



КАТАЛОГ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ХОЛОДИЛЬНОГО,
ТЕПЛОВОГО И НЕЙТРАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

2025-2026

ООО «Кронер» — современное производство профессионального холодильного, теплового и нейтрального оборудования с 2018 г. Профессионализм, стандартизация и постоянный контроль качества — ключевые преимущества нашей компании.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ

- Изготовление изделий из листового металла на современном высокоточном оборудовании.
- Качество готовых изделий — главный критерий нашей работы. Использование проверенных материалов, утвержденные технологии производства, соблюдение внутренних стандартов качества каждого процесса гарантируют высокий результат и долговечную эксплуатацию оборудования клиентом.
- Вся продукция компании «Кронер» сертифицирована, а также включена в реестр Минпромторга России.

ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ

- Ассортимент выпускаемых изделий постоянно расширяется. Мы предлагаем изделия, охватывающие широкий диапазон ценовых категорий, начиная от эконом-сегмента и заканчивая премиум-классом.
- Изделия из ассортимента компании включены в специализированную программу для автоматизированного проектирования объектов общепита и магазиностроения EquipCaD

ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

- Собственный инженерно-конструкторский отдел позволяет осуществлять не только разработку новых моделей оборудования, но и реализовывать нестандартные проекты заказчиков.
- Команда специалистов с большим опытом работы в регулярной внутренней системе обучения и повышения квалификации.

ПОЛИТИКА ПРОДАЖ

- Не работаем с конечными клиентами напрямую, но оказываем полную поддержку в знакомстве с продукцией и производством.

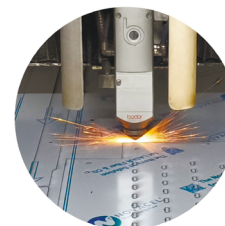
Продажи осуществляем только через дилерскую сеть.



ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ



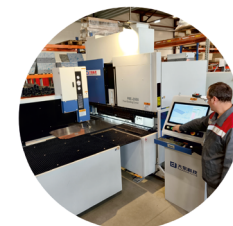
2018 год
1 цех площадью
1000 м²
2 станка
7 сотрудников
Выпущено **92**
изделия



2019 год
1 цех площадью
1500 м²
4 станка
21 сотрудник
Выпущено **6 713**
изделий



2022 год
2 цеха площадью
3000 м²
7 станков
50 сотрудников
Выпущено **28 317**
изделий



2024 год
2 цеха площадью
3000 м²
12 станков
89 сотрудников
Выпущено **41 806**
изделий



2025 год
3 цеха площадью
4500 м²
13 станков
**ЗАПУСК
РОБОТИЗИРОВАННОЙ
СВАРКИ**

Компания «Кронер» реализует продукцию через официальных дилеров. Бренд представлен на всей территории Российской Федерации, а так же в республике Казахстан. Становясь нашим партнером, Вы получаете все преимущества сотрудничества с нами — самые выгодные цены, дилерские скидки, оперативное выполнение заказов. Выстраивая взаимоотношения с партнерами, мы руководствуемся принципами открытости, честности, оперативности и лояльности.



СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ

Боковой агрегат.....	10
Нижний агрегат.....	12
Столы холодильные для салатов (саладетта).....	14
Столы холодильные для пиццы.....	16
Столы холодильные со стеклянной дверью.....	18

СТОЛЫ МОРОЗИЛЬНЫЕ

Боковой агрегат.....	19
Нижний агрегат.....	20

НЕЙТРАЛЬНЫЕ МОДУЛИ

ХОЛОДИЛЬНОЙ ЛИНИИ.....22

ШКАФЫ

Шкафы холодильные.....	24
Шкаф холодильный хлебопекарный.....	26
Шкафы морозильные.....	28

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННЫЕ.....	32
ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ.....	34

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

СТОЛЫ

Столы разделочные.....	38
Столы-тумбы.....	41
Столы-вставки.....	42
Столы предмочные.....	44
Столы для сброса отходов.....	46
Столы специальные.....	47

ВАННЫ

Ванны моечные сварные.....	49
Ванны моечные цельнотянутые.....	52

Ванны моечные сварные со столом.....	54
Ванны моечные цельнотянутые со столом.....	56
Ванны для обработки яиц.....	57
Ванны-тумбы.....	58
Ванны-тумбы цельнотянутые.....	59
Рукомойники	60
Жироуловители	62

СТЕЛЛАЖИ

Стеллажи кухонные.....	63
Стеллажи для сушки посуды.....	64

ПОЛКИ

Полки кухонные сплошные / перфорированные.....	65
Полки кухонные полуоткрытые.....	65
Полки кухонные закрытые.....	66
Полка-шкаф для сушки посуды.....	66
Полки кухонные для сушки посуды / стаканов.....	66
Полки настенные с регулировкой высоты.....	67
Полки для сушки досок.....	67
Полки кухонные настольные.....	68

ТЕЛЕЖКИ

Тележки-шпильки для противней.....	69
Тележки-шпильки для гастроемкостей.....	70
Тележки-шпильки для подносов.....	70
Тележки-шпильки универсальные.....	71
Тележка для хлебных лотков.....	71
Тележки сервировочные.....	72
Тележка для сбора посуды.....	72
Тележка для транспортировки тарелок.....	72
Тележка для транспортировки гастроемкостей.....	73
Тележка платформенная грузовая.....	73

ЗОНТЫ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ.....74

ПОДСТАВКИ

Подставка под пароконвектомат.....	76
Подставка под конвекционные печи.....	76
Подставка под кипятильник.....	76
Подставки универсальные.....	77

ПОДТОВАРНИК.....78

ШКАФЫ

Шкафы кухонные для хлеба.....	79
Шкаф кухонный закрытый.....	79
Шкафы для инвентаря / одежды.....	80
Шкафы пожарные.....	81

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Ларь для хранения овощей.....	82
Ящик для хранения овощей.....	82
Тележка для овощей.....	82

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАЧЕЧНОЙ.....83

ИНВЕНТАРЬ

Противни.....	84
Формы для пиццы.....	84
Оборудование для фаст-фуда.....	84

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Вешало для туш.....	85
Стол формовочный для мясопереработки.....	85
Тележка-чан (Чебурашка).....	85
Колесоотбойники.....	85
Колбасная рама.....	86
Стеллажи для дефростации.....	86
Тележка для ящиков.....	86

Обращаем Ваше внимание, что информация о товарах, размещенная в данном каталоге, не является публичной офертой, определяемой положениями Части 2 Статьи 437 Гражданского кодекса Российской Федерации. Производитель вправе вносить изменения в технические характеристики, внешний вид и комплектацию товаров без предварительного уведомления.



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



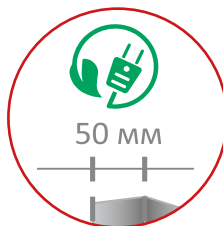


Цельнозаливная пенополиуретаном столешница толщиной 50 мм из шлифованной нержавеющей стали создает дополнительное рабочее пространство на кухне. Устойчива к механическим воздействиям. Допустимая нагрузка до 150 кг.

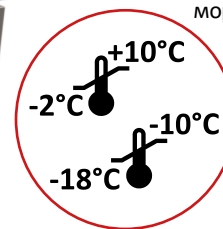


Электронный контроллер управления снабжен температурным датчиком, позволяющим выполнить настройку в камере с точностью до десятых долей градуса.

Цельнозаливной корпус толщиной 50 мм из шлифованной нержавеющей стали имеет отличную теплоизоляцию, что предотвращает быструю потерю холода и существенно экономит расход электроэнергии.



Диапазон рабочей температуры:
холодильные от -2 °C до +10 °C,
морозильные от -10 °C до -18 °C.



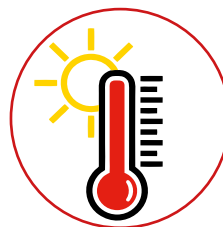
Ручки интегрированы в полотно дверей и ящиков. Они изготовлены из высококачественного алюминия.



Автоматический доводчик двери с возвратным механизмом и фиксацией открытого положения.



Оборудование рассчитано на надежную работу при высокой температуре окружающей среды до 43 °C и относительной влажности воздуха до 80 % (для столов холодильных).



Оборудование рассчитано на надежную работу при высокой температуре окружающей среды до 28 °C и относительной влажности воздуха до 60 % (для столов морозильных).



Двери и ящики имеют эластичный уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой. Этот элемент отвечает за сохранение холода внутри камеры.



Конструкция исключает острые углы.



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку справа.

Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.

Диапазон рабочих температур:
от -2 °С до +10 °С.

Высота стола: 850 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие / ящики, ручки из алюминия встроены в полотно ящиков / дверей.

Фреон: R134a.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности воздуха до 80 %.

Высота борта, мм: 50.

Полезная глубина ящика для моделей шириной 600 мм: 530 мм.

Полезная глубина ящика для моделей шириной 700 мм: 580 мм.



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ,
Столы холодильные с дверьми					
CX(б) 2-140-60	1400	600	300	2 дв.	4 решетки, 470х332 мм
CX(б) 2-140-70	1400	700	345	2 дв.	4 решетки, 570х332 мм
CX(б) 3-180-60	1845	600	435	3 дв.	6 решеток, 470х332 мм
CX(б) 3-180-70	1845	700	505	3 дв.	6 решеток, 570х332 мм



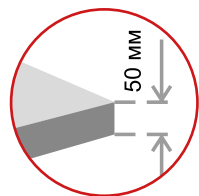
БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Столы холодильные с ящиками					
CX(б) 4я-140-60	1400	600	300	4 ящ.	-
CX(б) 4я-140-70	1400	700	345	4 ящ.	-
CX(б) 6я-140-60	1400	600	850	6 ящ.	-
CX(б) 6я-140-70	1400	700	850	6 ящ.	-
CX(б) 6я-180-60	1845	600	435	6 ящ.	-
CX(б) 6я-180-70	1845	700	505	6 ящ.	-
CX(б) 9я-180-60	1845	600	435	9 ящ.	-
CX(б) 9я-180-70	1845	700	505	9 ящ.	-



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ,
Столы холодильные с комбинированные					
CX(б) 1/2я-140-60	1400	600	300	1 дв., 2 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CX(б) 1/2я-140-70	1400	700	345	1 дв., 2 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 1/3я-140-60	1400	600	850	1 дв., 3 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CX(б) 1/3я-140-70	1400	700	850	1 дв., 3 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 1/4я-180-60	1845	600	435	1 дв., 4 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CX(б) 1/4я-180-70	1845	700	505	1 дв., 4 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 2/2я-180-60	1845	600	435	2 дв., 2 ящ.	4 решетки, 470х332 мм
CX(б) 2/2я-180-70	1845	700	505	2 дв., 2 ящ.	4 решетки, 570х332 мм
CX(б) 1/6я-180-60	1845	600	435	1 дв., 6 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CX(б) 1/6я-180-70	1845	700	505	1 дв., 6 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 2/3я-180-60	1845	600	435	2 дв., 3 ящ.	4 решетки, 470х332 мм
CX(б) 2/3я-180-70	1845	700	505	2 дв., 3 ящ.	4 решеток, 570х332 мм



Цельнозаливной пенополиуретаном корпус толщиной 50 мм.



Цельнозаливная столешница толщиной 50 мм.



Электронный контроллер управления позволяет выполнить более точную настройку температуры.



Ручки интегрированы в корпус дверей / ящиков.



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: снизу.

Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.

Диапазон рабочих температур: от -2 °C до +10 °C.

Высота стола: 850 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные. направляющие, ручки из алюминия встроены в полотно ящиков / дверей.

Фреон: R134a.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43 °C и относительной влажности воздуха до 80 %.

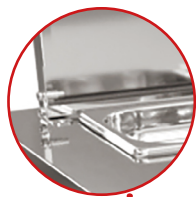
Высота борта, мм: 50.

Полезная глубина ящика (600 мм / 700 мм) — 530 мм / 580 мм.

