 560x780x1235 |
| Масса, кг                              | 55           | 65           | 70           |



**МКК-150, МКК-300**



**МКК-150-01, МКК-300-01**



# МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

## ОСОБЕННОСТИ

- корпус выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали
- откидная крышка и толкатели изготовлены из пищевого алюминия
- предусмотрены два способа загрузки продуктов
- после запуска мотор овощерезки самостоятельно останавливается после обработки каждого овоща или фрукта и автоматически возобновляет свою работу при следующем опускании ручки толкателя
- имеются 4 ножа и ножевая решетка из стали

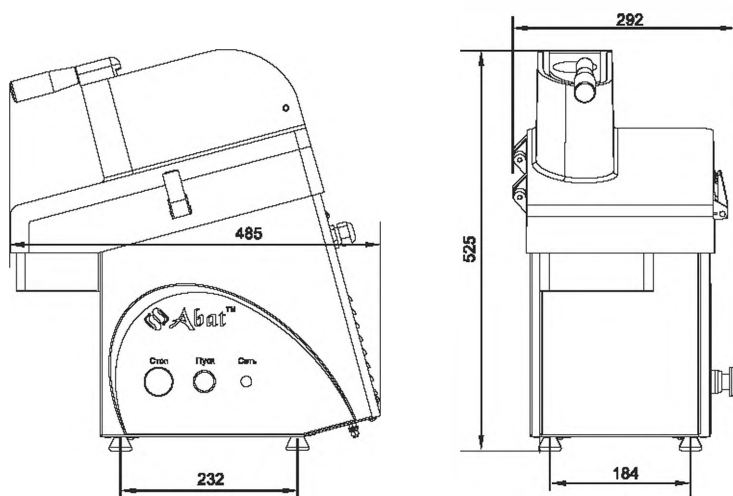


| Параметры                              | МКО-50      |
|--|-------------|
| Код изделия                            | 9877        |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 0,5         |
| Номинальное напряжение, В              | 400         |
| Максимальная производительность, кг/ч  | 250         |
| Диаметр загрузочной горловины, мм      | 52          |
| Габаритные размеры, мм                 | 485x292x525 |
| Масса, кг                              | 21          |

# МАШИНА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНАЯ

МКО-50

| Код   | Вид рабочего органа   | Вид нарезки                      | Перерабатываемые продукты   |
|-------|---|----------------------------------|---|
| 11483 |  Нож S=2 мм                      | Кружочки (ломтики) толщиной 2 мм | Картофель, капуста, репа, морковь, огурцы свежие и соленые, брюква, лук репчатый, свекла, перец, баклажаны, яблоки, груши |
| 11707 |  Нож комбинированный             | Брусочки сечением 10x10 мм       | Картофель, капуста, брюква, свекла, перец, морковь, баклажаны   |
| 11489 |  Терка крупная                   | Соломка сечением 4,5x3 мм        | Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла  |
| 50420 |  Нож для нарезки соломкой 4x2 мм | Соломка сечением 4x2 мм          | Картофель, морковь, огурцы, лук репчатый, свекла  |
| 50418 |  Нож S=10 мм                    | Ломтики 10x10 мм                 | Картофель, огурцы   |
| 11486 |  Решетка ножевая               | Кубики 10x10x10 мм               | Морковь, кабачки, свекла, брюква  |



# НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

**ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70**

- две раздвижные стеклянные дверцы со стороны персонала
- сквозная перфорация полки обеспечивает равномерное распределение температуры в витрине
- боковые стенки и раздвижные дверцы из закаленного стекла толщиной 5 мм
- гнутое закаленное стекло толщиной 6 мм со стороны покупателя
- полка, стойки и основание витрины выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм
- регулируемые по высоте ножки



# НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70



ВХН-70

## ОСОБЕННОСТИ

- климатический класс изделия - 4
- динамическое охлаждение
- электронный блок управления
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- светодиодное освещение

| Параметры  | ВХН-70                  | ВХН-70-01    |
|--|-------------------------|--------------|
| Код изделия                                      | 7728                    | 7729         |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт            | 541                     | 464          |
| Номинальное напряжение, В                        | 230                     | 230          |
| Диапазон регулирования температуры в витрине, °С | 0 ...+8                 | +5...+15     |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>           | 0,27                    | 0,27         |
| Демонстрационная площадь витрины, м <sup>2</sup> | 0,92                    | 0,92         |
| Оттайка  | горячим газом, автомат. | естественная |
| Хладагент  | R404А                   | R404А        |
| Общая масса хладагента, кг                       | 0,4                     | 0,28         |
| Размеры полки, мм                                | 1043x372x60             | 1043x372x60  |
| Габаритные размеры, мм                           | 1120x700x860            | 1120x700x860 |
| Масса, кг  | 109                     | 100          |



# НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70



ВТН-70



ВНН-70

## ОСОБЕННОСТИ:

- терморегулятор для задания и поддержания температуры в ванне и в витрине



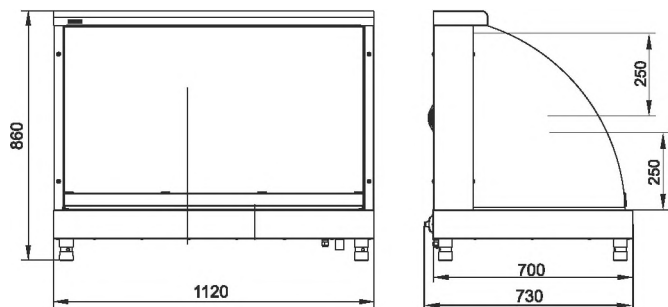
| Параметры   | ВТН-70         |
|---|----------------|
| Код изделия   | 7725           |
| Номинальная потребляемая мощность, Вт                                   | 2,27           |
| Номинальное напряжение, В   | 230            |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 5              |
| Количество терморегуляторов, шт   | 2              |
| Диапазон регулирования температуры в витрине, °С                        | +20...+80      |
| Рабочая температура на полке, °С, при установке терморегулятора на 60°С | 60±10          |
| Время разогрева теплового прилавка до рабочей температуры, мин          | 20             |
| Количество gastronormов, шт.  |                |
| GN 1/1  | 3              |
| GN1/3   | 5              |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>                                  | 0,27           |
| Лампы освещения   | люминисцентные |
| Количество ламп   | 5              |
| Демонстрационная площадь витрины, м <sup>2</sup>                        | 0,93           |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x730x860   |
| Масса, кг   | 79             |

| Параметры  | ВНН-70       |
|--|--------------|
| Код изделия                                      | 7726         |
| Номинальное напряжение, В                        | 230          |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт           | 0,024        |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>           | 0,27         |
| Демонстрационная площадь витрины, м <sup>2</sup> | 0,92         |
| Лампы освещения                                  | светодиодные |
| Количество ламп                                  | 2            |
| Размеры полки, мм                                | 1043x372x60  |
| Габаритные размеры, мм                           | 1120x730x860 |
| Масса, кг  | 68           |

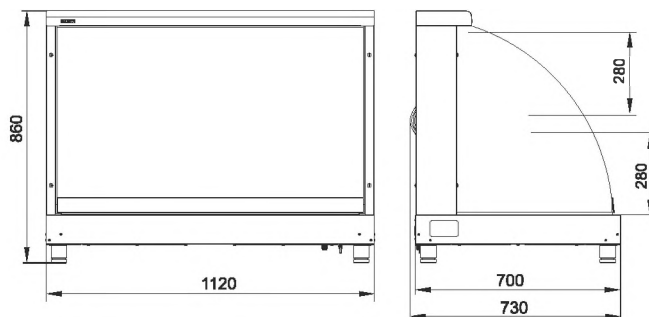
# НАСТОЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ

**ВХН-70, ВХН-70-01, ВТН-70, ВНН-70**

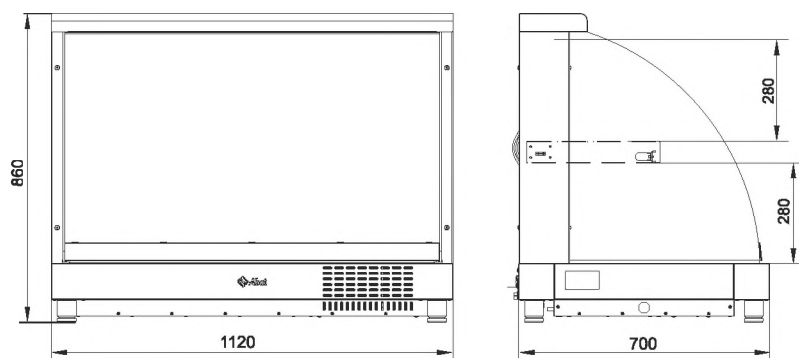
**ВТН-70**



**ВНН-70**



**ВХН-70, ВХН-70-01**



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

Элементы линий раздачи «Аста» могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.



### СТОЛ ДЛЯ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ ПСП-70КМ

Имеется в кашированном варианте



ПСП-70КМ

| Параметры              | ПСП-70КМ     |
|------------------------|--------------|
| Код изделия            | 802690       |
| Габаритные размеры, мм | 630x674x1244 |
| Масса, кг              | 31           |



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

#### ПВВ(Н)-70КМ-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ

#### ОСОБЕННОСТИ

- охлаждаемая столешница или ванна
- полка над прилавком с подсветкой для выкладки неохлаждаемых блюд
- регулируемые по высоте ножки
- в комплект входят направляющие для подносов
- нейтральный шкаф для кухонного инвентаря



ПВВ(Н)-70КМ-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ



| Параметры  | ПВВ(Н)-70КМ-НШ          | ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ       | ПВВ(Н)-70КМ-02-НШ       | ПВВ(Н)-70КМ-03-НШ       |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Код изделия  | 802820                  | 802821                  | 802822                  | 802823                  |
| Установленный номинальный ток, А                     | 2,25                    | 3,25                    | 2,25                    | 3,25                    |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                     | 230                     | 230                     | 230                     |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  |                         |                         |                         |                         |
| полки [-ок], м <sup>2</sup>                          | 0,35                    | 0,47                    | 0,35                    | 0,47                    |
| ванны или столешницы, м <sup>2</sup>                 | 0,7                     | 0,9                     | 0,49                    | 0,69                    |
| Температура воздуха полезного объема витрины, °С     | +1...+10                | +1...+10                | +1...+10                | +1...+10                |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 5,4                     | 5,4                     | 5,4                     | 5,4                     |
| Номер хладагента                                     | R404A                   | R404A                   | R404A                   | R404A                   |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг                   | 0,23                    | 0,45                    | 0,23                    | 0,45                    |
| Полезный объем ванны, м <sup>3</sup>                 | -                       | -                       | 0,042                   | 0,059                   |
| Габаритные размеры ванны, мм                         | -                       | -                       | 960x510x89              | 1340x510x89             |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 1                       | 1                       | 1                       | 1                       |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x705(1030)<br>x1244 | 1500x705(1030)<br>x1244 | 1120x705(1030)<br>x1244 | 1500x705(1030)<br>x1244 |
| Масса, кг  | 78                      | 94                      | 83                      | 98                      |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

#### ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ



Прилавки-витрины холодильные предназначены для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд охлажденных напитков потребителю.



ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ



| Параметры  | ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ        | ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ     |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Код изделия  | 1020                    | 1021                    |
| Установленный номинальный ток, А                     | 3,96                    | 4,96                    |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                     | 230                     |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :                     |                         |                         |
| витрины  | 0,5                     | 0,7                     |
| камеры   | -                       | -                       |
| суммарный  | 0,5                     | 0,7                     |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  |                         |                         |
| полок витрины  | 1,55                    | 2,07                    |
| столешницы   | 0,57                    | 0,78                    |
| суммарная  | 2,12                    | 2,85                    |
| Температура воздуха полезного объема, °С             |                         |                         |
| витрина  | +5...+15                | +5...+15                |
| камера   |                         |                         |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 7                       | 7,6                     |
| Номер хладагента                                     | R404A                   | R404A                   |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг                   | 0,37                    | 0,51                    |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | -                       | -                       |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x705(1030)<br>x1721 | 1500x705(1030)<br>x1721 |
| Масса, кг  | 140                     | 165                     |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

#### ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ



ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ



| Параметры  | ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ     | ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ     |
|--|-------------------------|-------------------------|
| Код изделия  | 1022                    | 1023                    |
| Установленный номинальный ток, А                     | 3,96                    | 4,96                    |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                     | 230                     |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :                     |                         |                         |
| витрины  | 0,5                     | 0,7                     |
| камеры   | 0,083                   | 0,117                   |
| суммарный  | 0,583                   | 0,817                   |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  |                         |                         |
| полок витрины  | 1,55                    | 2,07                    |
| столешницы   | 0,49                    | 0,69                    |
| суммарная  | 2,04                    | 2,76                    |
| Температура воздуха полезного объема, °С             |                         |                         |
| витрина  | 0,35                    | 0,47                    |
| камера   | 0,49                    | 0,69                    |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 7                       | 7,6                     |
| Номер хладагента                                     | R404A                   | R404A                   |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг                   | 0,38                    | 0,51                    |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 960x510x174             | 1340x510x174            |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x705(1030)<br>x1721 | 1500x705(1030)<br>x1721 |
| Масса, кг  | 154                     | 185                     |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛAVКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК



ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК

Прилавок-витрина холодильный высокотемпературный с охлаждаемой камерой предназначен для хранения, демонстрации и раздачи холодных закусок, третьих блюд и охлажденных напитков потребителю.

| Параметры  | ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК |
|--|---------------------|
| Код изделия  | 804962              |
| Установленный номинальный ток, А                     | 3,81                |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                 |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :                     |                     |
| витрины  | 0,7                 |
| камеры   | 0,31                |
| суммарный  | 1,01                |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  | 2,07                |
| полок витрины  | 0,69                |
| столешницы   | 2,76                |
| суммарная  |                     |
| Температура воздуха полезного объема, °С             |                     |
| витрина  | +5...+15            |
| камера   | +5...+12            |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 15                  |
| Номер хладагента                                     | R404A               |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг                   | 0,50                |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | -                   |
| Габаритные размеры, мм                               | 1500x754(1079)x1721 |
| Масса, кг  | 212                 |

### ПРИЛАВОК-ВИТРИНА НЕЙТРАЛЬНЫЙ ПВТ-70КМ-В-01



ПВТ-70КМ-В-01

#### Особенности

- три ряда полок-решеток
- две лампы подсветки
- внизу нейтральный шкаф с полкой для хранения инвентаря и продуктов
- направляющие входят в комплект поставки

| Параметры   | ПВТ-70КМ-В-01       |
|---|---------------------|
| Код изделия   | 2361                |
| Установленный номинальный ток, А лампы освещения    | 0,05                |
| Номинальное напряжение, В                           | 230                 |
| Полезный объем, м <sup>3</sup>                      | 0,5                 |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> : |                     |
| полок витрины                                       | 1,55                |
| столешницы  | 0,57                |
| суммарная   | 2,12                |
| Габаритные размеры, мм                              | 1120x705(1030)x1721 |
| Масса, кг   | 115                 |

## ПРИЛАВКИ-ВИТРИНЫ ТЕПЛОВЫЕ ПВТ-70КМ, ПВТ-70КМ-02



ПВТ-70КМ



Прилавки-витрины тепловые предназначены для кратковременного хранения в теплом состоянии мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий и пищевых продуктов на тарелках, подносах и раздачи их потребителю.



ПВТ-70КМ-02



| Параметры   | ПВТ-70КМ            | ПВТ-70КМ-02        |
|---|---------------------|--------------------|
| Код изделия   | 802090              | 807561             |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                    | 1,369               | 2,53               |
| Номинальное напряжение, В   | 230                 | 230                |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 3                   | 1                  |
| Количество терморегуляторов, шт.  | 1                   | 1                  |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры, кВт*ч                  | 1,2                 | 2,5                |
| Диапазон регулирования температуры воздуха в витрине, °С                  | +20...+85           | +20...+80          |
| Рабочая температура на полках, °С, при установке терморегулятора на 60°С: |                     |                    |
| верхних   | 60+/-5              |                    |
| средних   | 60+/-10             | 60+/-10            |
| нижних  |                     |                    |
| столешницы  |                     |                    |
| Время разогрева теплового прилавка до рабочей температуры, мин            | 40                  | 20                 |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>                                    | 0,5                 | -                  |
| Демонстрационная площадь, м <sup>2</sup> :                                |                     |                    |
| витрины   | 2,04                |                    |
| столешницы  |                     | 1,02               |
| Габаритные размеры ванн, мм   | 960x510x87          | -                  |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x705(1030)x1720 | 1500x705(1031)x869 |
| Масса, кг   | 116                 | 92                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ПМЭС-70КМ, ПМЭС-70КМ-01



ПМЭС-70КМ



ПМЭС-70КМ-01



Прилавки-мармиты предназначены для кратковременного сохранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителям.

| Параметры   | ПМЭС-70КМ           | ПМЭС-70КМ-01        |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия   | 802692              | 802012              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                            | 2,132               | 3,192               |
| Номинальное напряжение, В   | 400/230             | 400                 |
| Количество ламп освещения, шт.                                    | 1                   | 1                   |
| Количество конфорок, шт.  | 2                   | 3                   |
| Количество переключателей, шт.                                    | 2                   | 3                   |
| Количество полок, шт.   | 1                   | 1                   |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую | 20                  | 20                  |
| Диаметр конфорки, мм  | 220+/-0,5           | 220+/-0,5           |
| Площадь поверхности полок, м <sup>2</sup>                         | 0,34                | 0,46                |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x705(1030)x1244 | 1500x705(1030)x1244 |
| Масса, кг   | 68                  | 84                  |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ПМЭС-70КМ-60, ПМЭС-70КМ-80



ПМЭС-70КМ-60



ПМЭС-70КМ-80



| Параметры   | ПМЭС-70КМ-60                                   | ПМЭС-70КМ-80                                   |
|---|--|--|
| Код изделия   | 2107   | 2111   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                            | 1,212  | 1,612  |
| Номинальное напряжение, В   | 230  | 230  |
| Количество ламп освещения, шт.                                    | 1  | 1  |
| Количество терморегуляторов, шт.                                  | 1  | 1  |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт                                      | 3  | 4  |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую | 20   | 20   |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более                         | 85   | 85   |
| Комплект габаритностей  | 1x GN1/1x150,<br>2x GN1/2x150,<br>3x GN1/3x150 | 2x GN1/1x150,<br>2x GN1/2x150,<br>3x GN1/3x150 |
| Габаритные размеры ванн, мм                                       | 960x510x239                                    | 1340x510x239                                   |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x705(1030)x1482                            | 1500x705(1030)x1482                            |
| Масса, кг   | 81   | 97   |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД ПАРОВЫЕ ЭМК-70КМ, ЭМК-70КМ-01, ЭМК-70КМШ

| Параметры  | ЭМК-70КМ                                  | ЭМК-70КМ-01                               | ЭМК-70КМШ           |
|--|---|---|---------------------|
| Код изделия  | 2693                                      | 2009                                      | 807527              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                         | 2,012                                     | 3,012                                     | 5,542               |
| Номинальное напряжение, В                                      | 230                                       | 230                                       | 400/230             |
| Количество ламп освещения, шт.                                 | 1   | 1   | 1                   |
| Количество терморегуляторов, шт.                               | 1   | 1   | 2                   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                                  | 2   | 3   | 4                   |
| Количество полок, шт.  | 2   | 2   | -                   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>           | 10  | 15  | 15                  |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин:<br>ванны<br>шкафа | 25  | 30  | 25<br>20            |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более                      | 85  | 85  | 85                  |
| Комплект гастроемкостей  | 1хGN1/1х150<br>2хGN1/2х150<br>3хGN1/3х150 | 2хGN1/1х150<br>2хGN1/2х150<br>3хGN1/3х150 | 4хGN1/1х150         |
| Габаритные размеры ванн, мм                                    | 960х510х180                               | 1340х510х180                              | 1340х510х180        |
| Габаритные размеры, мм   | 1120х705(1030)х1484                       | 1500х705(1030)х1484                       | 1500х705(1030)х1485 |
| Масса, кг  | 87  | 107                                       | 135                 |

### МАРМИТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЭМК-70КМУ



ЭМК-70КМУ



| Параметры  | ЭМК-70КМУ                                 |
|--|---|
| Код изделия  | 1802093                                   |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 3,072                                     |
| Номинальное напряжение, В                            | 400/230                                   |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 1   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                        | 2   |
| Количество конфорок, шт.                             | 1   |
| Количество терморегуляторов, шт.                     | 1   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 8   |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин          | 25  |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более            | 85  |
| Диаметр конфорки, мм                                 | 220+/-0,5                                 |
| Комплект гастроемкостей                              | 1хGN1/1х150<br>2хGN1/2х150<br>2хGN1/4х150 |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 800х510х180                               |
| Габаритные размеры, мм                               | 1500х705(1030)х1484                       |
| Масса, кг  | 109                                       |



### МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД С ПОДОГРЕВАЕМЫМИ ПОЛКАМИ ЭМК-70КМ, ЭМК-70КМ-01



ЭМК-70КМ с подогреваемыми полками



ЭМК-70КМ-01 с подогреваемыми полками

| Параметры   | ЭМК-70КМ            | ЭМК-70КМ-01         |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия   | 2500                | 2501                |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                            | 2,512               | 3,345               |
| Номинальное напряжение, В   | 230                 | 230                 |
| Количество ламп освещения, шт.                                    | 1                   | 1                   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт                                      | 2                   | 3                   |
| Количество полок, шт.   | 2                   | 2                   |
| Количество ламп подогрева, шт                                     | 2                   | 3                   |
| Количество терморегуляторов, шт.                                  | 1                   | 1                   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>              | 10                  | 15                  |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин, при работе вхолостую | 25                  | 30                  |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более                         | 85                  | 85                  |
| Комплект габаритностей  | 1xGN1/1x150         | 2xGN1/1x150         |
|   | 2xGN1/2x150         | 2xGN1/2x150         |
|   | 3xGN1/3x150         | 3xGN1/3x150         |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x705(1030)x1484 | 1500x705(1030)x1484 |
| Масса, кг   | 92                  | 116                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

#### ПГН-70КМ, ПГН-70КМ-01



ПГН-70КМ



ПГН-70КМ-01



| Параметры   | ПГН-70КМ            | ПГН-70КМ-01         |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия                                       | 802694              | 802015              |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                 | 230                 |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 2                   | 2                   |
| Количество ламп освещения, шт.                    | 1                   | 1                   |
| Номинальная мощность лампы освещения, Вт          | 10                  | 12                  |
| Количество полок, шт.                             | 2                   | 2                   |
| Площадь полок, м2                                 | 0,43                | 0,67                |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x705(1030)x1484 | 1500x705(1030)x1484 |
| Масса, кг   | 66                  | 85                  |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70КМ-02, ПГН-70КМ-03

Прилавки для горячих напитков предназначены для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками.