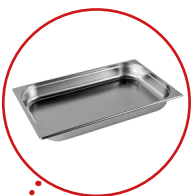


БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕ- НИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ,
Столы холодильные с дверьми					
CX(б) 2-100-60	1000	600	210	2 дв.	2 решетки, 470х332 мм
CX(б) 2-100-70	1000	700	240	2 дв.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 3-150-60	1500	600	320	3 дв.	3 решетки, 470х332 мм
CX(б) 3-150-70	1500	700	375	3 дв.	3 решетки, 570х332 мм
Столы холодильные с ящиками					
CX(б) 4я-100-60	1000	600	210	4 ящ.	-
CX(б) 4я-100-70	1000	700	240	4 ящ.	-
CX(б) 6я-150-60	1500	600	320	6 ящ.	-
CX(б) 6я-150-70	1500	700	375	6 ящ.	-
Столы холодильные комбинированные					
CX(б) 1/2я-100-60	1000	600	210	1 дв., 2 ящ.	1 решетка, 470х332 мм
CX(б) 1/2я-100-70	1000	700	240	1 дв., 2 ящ.	1 решетка, 570х332 мм
CXб 2/2я-150-60	1500	600	320	2 дв., 2 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CXб 2/2я-150-70	1500	700	375	2 дв., 2 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
CX(б) 1/4я-150-60	1500	600	320	1 дв., 4 ящ.	1 решетка, 470х332 мм
CX(б) 1/4я-150-70	1500	700	375	1 дв., 4 ящ.	1 решетка, 570х332 мм

САЛАДЕТТА – это один из важнейших незаменимых столов для кухни на предприятии общественного питания, в меню которого присутствуют салаты, сэндвичи и холодные закуски. Наличие стола холодильного для салатов позволяет сделать работу повара более комфортной, давая возможность отдавать готовые блюда высокого качества в кратчайшие сроки.



Распашная крышка из нержавеющей стали защищает содержимое гастроемкостей, которые установлены в столешницу. Для дополнительного комфорта, она фиксируется в открытом положении.



Глубина гастроемкости до 150 мм включительно.



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку / снизу.

Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.

Диапазон рабочих температур:

от – 2 °С до +10 °С.

Высота стола: 850 мм

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие, ручки из алюминия встроены в полотно дверей.

Фреон: R134a

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43 °С и относительной влажности воздуха до 80 %.

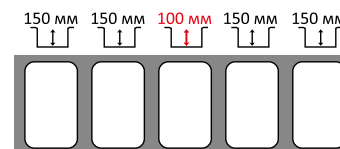


БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ / ВМЕСТИМОСТЬ
Столы холодильные для салатов с боковым агрегатом					
СХС(б) 2-140-70	1400	700	345	2 дв.	4 решетки 570x332 мм 5 GN1/6
СХС(б) 3-180-70	1845	700	505	3 дв.	6 решеток 570x332 мм 8 GN1/6

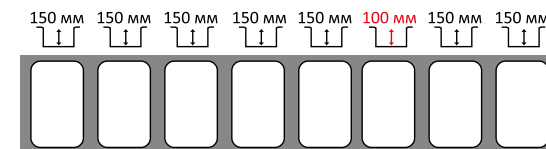


БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ / ВМЕСТИМОСТЬ
Столы холодильные для салатов с нижним агрегатом					
СХС(б) 2-100-70*	1000	700	240	2 дв.	2 решетки, 570х332 мм 5 GN1/6
СХС(б) 3-150-70*	1500	700	375	3 дв.	3 решетки, 570х332 мм 8 GN1/6

* есть ограничения по глубине гастроемкостей в зависимости от модели (см. табл. «Столы холодильные для салатов с нижним агрегатом»)



СХС(б) 2-100-70



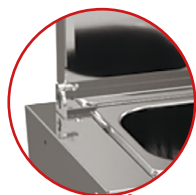
СХС(б) 3-150-70



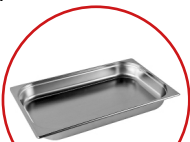
Столы для пиццы используются на предприятиях общественного питания и торговли для раскатки теста и обработки ингредиентов, используемых для приготовления пиццы и других блюд, также для охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.

Модель совмещает в себе большую рабочую поверхность и охлаждаемый объем. Такое решение значительно упрощает работу повара — все необходимые компоненты находятся под рукой. Корпус и столешница выполнены из нержавеющей стали.

Распашная крышка из нержавеющей стали защищает содержимое установленных гастоёмкостей в специальной секции. Для дополнительного комфорта она надежно фиксируется в открытом положении.

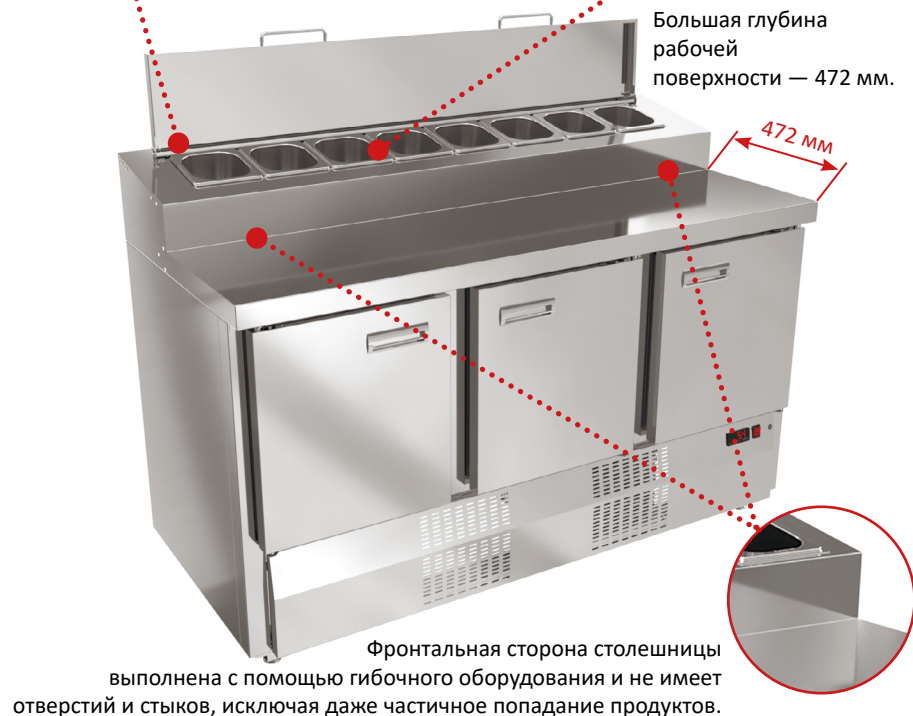


Глубина гастоёмкости до 150 мм включительно.



Большая глубина рабочей поверхности — 472 мм.

472 мм



Фронтальная сторона столешницы выполнена с помощью гибочного оборудования и не имеет отверстий и стыков, исключая даже частичное попадание продуктов.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку / снизу.

Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.

Диапазон рабочих температур: от -2°C до $+10^{\circ}\text{C}$.

Высота стола: 1015 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Глубина рабочей поверхности: 472 мм.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие, ручки из алюминия встроены в полотно дверей.

Фреон: R134a

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43°C и относительной влажности воздуха до 80 %.



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ / ВМЕСТИМОСТЬ
Столы холодильные для пиццы с боковым агрегатом					
СХП 2-140-70	1400	700	345	2 дв.	4 решетки, 570х332 мм 8 GN1/6
СХП 3-180-70	1845	700	505	3 дв.	6 решеток 570х332 мм 11 GN1/6



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ / ВМЕСТИМОСТЬ
Столы холодильные для пиццы с нижним агрегатом					
СХП 2-100-70	1000	700	240	2 дв.	2 решетки, 570х332 мм 5 GN1/6
СХП 3-150-70	1500	700	375	3 дв.	3 решетки, 570х332 мм 8 GN1/6

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку справа.

Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.

Диапазон рабочих температур:

от +2 °С до +10 °С.

Высота стола: 850 мм

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие.

Фреон: R134a

Работа при высокой температуре окружающей среды до 40°С и относительной влажности воздуха до 50 %.



Энергосберегающая подсветка с кнопкой включения.

Стеклопакет однокамерный общей толщиной 20 мм, имеет отличную теплоизоляцию, что существенно экономит расход электроэнергии.

Двери имеют эластичный уплотнитель из ПВХ с магнитной вставкой.

Металлические матовые ручки придают современный стиль и долговечность, сочетая прочность и удобство в использовании.

БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
ССХ(б) 2-140-60	1400	600	300	2 дв.	4 решетки, 470х332 мм
ССХ(б) 2-140-70	1400	700	345	2 дв.	4 решетки, 570х332 мм
ССХ(б) 3-180-60	1845	600	435	3 дв.	6 решеток, 470х332 мм
ССХ(б) 3-180-70	1845	700	505	3 дв.	6 решеток, 570х332 мм



Подробнее о моделях
столов холодильных.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку справа.

Потребляемая мощность: не более 0,7 кВт.

Диапазон рабочих температур:

от – 10 °С до –18 °С.

Высота стола: 850 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие, ручки из алюминия встроены в полотно ящиков / дверей.

Фреон: R404a.

Работа при температуре окружающей среды до 28 °С и относительной влажности воздуха до 60 %.

Высота борта, мм: 50.

Полезная глубина ящика (600 мм / 700 мм) — 530 мм / 580 мм.



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕ- НИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Столы морозильные с дверьми					
СМ(б) 2-140-60	1400	600	300	2 дв.	4 решетки 470х332 мм
СМ(б) 2-140-70	1400	700	345	2 дв.	4 решетки, 570х332 мм
СМ(б) 3-180-60	1845	600	435	3 дв.	6 решеток, 470х332 мм
СМ(б) 3-180-70	1845	700	505	3 дв.	6 решеток, 570х332 мм

Столы морозильные с ящиками					
СМ(б) 4я-140-60	1400	600	300	4 ящ.	-
СМ(б) 4я-140-70	1400	700	345	4 ящ.	-
СМ(б) 6я-180-60	1845	600	435	6 ящ.	-
СМ(б) 6я-180-60	1845	600	435	6 ящ.	-

Столы холодильные комбинированные					
СМ(б) 1/2я-140-60	1400	600	300	1 дв., 2 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
СМ(б) 1/2я-140-70	1400	700	345	1 дв., 2 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
СМ(б) 1/4я-180-60	1845	600	435	1 дв., 4 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
СМ(б) 1/4я-180-70	1845	700	505	1 дв., 4 ящ.	2 решетки, 570х332 мм
СМ(б) 2/2я-180-60	1845	600	435	2 дв., 2 ящ.	4 решетки, 470х332 мм
СМ(б) 2/2я-180-70	1845	700	505	2 дв., 2 ящ.	4 решетки, 570х332 мм



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: сбоку снизу.

Потребляемая мощность: не более 0,7 кВт.

Диапазон рабочих температур:

от -10 °C до -18 °C.

Высота стола: 850 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали.

Задняя стенка: оцинкованная сталь.

Толщина теплоизоляции: 50 мм.

Столешница: с бортом / без борта.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери / ящики: с магнитным уплотнителем.

Фурнитура: гастронормированные направляющие, ручки из алюминия встроены в полотно ящиков / дверей.

Фреон: R404a

Работа при температуре окружающей среды до 28 °C и относительной влажности воздуха до 60 %.

Высота борта, мм: 50

Полезная глубина ящика (600 мм / 700 мм)
— 530 мм / 580 мм



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕ- НИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Столы морозильные с дверьми					
CM(б) 2-100-60	1000	600	210	2 дв.	2 решетки, 470x332 мм
CM(б) 2-100-70	1000	700	240	2 дв.	2 решетки, 570x332 мм
CM(б) 3-150-60	1500	600	320	3 дв.	3 решетки, 470x332 мм
CM(б) 3-150-70	1500	700	375	3 дв.	3 решетки, 570x332 мм



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕ- НИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Столы морозильные с ящиками					
CM(б) 4я-100-60	1000	600	210	4 ящ.	-
CM(б) 4я-100-70	1000	700	240	4 ящ.	-
CM(б) 6я-150-60	1500	600	320	6 ящ.	-
CM(б) 6я-150-70	1500	700	375	6 ящ.	-



БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕ- НИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Столы холодильные комбинированные					
CM(б) 1/2я-100-60	1000	600	210	1 дв., 2 ящ.	1 решетка, 470х332 мм
CM(б) 1/2я-100-70	1000	700	240	1 дв., 2 ящ.	1 решетка, 570х332 мм
CM(б) 1/4-150-60	1500	600	320	1 дв., 4 ящ.	1 решетка, 470х332 мм
CM(б) 1/4я-150-70	1500	700	375	1 дв., 4 ящ.	1 решетка, 570х332 мм
CM(б) 2/2я-150-60	1500	600	320	2 дв., 2 ящ.	2 решетки, 470х332 мм
CM(б) 2/2я-150-70	1500	700	375	2 дв., 2 ящ.	2 решетки, 570х332 мм

Подробнее
о моделях
столов
морозильных.



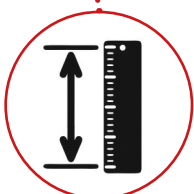
Нейтральный модуль представляет собой элемент, который стилистически вписывается в холодильную линию и используется для хранения инвентаря, посуды, продуктов не требующих охлаждения.



Столешница толщиной 50 мм из шлифованной нержавеющей стали создает дополнительное рабочее пространство на кухне. Устойчива к механическим воздействиям. Допустимая нагрузка до 150 кг.



Металлические ручки интегрированы в корпус дверей.



Регулируемые по высоте опоры.



Встают в единую линию с холодильными и морозильными столами.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота стола: 850 мм.

Материал: шлифованная нержавеющая сталь.

Столешница: усиленная листом ЛДСП толщиной 16 мм.

Двери / ящики: стилизованы под оборудование холодильной линии.

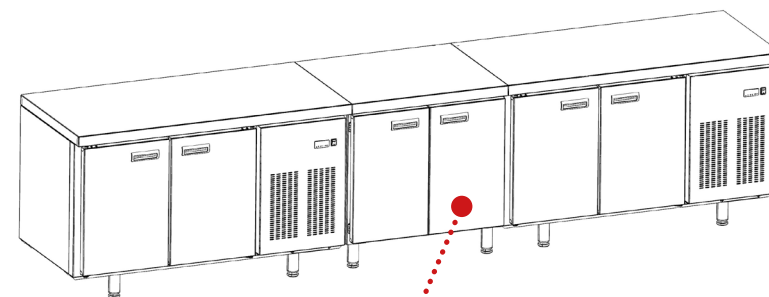
Столешница: с бортом / без борта.

Ножки: регулируемые по высоте.

Фурнитура: гастронормированные направляющие, **ручки** из алюминия встроены в полотно ящиков / дверей.

Высота борта, мм: 50.

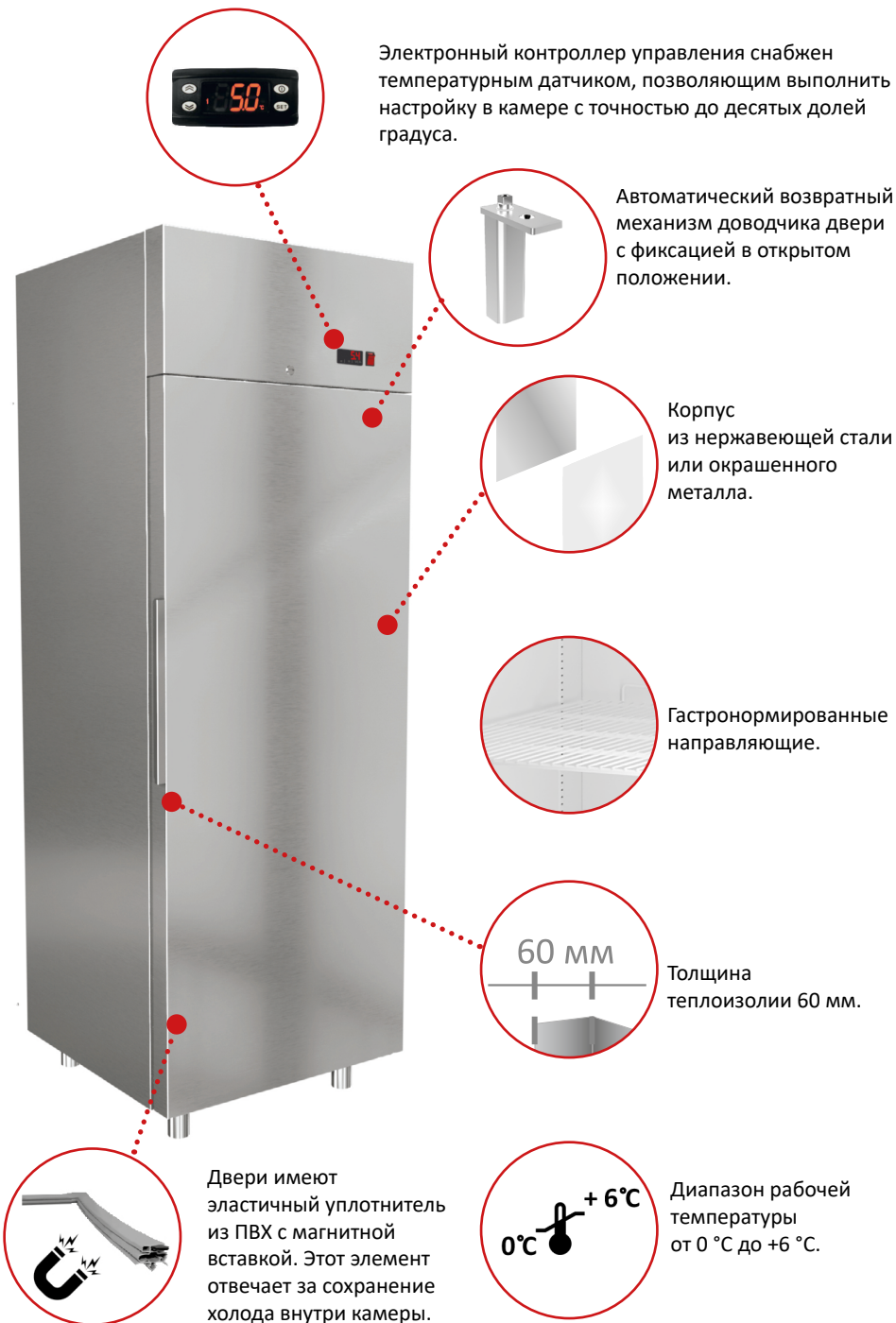
БЕЗ БОРТА (БОРТ)	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
МН(б) 1-50-60	500	600	300	1 дв.	2 решетки, 470x332 мм
МН(б) 1-50-70	500	700	345	1 дв.	2 решетки, 570x332 мм
МН(б) 1-60-60	600	600	300	1 дв.	2 решетки, 470x332 мм
МН(б) 1-60-70	600	700	345	1 дв.	2 решетки, 570x332 мм
МН(б) 1-70-60	700	600	300	1 дв.	2 решетки, 470x332 мм
МН(б) 1-70-70	700	700	345	1 дв.	2 решетки, 570x332 мм
МН(б) 2-80-60	800	600	300	2 дв.	4 решетки, 470x332 мм
МН(б) 2-80-70	800	700	345	2 дв.	4 решетки, 570x332 мм
МН(б) 2-90-60	900	600	300	2 дв.	4 решетки, 470x332 мм
МН(б) 1-90-70	900	700	345	2 дв.	4 решетки, 570x332 мм



Модуль нейтральный предназначен для установки в единую линию с холодильными и морозильными столами, как промежуточный вспомогательный элемент.

Подробнее о моделях
нейтрального модуля
холодильной линии





Холодильные шкафы SG / SGn Kroner предназначены для хранения продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Подходят для обустройства производственных цехов пищевой промышленности, профессиональных кухонь, магазинов торговли т.п.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: верхнее.

Потребляемая мощность SG-500, SG-700: не более 0,3 кВт.

Потребляемая мощность SG-1000, SG-1400 M: не более 0,5 кВт.

Диапазон рабочих температур: от 0 °C до +6 °C.

Высота шкафа: 2010 мм.

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали / окрашенного металла.

Толщина теплоизоляции: 60 мм.

Управление: электронное.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери: с магнитным уплотнителем, с возможностью перевесить дверь.

Фурнитура: гастронормированные направляющие.

Фреон: R134a

Работа при высокой температуре окружающей среды до 43 °C и относительной влажности воздуха до 80 %.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Окрашенный металл					
SG-500	710	715	500	1 дв.	4 решетки 530x500 мм
SG-700	710	915	700	1 дв.	4 решетки 530x700 мм
SG-1000	1400	715	1000	2 дв.	8 решеток 530x500 мм
SG-1400	1400	915	1400	2 дв.	8 решеток 530x700 мм
Нержавеющая сталь					
SGn-500	710	715	500	1 дв.	4 решетки 530x500 мм
SGn-700	710	915	700	1 дв.	4 решетки 530x700 мм
SGn-1000	1400	715	1000	2 дв.	8 решеток 530x500 мм
SGn-1400	1400	915	1400	2 дв.	8 решеток 530x700 мм





ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: верхнее.
Потребляемая мощность: не более 0,3 кВт.
Корпус: шлифованная нержавеющая сталь.
Диапазон рабочих температур: от -2 °C до +12 °C.
Высота шкафа: 2010 мм.
Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали / окрашенного металла.
Толщина теплоизоляции: 60 мм.
Количество уровней: 20.
Размер противней: 600 x 400 мм.
Управление: электронное.
Ножки: регулируемые по высоте.
Двери: с магнитным уплотнителем.
Фурнитура: гастронормированные направляющие.
Фреон: R134a
 Работа при высокой температуре окружающей среды до 40 °C и относительной влажности воздуха до 80 %.

Холодильный шкаф хлебопекарный серии SGn-700B Kroner предназначен для хранения хлебопекарных заготовок на предприятиях общественного питания и торговли. Подходит для обустройства производственных цехов пищевой промышленности, профессиональных кухонь, магазинов торговли и т.п.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ
SGn-700B	710	915	700	1 дв.



Подробный каталог моделей
шкафов холодильных



Морозильные шкафы SG / SGn Kroner предназначены для длительного хранения продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Подходит для обустройства производственных цехов пищевой промышленности, профессиональных кухонь, магазинов торговли и т.п.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Расположение агрегата: верхнее.

Потребляемая мощность SG-500 M, SG-700 M: не более 0,7 кВт.

Потребляемая мощность SG-1000 M, SG-1400 M: не более 0,8 кВт.

Диапазон рабочих температур: от -10 °C до -18 °C.

Высота шкафа: 2010 мм.

Толщина теплоизоляции: 60 мм.

Управление: электронное.

Фреон: R404a

Корпус: цельнозаливной пенополиуретаном из шлифованной нержавеющей стали / окрашенного металла.

Ножки: регулируемые по высоте.

Двери: с магнитным уплотнителем, с возможностью перевесить дверь.

Фурнитура: гастронормированные направляющие.

Работа при высокой температуре окружающей среды до 28 °C и относительной влажности воздуха до 60 %.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ОБЪЕМ, л	ИСПОЛНЕНИЕ	КОМПЛЕКТАЦИЯ
Окрашенный металл					
SG-500 M	710	715	500	1 дв.	4 решетки, 530x500 мм
SG-700 M	710	915	700	1 дв.	4 решетки, 530x700 мм
SG-1000 M	1400	715	1000	2 дв.	8 решеток, 530x500 мм
SG-1400 M	1400	915	1400	2 дв.	8 решеток, 530x700 мм
Нержавеющая сталь					
SGn-500 M	710	715	500	1 дв.	4 решетки, 530x500 мм
SGn-700 M	710	915	700	1 дв.	4 решетки, 530x700 мм
SGn-1000 M	1400	715	1000	2 дв.	8 решеток, 530x500 мм
SGn-1400 M	1400	915	1400	2 дв.	8 решеток, 530x700 мм



Подробный
каталог моделей
шкафов
морозильных



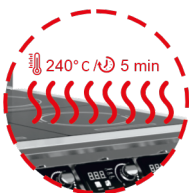
www.kroner.pro



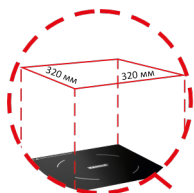
ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



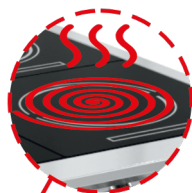
KRONER



Время нагрева до 240 °C всего 5 минут.