ПГН-70КМ-02



ПГН-70КМ-03



| Параметры   | ПГН-70КМ-02        | ПГН-70КМ-03        |
|---|--------------------|--------------------|
| Код изделия                                       | 802017             | 802018             |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                | 230                |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 2                  | 2                  |
| Количество ламп освещения, шт.                    | -                  | -                  |
| Номинальная мощность лампы освещения, Вт          | -                  | -                  |
| Количество полок, шт.                             | -                  | -                  |
| Площадь полок, м2                                 | -                  | -                  |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x705(1030)x870 | 1500x705(1030)x870 |
| Масса, кг   | 56                 | 70                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### КАССОВАЯ КАБИНА КК-70КМ



КК-70КМ



| Параметры  | КК-70КМ            |
|--|--------------------|
| Код изделия  | 802695             |
| Номинальное напряжение, В                          | 230                |
| Розетка штепсельная со штырем заземления 16 А, шт. | 1                  |
| Габаритные размеры, мм                             | 1120x705(1030)x870 |
| Масса, кг  | 55                 |

### ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДOГРЕВА ТАРЕЛОК ЭЛЕКТРОННЬИ КУХОННЬИ ПТЭ-70КМ-80



ПТЭ-70КМ-80



| Параметры   | ПТЭ-70КМ-80       |
|---|-------------------|
| Код изделия   | 807546            |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                | 1,6               |
| Номинальное напряжение, В   | 230               |
| Время разогрева тарелок, мин  | 50                |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры тарелок 60°C, кВт*ч | 0,3               |
| Температура нагрева нижних тарелок, °С, не более                      | 60                |
| Температура нагрева верхних тарелок, °С, не менее                     | 30                |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт.                   | 80                |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 2                 |
| Количество терморегуляторов, шт.                                      | 2                 |
| Габаритные размеры, мм  | 630x705(1030)x900 |
| Масса, кг   | 62                |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

### МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70КМ, МП-45КМ, МП-90КМ. МП-45КМ-01, МП-90КМ-01



МН-70КМ



Модуль нейтральный предназначен для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на его столе термостата с напитками.



МП-45КМ



| Параметры              | МП-45КМ                        | МП-45КМ-01  | МП-90КМ                    | МП-90КМ-01   | МН-70КМ           |
|------------------------|--------------------------------|-------------|----------------------------|--------------|-------------------|
| Код изделия            | 1867                           | 2092        | 1864                       | 2091         | 3570              |
| Габаритные размеры, мм | 566(813)<br>x705(1030)<br>x870 | 784x705x870 | 1440<br>x705(1030)<br>x870 | 1430x705x870 | 630x705(1030)x870 |
| Угол поворота, °       | 45                             | 45          | 90                         | 90           | -                 |
| Масса, кг              | 25                             | 28          | 33                         | 44           | 32                |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «АСТА»

---



МП-90КМ



МП-45КМ-01

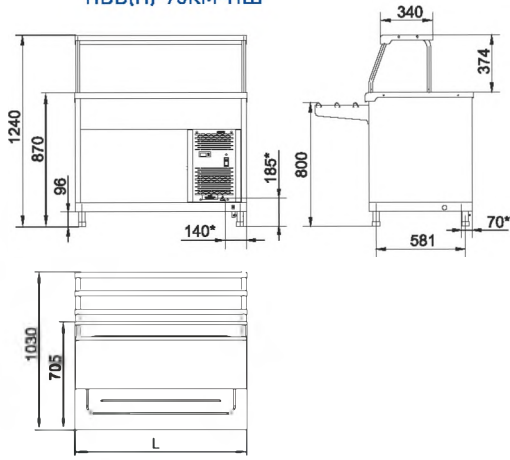


МП-90КМ-01

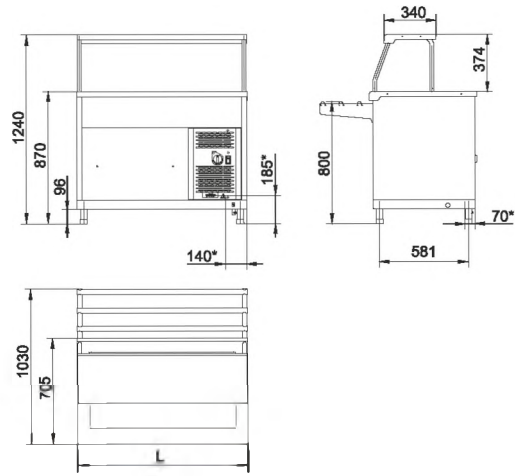


Модули поворотные служат в качестве нейтрального стола одновременно позволяя поворачивать технологические линии раздачи под углом, не разрывая линию направляющих для подносов.

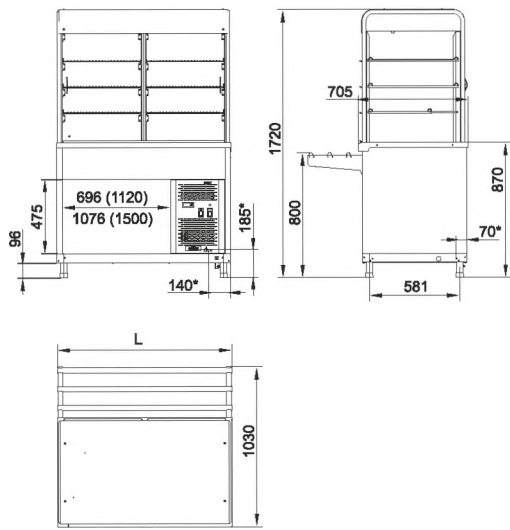
ПВВ(Н)-70КМ-НШ



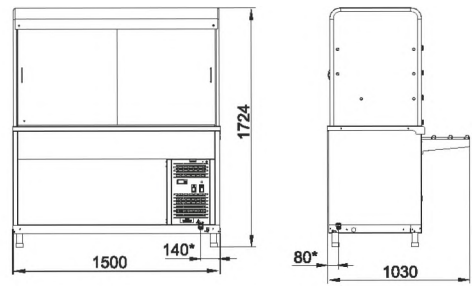
ПВВ(Н)-70КМ-01-НШ



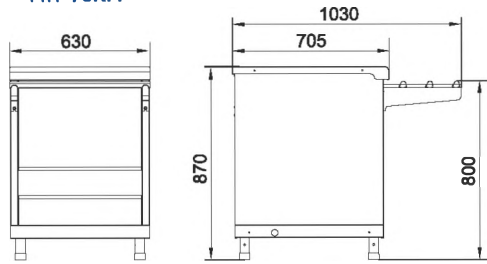
ПВВ(Н)-70КМ-С-02-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ



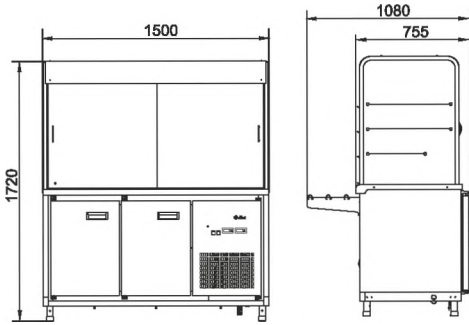
ПВВ(Н)-70КМ-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70КМ-С-03-НШ



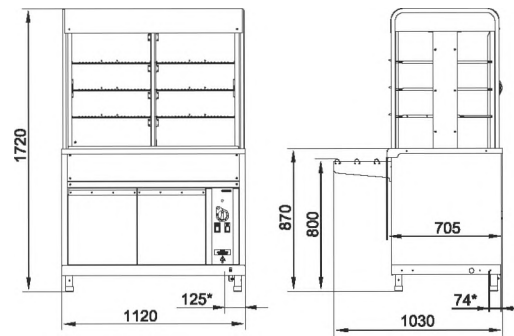
МН-70КМ



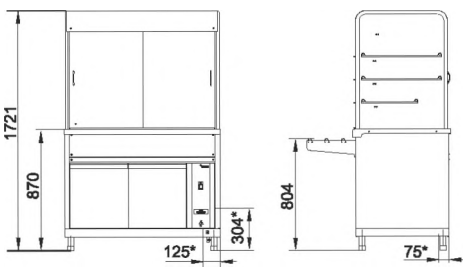
ПВВ(Н)-70КМ-С-01-ОК



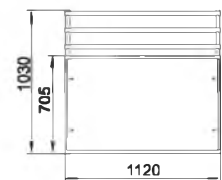
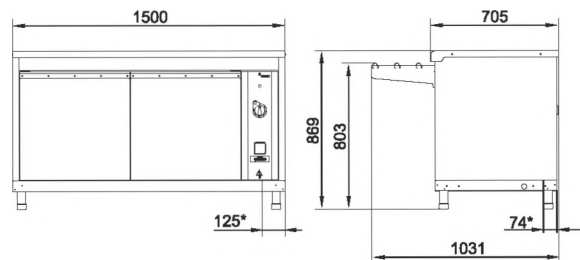
ПВТ-70КМ



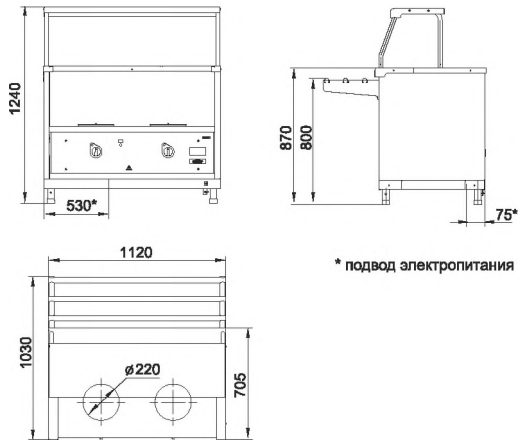
ПВТ-70КМ-В-01



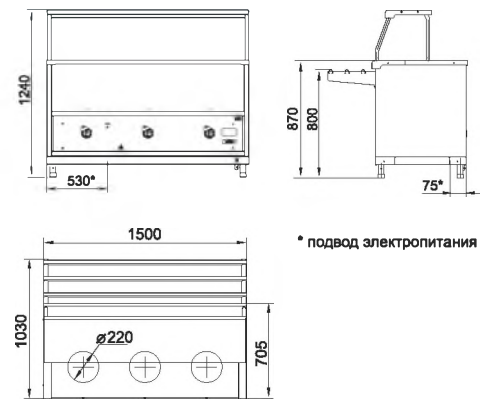
ПВТ-70КМ-02



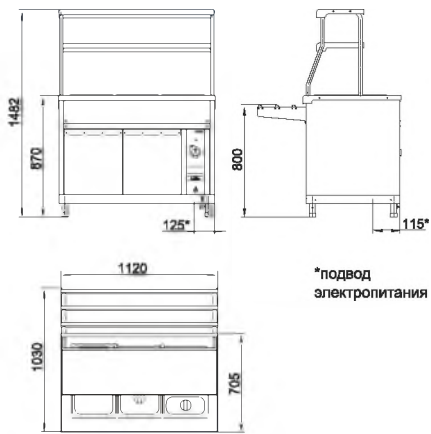
ПМЭС-70КМ



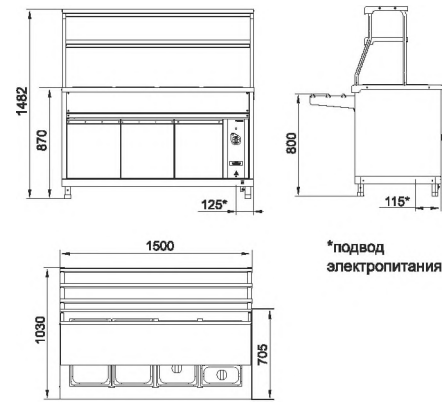
ПМЭС-70КМ-01



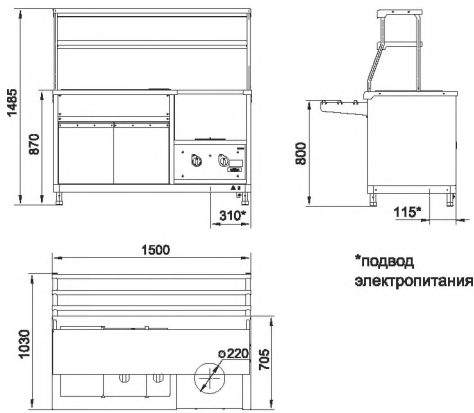
ПМЭС-70КМ-60



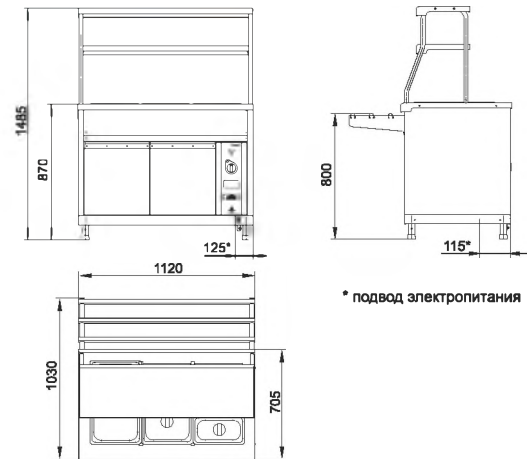
ПМЭС-70КМ-80



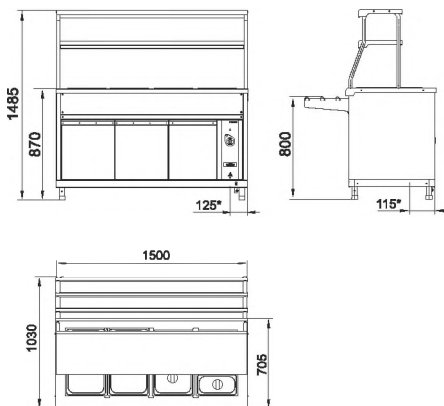
ЭМК-70КМУ



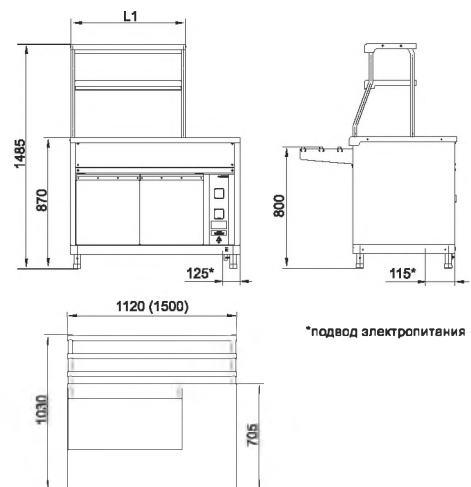
ЭМК-70КМ



ЭМК-70КМ-01

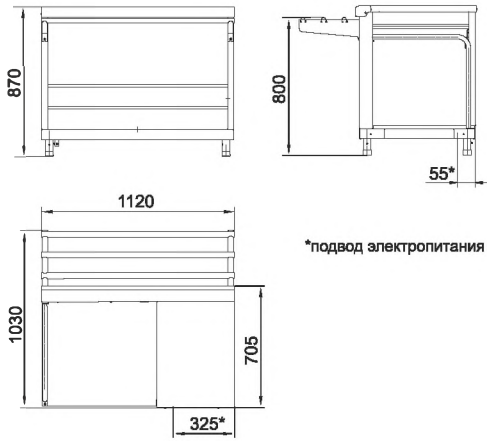


ПГН-70КМ



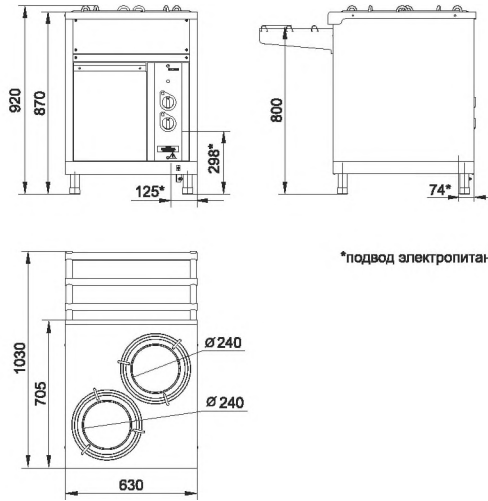


**КК-70КМ**



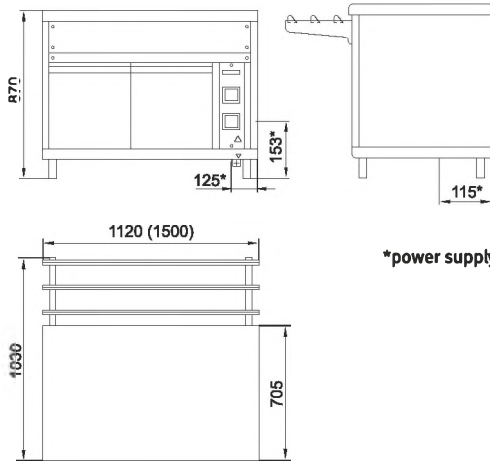
\*подвод электропитания

**ПТЭ-70КМ-80**



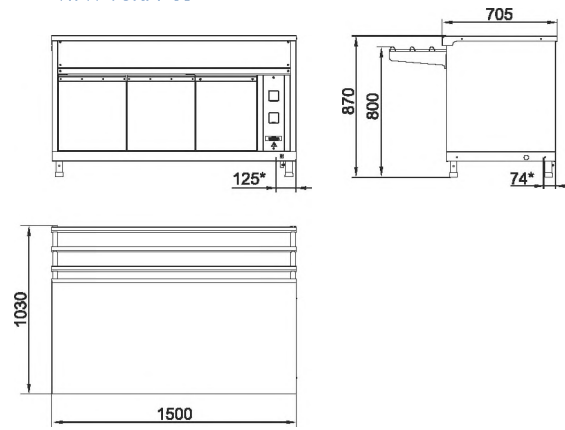
\*подвод электропитания

**ПГН-70КМ-02**

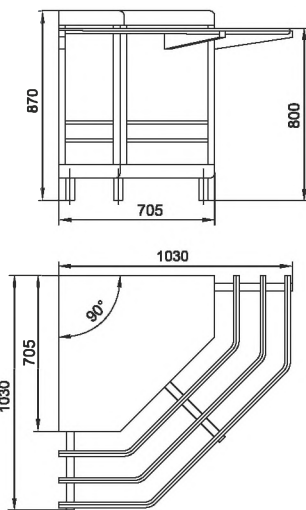


\*power supply

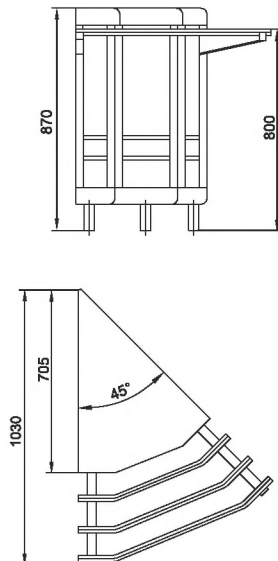
**ПГН-70КМ-03**



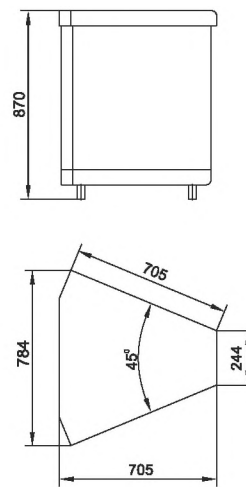
**МП-90КМ**



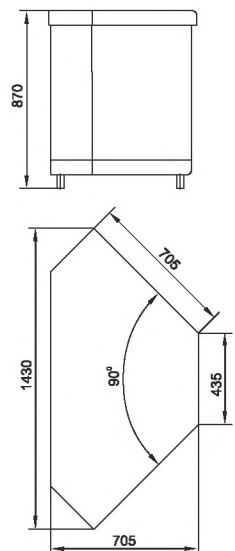
**МП-45КМ**



**МП-45КМ-01**



**МП-90КМ-01**



# МИНИ-ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

## ПВХМ-70КМУ

- 3 модуля в одном — холодильная витрина, мармит первых блюд и мармит вторых блюд
- 3 полки-решетки
- охлаждаемая ванна с 2-мя gastronorm-емкостями GN 1/1
- нейтральный шкаф для хранения кухонного инвентаря
- двойная полка над мармитом обеспечивает большую полезную площадь и имеет лампу подсветки

### ОСОБЕННОСТИ

- Внутренний объем витрины имеет принудительную циркуляцию охлажденного воздуха и лампу подсветки
- Мармит вторых блюд имеет плавную регулировку температуры от +30 до +85°C.
- Способ обогрева gastronorm-емкостей — горячим паром, в качестве нагревательных элементов применяются 2-а ПЭНа, расположенных под ванной.
- Мощность конфорки регулируется 3-х позиционным пакетным переключателем.
- Gastronorm-емкости и направляющие для подносов входят в комплект поставки.
- Прилавок имеет регулируемые по высоте ножки.