Габариты каждой конфорки составляют 320 x 320 мм.



Диаметр нагрева конфорки d = 220 мм.



Расположение регуляторов под углом для наиболее комфортного обзора.



Дополнительные отверстия для увеличенной циркуляции воздуха.



Точные 9-ти позиционные регуляторы. Установка мощности, температуры, времени.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Габариты конфорки: 320 x 320 мм.

Диаметр нагрева: 220 мм.

Мощность конфорки: 3,5 кВт.

Разогрев до +240 °C: 5 минут.

Управление: электромеханическое.

Количество режимов: 9.

Материал корпуса: шлифованная нержавеющая сталь марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Материал подставки: нержавеющая сталь.

Ножки: регулируемые по высоте.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОНФОРКИ	РЕГУЛЯТОРЫ	МОЩНОСТЬ, кВт
ИП-2П	480	800	860	2	2	7
ИП-4П	800	800	860	4	4	14



Подробный каталог моделей
плит индукционных.



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность конфорки: 3 кВт.

Регуляторы: 4-х позиционные механические

Разогрев до +480 °C: 30 минут.

Регуляторы: 4-х позиционные механические.

Ножки: регулируемые по высоте.

Номинальное напряжение: 400 В.

Материал конфорок: чугун.

ВАРИАНТ ИСПОЛНЕНИЯ

1. Лицевая и верхняя панели: шлифованная нержавеющая сталь.
Боковые, задняя панели и подставка: оцинкованный металл.

2. Корпус и подставка: нержавеющая сталь.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОНФОРКИ	ГАБАРИТЫ КОНФОРОК, мм	МОЩНОСТЬ, кВт
КЭП 2П-01	550	850	860	2	300 x 300	6
КЭП 2П-02	550	850	860	2	300 x 300	6
КЭП 4П-01	1050	850	860	4	295 x 417	12
КЭП 4П-02	1050	850	860	4	295 x 417	12
КЭП 6П-01	1475	850	860	6	295 x 417	18
КЭП 6П-02	1475	850	860	6	295 x 417	18



Подробный каталог моделей
плит электрических.

www.kroner.pro



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность конфорки: 3 кВт.

Регуляторы: 4-х позиционные механические.

Разогрев до +480 °C: 30 минут.

Диапазон температуры жарочного шкафа: +20 °C...+270 °C.

Разогрев жарочного шкафа до +240 °C:

30 минут.

Раздельная регулировка мощности ТЭНов.

Ножки: регулируемые по высоте.

Номинальное напряжение: 400 В.

Материал конфорок: чугун.

ВАРИАНТЫ ИСПОЛНЕНИЯ

1. Материал жарочного шкафа:

углеродистая сталь.

Лицевая, верхняя панели, дверь духовки: шлифованная нержавеющая сталь.

Боковые и задняя панели: оцинкованный металл.

Внутренние габариты жарочного шкафа: 329 x 595 x 290 мм.

2. Материал жарочного шкафа:

нержавеющая сталь.

Корпус: нержавеющая сталь.

Внутренние габариты жарочного шкафа: 538 x 535 x 290 мм.

3. Материал жарочного шкафа:

нержавеющая сталь.

Лицевая, верхняя панели, дверь духовки: шлифованная нержавеющая сталь.

Боковые и задняя панели: оцинкованный металл.

Внутренние габариты жарочного шкафа: 538 x 535 x 290 мм.

Боковые и задняя панели: оцинкованный металл.

Внутренние габариты жарочного шкафа: 329 x 595 x 290 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОНФОРКИ	ГАБАРИТЫ КОНФОРОК, мм	МОЩНОСТЬ, кВт
КЭП 2ШЖ-01	550	950	860	2	300x300	8,8
КЭП 2ШЖ-02	550	950	860	2	300x300	8,8
КЭП 2ШЖ-03	550	950	860	2	300x300	8,8
КЭП 4ШЖ-01	1050	895	860	4	295x417	16,8
КЭП 4ШЖ-02	1050	895	860	4	295x417	16,8
КЭП 4ШЖ-03	1050	895	860	4	295x417	16,8
КЭП 6ШЖ-01	1475	895	860	6	295x417	22,8
КЭП 6ШЖ-02	1475	895	860	6	295x417	22,8
КЭП 6ШЖ-03	1475	895	860	6	295x417	22,8

НЕЙТРАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

KRONER



Столы разделочные Kroner предназначены для использования в различных производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пищевой промышленности,

для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «ЭКОНОМ»



Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Каркас — уголок из оцинкованной стали 40 x 40, толщиной 1,5 мм.

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали. Конструкция разборная. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг. Высота стола разделочного: 850 мм.

МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

сцэ — столы центральные без борта;
спэ — столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

сцэ
полка-решетка оцинкованная



сцэ сп оц
полка сплошная оцинкованная



сцэ сп
полка сплошная нержавеющая

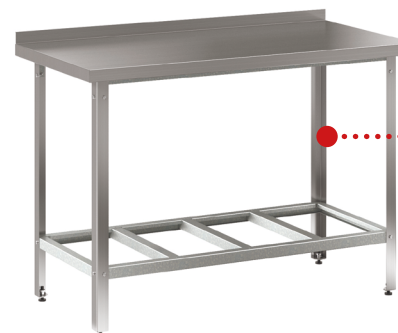


МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы разделочные центральные без борта		
СЦЭ	600...1800	600/700/800
СЦЭ СП оц		
СЦЭ СП		
Столы разделочные пристенные с бортом		
СЦЭ	600...1800	600/700/800
СЦЭ СП оц		
СЦЭ СП		



Подробный каталог моделей
столов разделочных
серии «Эконом»

СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»



Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Каркас — уголок из нержавеющей стали 40 x 40, толщиной 1,5 мм.

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали. Конструкция разборная. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг. Высота стола разделочного: 850 мм

МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

сцс — столы центральные без борта;
спс — столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

сцс
полка-решетка нержавеющая



сцс сп
полка сплошная нержавеющая



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы разделочные центральные без борта		
СЦС	600...1800	600/700/800
СЦС СП		
Столы разделочные пристенные с бортом		
СЦС	600...1800	600/700/800
СЦС СП		



Подробный каталог моделей
столов разделочных
серии «Стандарт»

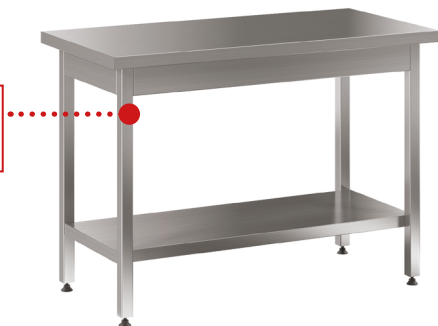
**СТОЛЫ РАЗДЕЛОЧНЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»**

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40, толщиной 1,2 мм.

Усиливающая рамка столешницы из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Полка усилена ребром жесткости из нержавеющей стали. Конструкция разборная или сварная. Регулируемые по высоте пластиковые опоры. Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг. Высота стола разделочного: 850 мм.

**МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

СЦП — столы центральные без борта;

СПП — столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Стол ы разделочные центральные без борта		
СЦП СП	600...1800	600/700/800
Стол ы разделочные пристенные с бортом		
СПП СП	600...1800	600/700/800



Подробный каталог моделей
столов разделочных
серии «Премиум»

Стол�ы-тумбы Kroner предназначены для разделки и последующей обработки пищевых продуктов, а также для хранения посуды, кухонного инвентаря, сухих видов продуктов и столовых приборов.

Стол-тумба имеет сварную конструкцию из профильной трубы, поэтому долговечен и прочен. Отлично подходит для использования на «открытой» кухне благодаря привлекательному внешнему виду.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм, усиленная ламинированным ДСП толщиной 16 мм.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная. Двери купе.

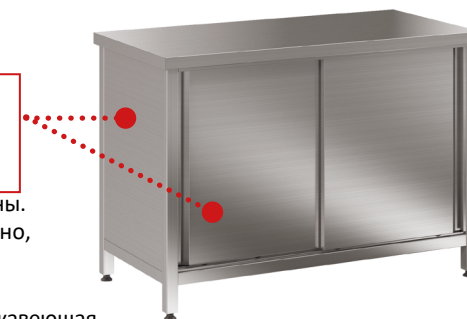
Углы столешницы заварены, заполированы.

Боковые стенки, задняя стенка, двери, дно, сплошная полка — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Усиление полки (ребро жесткости) — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Высота стола: 850 мм.

**МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ**

СТЦ — столы центральные без борта;

СТП — столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

МОДЕЛЬ		ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Стол-тумбы центральные без борта			
СТЦ	800...1500	600/700	
Стол-тумбы пристенные с бортом			
СТП	800...1500	600/700	



Подробный каталог моделей
столов-тумб



Столы-вставки Kroner предназначены для использования в производственных цехах предприятий общественного питания, супермаркетах, комбинатах пище-

вой промышленности для разделывания и обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для кухонного оборудования.

МОДИФИКАЦИИ ИЗДЕЛИЙ

сц — столы центральные без борта

сп — столы пристенные с бортом, высота борта 40 мм.

сцэ сп оц

полка сплошная оцинкованная



сцэ сп

полка сплошная нержавеющая



СТОЛЫ-ВСТАВКИ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Столешица изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

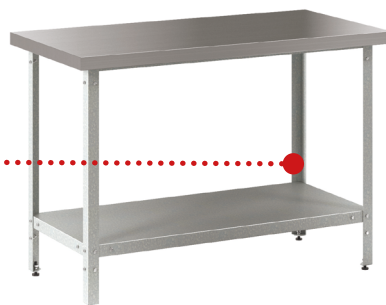
Каркас — уголок из оцинкованной стали 40 х 40, толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешицу — до 150 кг.

Высота стола: 850 мм.



МОДЕЛЬ		ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы-вставки центральные без борта			
СЦЭ СП оц	600/700/800		400/500
СЦЭ СП			
Столы-вставки пристенные с бортом			
СПЭ СП оц	400/500		600/700/800
СПЭ СП			

СТОЛЫ-ВСТАВКИ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Столешица изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Каркас — уголок из нержавеющей стали 40 х 40, толщиной 1,5 мм.

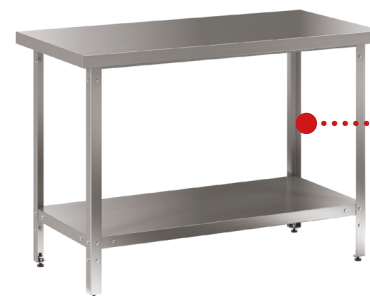
Полка из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешицу — до 150 кг.

Высота стола: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы-вставки центральные без борта		
СЦС СП	600/700/800	400/500
Столы-вставки пристенные с бортом		
СПС СП	400/500	600/700/800

СТОЛЫ-ВСТАВКИ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Столешица изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм., усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 х 40, толщиной 1,5 мм.

Полка из нержавеющей стали.

Конструкция разборная или сварная.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Допустимая равномерно распределенная нагрузка на столешицу — до 150 кг.

Высота стола: 850 мм.



Подробный каталог моделей столов-вставок.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы-вставки центральные без борта		
СЦП СП	600/700/800	400/500
Столы-вставки пристенные с бортом		
СПП СП	400/500	600/700/800

**СТОЛ ПРЕДМОЕЧНЫЙ СЕРИИ «СТАНДАРТ»**

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съемный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Цельнотянутая моечная ванна 400 x 400 x 300 мм из нержавеющей стали модели AISI 304 толщиной 1 мм.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки — уголок из нержавеющей стали 40 x 40 мм., толщиной 1,5 мм.

Столешница — нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная.

Высота стола: 850 мм.

**СТОЛ РАЗДАТОЧНЫЙ СЕРИИ «СТАНДАРТ»**

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съемный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки — уголок из нержавеющей стали 40 x 40 мм., толщиной 1,5 мм.

Столешница — нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная.

Высота стола: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Стол предмоечный		
СПМПС	1200	760
Стол раздаточный		
СПМРС	800	760

СТОЛ ПРЕДМОЕЧНЫЙ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съемный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Цельнотянутая моечная ванна 400 x 400 x 300 мм из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм., толщиной 1,2 мм.

Столешница — нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка — труба из нержавеющей стали 20 x 20 толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

Высота стола: 850 мм.

**СТОЛ РАЗДАТОЧНЫЙ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»**

Предназначен для купольной посудомоечной машины любого производителя.

Ножки регулируются по высоте.

Борт съемный.

Стол можно использовать как с левой стороны от посудомоечной машины, так и с правой.

Конструкция выполнена из нержавеющей стали.

Ножки — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм., толщиной 1,2 мм.

Столешница — нержавеющая сталь толщиной 1 мм.

Обвязка — труба из нержавеющей стали 20 x 20 толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

Высота стола: 850 мм.



Подробный каталог моделей
столов-предмоечных

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Стол предмоечный		
СПМПС	1200	760
Стол раздаточный		
СПМРС	800	760



Столы для сбора отходов используются в пищеблоках и пищевых производствах для сброса остатков еды перед мойкой посуды, а также для сброса отходов при нарезке / очистке овощей и прочих пищевых продуктов. Использование стола для сбора отходов на профессиональной кухне позволяет поддерживать рабочее место повара в чистоте и порядке.

СТОЛЫ ДЛЯ ОТХОДОВ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Ножки — уголок из оцинкованной стали 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 3 сторон — оцинкованная сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная. Регулируемые по высоте пластиковые опоры (для компенсации неровностей пола). Стол имеет отверстие в столешнице d = 200 мм.

Высота стола: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы для сброса отходов центральные без борта		
СЦЭО	600/1000/1200/1500	600/700
Столы для сброса отходов пристенные с бортом		
СПЭО	600/1000/1200/1500	600/700

СТОЛЫ ДЛЯ ОТХОДОВ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, усилена ЛДСП толщиной 16 мм.

Ножки — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 3 сторон — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Конструкция разборная. Регулируемые по высоте пластиковые опоры (для компенсации неровностей пола).

Стол имеет отверстие в столешнице d = 200 мм.

Высота стола: 850 мм.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы для сброса отходов центральные без борта		
СЦСО	600/1000/1200/1500	600/700
Столы для сброса отходов пристенные с бортом		
СПСО	600/1000/1200/1500	600/700



Подробный каталог моделей столов для сброса отходов.

Столы специальные используются на кондитерских и мясных производствах. Деревянная столешница является влагопоглощающей поверхностью, что создает идеальные условия для производства мучных кондитерских изделий. Полипропиленовая столешница наоборот имеет нулевое водопоглощение и идеально подходит для работы с мясом и рыбой, а также не портит разделочный инструмент.

СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

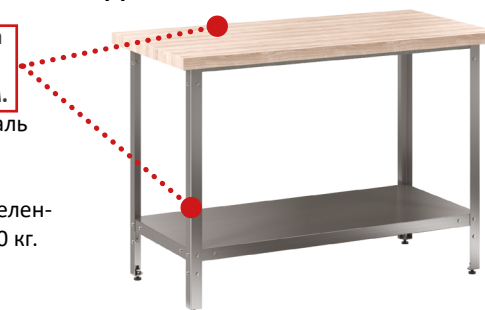
Столешница — щит из ламелей бука толщиной 40 мм. Каркас — уголок нержавеющей стали 40 x 40 x 1,5 мм.

Сплошная полка — нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг.

Высота стола 850 мм.



СТОЛЫ КОНДИТЕРСКИЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Столешница — щит из ламелей бука, толщиной 40 мм.

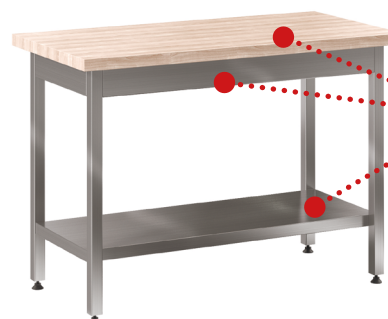
Усиливающая рамка столешницы из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм. Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм толщиной 1,2 мм.

Сплошная полка — нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг.

Высота стола: 850 мм.

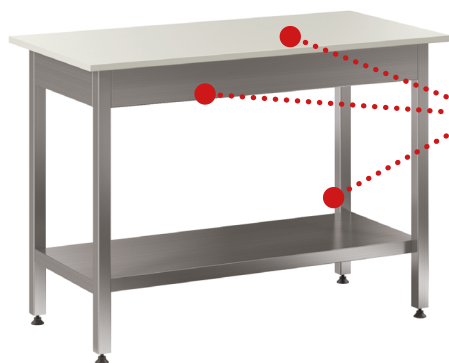


МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы кондитерские серии «Стандарт»		
ССК	1000/1200/1500	600/700/800
Столы кондитерские серии «Премиум»		
СПК	1000/1200/1500	600/700/800

**СТОЛЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»**

Столешница — полипропилен, толщиной 20 мм. Каркас — уголок нержавеющей сталь 40 x 40 x 1,5 мм.

Сплошная полка — нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Конструкция разборная.
Максимальная равномернораспределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг.
Высота стола 850 мм.

**СТОЛЫ СПЕЦИАЛЬНЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»**

Столешница — полипропилен, толщиной 20 мм.
Усиливающая рамка столешницы из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.
Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм толщиной 1,2 мм.

Сплошная полка — нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Конструкция сварная.
Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 150 кг.
Высота стола 850 мм.



Подробный каталог моделей столов специальных

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Столы кондитерские серии «Стандарт»		
ССК пп	1000/1200/1500	600/700
Столы кондитерские серии «Премиум»		
СПК пп	1000/1200/1500	600/700

Профессиональные моечные ванны используются на предприятиях общественного питания и торговли для мойки продуктов, посуды и других принадлежностей.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Емкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.
Каркас — уголок оцинкованная сталь 40 x 40, толщиной 1,5 мм.
Конструкция разборная. Регулируемые по высоте ножки.
Ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.
Котломоечные ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.
Высота ванн: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм			СЕКЦИЙ
Односекционные ванны						
ВМЭ-1/400	500	500	400	400	300	1
ВМЭ-1/430	530	530	430	430	300	1
ВМЭ-1/500	600	600	500	500	300	1
ВМЭ-1/530	630	630	530	530	300	1
ВМЭ-1/600	700	700	600	600	400	1
ВМЭ-1/700	800	800	700	700	460	1
Двухсекционные ванны						
ВМЭ-2/400	1000	500	400	400	300	2
ВМЭ-2/430	1060	530	430	430	300	2
ВМЭ-2/500	1200	600	500	500	300	2
ВМЭ-2/530	1260	630	530	530	300	2
ВМЭ-2/600	1400	700	600	600	400	2
ВМЭ-2/700	1600	800	700	700	460	2
Трехсекционные ванны						
ВМЭ-3/400	1500	500	400	400	300	3
ВМЭ-3/500	1800	600	500	500	300	3
ВМЭ-3/600	2100	700	600	600	400	3
Котломоечные ванны						
ВМКЭ-1/900	1000	500	900	400	300	1
ВМКЭ-1/900	1000	600	900	500	400	1
ВМКЭ-1/1100	1200	600	1100	500	400	1
ВМКЭ-1/1250	1350	700	1250	600	400	1
ВМКЭ-1/1450	1550	700	1450	700	460	1



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Емкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Каркас — уголок нержавеющей стали марки AISI 430 40 x 40, толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

Котломоечные ванны выполнены из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.

Высота ванн: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм			СЕКЦИЙ
Односекционные ванны						
ВМС-1/400	500	500	400	400	300	1
ВМС-1/430	530	530	430	430	300	1
ВМС-1/500	600	600	500	500	300	1
ВМС-1/530	630	630	530	530	300	1
ВМС-1/600	700	700	600	600	400	1
ВМС-1/700	800	800	700	700	460	1
Двухсекционные ванны						
ВМС-2/400	1000	500	400	400	300	2
ВМС-2/430	1060	530	430	430	300	2
ВМС-2/500	1200	600	500	500	300	2
ВМС-2/530	1260	630	530	530	300	2
ВМС-2/600	1400	700	600	600	400	2
ВМС-2/700	1600	800	700	700	460	2
Трехсекционные ванны						
ВМС-3/400	1500	500	400	400	300	3
ВМС-3/500	1800	600	500	500	300	3
ВМС-3/600	2100	700	600	600	400	3
Котломоечные ванны						
ВМКС-1/900С	1000	500	900	400	300	1
ВМКС-1/900С	1000	600	900	500	400	1
ВМКС-1/1100	1200	600	1100	500	400	1
ВМКС-1/1250	1350	700	1250	600	400	1
ВМКС-1/1450	1550	700	1450	700	460	1

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Емкость сварная, выполнена из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Каркас сварной — профильная нержавеющая труба квадратного сечения 40 x 40, толщиной 1,2 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Регулируемые по высоте ножки.

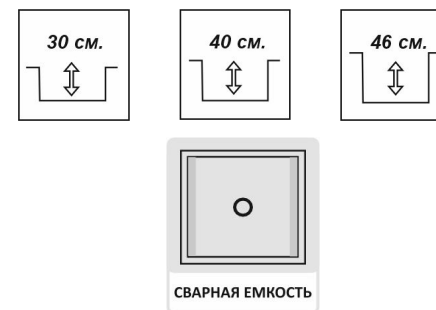
Ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

Высота ванн: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм			СЕКЦИЙ
Односекционные ванны						
ВМП-1/400	500	500	400	400	300	1
ВМП-1/500	600	600	500	500	300	1
ВМП-1/600	700	700	600	600	400	1
ВМП-1/700	800	800	700	700	460	1
Двухсекционные ванны						
ВМП-2/400	1000	500	400	400	300	2
ВМП-2/500	1200	600	500	500	300	2
ВМП-2/600	1400	700	600	600	400	2
ВМП-2/700	1600	800	700	700	460	2
Трехсекционные ванны						
ВМП-3/400	1500	500	400	400	300	3
ВМП-3/500	1800	600	500	500	300	3
ВМП-3/600	2100	700	600	600	400	3

ГЛУБИНА МОЕК





Профессиональные моечные ванны используются на предприятиях общественного питания и торговли для мойки продуктов, посуды и других принадлежностей. Цельнотянутые мойки надежны, долговечны и абсолютно герметичны благодаря технологии производства — штамповка на прессах. Глубина цельнотянутых ванн — 300 мм.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Цельнотянутая мойка из нержавеющей стали марки AISI 304, толщиной 1 мм.

Ножки — уголок нержавеющей стали марки AISI 430 40 x 40, толщиной 1,5 мм.

Фартук с трех сторон из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали. Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

По желанию заказчика ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

Высота ванн: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм			СЕКЦИЙ
Односекционные ванны						
ВМЦС-1/400	500	600	400	400	300	1
ВМЦС-1/500	600	700	500	500	300	1
ВМЦС-1/600	700	700	600	500	300	1
Двухсекционные ванны						
ВМЦС-2/400	1000	600	400	400	300	2
ВМЦС-2/500	1200	700	500	500	400	2
ВМЦС-2/600	1400	700	600	500	460	2
Трехсекционные ванны						
ВМЦС-3/400	1500	600	400	400	300	3
ВМЦС-3/500	1800	700	500	500	300	3
ВМЦС-3/600	2100	700	600	500	300	3



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Цельнотянутая мойка из нержавеющей стали марки AISI 304, толщиной 1 мм.

Ножки — профильная нержавеющая труба

квадратного сечения 40 x 40 мм., толщиной 1,2 мм.

Фартук с трех сторон из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

По желанию заказчика ванны моечные могут быть изготовлены с бортом и отверстием под смеситель.