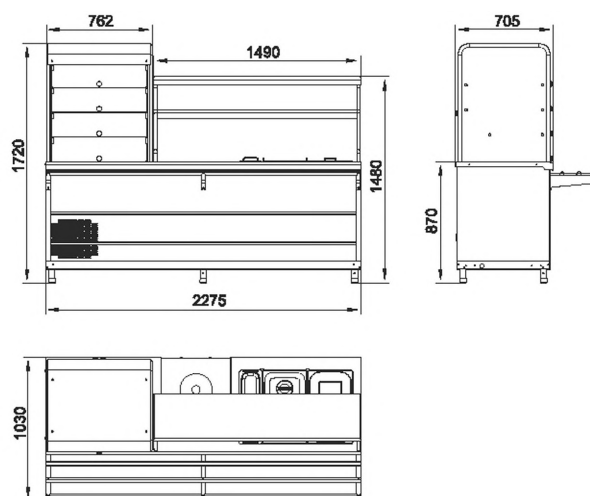
ПВХМ-70КМУ нерж.

Выпускается в левом и правом исполнении  
(со стороны направляющей)



# МИНИ-ЛИНИЯ РАЗДАЧИ

ПВХМ-70КМУ



ПВХМ-70КМУ «цвет красное золото»

| Параметры  | ПВХМ-70КМУ нерж.                                  | ПВХМ-70КМУ<br>цвет «красное золото» |
|--|---|-------------------------------------|
| Код изделия  | 802008/802019                                     | 802011                              |
| <b>Витрина холодильная:</b>                                    |   |                                     |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :                               |   | 0,41                                |
| ванны, м <sup>2</sup>  |   | 0,06                                |
| витрины, м <sup>2</sup>  |   | 0,35                                |
| Демонстрационная площадь холодильной витрины, м <sup>2</sup> : |   |                                     |
| полок, м <sup>2</sup>  |   | 1,04                                |
| ванны, м <sup>2</sup>  |   | 0,35                                |
| Температура воздуха полезного объема холодильной витрины, °С   | +5...+15  |                                     |
| Номер хладагента   | R404A   |                                     |
| Габаритные размеры ванны, мм                                   | 633x510x174                                       |                                     |
| <b>Мармит универсальный:</b>                                   |   |                                     |
| Объем воды, заливаемой в ванну мармита, л                      | 8   |                                     |
| Температура воздуха в ванне мармита, °С, не более              | 85  |                                     |
| Время разогрева ванны мармита до рабочей температуры, мин      | 25  |                                     |
| Количество конфорок, шт.                                       | 1   |                                     |
| Количество ПЭН-ов, шт.   | 2   |                                     |
| Гastroемкость GN 1/1x150                                       | 3   |                                     |
| Гastroемкость GN 1/2x150                                       | 2   |                                     |
| Гastroемкость GN 1/4x150                                       | 2   |                                     |
| Номинальная вместимость гastroемкостей, дм <sup>3</sup>        | 48  |                                     |
| Габаритные размеры ванны, мм                                   | 800x510x180                                       |                                     |
| <b>Изделие:</b>  |   |                                     |
| Установленная суммарная потребляемая мощность, кВт             | 3,5   |                                     |
| Номинальное напряжение, В                                      | 400/230   |                                     |
| Габаритные размеры изделия, мм                                 | 2275x1030x1721                                    |                                     |
| Масса, кг  | 237-в правом исполнении<br>233-в левом исполнении | 233-для ПВХМ<br>красное золото      |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

---



### СТОЛЫ ДЛЯ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ ПСП-70М, ПСПХ-70М



| Параметры              | псп-70М      | пспх-70М     |
|------------------------|--------------|--------------|
| Код изделия            | 2525         | 1112         |
| Габаритные размеры, мм | 630x792x1363 | 630x792x1363 |
| Масса, кг              | 34           | 42           |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70М-НШ, ПВВ(Н)-70М-01-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ, ПВВ(Н)-70М-С-ОК



ПВВ(Н)-70М-НШ



ПВВ(Н)-70М-01-НШ



| Параметры  | ПВВ(Н)-70М-НШ           | ПВВ(Н)-70М-01-НШ        | ПВВ(Н)-70М-С-НШ         | ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ      | ПВВ(Н)-70М-С-ОК         |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Код изделия  | 1327                    | 1328                    | 1502                    | 1501                    | 805623                  |
| Номинальный ток в А, (Вт)  | 2,25                    | 3,25                    | 5,34                    | 3,93                    | 3,81                    |
| Номинальное напряжение, В  | 230                     | 230                     | 230                     | 230                     | 230                     |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :<br>ванн (камеры)<br>витрины<br>суммарный                                  | 0,042                   | 0,059                   | 0,117<br>0,7<br>0,817   | 0,083<br>0,5<br>0,583   | 0,31<br>0,7<br>1,01     |
| Демонстрационная площадь<br>прилавка, м <sup>2</sup> :<br>ванны / столешницы<br>полок витрины<br>суммарная | 0,49                    | 0,69                    | 0,69<br>2,07<br>2,76    | 0,49<br>1,55<br>2,04    | 0,69<br>2,07<br>2,76    |
| Температура воздуха полезного<br>объема витрины, °С  | +1...+10                | +1...+10                | +5...+15                | +5...+15                | +5...+15                |
| Потребление электроэнергии<br>за сутки, кВт/ч, не более  | 5,4                     | 5,4                     | 7,6                     | 7,0                     | 15,0                    |
| Номер хладагента   | R404A                   | R404A                   | R404A                   | R404A                   | R404A                   |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг   | 0,23                    | 0,45                    | 0,51                    | 0,38                    | 0,38                    |
| Количество ламп освещения, шт.   | 1                       | 1                       | 2                       | 2                       | 2                       |
| Габаритные размеры ванн, мм  | 960x510x89              | 1340x510x89             | 1340x510x174            | 960x510x174             | -                       |
| Габаритные размеры, мм   | 1120x808(1036)<br>x1364 | 1500x808(1036)<br>x1364 | 1500x805(1030)<br>x1700 | 1120x805(1030)<br>x1700 | 1500x852(1080)<br>x1703 |
| Масса, кг  | 89                      | 108                     | 190                     | 159                     | 209                     |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

---



ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ



ПВВ(Н)-70М-С-НШ



ПВВ(Н)-70М-С-ОК



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

### ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ТЕПЛОВОЙ ПВТ-70М



ПВТ-70М



| Параметры   | ПВТ-70М             |
|---|---------------------|
| Код изделия   | 80515               |
| Номинальная потребляемая мощность теплового прилавка, кВт                 | 1,369               |
| Номинальное напряжение, В   | 230                 |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 3                   |
| Количество терморегуляторов, шт.  | 1                   |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры, кВт*ч                  | 1,2                 |
| Диапазон регулирования температуры в витрине, °С                          | +20...+85           |
| Рабочая температура на полках, °С, при установке терморегулятора на 60°С: |                     |
| верхних   | 60+/-5              |
| средних   |                     |
| нижних  |                     |
| столешницы  | 60+/-10             |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин                               | 40                  |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup>                      | 5-7                 |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>                                    | 0,5                 |
| Демонстрационная площадь витрины, м <sup>2</sup>                          | 2,04                |
| Габаритные размеры ванн, мм   | 960x510x65          |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x805(1030)x1720 |
| Масса, кг   | 123                 |

### МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ПМЭС-70М, ПМЭС-70М-01



ПМЭС-70М



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»



ПМЭС-70М-01



| Параметры   | ПМЭС-70М            | ПМЭС-70М-01         |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия   | 80341               | 80342               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                  | 2,132               | 3,192               |
| Номинальное напряжение, В   | 400/230             | 400                 |
| Количество ламп освещения, шт.  | 1                   | 1                   |
| Количество конфорок, шт.  | 2                   | 3                   |
| Количество переключателей, шт.  | 2                   | 3                   |
| Количество полок, шт.   | 2                   | 2                   |
| Время разогрева рабочей поверхности до 400°С, мин, при работе вхолостую | 20                  | 20                  |
| Диаметр конфорки, мм  | 220+/-0,5           | 220+/-0,5           |
| Площадь поверхности полок, м <sup>2</sup>                               | 0,34                | 0,46                |
| Габаритные размеры, мм  | 1120x808(1036)x1364 | 1500x808(1036)x1364 |
| Масса, кг   | 75                  | 109                 |

## МАРМИТ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД (ПАРОВЫХ) ЭМК-70М, ЭМК-70М-01, ЭМК-70МШ



ЭМК-70М





## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»



ЭМК-70М-01



ЭМК-70МШ



| Параметры  | ЭМК-70М / (кашир.)                        | ЭМК-70М-01 / (кашир.)                       | ЭМК-70МШ            |
|--|---|---|---------------------|
| Код изделия  | 80343                                     | 80345                                       | 02526               |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 2,012                                     | 3,012                                       | 5,542               |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                                       | 230   | 400/230             |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 1   | 1   | 1                   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                        | 2   | 3   | 3+1                 |
| Количество полок, шт.                                | 2   | 2   | 2                   |
| Количество терморегуляторов, шт.                     | 1   | 1   | 2                   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 10  | 15  | 15                  |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более            | 85  | 85  | 85                  |
| Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин    | 25  | 30  | 25                  |
| Комплект гастроемкостей                              | 1xGN1/1-150<br>2xGN1/2-150<br>3xGN1/3-150 | 2xGN1/1-150,<br>2xGN1/2-150,<br>3xGN1/3-150 | 4xGN1/1-150         |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 960x510x180                               | 1340x510x180                                | 1340x510x180        |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x808(1036)x1364                       | 1500x808(1036)x1364                         | 1500x808(1036)x1364 |
| Масса, кг  | 93  | 110   | 125                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

### МАРМИТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ЭМК-70МУ



ЭМК-70МУ

| Параметры  | ЭМК-70МУ / (кашир.)                       |
|--|---|
| Код изделия  | 801021                                    |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 3,081                                     |
| Номинальное напряжение, В                            | 400/230                                   |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 1   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                        | 2   |
| Количество конфорок, шт.                             | 1   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 8   |
| Температура воздуха в ванне, °С, не более            | 85  |
| Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин    | 25  |
| Диаметр конфорки, мм                                 | 220+/-0,5                                 |
| Комплект габаритностей                               | 1xGN1/1-150<br>2xGN1/2-150<br>2xGN1/4-150 |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 800x510x180                               |
| Габаритные размеры, мм                               | 1500x805(1030)x1355                       |
| Масса, кг  | 112                                       |

### ПРИЛAVКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70М, ПГН-70М-01



ПГН-70М

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»



ПГН-70М-01



| Параметры   | ПГН-70М            | ПГН-70М-01         |
|---|--------------------|--------------------|
| Код изделия                                       | 80417              | 801947             |
| Номинальное напряжение, В                         | 220                | 220                |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 2                  | 2                  |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x808(1036)x852 | 1500x808(1036)x852 |
| Масса, кг   | 59                 | 72                 |

## КАССОВАЯ КАБИНА КК-70М



| Параметры   | КК-70М             |
|---|--------------------|
| Код изделия                                       | 80486              |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 1                  |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x808(1036)x852 |
| Масса, кг   | 58                 |

## ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК ПТЭ-70М-80



| Параметры  | ПТЭ-70М-80        |
|--|-------------------|
| Код изделия  | 806028            |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                   | 1,6               |
| Номинальное напряжение, В                                | 230               |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры, кВт*ч | 0,3               |
| Время разогрева тарелок, мин                             | 50                |
| Температура нагрева нижних тарелок, °С, не более         | 60                |
| Температура нагрева верхних тарелок, °С, не менее        | 30                |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт.      | 40                |
| Количество ТЭН-ов, шт.                                   | 2                 |
| Габаритные размеры, мм                                   | 630x805(1030)x855 |
| Масса, кг  | 68                |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

### МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70М, МП-45М, МП-45М-01, МП-90М, МП-90М-01



МН-70М



| Параметры              | МН-70М            |
|------------------------|-------------------|
| Код изделия            | 803566            |
| Габаритные размеры, мм | 630x808(1036)x852 |
| Угол наклона           | -                 |
| Масса, кг              | 34                |



МП-45М



МП-90М



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПАТША»

### МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70М, МП-45М, МП-45М-01, МП-90М, МП-90М-01



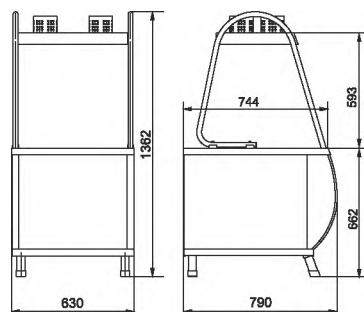
МП-45М-01



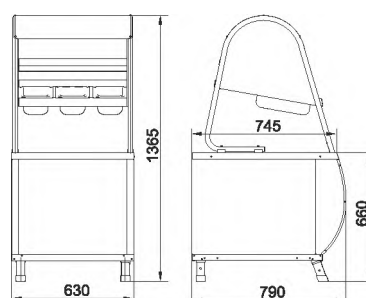
МП-90М-01

| Параметры              | МП-45М            | МП-45М-01   | МП-90М             | МП-90М-01    |
|------------------------|-------------------|-------------|--------------------|--------------|
| Код изделия            | 80437             | 80470       | 80421              | 80469        |
| Габаритные размеры, мм | 570x805(1030)x850 | 785x805x850 | 1030x805(1030)x850 | 1430x805x850 |
| Угол наклона           | 45                | 45          | 90                 | 90           |
| Масса, кг              | 25                | 33          | 40                 | 46           |

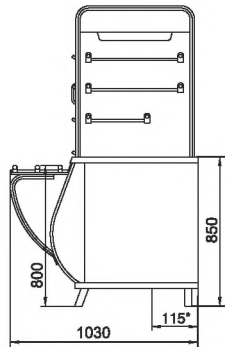
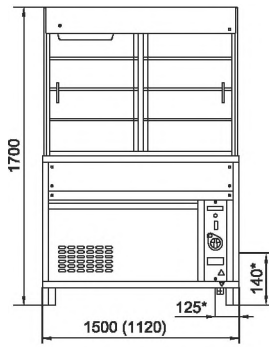
ПСП-70М



ПСПХ-70М

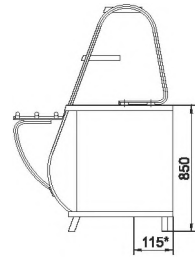
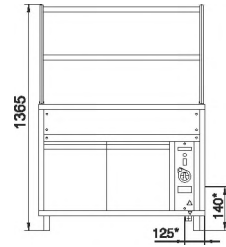


**ПВВ(Н)-70М-С-01-НШ**

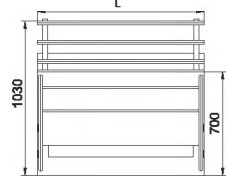


\*подвод электропитания

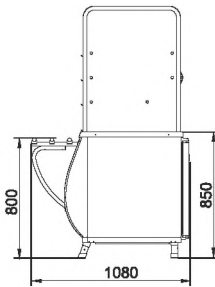
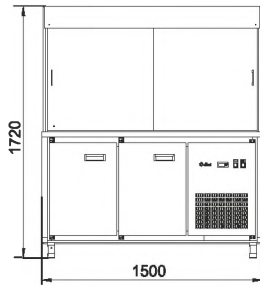
**ПВВ(Н)-70М-НШ**



\*подвод электропитания

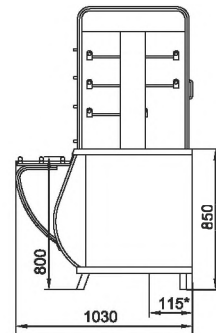
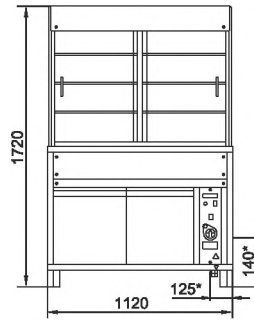


**ПВВ(Н)-70М-С-0К**



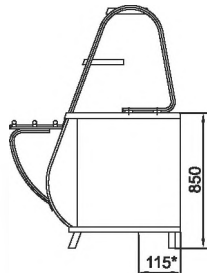
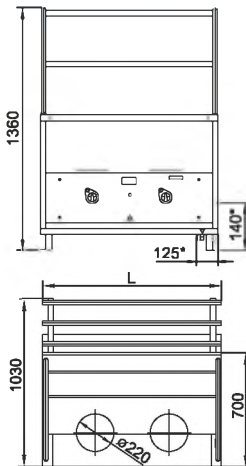
\*подвод электропитания

**ПВТ-70М**



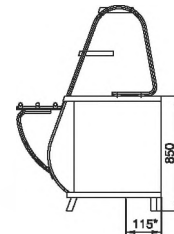
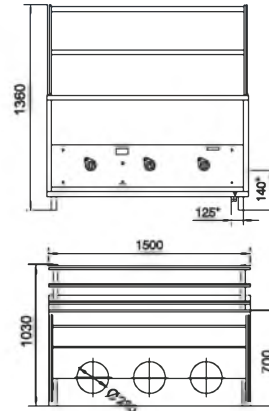
\*подвод электропитания

**ПМЭС-70М**



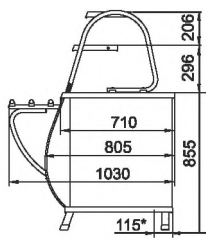
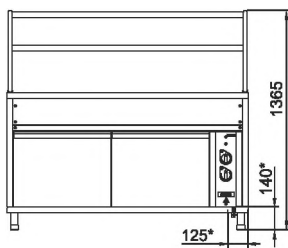
\*подвод электропитания

**ПМЭС-70М-01**

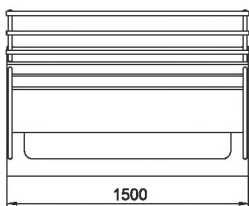


\*подвод электропитания

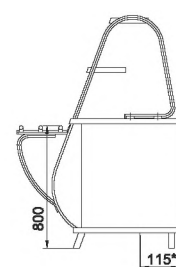
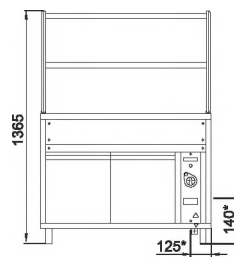
**ЭМК-70МШ**



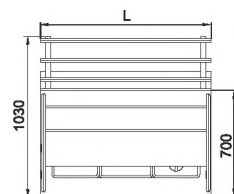
\*подвод электропитания



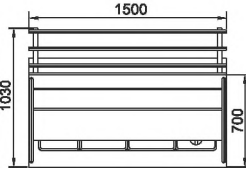
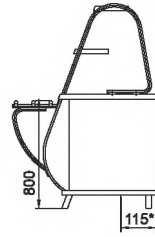
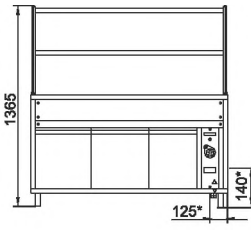
**ЭМК-70М**



\*подвод электропитания

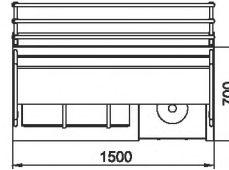
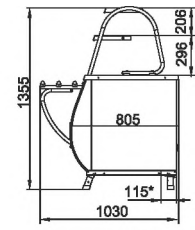
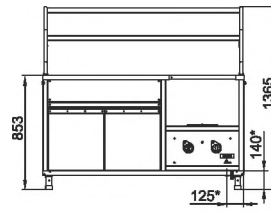


**ЗМК-70М-01**



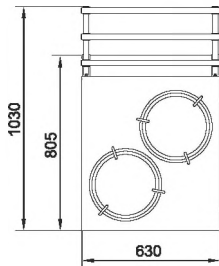
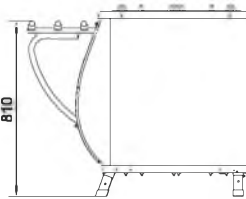
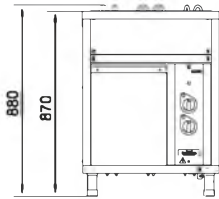
\*подвод электропитания

**ЗМК-70МУ**



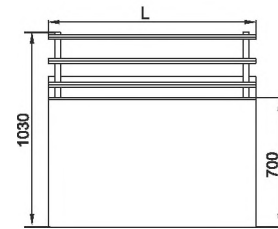
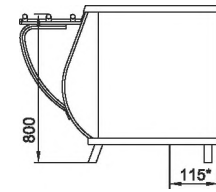
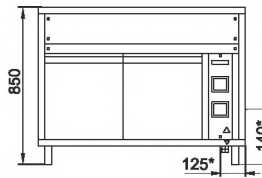
\*подвод электропитания

**ПТЭ-70М-80**



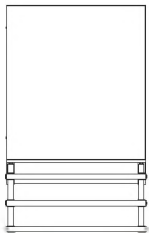
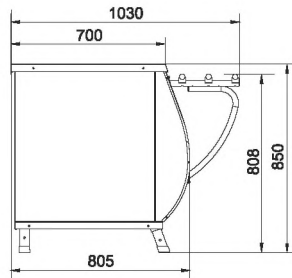
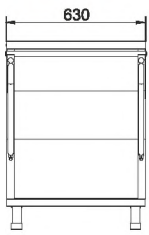
\*подвод электропитания

**ПГН-70М**



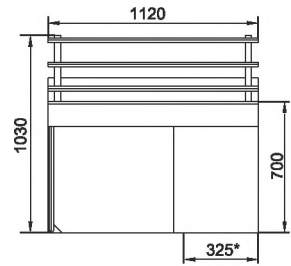
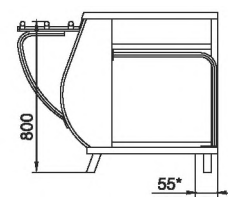
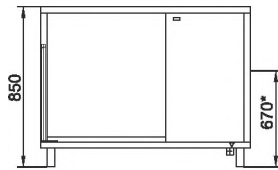
\*подвод электропитания

**МН-70М**



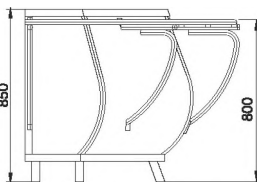
\*подвод электропитания

**КК-70М**

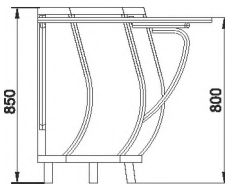


\*подвод электропитания

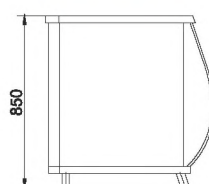
**МП-90М**



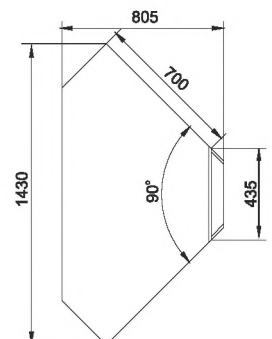
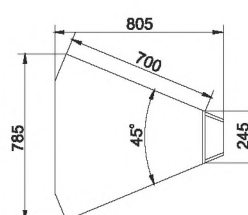
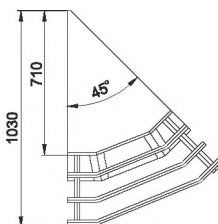
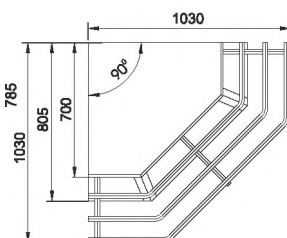
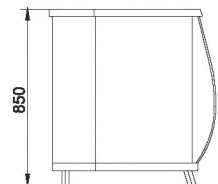
**МП-45М**



**МП-45М-01**



**МП-90М-01**



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

---

Элементы линий раздачи «Премьер» могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.

По умолчанию элементы линий раздачи изготавливаются из нержавеющей стали.

Кашированные позиции изготавливаются под заказ.





## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

---



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### ПРИЛAVOK ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ С ХЛЕБНИЦЕЙ ПСПХ-70Т



ПСПХ-70Т



| Параметры                      | ПСПХ-70Т / кашир. |
|--------------------------------|-------------------|
| Код изделия                    | 1031 / 1032       |
| Номинальное напряжение, В      | 230               |
| Количество ламп освещения, шт. | 1                 |
| Мощность ламп освещения, Вт    | 6                 |
| Комплект габаритностей         | 3х GN1/3-100      |
| Габаритные размеры, мм         | 630x766x1624      |
| Масса, кг                      | 56                |

### ПРИЛAVКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70Т-НШ, ПВВ(Н)-70Т-01-НШ



ПВВ(Н)-70Т-НШ



| Параметры  | ПВВ(Н)-70Т-НШ        | ПВВ(Н)-70Т-01-НШ     |
|--|----------------------|----------------------|
| Код изделия  | 1426                 | 1427                 |
| Установленный номинальный ток в А                    | 2,36                 | 3,36                 |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                  | 230                  |
| Полезный объем ванны, м <sup>3</sup>                 | 0,042                | 0,058                |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  |                      |                      |
| полки (-ок)  | 0,64                 | 0,87                 |
| ванны и/или столешницы                               | 0,49                 | 0,68                 |
| суммарная  | 1,13                 | 1,55                 |
| Температура воздуха полезного объема витрины, °С     | +1...+10             | +1...+10             |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 5,4                  | 5,4                  |
| Номер хладагента                                     | R404A                | R404A                |
| Общая масса хладагента, +/-0,02 кг                   | 0,23                 | 0,45                 |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 3                    | 3                    |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 960x510x89           | 1340x510x89          |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x766x(1024)x1624 | 1500x766x(1024)x1624 |
| Масса, кг  | 113                  | 153                  |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»



ПВВ(Н)-70Т-01-НШ

## ПРИЛAVКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70Т-С-НШ, ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ



ПВВ(Н)-70Т-С-НШ

| Параметры  | ПВВ(Н)-70Т-С-НШ     | ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ  |
|--|---------------------|---------------------|
| Код изделия  | 1428 / 7760         | 1429 / 7761         |
| Установленный номинальный ток в А, [Вт]              | 3,93 [671]          | 5,34 [1149]         |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                 | 230                 |
| Полезный объем, м <sup>3</sup> :                     |                     |                     |
| витрины  | 0,41                | 0,6                 |
| ванны  | 0,083               | 0,12                |
| суммарный  | 0,493               | 0,72                |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> :  |                     |                     |
| ванны и/или столешницы                               | 0,49                | 0,68                |
| полок витрины  | 1,34                | 1,82                |
| суммарная  | 1,83                | 2,5                 |
| Температура воздуха полезного объема витрины, °С     | +5..+15             | +5..+15             |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч, не более | 7                   | 7,6                 |
| Номер хладагента                                     | R404A               | R404A               |
| Общая масса хладагента, кг                           | 0,38                | 0,51                |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 2                   | 2                   |
| Количество гастроемкостей GN 1/1, шт.                | 3                   | 4                   |
| Габаритные размеры ванн, мм                          | 960x510x174         | 1340x510x174        |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x770(1025)x1700 | 1500x770(1025)x1700 |
| Масса, кг  | 160                 | 200                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»



ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ

## ПРИЛAVOK-ВИТРИНА ТЕПЛОВОЙ ПВТ-70Т



ПВТ-70Т

| Параметры  | ПВТ-70Т             |
|--|---------------------|
| Код изделия  | 801089              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                       | 1,369               |
| Номинальное напряжение, В  | 230                 |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.  | 3                   |
| Количество терморегуляторов, шт  | 1                   |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры, кВт*ч                     | 1,2                 |
| Диапазон регулирования температуры в витрине (в шкафу), °С                   | 20...85             |
| Рабочая температура на полках, °С, при установке терморегулятора на 60°С     | 60+/-5              |
| Рабочая температура на столешнице, °С, при установке терморегулятора на 60°С | 60+/-10             |
| Время разогрева до рабочей температуры, мин                                  | 40                  |
| Полезный объем витрины, м <sup>3</sup>                                       | 0,41                |
| Демонстрационная площадь витрины, м <sup>2</sup>                             | 1,34                |
| Габаритные размеры ванн, мм  | 960x510x65          |
| Габаритные размеры, мм   | 1120x766(1024)x1703 |
| Масса, кг  | 121                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### МАРМИТЫ ДЛЯ ПЕРВЫХ БЛЮД ПМЭС-70Т, ПМЭС-70Т-01



ПМЭС-70Т



ПМЭС-70Т-01



| Параметры   | ПМЭС-70Т            | ПМЭС-70Т-01         |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия                                       | 1028                | 2373                |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт            | 2,156               | 3,216               |
| Номинальное напряжение, В                         | 400/230             | 400                 |
| Количество ламп освещения, шт.                    | 3                   | 3                   |
| Количество конфорок, шт.                          | 2                   | 3                   |
| Количество полок, шт.                             | 2                   | 2                   |
| Время разогрева рабочей поверхности до 400°С, мин | 20                  | 20                  |
| Диаметр конфорки, мм                              | 220+/-0,5           | 220+/-0,5           |
| Площадь поверхности полок, м <sup>2</sup>         | 0,64                | 0,87                |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x766(1024)x1624 | 1500x766(1024)x1624 |
| Масса, кг   | 104                 | 136                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД (паровых) **ЭМК-70Т, ЭМК-70Т-01**



ЭМК-70Т



ЭМК-70Т-01



| Параметры   | ЭМК-70Т             | ЭМК-70Т-01          |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия                                       | 801022              | 802372              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт            | 2,036               | 3,036               |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                 | 230                 |
| Количество ламп освещения, шт.                    | 3                   | 3                   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                     | 2                   | 3                   |
| Количество полок, шт.                             | 2                   | 2                   |
| Объем воды, заливаемый в ванну, дм <sup>3</sup>   | 10                  | 15                  |
| Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин | 20                  | 30                  |
| Демонстрационная площадь полок, м <sup>2</sup>    | 0,64                | 0,87                |
| Комплект габаритностей                            | 1xGN1/1-150         | 2xGN1/1-150         |
|   | 2xGN1/2-150         | 2xGN1/2-150         |
|   | 3xGN1/3-150         | 3xGN1/3-150         |
| Габаритные размеры ванн, мм                       | 960x510x180         | 1340x510x180        |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x766(1024)x1624 | 1500x766(1024)x1624 |
| Масса, кг   | 114                 | 150                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70Т, ПГН-70Т-01



ПГН-70Т



ПГН-70Т-01



| Параметры   | ПГН-70Т             | ПГН-70Т-01          |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия                                       | 801065              | 802374              |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                 | 230                 |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 2                   | 2                   |
| Количество ламп освещения, шт.                    | 3                   | 3                   |
| Номинальная мощность лампы освещения, Вт          | 20                  | 36                  |
| Площадь полок, м <sup>2</sup>                     | 0,43                | 0,64                |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x766(1024)x1624 | 1500x766(1024)x1624 |
| Масса, кг   | 81                  | 102                 |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### КАССОВАЯ КАБИНА КК-70Т



| Параметры  | КК-70Т             |
|--|--------------------|
| Код изделия  | 801041             |
| Номинальное напряжение, В                          | 230                |
| Количество розеток со штырями заземления 16 А, шт. | 1                  |
| Габаритные размеры, мм                             | 1120x766(1024)x852 |
| Масса, кг  | 58                 |

### ПРИЛАВОК ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК ПТЭ-70Т-80



| Параметры   | ПТЭ-70Т-80             |
|---|------------------------|
| Код изделия   | 005761                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                | 1,6                    |
| Номинальное напряжение, В   | 230                    |
| Время разогрева тарелок, мин  | 50                     |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры тарелок 60°C, кВт*ч | 0,3                    |
| Температура нагрева нижних тарелок, °С, не более                      | 60                     |
| Температура нагрева верхних тарелок, °С, не менее                     | 30                     |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт.                   | 80                     |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 2                      |
| Количество терморегуляторов, шт                                       | 2                      |
| Габаритные размеры, мм  | 630x766(1024)x(852)880 |
| Масса, кг   | 63                     |



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### КАССОВАЯ КАБИНА КК-70Т



| Параметры  | КК-70Т             |
|--|--------------------|
| Код изделия  | 801041             |
| Номинальное напряжение, В                          | 230                |
| Количество розеток со штырями заземления 16 А, шт. | 1                  |
| Габаритные размеры, мм                             | 1120x766(1024)x852 |
| Масса, кг  | 58                 |

### ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК ПТЭ-70Т-80



| Параметры   | ПТЭ-70Т-80             |
|---|------------------------|
| Код изделия   | 005761                 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт                                | 1,6                    |
| Номинальное напряжение, В   | 230                    |
| Время разогрева тарелок, мин  | 50                     |
| Расход электроэнергии для поддержания температуры тарелок 60°C, кВт*ч | 0,3                    |
| Температура нагрева нижних тарелок, °С, не более                      | 60                     |
| Температура нагрева верхних тарелок, °С, не менее                     | 30                     |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт.                   | 80                     |
| Количество ТЭН-ов, шт.  | 2                      |
| Количество терморегуляторов, шт                                       | 2                      |
| Габаритные размеры, мм  | 630x766(1024)x(852)880 |
| Масса, кг   | 63                     |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

### МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70Т, МП-45Т, МП-90Т, МП-45Т-01, МП-90Т-01



МН-70Т



МП-45Т



Модули поворотные предназначены для кратковременного хранения и раздачи потребителю хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для установки на столе термостата с напитками.

| Параметры              | МН-70Т            | МП-45Т            | МП-90Т            | МП-45Т-01   | МП-90Т-01    |
|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------|--------------|
| Код изделия            | 803564            | 801101            | 801064            | 801111      | 801040       |
| Габаритные размеры, мм | 630x766(1024)x852 | 611x766(1016)x852 | 996x770(1025)x850 | 786x760x850 | 1432x745x850 |
| Угол поворота, °       | -                 | 45                | 90                | 45          | 90           |
| Масса, кг              | 30                | 24                | 32                | 30          | 40           |

## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»

---

### МОДУЛИ ПОВОРОТНЫЕ И НЕЙТРАЛЬНЫЕ МН-70Т, МП-45Т, МП-90Т, МП-45Т-01, МП-90Т-01



МП-90Т



МП-45Т-01

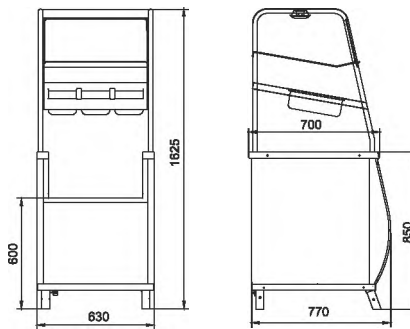
# ЛИНИЯ РАЗДАЧИ «ПРЕМЬЕР»



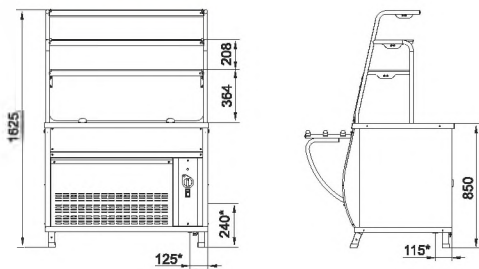
МП-90Т-01



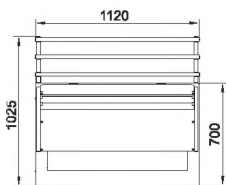
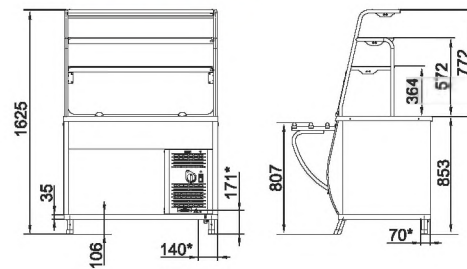
ПСРХ-70Т



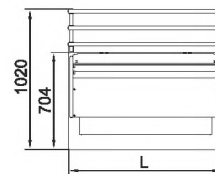
ПВВ(Н)-70Т-НШ



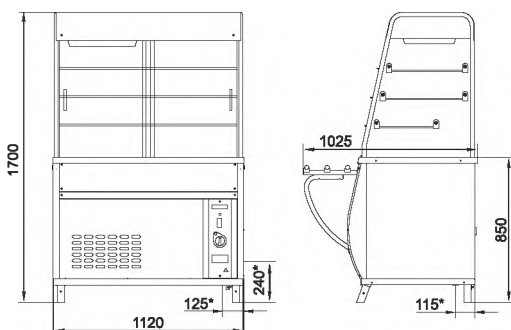
ПВВ(Н)-70Т-01-НШ



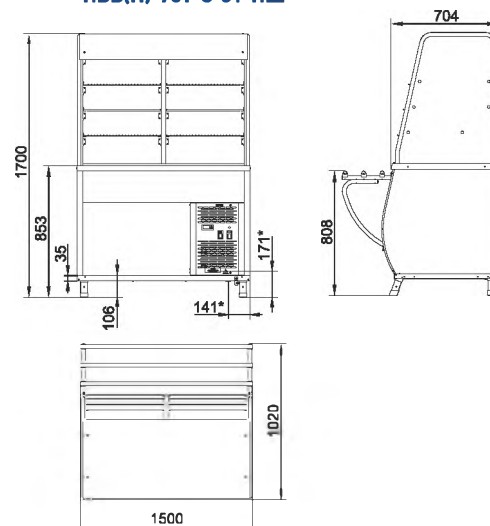
\*подвод электропитания



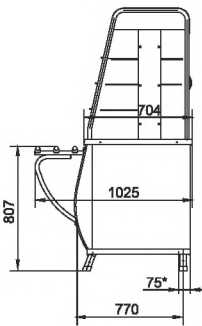
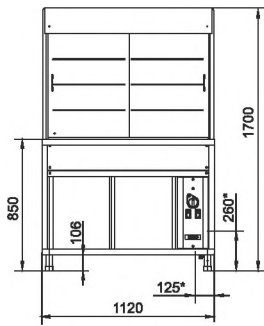
ПВВ(Н)-70Т-С-НШ



ПВВ(Н)-70Т-С-01-НШ

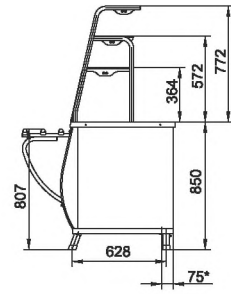
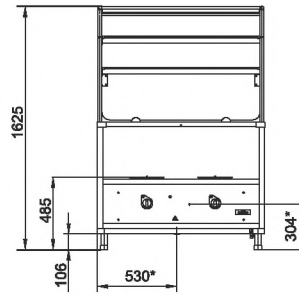