Высота стола: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм			СЕКЦИЙ
Односекционные ванны						
ВМЦП-1/400	500	600	400	400	300	1
ВМЦП-1/500	600	700	500	500	300	1
ВМЦП-1/600	700	700	600	500	300	1
Двухсекционные ванны						
ВМЦП-2/400	1000	600	400	400	300	2
ВМЦП-2/500	1200	700	500	500	400	2
ВМЦП-2/600	1400	700	600	500	460	2
Трехсекционные ванны						
ВМЦП-3/400	1500	600	400	400	300	3
ВМЦП-3/500	1800	700	500	500	300	3
ВМЦП-3/600	2100	700	600	500	300	3



СВАРНАЯ ЕМКОСТЬ



ЦЕЛЬНОТЯНУТАЯ ЕМКОСТЬ

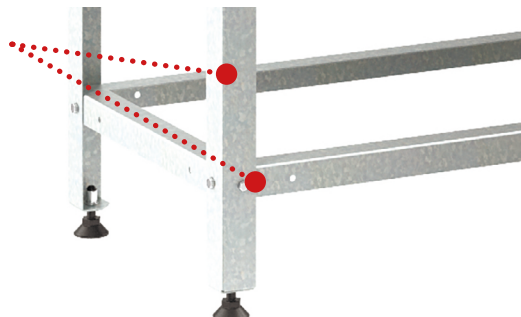


Ванны моечные со столом применяются для мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, овощей, фруктов, для оттайки замороженных пищевых продуктов и прочего. Разделочный стол служит в качестве вспомогательной поверхности. Ванны моечные со столом могут быть изготовлены как со сварной ванной, так и с цельнотянутой. Так же дополнительно могут комплектоваться бортом, отверстием под смеситель. Выпуск в комплекте.

ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Ножки — уголок оцинкованная сталь 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.
Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

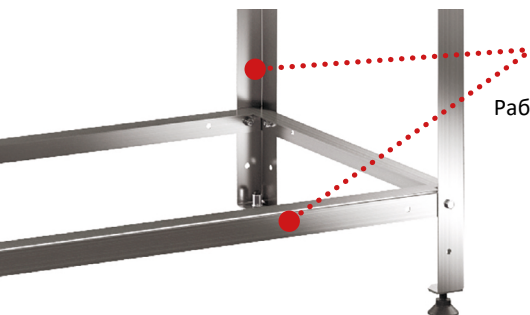
Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.
Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Конструкция разборная.
Регулируемые по высоте ножки.
Высота ванны: 850 мм.



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Ножки — уголок нержавеющей сталь 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.
Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

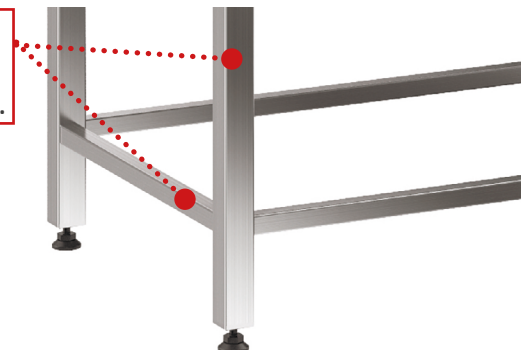
Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.
Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Конструкция разборная.
Регулируемые по высоте ножки.
Высота ванны: 850 мм.



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ СВАРНЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Ножки — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм, толщиной 1,2 мм.
Обвязка с 4-х сторон труба из нержавеющей стали.

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.
Сварная мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Конструкция разборная.
Регулируемые по высоте ножки.
Высота ванны: 850 мм.



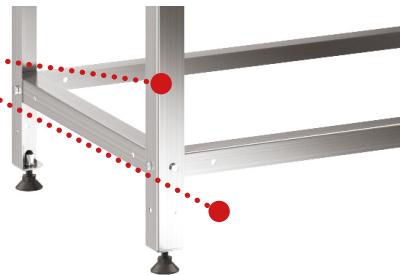
МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм		
Ванны моечные сварные со столом серии «Эконом»					
ВМЭс-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМЭс-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМЭс-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМЭс-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМЭс-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМЭс-1500/500	1500	700	500	500	300
ВМЭс-1000/600	1000	800	600	600	400
ВМЭс-1200/600	1200	800	600	600	400
ВМЭс-1500/600	1500	800	600	600	400
Ванны моечные сварные со столом серии «Стандарт»					
ВМСс-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМСс-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМСс-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМСс-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМСс-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМСс-1500/500	1500	700	500	500	300
ВМСс-1000/600	1000	800	600	600	300
ВМСс-1200/600	1200	800	600	600	300
ВМСс-1500/600	1500	800	600	600	300
Ванны моечные сварные со столом серии «Премиум»					
ВМПс-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМПс-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМПс-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМПс-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМПс-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМПс-1500/500	1500	700	500	500	300
ВМПс-1000/600	1000	800	600	600	300
ВМПс-1200/600	1200	800	600	600	300
ВМПс-1500/600	1500	800	600	600	300



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Ножки — уголок нержавеющей сталь 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.
Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

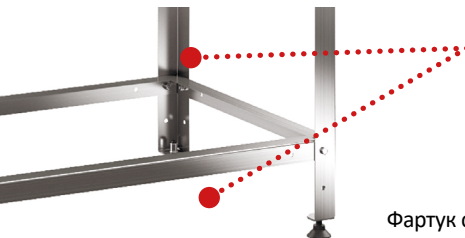
Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм. Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм. Фартук с трех сторон из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм. Конструкция разборная. Регулируемые по высоте ножки. Высота ванны: 850 мм.



ВАННЫ МОЕЧНЫЕ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ СО СТОЛОМ СЕРИИ «ПРЕМИУМ»

Ножки — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм, толщиной 1,2 мм.
Обвязка с 4-х сторон труба из нержавеющей стали.

Рабочая поверхность выполнена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм. Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм. Фартук с трех сторон из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм. Каркас сварной. Регулируемые по высоте ножки. Высота ванны: 850 мм.



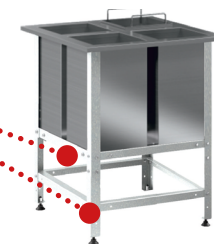
МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм		
Ванны моечные цельнотянутые со столом серии «Стандарт»					
ВМЦСс-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМЦСс-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМЦСс-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМЦСс-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМЦСс-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМЦСс-1500/500	1500	700	500	500	300
Ванны моечные цельнотянутые со столом серии «Премиум»					
ВМЦПс-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМЦПс-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМЦПс-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМЦПс-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМЦПс-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМЦПс-1500/500	1500	700	500	500	300



ВАННЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ СЕРИИ «ЭКОНОМ»

Ножки — уголок оцинкованная сталь 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.
Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

Содержит 4 сварные герметичные секции для обработки яиц, выполненные из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. В комплект поставки входит корзина для яиц, 4 слива. Регулируемые по высоте опоры. Высота ванны: 850 мм.



ВАННЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ЯИЦ СЕРИИ «СТАНДАРТ»

Ножки — уголок нержавеющей сталь AISI 430 40x40 мм., толщиной 1,5 мм.
Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали.

Содержит 4 сварные герметичные секции для обработки яиц, выполненных из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм. В комплект поставки входит корзина для яиц, 4 слива. Регулируемые по высоте опоры. Высота ванны: 850 мм.



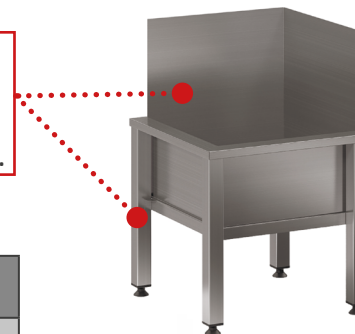
МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ СЕКЦИЙ (ДхШхВ), мм		
Ванны для обработки яиц серии «Эконом»					
ВМЭя/600	600	600	215	215	400
ВМЭя/700	700	700	265	265	460
ВМЭя/800	1500	600	315	315	460
Ванны для обработки яиц серии «Стандарт»					
ВМСя/600	600	600	215	215	400
ВМСя/700	700	700	265	265	460
ВМСя/800	800	800	315	315	460

ВАННЫ МОПОВЫЕ

Сварная ванна с двумя высокими бортами изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Ноги — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 толщиной 1,2 мм.

Регулируемые по высоте опоры. Высота ванны: 700 мм.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ СЕКЦИИ (ДхШхВ), мм		
ВМОП/450	500	500	450	450	200





ВАННЫ-ТУМБЫ СВАРНЫЕ

Ванна-тумба закрыта с 3-х сторон (без задней стенки).

Сварная ванна изготовлена из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Высота борта 40 мм.

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Боковые стенки, двери, дно — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Сварная конструкция.

Двери-купе / двери распашные.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 120 кг.

Высота ванны: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ СЕКЦИЙ (ДхШхВ), мм		
Ванны-тумбы сварные (1 емкость)					
ВМТр-600/400	600	600	400	400	300
ВМТк-1-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМТк-1-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМТк-1-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМТр-600/500	600	700	500	500	300
ВМТк-1-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМТк-1-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМТк-1-1500/500	1500	700	500	500	300
Ванны-тумбы сварные (2 емкости)					
ВМТк-2-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМТк-2-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМТк-2-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМТк-2-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМТк-2-1500/500	1500	700	500	500	300

ВАННЫ-ТУМБЫ ЦЕЛЬНОТЯНУТЫЕ

Ванна-тумба закрыта с 3-х сторон (без задней стенки).

Цельнотянутая ванна изготовлена из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм.

Высота борта 40 мм.

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1 мм, усиленная ЛДСП толщиной 16 мм.

Боковые стенки, двери, дно — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Сварная конструкция.

Двери-купе / двери распашные.

Максимальная равномерно распределенная нагрузка на столешницу — до 120 кг.

Высота ванны: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ СЕКЦИЙ (ДхШхВ), мм		
Ванны-тумбы цельнотянутые (1 емкость)					
ВМТЦр-600/400	600	600	400	400	300
ВМТЦк-1-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМТЦк-1-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМТЦк-1-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМТЦр-600/500	600	700	500	500	300
ВМТЦк-1-1000/500	1000	700	500	500	300
ВМТЦк-1-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМТЦк-1-1500/500	1500	700	500	500	300
Ванны-тумбы цельнотянутые (2 емкости)					
ВМТЦк-2-1000/400	1000	600	400	400	300
ВМТЦк-2-1200/400	1200	600	400	400	300
ВМТЦк-2-1500/400	1500	600	400	400	300
ВМТЦк-2-1200/500	1200	700	500	500	300
ВМТЦк-2-1500/500	1500	700	500	500	300



Подробный
каталог моделей
ванн моечных

**РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ СЕРИИ «ЭКОНОМ»**

Каркас — уголок оцинкованная сталь 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали.

Декоративный фартук с 3-х сторон из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.

Высота рукомойника: 850 мм.

**РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ СЕРИИ «СТАНДАРТ»**

Каркас — уголок нержавеющая сталь AISI 430 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из нержавеющей стали марки AISI 430.

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали.

Декоративный фартук с 3-х сторон из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.

Высота рукомойника: 850 мм.

**РУКОМОЙНИКИ НАПОЛЬНЫЕ БЕДРЕННЫЕ**

Цельнотянутая мойка изготовлена

из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм.

Подиум из нержавеющей стали.

В комплекте смеситель и узел подачи воды.

Вода включается при нажатии на переднюю панель.

Конструкция неразборная.

Регулируемые по высоте ножки.

Комплектуется сливом.

Высота рукомойника: 850 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм		
Рукомойники напольные серии «Эконом»					
РНЭ-500	500	400	500	400	200
Рукомойники напольные серии «Стандарт»					
РНС-500	500	400	500	400	200
Рукомойники бедренные напольные					
РБС	400	400	400	400	200

Рукомойники используются на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах для мытья рук персонала.

Рукомойники изготавливаются 2-х видов — консольные и напольные.

РУКОМОЙНИКИ КОНСОЛЬНЫЕ

Модель РК-400: цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали с отверстием под смеситель.

Фартук с 3-х сторон — нержавеющая

сталь толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная. Комплектуется сливом.

Высота рукомойника: 300 мм



Модель РК-400/500: рукомойник консольный для крепления к стене, изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430. Без борта.