**ПВТ-70Т**

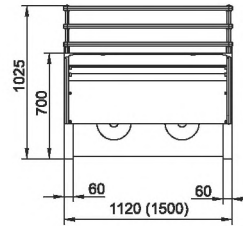


\*подвод электропитания

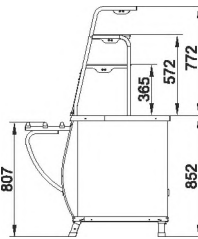
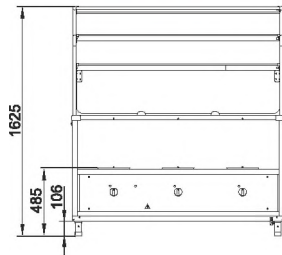
**ПМЭС-70Т**



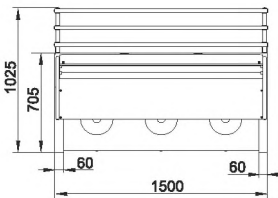
\*подвод электропитания



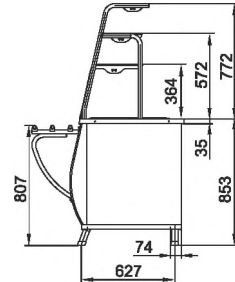
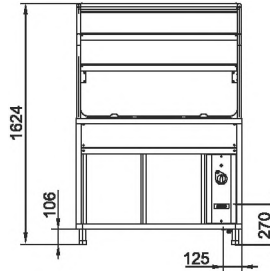
**ПМЭС-70Т-01**



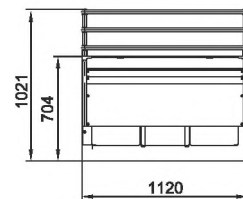
\*подвод электропитания



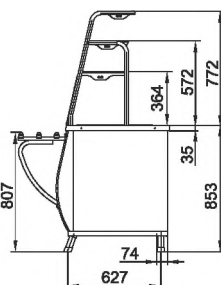
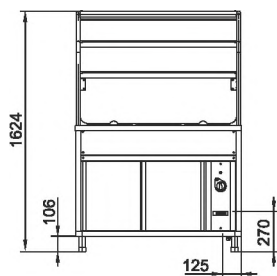
**ЗМК-70Т**



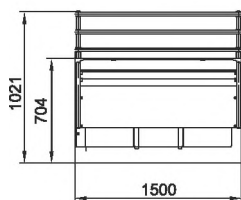
\*подвод электропитания



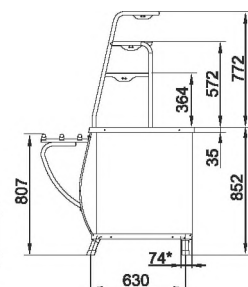
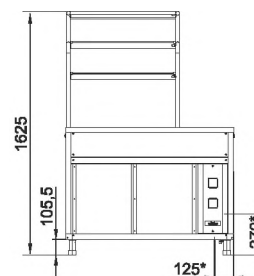
**ЗМК-70Т-01**



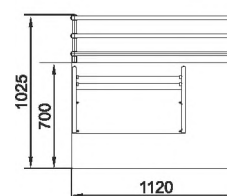
\*подвод электропитания



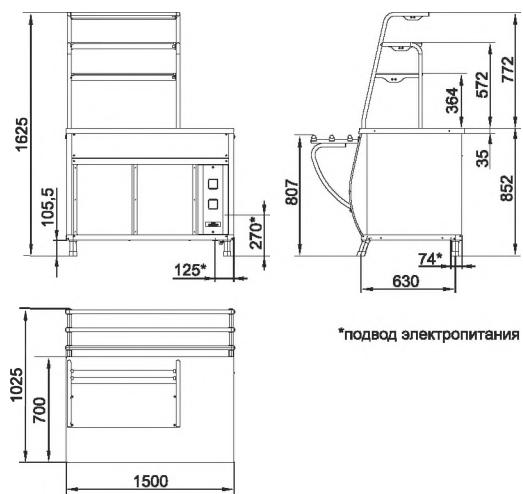
**ПГН-70Т**



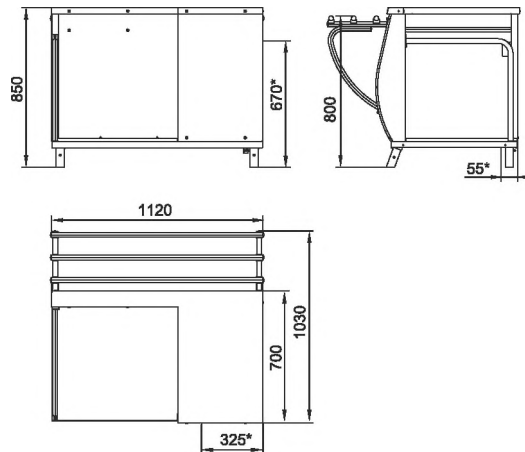
\*подвод электропитания



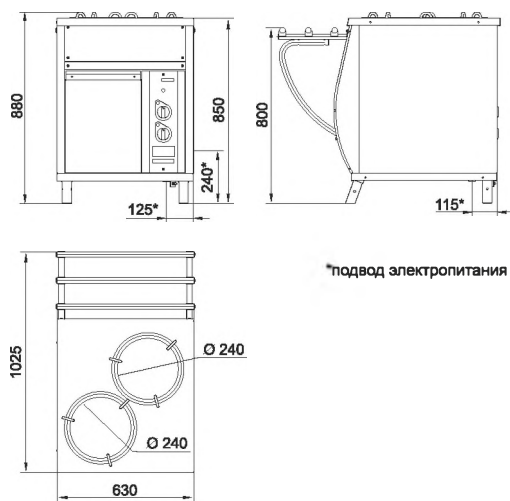
**ПГН-70Т-01**



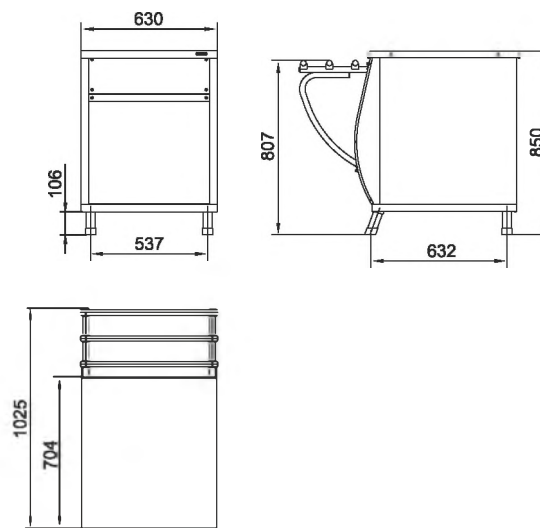
**КК-70Т**



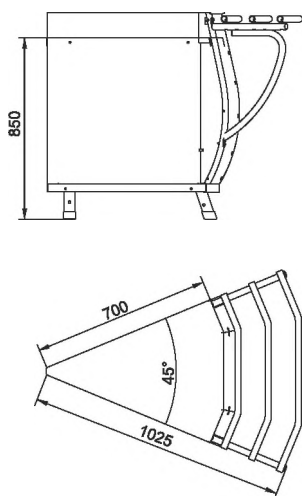
**ПТЗ-70Т-80**



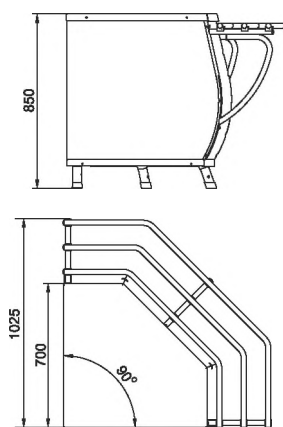
**МН-70Т**



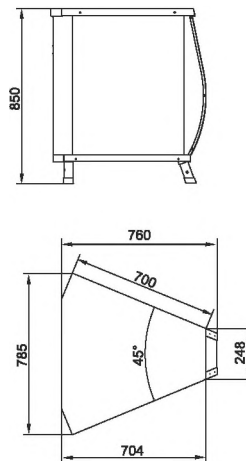
**МП-45Т**



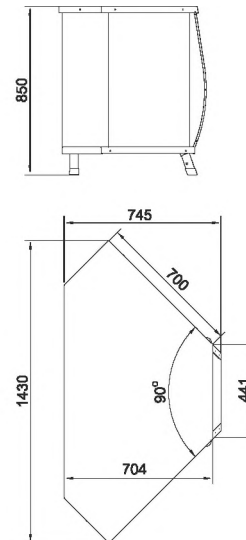
**МП-90Т**



**МП-45Т-01**



**МП-90Т-01**



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПЕРЕДВИЖНАЯ

---

Элементы линии раздачи передвижной могут изготавливаться из «кашированного» (декорированного под дерево) металла. Цена линии раздачи из «кашированного» металла аналогична цене линии раздачи из нержавеющей стали.



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПЕРЕДВИЖНАЯ

### СТОЛ ДЛЯ ПРИБОРОВ И ПОДНОСОВ ПСП-70ПМ



ПСП-70ПМ

| Параметры              | ПСП-70ПМ     |
|------------------------|--------------|
| Код изделия            | 210000000215 |
| Габаритные размеры, мм | 630x674x1266 |
| Масса, кг              | 34           |



### ПРИЛAVOK ДЛЯ ПОДОГРЕВА ТАРЕЛОК ПТЭ-70КМ(П)-80



ПТЭ-70КМ(П)-80



| Параметры   | ПТЭ-70КМ(П)-80 |
|---|----------------|
| Код изделия   | 807548         |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт              | 230            |
| Номинальное напряжение, В                           | 1,6            |
| Время разогрева тарелок, мин                        | 50             |
| Температура нагрева нижних тарелок, °С              | 60             |
| Температура нагрева верхних тарелок, °С             | 30             |
| Максимальная загрузка тарелок диаметром 240 мм, шт. | 80             |
| Количество ТЭН-ов, шт.                              | 2              |
| Габаритные размеры, мм                              | 823x705x920    |
| Масса, кг   | 63             |



## ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПЕРЕДВИЖНАЯ

### ПРИЛАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ПВВ(Н)-70ПМ-НШ, ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ



ПВВ(Н)-70ПМ-НШ



ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ



| Параметры   | ПВВ(Н)-70ПМ-НШ      | ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ   |
|---|---------------------|---------------------|
| Код изделия                                       | 000455              | 000454              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт            | 0,482               | 0,417               |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                 | 230                 |
| Полезный объем ванны, м <sup>3</sup>              | 0,083               | 0,12                |
| Демонстрационная площадь прилавка, м <sup>2</sup> | 0,89                | 1,15                |
| полки (-ок), м <sup>2</sup>                       | 0,40                | 0,47                |
| ванны или столешницы, м <sup>2</sup>              | 0,49                | 0,68                |
| Температура воздуха полезного объема камеры, °С   | +1...+10            | +1...+10            |
| Потребление электроэнергии за сутки, кВт/ч        | 5,4                 | 5,4                 |
| Номер хладагента                                  | R404A               | R404A               |
| Общая масса хладагента, кг                        | 0,23                | 0,45                |
| Количество ламп освещения, шт                     | 1                   | 1                   |
| Количество gastronormов GN 1/2x150, шт.           | 6                   | 8                   |
| Габаритные размеры ванны, мм                      | 960x510x174         | 0,45                |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x720(1371)x1341 | 1500x720(1371)x1341 |
| Масса, кг   | 119                 | 129                 |

# ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПЕРЕДВИЖНАЯ

## МАРМИТЫ ЭМК-70ПМ, ЭМК-70ПМ-01



ЭМК-70П



ЭМК-70ПМ-01



| Параметры  | ЭМК-70ПМ            | ЭМК-70ПМ-01         |
|--|---------------------|---------------------|
| Код изделия  | 805755              | 000458              |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт               | 2,012               | 3,012               |
| Номинальное напряжение, В                            | 230                 | 230                 |
| Количество ламп освещения, шт.                       | 1                   | 1                   |
| Количество ТЭН-ов/ПЭН-ов, шт.                        | 2                   | 3                   |
| Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм <sup>3</sup> | 10                  | 15                  |
| Температура воздуха в ванне, °С                      | 85                  | 85                  |
| Время разогрева ванны до рабочей температуры, мин    | 25                  | 30                  |
| Количество gastronormов GN 1/2-150, шт.              | 6                   | 8                   |
| Габаритные размеры, мм                               | 1120x720(1371)x1341 | 1500x720(1371)x1341 |
| Габаритные размеры ванны, мм                         | 960x510x180         | 1340x510x180        |
| Масса, кг  | 94                  | 114                 |

# ЛИНИЯ РАЗДАЧИ ПЕРЕДВИЖНАЯ

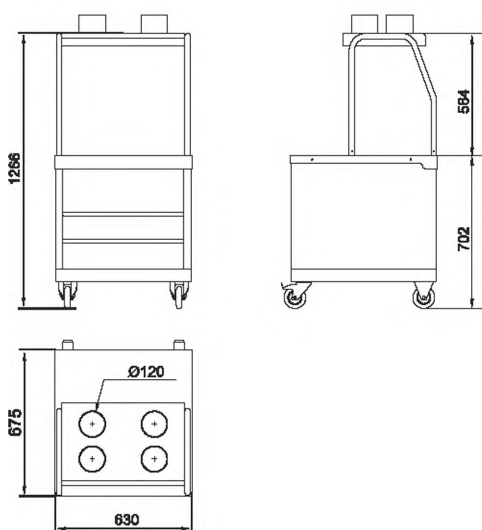
## ПРИЛAVOK ДЛЯ ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ ПГН-70ПМ



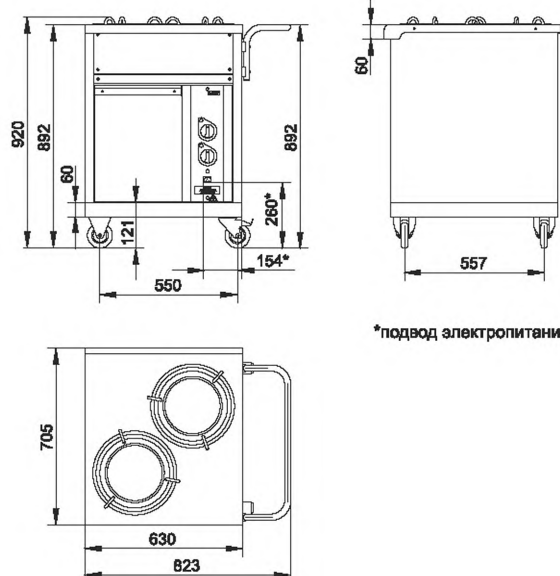
ПГН-70ПМ

| Параметры   | ПГН-70ПМ            |
|---|---------------------|
| Код изделия                                       | 805759              |
| Номинальное напряжение, В                         | 230                 |
| Количество розеток со штырями заземления 16А, шт. | 2                   |
| Количество ламп освещения, шт.                    | 1                   |
| Номинальная мощность лампы освещения, Вт          | 21                  |
| Габаритные размеры, мм                            | 1120x720(1371)x1341 |
| Масса, кг   | 76                  |

ПСП-70ПМ

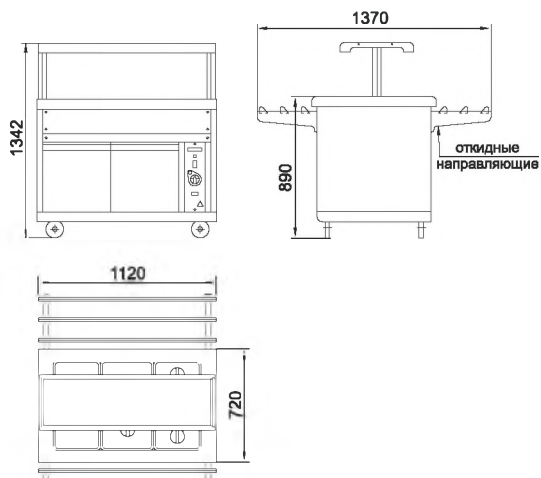


ПТЭ-70КМ(П)-80

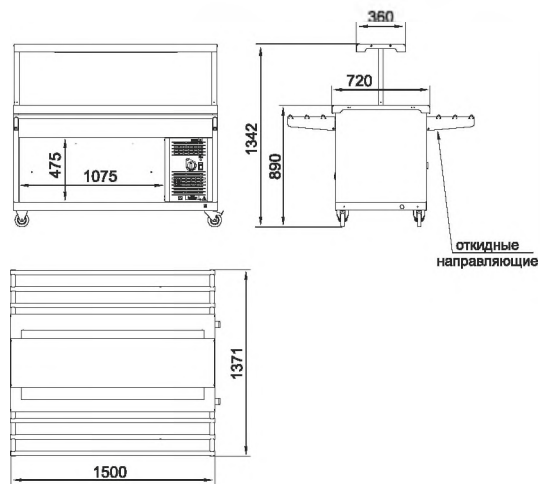


\*подвод электропитания

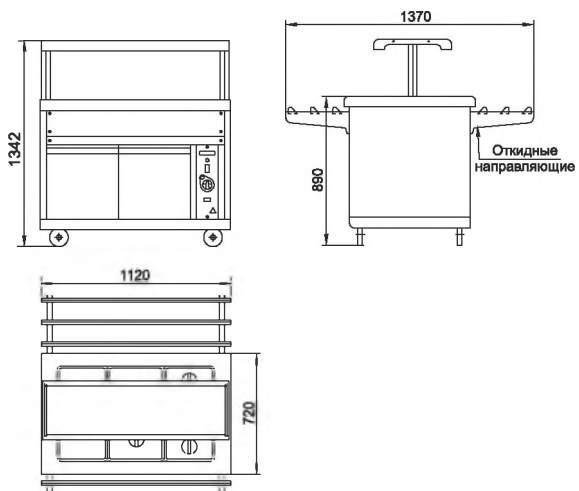
**ПВВ(Н)-70ПМ-НШ**



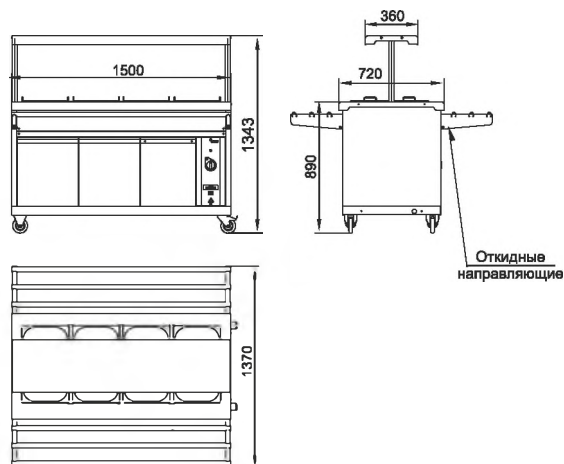
**ПВВ(Н)-70ПМ-01-НШ**



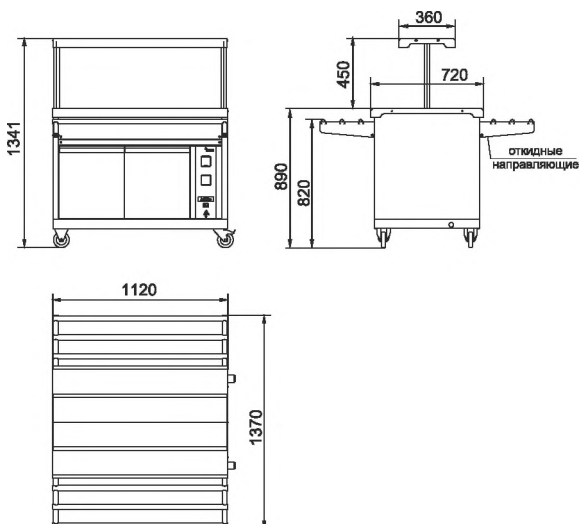
**ЭМК-70ПМ**



**ЭМК-70ПМ-01**



**ПГН-70ПМ**



# САЛАТ-БАРЫ

**ПВВ(Н)-140СМ-01, ПВВ(Н)-140СМ-02**

## ОСОБЕННОСТИ

- Одна полка с лампой подсветки
- Охлаждаемая столешница
- Изготовлены из нержавеющей стали AISI 304

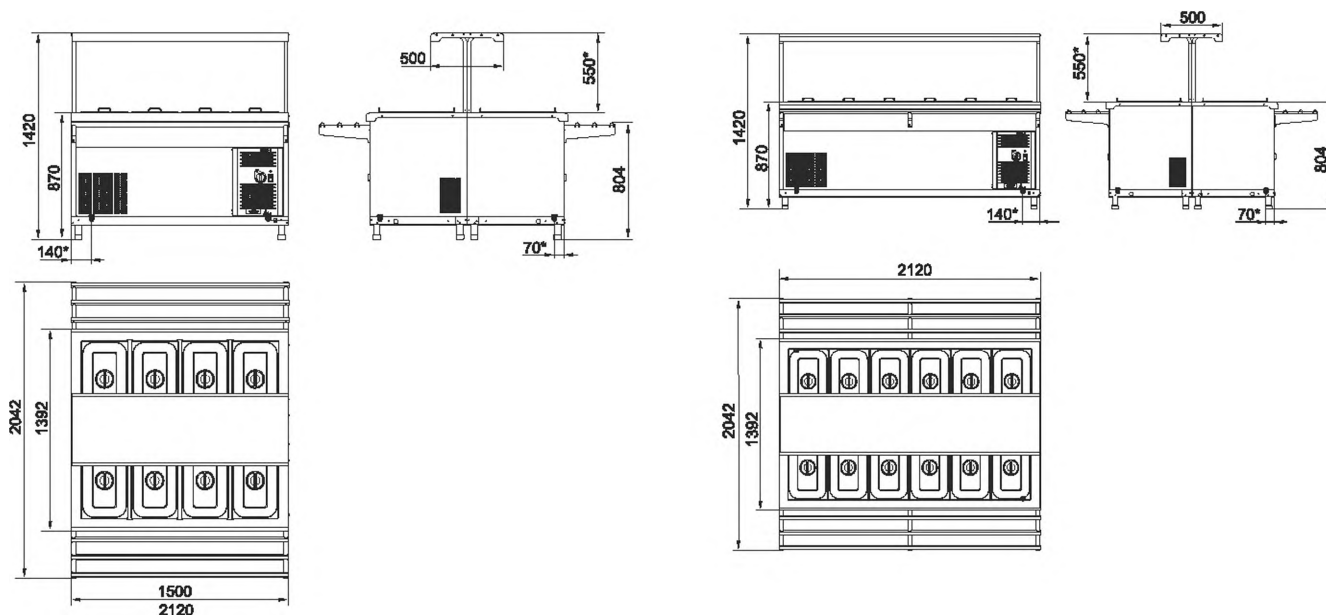


ПВВ(Н)-140СМ-01



ВВ(Н)-140СМ-02

| Параметры                                   | ПВВ(Н)-140СМ-01           | ПВВ(Н)-140СМ-02           |
|---|---------------------------|---------------------------|
| Код изделия                                 | 1000                      | 1001                      |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт      | 0,65                      | 0,65                      |
| Номинальное напряжение, В                   | 230                       | 230                       |
| Хладагент                                   | R404A                     | R404A                     |
| Диапазон регулирования температур, °С       | от +2 до + 10             | от +2 до + 10             |
| Количество устанавливаемых gastronormов, шт | 8                         | 12                        |
| Типоразмер gastronormов                     | GN 1/1                    | GN 1/1                    |
| Габаритные размеры, мм                      | 1500x1395(2045)x1420(870) | 2120x1395(2045)x1420(870) |
| Масса, кг                                   | 235                       | 300                       |



## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ШКАФЫ НЕЙТРАЛЬНЫЕ ШКН 6-3РН, ШКН 6-5РН



ШКН 6-3РН



ШКН 6-5РН

| Параметры                              | ШКН 6-3РН     | ШКН 6-5РН     |
|--|---------------|---------------|
| Код изделия                            | 2822          | 2827          |
| Допускаемая нагрузка, кг, не более     | 200           | 200           |
| Допускаемая нагрузка на 1-ую полку, кг | 50            | 50            |
| Габаритные размеры, мм                 | 1200x560x1800 | 1500x560x1800 |
| Масса, кг                              | 100           | 116           |

### ШКАФ РАСПАШНОЙ ДЛЯ ОДЕЖДЫ ШРО-6-0



ШРО-6-0

- Одностворчатый, полностью разборный
- Две сплошные полки, перекладина для вешалок
- Материал изготовления — нержавеющая сталь
- Регулируемые по высоте ножки

| Параметры                              | ШРО-6-0      |
|--|--------------|
| Код изделия                            | 2828         |
| Допускаемая нагрузка, кг, не более     | 50           |
| Допускаемая нагрузка на 1-ую полку, кг | 25           |
| Габаритные размеры, мм                 | 600x560x1800 |
| Масса, кг                              | 60           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ШКАФ РАСПАШНОЙ ДЛЯ ХЛЕБА ШРХ-6-1РН



- Двустворчатый, полностью разборный
- Две распашные дверцы
- Направляющие для лотков для хлеба ЛХБ-16 (456x740x71) без регулировки по высоте
- Материал изготовления – нержавеющая сталь
- Регулируемые по высоте ножки

| Параметры                              | ШРХ-6-1РН    |
|--|--------------|
| Код изделия                            | 7909         |
| Количество устанавливаемых лотков, шт  | 7            |
| Проем открытой дверки, мм              | 760          |
| Количество дверок, шт.                 | 2            |
| Габаритные размеры, мм                 | 820x560x1800 |
| Допускаемая нагрузка на одну полку, кг | 15           |
| Допускаемая нагрузка на шкаф, кг       | 105          |
| Масса, кг                              | 70           |

### ЛОТОК ДЛЯ ХЛЕБА ЛХБ-16



- Материал изготовления – сухая строганая древесина лиственных пород деревьев (осина, береза, липа)
- Укреплен металлическими уголками

| Параметры                             | ЛХБ-16     |
|---------------------------------------|------------|
| Код изделия                           | 0905       |
| Количество булок формового хлеба, шт. | 16         |
| Допустимая нагрузка, кг               | 15         |
| Габаритные размеры, мм                | 740x450x70 |
| Масса, кг                             | 3          |

### ТЕЛЕЖКИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ ДЛЯ ПОДНОСОВ ТШГ-8, ТШГ-10



ТШГ-8



ТШГ-10

#### ОСОБЕННОСТИ

- полностью из нержавеющей стали
- четыре поворотных колеса

| Параметры               | ТШГ-8        | ТШГ-10       |
|-------------------------|--------------|--------------|
| Код изделия             | 1341         | 804263       |
| Размеры подноса, мм     | 430x550      | 430x550      |
| Количество уровней, шт. | 8            | 10           |
| Грузоподъемность, кг    | 80           | 100          |
| Габаритные размеры, мм  | 495x685x1520 | 495x685x1840 |
| Масса, кг               | 16           | 19,2         |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕЛЕЖКИ ПЕРЕДВИЖНЫЕ ДЛЯ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ

#### ТШГ-14-1/1, ТШГ-14-2/1, ТШГ-16-2/1



ТШГ-14-1/1



ТШГ-14-2/1



ТШГ-16-2/1

| Параметры  | ТШГ-14-1/1   | ТШГ-14-2/1   | ТШГ-16-2/1   |
|--|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 801217       | 801218       | 804260       |
| Количество уровней (полок), шт.  | 14           | 14           | 16           |
| Количество гостроемкостей GN1/1, устанавливаемых на один ряд направляющих, шт. | 1            | 2            | 2            |
| Общее количество устанавливаемых функциональных емкостей, шт.                  | 14           | 28           | 16           |
| Грузоподъемность, кг   | 100          | 200          | 200          |
| Габаритные размеры, мм   | 565x395x1519 | 685x602x1519 | 650x587x1605 |
| Масса, кг  | 20           | 25           | 24           |

### ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ

#### ТШГ-16-6-4, ТШГ-16-01, ТШГ-11-8-6, ТШГ-14-8-6, ТШГ-18-8-6



ТШГ-16-01



ТШГ-11-8-6



ТШГ-14-8-6



ТШГ-18-8-6



## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

| Параметры               | ТШГ-16-6-4   | ТШГ-16-01          | ТШГ-11-8-6   | ТШГ-14-8-6   | ТШГ-18-8-6   |
|-------------------------|--------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия             | 804267       | 804261             | 804265       | 804266       | 804264       |
| Размеры противня, мм    | 600x400      | 600x400 или GN 2/1 | 800x600      | 800x600      | 800x600      |
| Количество уровней, шт. | 16           | 16                 | 11           | 14           | 18           |
| Грузоподъемность, кг    | 200          | 200                | 300          | 300          | 300          |
| Габаритные размеры, мм  | 650x462x1677 | 650x587x1605       | 662x835x1905 | 662x835x1905 | 662x835x1905 |
| Масса, кг               | 29           | 34                 | 33           | 35           | 36           |

### ТЕЛЕЖКА СЕРВИРОВОЧНАЯ ТС-80



| Параметры               | ТС-80       |
|-------------------------|-------------|
| Код изделия             | 1027        |
| Количество полок, шт.   | 3           |
| Допустимая нагрузка, кг | 40          |
| Габаритные размеры, мм  | 963x528x976 |
| Размеры полки, мм       | 800x500     |
| Масса, кг               | 20          |

### ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ ТС-100



| Параметры                      | ТС-100       |
|--------------------------------|--------------|
| Код изделия                    | 1114         |
| Количество гастроемкостей, шт. | 2            |
| Допустимая нагрузка, кг        | 40           |
| Габаритные размеры, мм         | 1168x574x986 |
| Размеры полки, мм              | 546x991      |
| Масса, кг                      | 25           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СУШКИ ТАРЕЛОК ТСТ-100



| Параметры  | ТСТ-100      |
|--|--------------|
| Код изделия  | 802509       |
| Количество полок, шт.                                      | 2            |
| Количество кассет, шт.                                     | 4            |
| Количество тарелок, устанавливаемых на каждую кассету, шт. | 35           |
| Грузоподъемность, кг                                       | 120          |
| Габаритные размеры, мм                                     | 1115x621x950 |
| Масса, кг  | 23           |

### ТЕЛЕЖКИ ГРУЗОВЫЕ ТГ-6-1, ТГ-7-2, ТГ-8-3



| Параметры              | ТГ-6-1       | ТГ-7-2       | ТГ-8-3       |
|------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия            | 801234       | 801235       | 801236       |
| Грузоподъемность, кг   | 300          | 300          | 300          |
| Габаритные размеры, мм | 1260x600x935 | 1460x700x935 | 1640x800x900 |
| Масса, кг              | 27           | 33           | 39           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ 600

**ВМП-6-1-5РЧ, ВМП-6-1-5РН, ВМП-6-2-5РЧ, ВМП-6-2-5РН,  
ВМП-6-3-5РЧ, ВМП-6-3-5РН**

### Особенности:

- ванна оснащена сифоном
- имеет пристенный бортик
- каркас сварной конструкции из квадратной трубы
- регулируемые по высоте ножки, имеющие резиновые вставки.



ВМП-6-1-5РН  
(с полкой, вся нерж.)



ВМП-6-1-5РЧ  
(каркас крашенный)



ВМП-6-2-5РН (с полкой, вся нерж.)



ВМП-6-2-5РЧ (каркас крашенный)

| Параметры              | ВМП-6-1-5РЧ | ВМП-6-1-5РН | ВМП-6-2-5РЧ  | ВМП-6-2-5РН  | ВМП-6-3-5РЧ  | ВМП-6-3-5РН  |
|------------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия            | 806365      | 806374      | 806364       | 806373       | 806363       | 806372       |
| Размеры ванны, мм      | 500x500     | 500x500     | 500x500      | 500x500      | 500x500      | 500x500      |
| Количество ванн, шт.   | 1           | 1           | 2            | 2            | 3            | 3            |
| Полка                  | -           | -           | +            | +            | -            | -            |
| Габаритные размеры, мм | 635x600x860 | 635x600x860 | 1200x600x860 | 1200x600x860 | 1770x600x860 | 1770x600x860 |
| Масса, кг              | 22          | 24          | 33           | 37           | 45           | 51           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ВМП-6-3-5РН (с полкой, вся нерж.)



ВМП-6-3-5РЧ (каркас крашенный)

### ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СЕРИЯ 700

ВМП-7-1-5РН, ВМП-7-1-6РН, ВМП-7-2-5РН, ВМП-7-2-6РН, ВМП-7-3-5РН, ВМП-7-3-6РН



ВМП-7-1-5РН (с полкой, вся нерж.)



ВМП-7-2-5РН (с полкой, вся нерж.)



ВМП-7-3-5РН (с полкой, вся нерж.)

| Параметры              | ВМП-7-1-5РН  | ВМП-7-1-6РН  | ВМП-7-2-5РН  | ВМП-7-2-6РН  | ВМП-3-5-6РН  | ВМП-3-6-6РН  |
|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия            | 210000806371 | 210000802980 | 210000806370 | 210000802981 | 210000806369 | 210000802982 |
| Размеры ванны, мм      | 500x500      | 600x500      | 500x500      | 600x500      | 600x500      | 600x500      |
| Количество ванн, шт.   | 1            | 1            | 2            | 2            | 3            | 3            |
| Габаритные размеры, мм | 635x700x860  | 735x700x860  | 1200x700x860 | 1400x700x860 | 1770x700x860 | 2070x700x860 |
| Масса, кг              | 26           | 27           | 40           | 45           | 55           | 61           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## КОТЛОМОЙКИ ВМП-7-1, ВМП-9-1



ВМП-7-1



ВМП-9-1

| Параметры              | ВМП-7-1     | ВМП-9-1      |
|------------------------|-------------|--------------|
| Код изделия            | 801677      | 801156       |
| Размеры ванны, мм      | 600x600     | 800x800      |
| Количество ванн, шт.   | 1           | 1            |
| Габаритные размеры, мм | 800x700x860 | 1000x904x860 |
| Масса, кг              | 41          | 54           |

## СТОЛЫ ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ

### СМО-6-3 РЧ, СМО-6-3 РН, СМО-6-4 РЧ, СМО-6-4 РН



СМО-6-3 РЧ (каркас крашенный)



СМО-6-3 РН (вся нерж.)

| Параметры                              | СМО-6-3 РЧ   | СМО-6-3 РН   | СМО-6-4 РЧ   | СМО-6-4 РН   |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                            | 802567       | 802566       | 802569       | 802568       |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Размер ванны, мм                       | 500x500x300  | 500x500x300  | 500x500x300  | 500x500x300  |
| Количество ванн, шт.                   | 1            | 1            | 1            | 1            |
| Габаритные размеры, мм                 | 1200x600x850 | 1200x600x850 | 1400x600x850 | 1400x600x850 |
| Масса, кг                              | 29           | 33           | 32           | 36           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



SMO-6-4 PC (каркас крашенный)



SMO-6-4 PH (вся нерж.)

### СТОЛЫ ДЛЯ МОЙКИ ОВОЩЕЙ

SMO-6-7 PC, SMO-6-7 PH, SMO-7-7 PC, SMO-7-7 PH



SMO-6-7 PC (каркас крашенный)



SMO-6-7 PH (вся нерж.)

| Параметры                              | SMO-6-7 PC   | SMO-6-7 PH   | SMO-7-7 PC   | SMO-7-7 PH   |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                            | 802571       | 802570       | 802573       | 802572       |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Размер ванны, мм                       | 500x500x300  | 500x500x300  | 500x500x300  | 500x500x300  |
| Количество ванн, шт.                   | 2            | 2            | 2            | 2            |
| Габаритные размеры, мм                 | 1770x600x850 | 1770x600x850 | 1770x700x850 | 1770x700x850 |
| Масса, кг                              | 40           | 46           | 43           | 50           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## СТОЛЫ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ ССО-1, ССО-4

### ОСОБЕННОСТИ

- разборная конструкция стола
- усиленный стальной каркас и его стяжки изготовлены из квадратной трубы
- регулируемые по высоте ножки
- столешница – из нержавеющей стали с подкладкой из влагонепроницаемой фанеры толщиной 12 мм



ССО-1 (вся нерж.)



ССО-1 (каркас крашенный)

## СТОЛ ДЛЯ СБОРА ОТХОДОВ СПСО-7-5

### ОСОБЕННОСТИ

- сварной каркас из квадратной трубы прочной конструкции выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы
- пристенный бортик



СПСО-7-5

| Параметры                               | ССО-1Ч      | ССО-1Н      | ССО-4Ч       | ССО-4Н       | СПСО-7-5     |
|---|-------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                             | 80576       | 80576       | 80574        | 80574        | 802455       |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг  | 60          | 60          | 60           | 60           | 100          |
| Диаметр отверстия для сбора отходов, мм | 220         | 220         | 220          | 220          | 220          |
| Габаритные размеры, мм                  | 800х700х860 | 800х700х860 | 1400х700х860 | 1400х700х860 | 1500х700х860 |
| Масса, кг                               | 25          | 24          | 37           | 35           | 45           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СЕРИЯ 600

### ОСОБЕННОСТИ

- Разборная конструкция стола, удобная для транспортировки
- Усиленный стальной каркас
- Столешница с бортиком выполнены из нержавеющей стали марки AISI 304 с подкладкой из влагонепроницаемой фанеры толщиной 12 мм

### Стол�ы производственные островные типа СРП



СРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)



СРП (каркас крашеный, без полки)

## Серия 600

### Каркас с полкой из нержавеющей стали (Н)

| Параметры                                | СРП-6-1     | СРП-6-2      | СРП-6-3      | СРП-6-4      | СРП-6-5      | СРП-6-6      | СРП-6-7      |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80687       | 80688        | 80689        | 80690        | 80691        | 80692        | 80693        |
| Габаритные размеры, мм                   | 800x600x860 | 1000x600x860 | 1200x600x860 | 1400x600x860 | 1500x600x860 | 1600x600x860 | 1800x600x860 |
| Масса модели, кг                         | 23          | 27           | 30           | 35           | 37           | 39           | 43           |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |

### Каркас крашеный, без полки (Ч)

| Параметры                                | СРП-6-1     | СРП-6-2      | СРП-6-3      | СРП-6-4      | СРП-6-5      | СРП-6-6      | СРП-6-7      |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80694       | 80695        | 80696        | 80697        | 80698        | 80699        | 80658        |
| Габаритные размеры, мм                   | 800x600x860 | 1000x600x860 | 1200x600x860 | 1400x600x860 | 1500x600x860 | 1600x600x860 | 1800x600x860 |
| Масса модели, кг                         | 25          | 29           | 33           | 38           | 40           | 41           | 45           |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |



# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Столешницы производственные островные типа СПРО

### Каркас с полкой из нержавеющей стали (Н)

| Параметры                                | СПРО-6-1    | СПРО-6-2     | СПРО-6-3     | СПРО-6-4     | СПРО-6-5     | СПРО-6-6     | СПРО-6-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80959       | 80960        | 80961        | 80962        | 80963        | 80964        | 80965        |
| Габаритные размеры, мм                   | 800х600х860 | 1000х600х860 | 1200х600х860 | 1400х600х860 | 1500х600х860 | 1600х600х860 | 1800х600х860 |
| Масса модели, кг                         | 23          | 27           | 31           | 35           | 37           | 39           | 42           |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |

### Каркас крашенный, без полки (Ч)

| Параметры                                | СПРО-6-1    | СПРО-6-2     | СПРО-6-3     | СПРО-6-4     | СПРО-6-5     | СПРО-6-6     | СПРО-6-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80966       | 80967        | 80968        | 80969        | 80970        | 80971        | 80972        |
| Габаритные размеры, мм                   | 800х600х860 | 1000х600х860 | 1200х600х860 | 1400х600х860 | 1500х600х860 | 1600х600х860 | 1800х600х860 |
| Масса модели, кг                         | 25          | 28           | 33           | 37           | 38           | 40           | 44           |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |

## СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СЕРИЯ 700

### Стол кондитерский разборный СКР-7-1, СКР-7-2

#### ОСОБЕННОСТИ

- Столешница выполнена из массива дерева (бук)
- Каркас из квадратной трубы выдерживает большие нагрузки и имеет долгий срок службы
- Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками



СКР-7-1, СКР-7-2

| Параметры                                | СКР-7-1      | СКР-7-2      |
|--|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 801207       | 801203       |
| Площадь стола, м <sup>2</sup>            | 0,84         | 0,98         |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                   | 1200х700х860 | 1400х700х860 |
| Масса, кг                                | 46           | 55           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### Стол для кофемашины СКМ-7-2

#### ОСОБЕННОСТИ

- Все детали изготовлены из нержавеющей стали
- Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками



СКМ-7-2

| Параметры СКМ-7-2                               |              |
|---|--------------|
| Код изделия                                     | 1143         |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг        | 32           |
| Допускаемая нагрузка на один выдвижной ящик, кг | 5            |
| Допускаемая нагрузка на откидной ящик, кг       | 2            |
| Количество выдвижных ящиков, шт.                | 3            |
| Количество откидных ящиков, шт.                 | 1            |
| Размеры выдвижного ящика, мм                    | 300x520x150  |
| Габаритные размеры, мм                          | 1400x758x868 |
| Масса, кг                                       | 92           |

## СТОЛЫ С ТУМБАМИ

### Стол с тумбой островной типа СТО



СТО-7-1

| Параметры                                       | СТО-7-1      | СТО-7-2      | СТО-7-3      |
|---|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                                     | 1056         | 1016         | 1096         |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг        | 19           | 26           | 36           |
| Допускаемая нагрузка на один выдвижной ящик, кг | 5            | 5            | 5            |
| Количество откидных ящиков, шт.                 | 3            | 3            | 3            |
| Размер выдвижного ящика, мм                     | 300x520x150  | 300x520x150  | 300x520x150  |
| Габаритные размеры, мм                          | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1500x700x860 |
| Масса, кг                                       | 54           | 60           | 66           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## Стол с тумбой навесной типа СТН



СТН-7-1

| Параметры   | СТН-7-1      | СТН-7-2      |
|---|--------------|--------------|
| Код изделия   | 801116       | 801099       |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более        | 40           | 47           |
| Допускаемая нагрузка на один выдвижной ящик, кг, не более | 5            | 5            |
| Количество откидных ящичков, шт.                          | 3            | 3            |
| Размеры выдвижного ящика, мм                              | 300x520x150  | 300x520x150  |
| Габаритные размеры, мм                                    | 1200x700x870 | 1400x700x870 |
| Масса, кг   | 60           | 62           |

## СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПРИСТЕННЫЕ ТИПА СПРП



СПРП (каркас с полкой из нержавеющей стали)



СПРП (каркас крашенный, без полки)

### Каркас с полкой из нержавеющей стали (ПН)

| Параметры                                | СПРП-7-1    | СПРП-7-2     | СПРП-7-3     | СПРП-7-4     | СПРП-7-5     | СПРП-7-6     | СПРП-7-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80980       | 80981        | 80982        | 80983        | 80984        | 80985        | 80986        |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                   | 800x700x860 | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1400x700x860 | 1500x700x860 | 1600x700x860 | 1800x700x860 |
| Масса модели, кг                         | 25          | 30           | 34           | 39           | 42           | 44           | 49           |

### Каркас крашенный, без полки (ПЧ)

| Параметры                                | СПРП-7-1    | СПРП-7-2     | СПРП-7-3     | СПРП-7-4     | СПРП-7-5     | СПРП-7-6     | СПРП-7-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                              | 80973       | 80973        | 80975        | 80976        | 80977        | 80978        | 80979        |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                   | 800x700x860 | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1400x700x860 | 1500x700x860 | 1600x700x860 | 1800x700x860 |
| Масса модели, кг                         | 27          | 31           | 36           | 41           | 43           | 45           | 49           |

# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

## СТОЛЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОСТРОВНЫЕ ТИПА СПРО

### Каркас с полкой из нержавеющей стали (ОН)

| Параметры  | СПРО-7-1    | СПРО-7-2     | СПРО-7-3     | СПРО-7-4     | СПРО-7-5     | СПРО-7-6     | СПРО-7-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 801195      | 801196       | 801197       | 801198       | 801199       | 801200       | 801201       |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                             | 800x700x860 | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1400x700x860 | 1500x700x860 | 1600x700x860 | 1800x700x860 |
| Масса, кг  | 21          | 31           | 36           | 41           | 43           | 45           | 50           |

### Каркас крашенный, без полки (ОЧ)

| Параметры  | СПРО-7-1    | СПРО-7-2     | СПРО-7-3     | СПРО-7-4     | СПРО-7-5     | СПРО-7-6     | СПРО-7-7     |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 80987       | 80988        | 80989        | 80991        | 80992        | 80993        | 80994        |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 100         | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 50          | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           | 50           |
| Габаритные размеры, мм                             | 800x700x860 | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1400x700x860 | 1500x700x860 | 1600x700x860 | 1800x700x860 |
| Масса, кг  | 16          | 19           | 22           | 27           | 28           | 30           | 31           |

## Стол-тумбы купе островные типа СТКО



| Параметры  | СТКО-6-2     | СТКО-6-3     | СТКО-7-2     | СТКО-7-3     | СТКО-7-4     |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 1530         | 1531         | 1532         | 1533         | 1546         |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 100          | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 30           | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Количество полок, шт.                              | 1            | 1            | 1            | 1            | 1            |
| Количество дверей, шт.                             | 2            | 2            | 2            | 2            | 2            |
| Габаритные размеры, мм                             | 1000x600x860 | 1200x600x860 | 1000x700x860 | 1200x700x860 | 1200x700x660 |
| Проем открытой дверки, мм                          | 430          | 530          | 430          | 530          | 530          |
| Масса, кг  | 55           | 65           | 60           | 70           | 55           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### Стол-тумбы купе пристенные типа **СТКП**



| Параметры  | СТКП-6-2     | СТКП-6-3     | СТКП-7-2     | СТКП-7-3     |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия  | 1534         | 1535         | 1536         | 1537         |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 100          | 100          | 100          | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 30           | 30           | 30           | 30           |
| Количество полок, шт.                              | 1            | 1            | 1            | 1            |
| Количество дверок, шт.                             | 2            | 2            | 2            | 2            |
| Габаритные размеры, мм                             | 1000x600x900 | 1200x600x900 | 1000x700x900 | 1200x700x900 |
| Проем открытой дверки, мм                          | 430          | 530          | 430          | 530          |
| Масса, кг  | 51           | 60           | 56           | 65           |

### Стол-тумба купе



СТК-2Д

| Параметры  | СТК-2Д       |
|--|--------------|
| Код изделия  | 801057       |
| Номинальное напряжение, В                          | 230          |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более   | 100          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 30           |
| Количество полок, шт.                              | 1            |
| Количество дверок, шт.                             | 2            |
| Проем открытой дверки, мм                          | 450          |
| Количество ламп освещения, шт.                     | 2            |
| Габаритные размеры, мм                             | 1000x760x865 |
| Масса, кг  | 67           |

## ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ

### Полки настенные купе типа **ПНК**



| Параметры                        | ПНК-1       | ПНК-2        | ПНК-3        |
|----------------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Код изделия                      | 80242       | 80243        | 80244        |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 40          | 50           | 50           |
| Количество полок, шт.            | 1           | 1            | 1            |
| Проем открытой дверки, мм        | 360         | 460          | 560          |
| Габаритные размеры, мм           | 800x400x700 | 1000x400x700 | 1200x400x700 |
| Масса, кг                        | 29          | 31           | 35           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### Полки настенные распашные типа ПНР



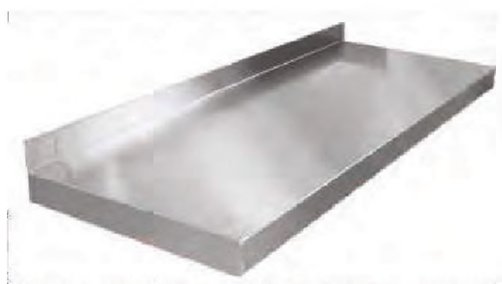
| Параметры  | ПНР-2Д       | ПНР-3Д       |
|--|--------------|--------------|
| Код изделия  | 801058       | 801100       |
| Номинальное напряжение, В                          | 230          | 230          |
| Допускаемая нагрузка на нижнюю полку, кг, не более | 40           | 58           |
| Количество полок, шт.                              | 1            | 1            |
| Количество дверок, шт.                             | 2            | 2            |
| Проем открытой дверки, мм                          | 2            | 2            |
| Количество ламп освещения, шт.                     | 12           | 12           |
| Мощность лампы, Вт                                 | 2            | 2            |
| Габаритные размеры, мм                             | 1000x400x700 | 1200x400x700 |
| Масса, кг  | 35           | 42           |

### Полки настенные открытые типа ПНО



| Параметры                | ПНО-1       | ПНО-2        | ПНО-3        |
|--------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Код изделия              | 000746      | 000750       | 000759       |
| Допускаемая нагрузка, кг | 40          | 50           | 60           |
| Количество полок, шт.    | 1           | 1            | 1            |
| Габаритные размеры, мм   | 800x400x700 | 1000x400x700 | 1200x400x700 |
| Масса, кг                | 19          | 26           | 31           |

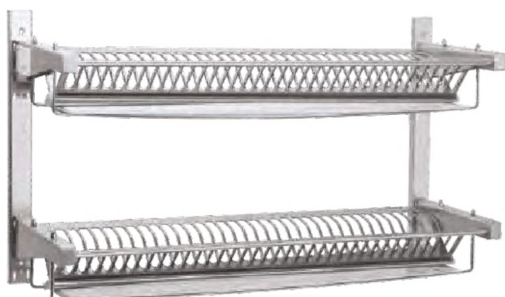
### Полки настенные типа ПН



| Параметры                | ПН-1-3  | ПН-2-3   | ПН-3-3   | ПН-4-3   | ПН-5-3   | ПН-6-3   | ПН-7-3   |
|--------------------------|---------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| Код изделия              | 807233  | 807322   | 807323   | 807324   | 807325   | 807326   | 807327   |
| Допускаемая нагрузка, кг | 50      | 50       | 50       | 50       | 50       | 50       | 50       |
| Габаритные размеры, мм   | 800x300 | 1000x300 | 1200x300 | 1400x300 | 1500x300 | 1600x300 | 1800x300 |
| Масса, кг                | 3,68    | 4,33     | 4,97     | 5,62     | 5,94     | 6,27     | 6,91     |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

### Полки для сушки тарелок типа ПСТ



ПСТ-2



ПСТ-3

| Параметры   | пст-2       | пст-3       |
|---|-------------|-------------|
| Код изделия   | 0007859     | 0007860     |
| Допускаемая нагрузка на 1 полку, кг                     | 30          | 30          |
| Количество тарелок, устанавливаемых в одну кассету, шт. | 35          | 35          |
| Количество полок, шт.                                   | 2           | 3           |
| Количество лотков, шт.                                  | 2           | 3           |
| Максимальный диаметр устанавливаемых тарелок, мм        | 260         | 260         |
| Габаритные размеры, мм                                  | 985x315x590 | 985x315x940 |
| Масса, кг   | 7,4         | 11,3        |

## СТЕЛЛАЖИ КУХОННЫЕ

### Стеллаж для сушки тарелок ССТ-4-2 (400 серия)



| Параметры  | сст-4-2      |
|--|--------------|
| Код изделия  | 012435       |
| Количество полок, шт.                                    | 2            |
| Количество полок-кассет, шт.                             | 4            |
| Количество лотков, шт.                                   | 4            |
| Количество тарелок, устанавливаемых на одну кассету, шт. | 35           |
| Габаритные размеры, мм                                   | 416x980x1737 |
| Грузоподъемность, кг                                     | 120          |
| Масса, кг  | 30           |

## НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



### Стеллажи кухонные типа СК (400 серия)

| Параметры                        | СК-1-4       | СК-2-4        | СК-3-4        | СК-4-4        | СК-5-4        | СК-6-4        | СК-7-4        |
|----------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Код изделия                      | 80805        | 80806         | 80807         | 80808         | 80809         | 80810         | 80811         |
| Допустимая нагрузка, кг          | 250          | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 50           | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            |
| Габаритные размеры, мм           | 800x416x1730 | 1000x416x1730 | 1200x416x1730 | 1400x416x1730 | 1500x416x1730 | 1600x416x1730 | 1800x416x1730 |
| Масса, кг                        | 23,5         | 27,0          | 30,5          | 34,0          | 39,5          | 41,5          | 45,5          |

### Стеллажи кухонные типа СК (500 серия)

| Параметры                        | СК-1-5       | СК-2-5        | СК-3-5        | СК-4-5        | СК-5-5        | СК-6-5        | СК-7-5        |
|----------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Код изделия                      | 80812        | 80813         | 80814         | 80815         | 80816         | 80817         | 80818         |
| Допустимая нагрузка, кг          | 250          | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 50           | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           |
| Габаритные размеры, мм           | 800x516x1730 | 1000x516x1730 | 1200x516x1730 | 1400x516x1730 | 1500x516x1730 | 1600x516x1730 | 1800x516x1730 |
| Масса, кг                        | 26,5         | 30,5          | 34,5          | 38,5          | 44,5          | 47,0          | 51,5          |

### Стеллажи кухонные типа СК (600 серия)

| Параметры                        | СК-1-6       | СК-2-6        | СК-3-6        | СК-4-6        | СК-5-6        | СК-6-6        | СК-7-6        |
|----------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Код изделия                      | 80888        | 80889         | 004345        | 80887         | 04353         | 80886         | 80885         |
| Допустимая нагрузка, кг          | 250          | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            | 50            |
| Допустимая нагрузка на полку, кг | 50           | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           | 250           |
| Габаритные размеры, мм           | 800x616x1730 | 1000x616x1730 | 1200x616x1730 | 1400x616x1730 | 1500x616x1730 | 1600x616x1730 | 1800x616x1730 |
| Масса, кг                        | 29,5         | 34,0          | 42,0          | 47,0          | 49,5          | 52,0          | 57,5          |

## ПОДТОВАРНИКИ

### Подтоварники кухонные ПК-40, ПК-6-2, ПК-6-5, ПК-7-5

| Параметры  | ПК-40       | ПК-6-2       | ПК-6-5       | ПК-7-5       |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Код изделия                                      | 80855       | 801719       | 801720       | 801090       |
| Допускаемая нагрузка, кг                         | 55          | -            | -            | -            |
| Допускаемая нагрузка на столешницу, кг, не более | -           | 200          | 200          | 200          |
| Габаритные размеры, мм                           | 400x400x440 | 1002x602x310 | 1502x602x310 | 1502x702x430 |
| Масса, кг  | 9           | 25           | 35           | 40           |



ПК-40



# НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПК-6-2



ПК-7-5

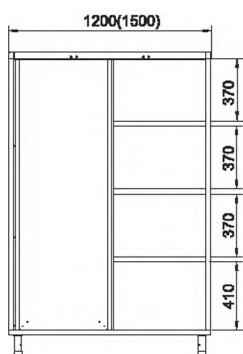
## Подставки межплитные ПМП-40, ПМП-40-01



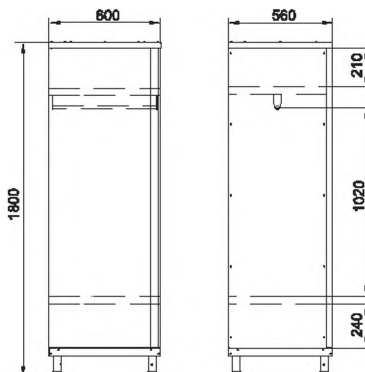
ПМП-40

| Параметры              | ПМП-40      | ПМП-40-01   |
|------------------------|-------------|-------------|
| Код изделия            | 80723       | 80724       |
| Габаритные размеры, мм | 400x850x860 | 400x600x860 |
| Масса, кг              | 19,3        | 16,3        |

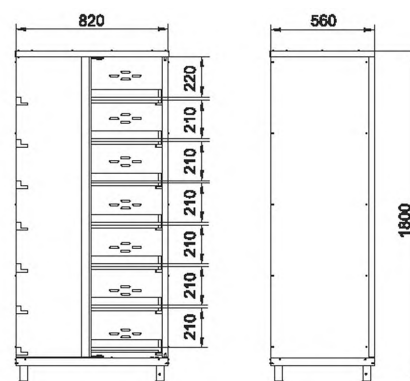
ШКН 6-3PH  
ШКН 6-5PH



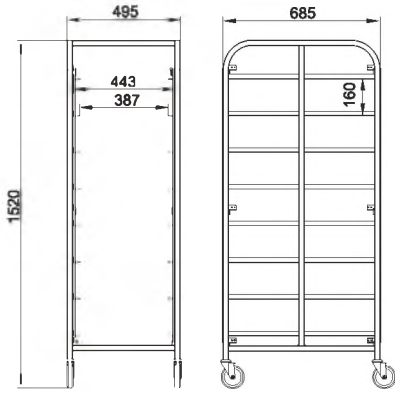
ШРО-6-0



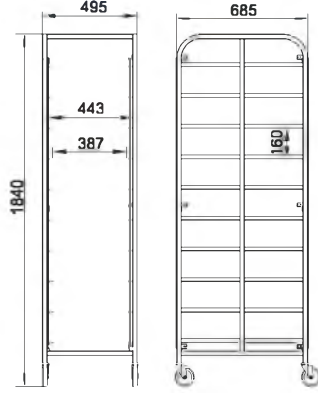
ШРХ-6-1PH



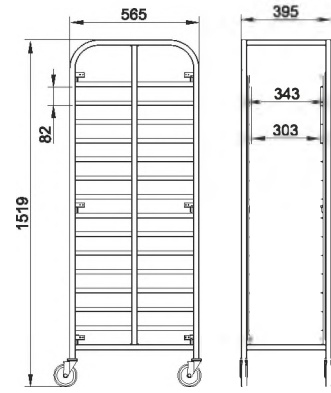
**ТШГ-8**



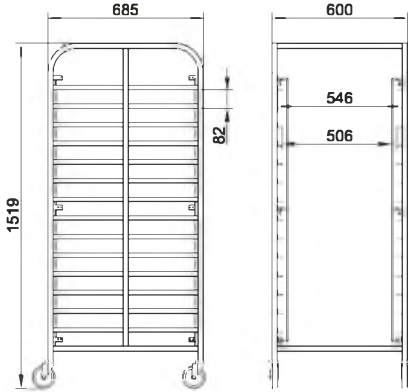
**ТШГ-10**



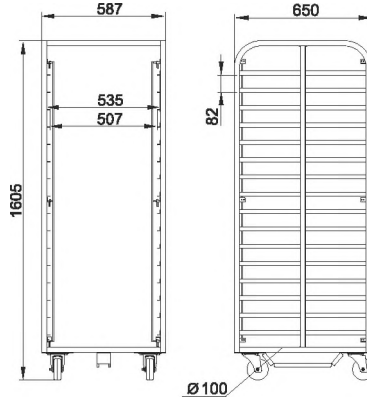
**ТШГ-14-1/1**



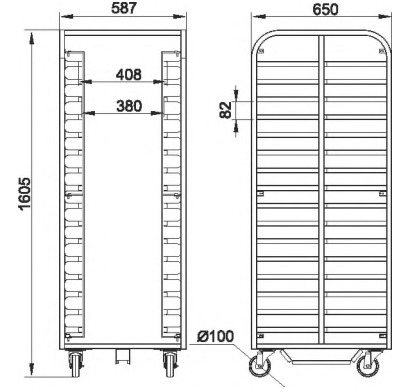
**ТШГ-14-2/1**



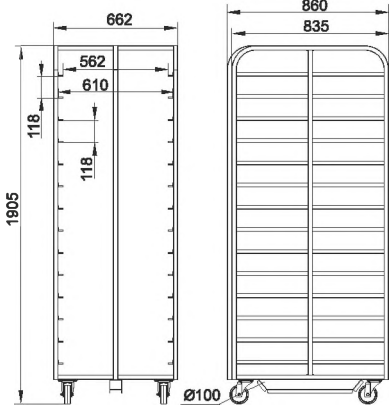
**ТШГ-16-2/1**



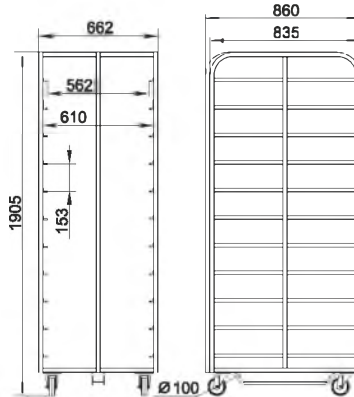
**ТШГ-16-01**



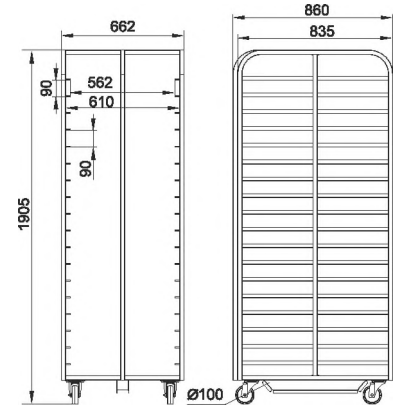
**ТШГ-14-8-6**



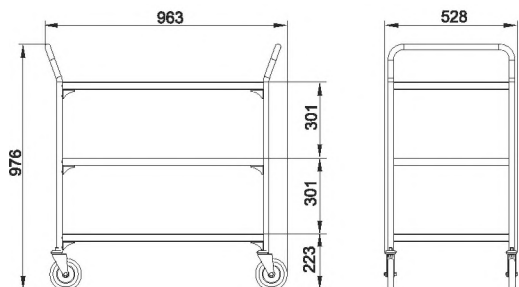
**ТШГ-11-8-6**



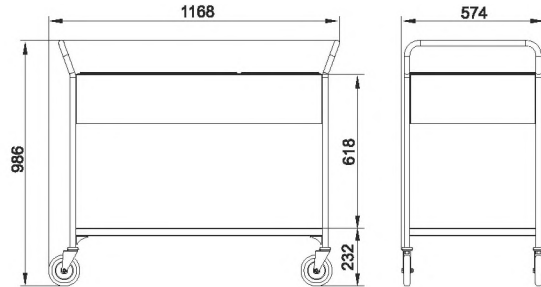
**ТШГ-18-8-6**



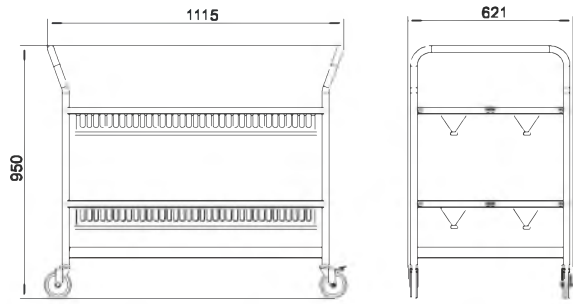
**ТС-80**



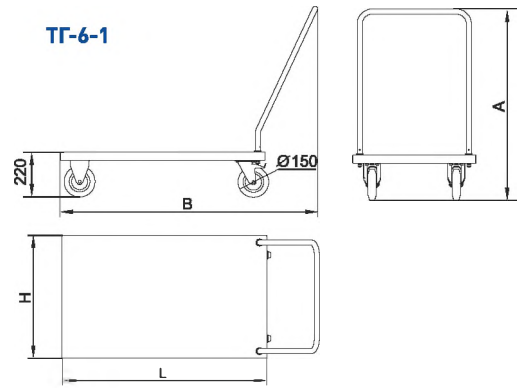
**ТС-100**



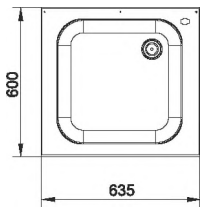
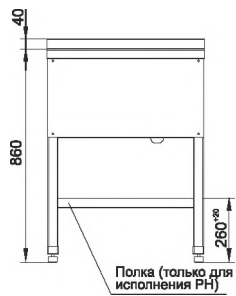
**ТСТ-100**



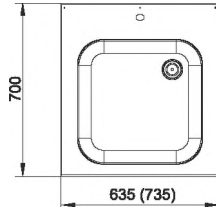
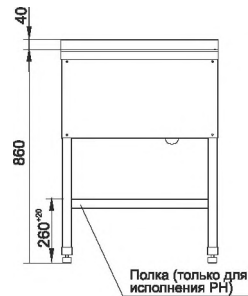
**ТГ-6-1**



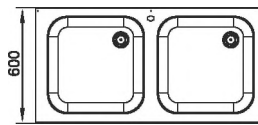
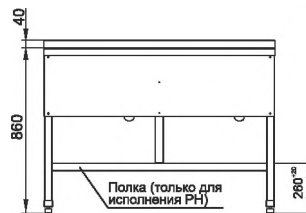
**600 серия**



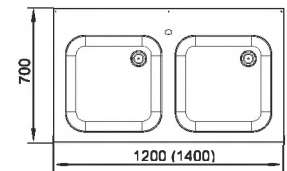
**700 серия**



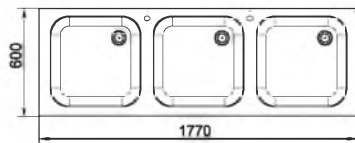
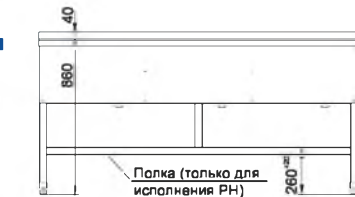
**600 серия**



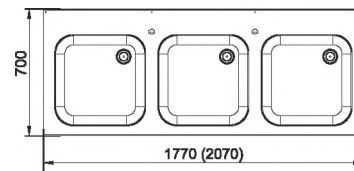
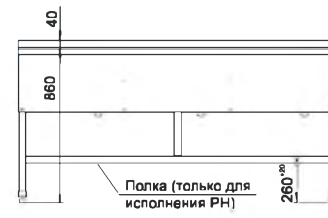
**700 серия**



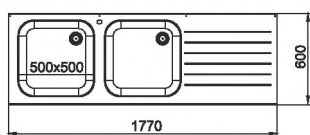
**600 серия**



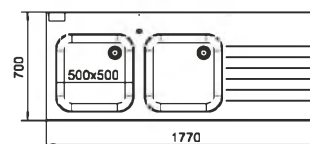
**700 серия**



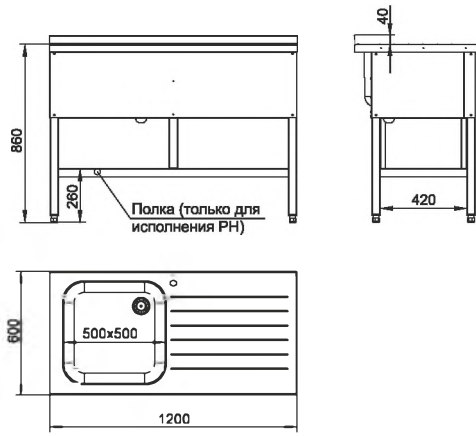
**СМО-6-7 РН и СМО-6-7РЧ**



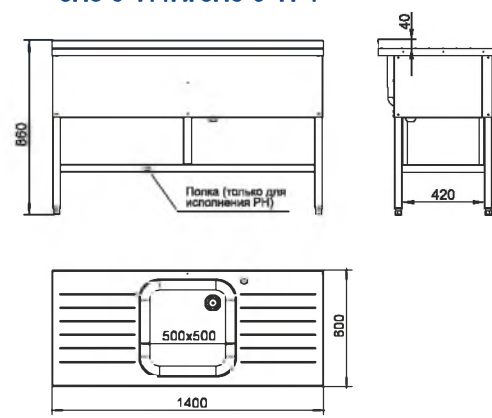
**СМО-7-7 РН и СМО-7-7РЧ**



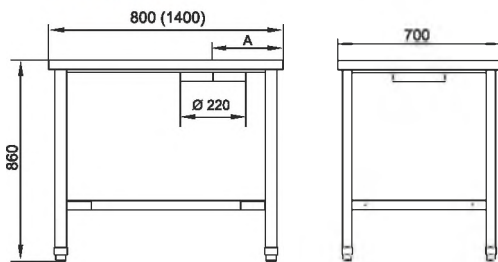
**СМО-6-3 РН и СМО-6-3 РЧ**



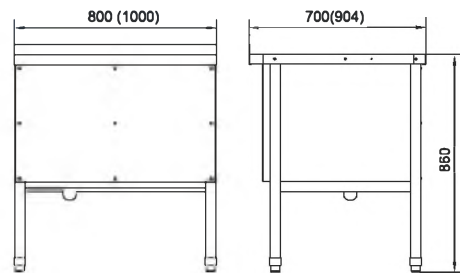
**СМО-6-4 РН и СМО-6-4 РЧ**



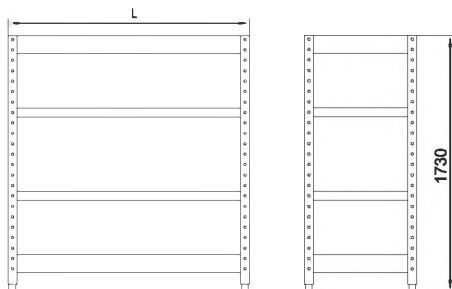
**ССО-1, ССО-4**



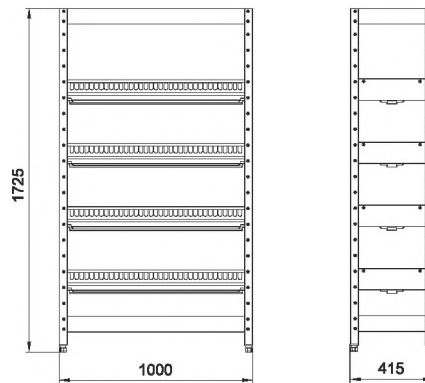
**ВМП-9-1**



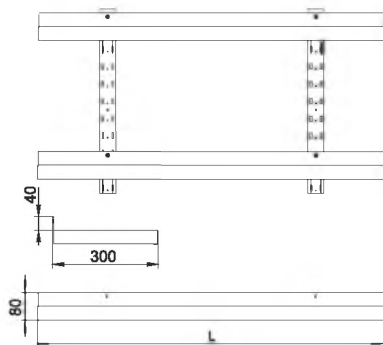
**СК**



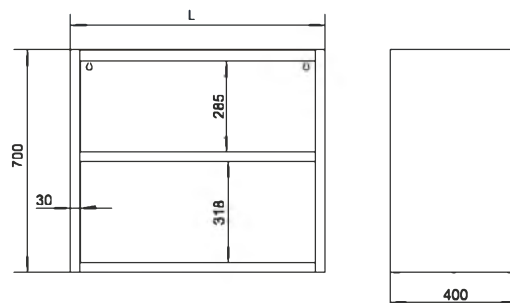
**ССТ-4-2**



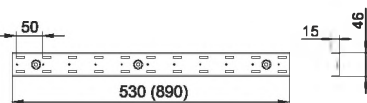
**ПН-2**



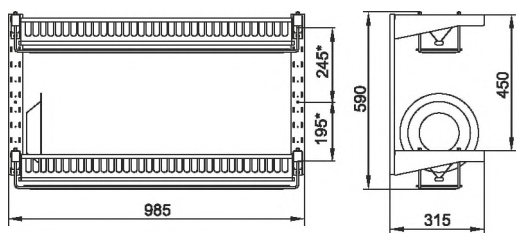
**ПНО-1, ПНО-2, ПНО-3**



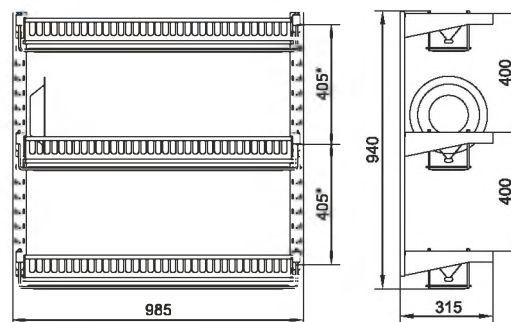
**КН-2, КН-3**



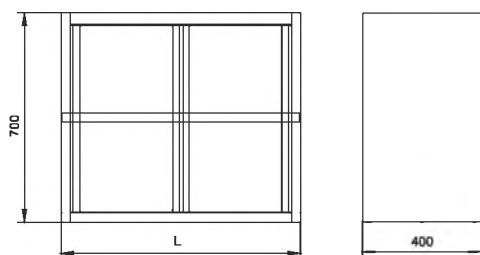
**ПСТ-2**



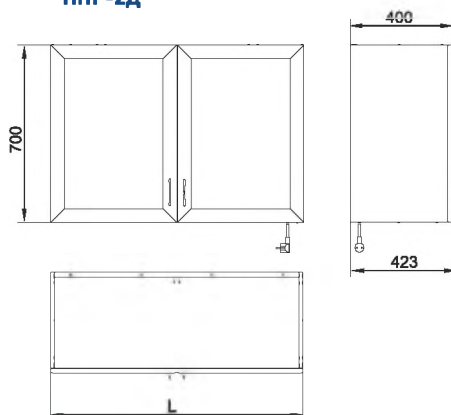
**ПСТ-3**



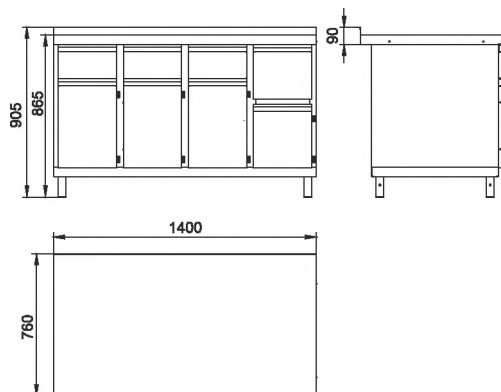
**ПНК**



**ПНР-2Д**

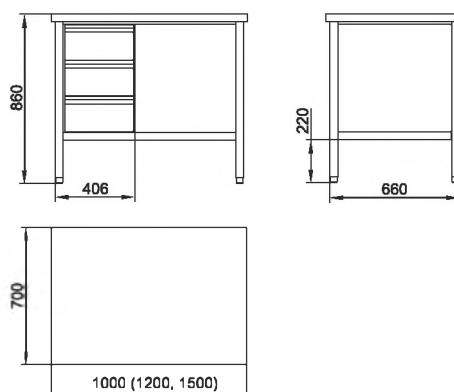


**СКМ-7-2**

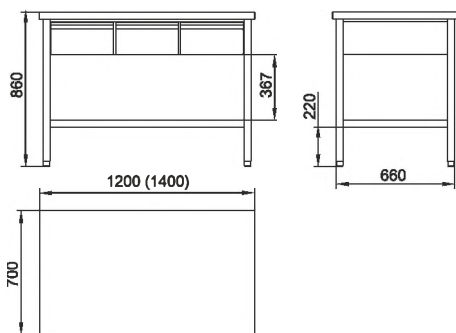


**СТН-7-1**

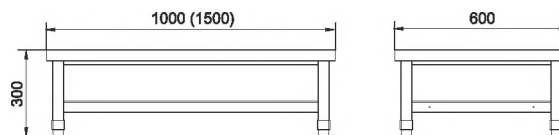
**СТО-7-1, СТО-7-2, СТО-7-3**



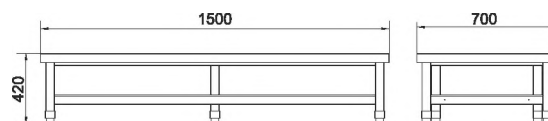
**СТН-7-1, СТН-7-2**



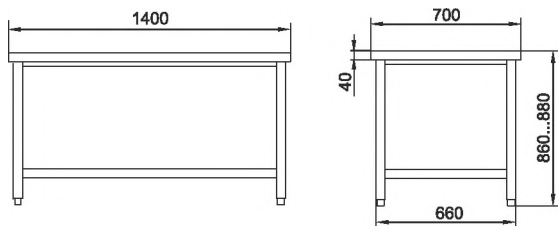
**ПК-6-2, ПК-6-5**



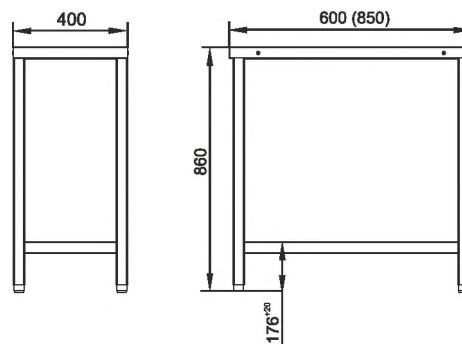
**ПК-7-5**



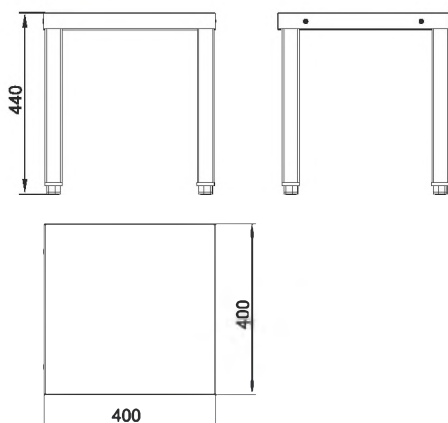
**СКР-7-2**



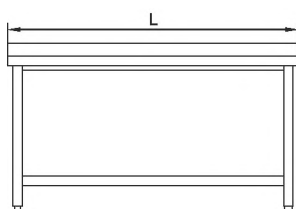
**ПМП-40, ПМП-40-01**



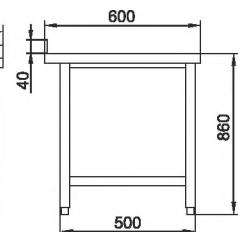
**ПК-40**



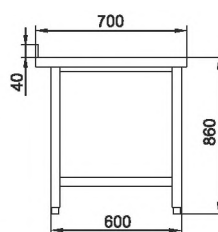
**СПРП**



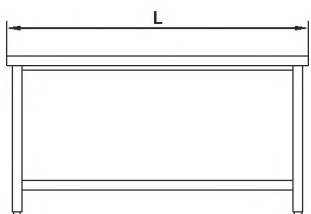
**600 серия**



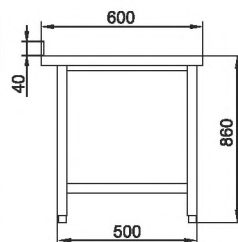
**700 серия**



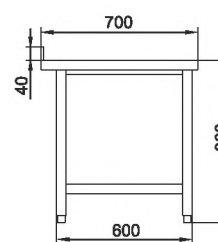
**СПРО**



**600 серия**



**700 серия**





|                                    |                                   |  |                                       |                                 |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Архангельск (8182)63-90-72</b>  | <b>Ижевск (3412)26-03-58</b>      | <b>Магнитогорск (3519)55-03-13</b>     | <b>Пермь (342)205-81-47</b>           | <b>Сургут (3462)77-98-35</b>    |
| <b>Астана (7172)727-132</b>        | <b>Иркутск (395)279-98-46</b>     | <b>Москва (495)268-04-70</b>           | <b>Ростов-на-Дону (863)308-18-15</b>  | <b>Тверь (4822)63-31-35</b>     |
| <b>Астрахань (8512)99-46-04</b>    | <b>Казань (843)206-01-48</b>      | <b>Мурманск (8152)59-64-93</b>         | <b>Рязань (4912)46-61-64</b>          | <b>Томск (3822)98-41-53</b>     |
| <b>Барнаул (3852)73-04-60</b>      | <b>Калининград (4012)72-03-81</b> | <b>Набережные Челны (8552)20-53-41</b> | <b>Самара (846)206-03-16</b>          | <b>Тула (4872)74-02-29</b>      |
| <b>Белгород (4722)40-23-64</b>     | <b>Калуга (4842)92-23-67</b>      | <b>Нижний Новгород (831)429-08-12</b>  | <b>Санкт-Петербург (812)309-46-40</b> | <b>Тюмень (3452)66-21-18</b>    |
| <b>Брянск (4832)59-03-52</b>       | <b>Кемерово (3842)65-04-62</b>    | <b>Новокузнецк (3843)20-46-81</b>      | <b>Саратов (845)249-38-78</b>         | <b>Ульяновск (8422)24-23-59</b> |
| <b>Владивосток (423)249-28-31</b>  | <b>Киров (8332)68-02-04</b>       | <b>Новосибирск (383)227-86-73</b>      | <b>Севастополь (8692)22-31-93</b>     | <b>Уфа (347)229-48-12</b>       |
| <b>Волгоград (844)278-03-48</b>    | <b>Краснодар (861)203-40-90</b>   | <b>Омск (3812)21-46-40</b>             | <b>Симферополь (3652)67-13-56</b>     | <b>Хабаровск (4212)92-98-04</b> |
| <b>Вологда (8172)26-41-59</b>      | <b>Красноярск (391)204-63-61</b>  | <b>Орел (4862)44-53-42</b>             | <b>Смоленск (4812)29-41-54</b>        | <b>Челябинск (351)202-03-61</b> |
| <b>Воронеж (473)204-51-73</b>      | <b>Курск (4712)77-13-04</b>       | <b>Оренбург (3532)37-68-04</b>         | <b>Сочи (862)225-72-31</b>            | <b>Череповец (8202)49-02-64</b> |
| <b>Екатеринбург (343)384-55-89</b> | <b>Липецк (4742)52-20-81</b>      | <b>Пенза (8412)22-31-16</b>            | <b>Ставрополь (8652)20-65-13</b>      | <b>Ярославль (4852)69-52-93</b> |
| <b>Иваново (4932)77-34-06</b>      | <b>Киргизия (996)312-96-26-47</b> | <b>Казахстан (772)734-952-31</b>       | <b>Таджикистан (992)427-82-92-69</b>  |                                 |