Фартук с 3-х сторон — нержавеющая сталь,

толщиной 0,8 мм.

**РУКОМОЙНИКИ БЕДРЕННЫЕ КОНСОЛЬНЫЕ**

Цельнотянутая мойка изготовлена из нержавеющей стали с отверстием под смеситель.

Фартук с 3-х сторон — нержавеющая

сталь толщиной 0,8 мм.

В комплекте смеситель и узел подачи воды.

Вода включается при нажатии на переднюю панель.

Конструкция сварная. Комплектуется сливом.

Высота рукомойника: 300 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		РАЗМЕРЫ МОЙКИ (ДхШхВ), мм		
Рукомойники бедренные консольные					
РКБ-400	400	400	400	400	150
Рукомойники консольные					
РК-400	400	400	400	400	150
РК-500/400	500	400	400	400	150

Подробный
каталог моделей
рукомойников



www.kroner.pro



Жироуловители канализационные предназначены для улавливания и удаления неэмульгированных жиров и масел из сточных вод, направляемых в очистные сооружения. Используются как первоначальная очистная единица в самостоятельной изолированной канализационной системе и предотвращает засорение общих систем канализации.

Жироуловитель может использоваться в широком диапазоне условий — от предприятий общественного питания, до пищевых производств. Может быть установлен под связанными между собой мойками для посуды и предварительными мойками.

ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ КАНАЛИЗАЦИОННЫЙ

Сварной герметичный корпус.

Крышка в сборе.

Лоток перфорированный.

Основные габариты корпуса ванны: 400 x 300 x 300 мм.

Диаметр входного и выходного патрубков: 50 мм.

Все детали изготовлены из нержавеющей стали.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			Объем, л
ЖКС	465	322	400	18

Стеллажи кухонные предназначены для хранения продуктов, посуды и кухонных принадлежностей в горячих и холодных цехах, на предприятиях общественного питания и торговли. По модификации стеллажи могут изготавливаться как со сплошными полками, так и с перфорированными из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм. Шаг регулировки высоты полок 60 мм. Максимальная равномерно распределенная нагрузка на полку — до 80 кг. Регулируемые по высоте ножки.

СПЛОШНЫЕ ПОЛКИ



ПЕРФОРИРОВАННЫЕ ПОЛКИ



СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Каркас — уголок из оцинкованной стали 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм. Усиление полки (ребро жесткости) — оцинкованная сталь толщиной 0,8 мм.



СЕРИЯ «СТАНДАРТ»

Каркас — уголок из нержавеющей стали AISI 430 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм. Усиление полки (ребро жесткости) — нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.



СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Каркас — уголок нержавеющей профильная труба квадратного сечения 40 x 40 мм, толщиной 1,2 мм. Усиление полки (ребро жесткости) — нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.



МОДЕЛЬ		ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
Стеллажи кухонные серии «Эконом»				
СКЭ	600...1800	300/400/500/600	1600/1800/2000	
СКЭ П				
Стеллажи кухонные серии «Стандарт»				
СКС	600...1800	300/400/500/600	1600/1800/2000	
СКС П				
Стеллажи кухонные серии «Премиум»				
СКП	600...1800	300/400/500/600	1600/1800/2000	
СКП П				



Подробный
каталог моделей
стеллажей кухонных

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

Стеллажи для сушки посуды предназначены для безопасного хранения и сушки посуды на предприятиях общественного питания.

2 накопителя для тарелок + 2 накопителя для стаканов с поддоном для слива воды.

Регулируемые по высоте ножки.

Конструкция разборная.

Высота стеллажа: 1800 мм.



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ ТАРЕЛОК

Стеллажи для сушки тарелок предназначены для безопасного хранения и сушки посуды на предприятиях общественного питания.

Конструкция разборная.

4 накопителя для тарелок с поддоном для слива воды.

Регулируемые по высоте ножки. Высота стеллажа: 1800 мм.

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ СТАКАНОВ

Стеллажи для сушки стаканов предназначены для безопасного хранения и сушки посуды на предприятиях общественного питания.

Конструкция разборная. 4 накопителя для тарелок с поддоном для слива воды.

Регулируемые по высоте ножки. Высота стеллажа: 1800 мм.



СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Каркас — уголок из оцинкованной стали 40 x 40 мм, толщиной 1,5 мм.



СЕРИЯ «СТАНДАРТ»

Каркас — уголок из нержавеющей стали AISI 430 40 x 40 мм., толщиной 1,5 мм.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ВМЕСТИМОСТЬ , шт.
Стеллажи для сушки посуды			
ССПЭ	600/800/900	300	40/56/64
ССПС	600/800/900	300	
Стеллажи для сушки тарелок			
ССТЭ	600/800/900	300	80/112/128
ССТС	600/800/900	300	
Стеллажи для сушки стаканов			
СССЭ	600/800/900	300	
СССС	600/800/900	300	



Подробный
каталог моделей
стеллажей для сушки

ПОЛКИ КУХОННЫЕ СПЛОШНЫЕ / ПЕРФОРИРОВАННЫЕ

Предназначены для хранения посуды, приборов и продуктов, не требующих специального температурного режима, на предприятиях общественного питания и торговли.

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция разборная. Рекомендованная нагрузка на полку — до 25 кг.

Полка перфорированная имеет отверстия для эффективной сушки мелкого кухонного инвентаря.

ПОЛКА СПЛОШНАЯ



ПОЛКА ПЕРФОРИРОВАННАЯ



ПОЛКА СПЛОШНАЯ
ДВУХЪЯРУСНАЯ



МОДЕЛЬ	МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
Полка кухонная сплошная	ПКС	600...1500	200/ 300	300
Полка кухонная перфорированная	ПКП			
Полка кухонная сплошная двухъярусная	ПКС2	600...1500	300	600

ПОЛКИ КУХОННЫЕ ПОЛУОТКРЫТЫЕ

Предназначены для открытого хранения и демонстрации продуктов, требующих постоянной вентиляции, а также наиболее часто используемой посуды и инвентаря.

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ПКО	600/800/900/1000/1100/1200/1500	400	600



ПОЛКИ КУХОННЫЕ ЗАКРЫТЫЕ

Предназначены для длительного хранения продуктов, инвентаря и посуды в закрытом объеме, предотвращают попадание пыли на продукты.

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Двери-купе.

Качественная фурнитура.

Конструкция сварная.

Поставляются без комплекта крепежа к стене.

Высота полки: 600 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
ПКЗ	600/800/900/1000/1100/1200/1500	400

ПОЛКА-ШКАФ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ

Изготавливаются из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Двери-купе.

Накопитель для тарелок вместимостью 32 шт.

Накопитель для стаканов.

Поддон для сбора жидкостей.

Высота полки: 600 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
ПКШ	910	400

ПОЛКИ КУХОННЫЕ ДЛЯ СУШКИ ПОСУДЫ / СТАКАНОВ

Предназначены для сушки и хранения тарелок / стаканов в кухонных цехах на предприятиях общественного питания.

Комплектуются кассетой для тарелок и кассетой для стаканов, поддоном для слива воды.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20 x 20 толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

Высота полки: 600 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Полка для сушки посуды			
ПКСП	600/800/900	300	20/28/32

ПОЛКИ НАСТЕННЫЕ С РЕГУЛИРОВКОЙ ВЫСОТЫ

Предназначены для хранения и временной расстановки посуды и кухонного инвентаря.

Изготавливаются из нержавеющей стали.

Кронштейны выполнены из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Направляющие выполнены из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

Полка выполнена из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм.

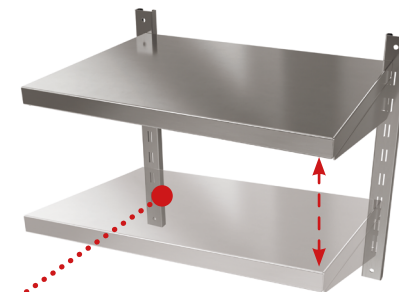
Допустимая распределенная нагрузка на полку составляет 20 кг.

Высота направляющих и количество пазов:

400 мм - 8 пазов; 600 мм - 12 пазов;

800 мм - 18 пазов; 1 200 мм - 28 пазов.

Шаг пазов: 40 мм.



МОДЕЛЬ	НАПРАВЛЯЮЩИЕ высота, мм	ДЛИНА ПОЛКИ, мм	ГЛУБИНА ПОЛКИ, мм
ПНР	400/600/800/1000	600...1200	300

ПОЛКИ ДЛЯ СУШКИ ДОСОК

Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Полки имеют отделения, выполненные из нержавеющей прутка.

Съемный поддон для сбора остатков воды.

Нагрузка на полку — не более 25 кг.

Настенное / настольное крепление.

Высота полки: 300 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
ПКД-300	300	350
ПКД-600	600	350



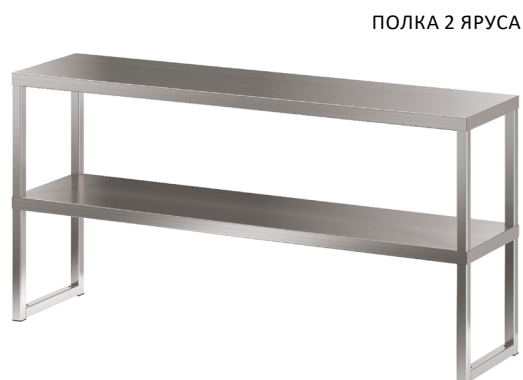
ПОЛКИ КУХОННЫЕ НАСТОЛЬНЫЕ

Полностью изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, применяются для установки на производственные столы.

Возможно изготовление полок настольных как с 1-м ярусом, так и с 2-мя ярусами.

Каркас полки — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Полка — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм с ребром жесткости.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОЛИЧЕСТВО ЯРУСОВ
ПКН-1	600...1500	300/400	300	1
ПКН-2	600...1500	300/400	600	2



Подробный
каталог моделей
полок кухонных

ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ

Предназначены для хранения и транспортировки противней на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах. Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.

Предназначены для противней 600 x 400 мм и 600 x 800 мм. с загрузкой по узкой / широкой стороне.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20 x 20, толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная / разборная.

Направляющие — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.

Поворотные колеса d = 100 мм.

Два колеса с тормозом.



МОДЕЛЬ	КОНСТРУКЦИЯ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Для листов 600 x 400 мм					
Загрузка по узкой стороне					
КШ-12/У	сварная	446	620	1570	12
КШ-14/У		446	620	1770	14
КШ-16/У		446	620	1970	16
КШ-12Р/У	разборная	446	620	1570	12
КШ-14Р/У		446	620	1770	14
КШ-16Р/У		446	620	1970	16
Загрузка по широкой стороне					
КШ-12/Ш	сварная	646	420	1570	12
КШ-14/Ш		646	420	1770	14
КШ-16/Ш		646	420	1970	16
КШ-12Р/Ш	разборная	646	420	1570	12
КШ-14Р/Ш		646	420	1770	14
КШ-16Р/Ш		646	420	1970	16
Для листов 600 x 800 мм					
КШ-12/800	сварная	650	820	1570	12
КШ-14/800		650	820	1770	14
КШ-16/800		650	820	1970	16
КШ-12Р/800	разборная	650	820	1570	12
КШ-14Р/800		650	820	1770	14
КШ-16Р/800		650	820	1970	16

**ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ГАСТРОЕМОКСТЕЙ**

Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.
Загрузка по узкой стороне GN 1/1, 1/2.
Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25, толщиной 1,2 мм.
Конструкция сварная / разборная.
Направляющие — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм с ограничителями.
Фиксаторы с 2-х сторон.
Поворотные колеса d = 100 мм.
Два колеса с тормозом.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Сварная конструкция				
ТШГ-12	385	550	1500	12
ТШГ-15	385	550	1750	15
ТШГ-18	385	550	1970	18
Разборная конструкция				
ТШГ-12Р	385	550	1500	12
ТШГ-15Р	385	550	1750	15
ТШГ-18Р	385	550	1970	18

ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ ПОДНОСОВ

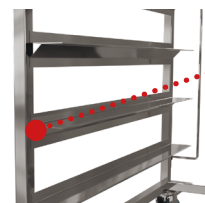
Для подносов 450 x 350, 420 x 300, 425 x 320 мм.
Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.
Загрузка по узкой стороне.
Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20 x 20, толщиной 1,2 мм.
Конструкция сварная.
Направляющие — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.
Поворотные колеса d = 100 мм.
Два колеса с тормозом.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Загрузка по узкой стороне				
ТШП-12	400	500	1500	12
ТШП-16	400	550	1750	16
Загрузка по широкой стороне				
ТШП-24	975	375	1500	24

ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Предназначены для хранения и транспортировки гостроемокстей и противней на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах.
Изготовлены из нержавеющей стали марки AISI 430.
Предназначены:
- для противней 600 x 400 мм;
- для гостроемокстей GN 1/1, 1/2.
Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20 x 20, толщиной 1,2 мм.
Конструкция сварная / разборная.
Направляющие — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,2 мм.
Прутковый ограничитель.
Поворотные колеса d = 100 мм.
Два колеса с тормозом.

**УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ**

Благодаря особенности конструкции направляющих, в тележке-шпильке универсальной реализована возможность перевозить одновременно противни и гостроемки.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Сварная конструкция				
ТШУ-12	450	620	1585	12

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ХЛЕБНЫХ ЛОТКОВ

Вмещает 16 деревянных лотков размером 740 x 450 x 90 мм или ящиков для хлеба 740 x 460 x 145 мм.
Полностью изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 или углеродистой стали, покрытой порошковой краской.
Каркас тележки изготовлен из профильной трубы квадратного сечения 25 x 25 мм, толщиной 1,2 мм.
Направляющие изготовлены из нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.
Колеса поворотные d = 125 мм.
2 колеса с тормозом.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ, шт
Нержавеющая сталь				
ТШХ-8Н	810	920	1750	16 (8 x 2)
Углеродистая сталь, покрытая порошковой краской				
ТШХ-8	810	920	1750	16 (8 x 2)

**ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ**

Предназначены для транспортировки сервированных блюд, напитков, кухонного инвентаря, демонстрации различных блюд на предприятиях общественного питания и торговли.

Надежный каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Полки — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Поворотные колеса d = 100 мм.

2 колеса с тормозом.

Глубина полок — 25 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК, шт
ТСК-2	800	500	850	2
ТСК-3	800	500	850	3

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ СБОРА ПОСУДЫ

Предназначена для сбора посуды из зала общественно-го питания и транспортировки в моечное отделение.

Надежный каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Полки — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Поворотные колеса d = 100 мм.

2 колеса с тормозом.

Глубина полок — 100 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК, шт
ТСПК-2	800	500	850	2

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ТАРЕЛОК

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Поддон — нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.

Содержит 4 накопителя для тарелок.

Общая вместимость — 112 тарелок.

Конструкция сварная.

Поворотные колеса d = 100 мм с защитным пластиковым бампером.

2 колеса с тормозом.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТТГ	780	560	1050

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ ГАСТРОЕМКОСТЕ

Тележка для транспортировки гастроемкостей GN 1/1.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Съемная полка — нержавеющая сталь, толщиной 0,8 мм.

Глубина полки — 40 мм.

Конструкция сварная.

Поворотные колеса d = 100 мм, два колеса с тормозом.

Направляющие для гастроемкостей — нержавеющий прут d = 8 мм.

Специальные ограничители, предотвращающие выпадение гастроемкостей при движении.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТТГ	895	610	1362

ТЕЛЕЖКА ПЛАТФОРМЕННАЯ ГРУЗОВАЯ

Полностью выполнена из нержавеющей стали.

Платформа — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Рама тележки — уголок нержавеющей сталь, толщиной 1,5 мм.

Ручка тележки, съемная для удобства транспортировки, изготовлена из нержавеющей профильной трубы 25 x 25 мм, толщиной 1,2 мм.

Колеса d = 125 мм, 2 поворотных, 2 колеса с тормозом.

Грузоподъемность — до 300 кг.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТГ-800	800	500	1000
ТГ-1000	1000	600	1000
ТГ-1200	1200	800	1000



Подробный
каталог моделей
тележек



Зонт вентиляционный —обязательное оборудование на профессиональной кухне. Устанавливается над тепловым оборудованием для поглощения тепла, пара, продуктов сгорания. Широкий выбор модификаций и размеров позволяет приспособить зонт под особенности кухни. Все вытяжные зонты изготавливаются из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 0,8 мм, оснащаются лабиринтными жироуловителями и кранами для удаления жира. Конструкция не разборная.

РАЗНОВИДНОСТИ ЗОНТОВ ПО ТИПУ УСТАНОВКИ



ПРИСТЕННЫЕ

Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещенным вдоль стен.

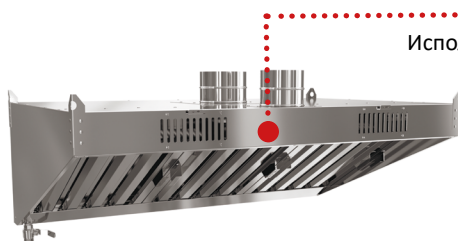
ОСТРОВНЫЕ

Устанавливаются над кухонным оборудованием, размещенным в центре помещения островом.



ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ

Используются в помещениях, где уже существует приточная вентиляция и дополнительного притока воздуха не требуется.



ВЫТЯЖНЫЕ

Требуют дополнительной ветви воздуховода для притока воздуха, который будет компенсировать воздушный объем в помещении.

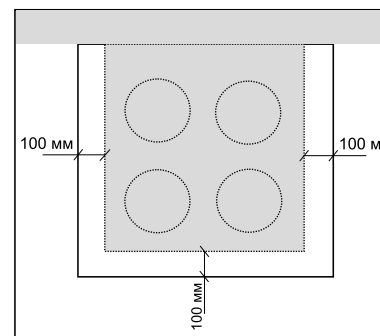
ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ / ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ ПРИСТЕННЫЕ		ЗОНТЫ ВЫТЯЖНЫЕ / ПРИТОЧНО-ВЫТЯЖНЫЕ ОСТРОВНЫЕ
ЗВ-1 / ЗПВ-1	ЗВ-2 / ЗПВ-2	ЗВ-3 / ЗПВ-3
800...2000x(800/1000/1200)x400	1000...2000x(1000/1200/1400)x400	1000...2000x(1600/1800/2000)x400

СТАНДАРТНАЯ КОМПЛЕКТАЦИЯ ВЫТЯЖНЫХ ЗОНТОВ

Лабиринтные фильтры (жироуловители).
Врезка круглого сечения.
Уголки для подвеса.
Ванна для сбора жира.
Сливной кран для удаления жира.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОПЦИИ

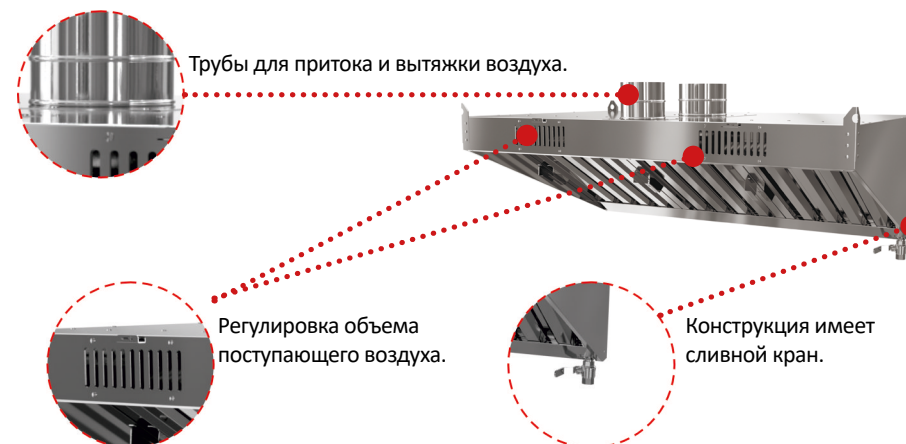
Вентилятор.
Светильник.
Комплект монтажа.
Регулятор скорости вращения вентилятора.



ВАЖНО!

Размер вентиляционного зонта должен быть больше габаритных размеров оборудования, над которым он располагается (минимальный выпуск — 100 мм с каждой стороны).

Высота подвешивания зонта не должна быть менее 1900-2000 мм от уровня пола до нижней части зонта.



Трубы для притока и вытяжки воздуха.

Регулировка объема поступающего воздуха.

Конструкция имеет сливной кран.



Подробный
каталог моделей
зонтов вентиляционных

ПОДСТАВКА ПОД ПАРОКОНВЕКТОМАТ

Подставки под пароконвектомат используются для пароконвектоматов на 6 (ПП-6) и на 10 (ПП-10) уровней.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 x 1,2 мм.

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430

толщиной 1,5 мм.

Ребро жесткости (усиление столешницы) — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Направляющие под гастроемкости — нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм. Конструкция сварная.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ
ППС-6	840	700	800	6xGN 1/1
ППС-10	840	700	670	10xGN 1/1

ПОДСТАВКА ПОД КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Подставки под конвекционные печи на 4, 6 и на 10 уровней.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 x 1,2 мм.

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Ребро жесткости (усиление столешницы) — нержавеющая сталь толщиной 1,5 мм.

Направляющие под гастроемкости — нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм. Конструкция сварная.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ
ПКС-6	840	700	760	6x600/400
ПКС-8	840	730	800	8x600/400
ПКС-10	840	700	670	5x600/400

ПОДСТАВКА ПОД КИПАТИЛЬНИК

Столешница подставки выполнена из нержавеющей стали толщиной 1,5 мм.

В столешнице имеется отверстие для подвода коммуникаций.

Ножки — уголок оцинкованная / нержавеющая сталь 40 x 40 x 1,5 мм.

Обвязка с 4-х сторон из оцинкованной стали.

Регулируемые по высоте пластиковые опоры.

Конструкция разборная.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ППКЭ-500, ППКС-500	400	400	500
ППКЭ-850, ППКС-850	400	400	850

ПОДСТАВКИ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ

Подставка универсальная под печь, позволяет размещать на направляющих как противни, так и гастроемкости.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 x 1,2 мм.

Столешница — нержавеющая сталь AISI 430

толщиной 1,5 мм.

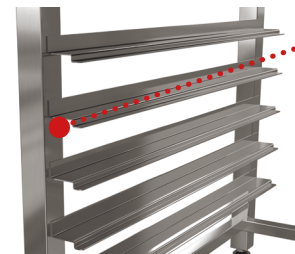
Ребро жесткости — нержавеющая сталь

толщиной 1,5 мм.

Направляющие под гастроемкости — нержавеющая сталь толщиной 1,2 мм.

Конструкция разборная.

6 уровней направляющих.



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Благодаря особенности конструкции направляющих, в тележке-шпильке универсальной реализована возможность перевозить одновременно противни и гастроемкости.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм			ВМЕСТИМОСТЬ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ	ВМЕСТИМОСТЬ ПРОТИВНЕЙ
ППС-6У	860	800	690	6 шт. GN 1/1	6 шт. 600x400



Подробный
каталог моделей
подставок

Подтоварники используют-
ся на предприятиях обще-
ственного питания
и торговли для временного
складирования кухонного
инвентаря и продуктов пи-
тания, а также размещения
котлов и оборудования.



Выпускаются в трех сериях: «Эконом», «Стандарт» и «Премиум».
Столешница — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм,
усиленная ребром жесткости.
Регулируемые по высоте пластиковые опоры.
Максимальная равномерно распределенная
нагрузка на столешницу — до 150 кг.
Высота подтоварника: 400 мм.

СЕРИЯ «ЭКОНОМ»

Ножки и обвязка
изготовлены из
оцинкованной стали
толщиной 1,5 мм.

СЕРИЯ «СТАНДАРТ»

Ножки и обвязка изготовле-
ны из нержавеющей стали
AISI 430 толщиной 1,5 мм.

СЕРИЯ «ПРЕМИУМ»

Ножки из профильной
нержавеющей трубы ква-
дратного сечения 40x40 мм,
толщиной 1,2 мм.
Каркас сварной.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм	
Подтоварники серии «Эконом»		
ППЭ	600/800/1000/1100/1200/1300/1400/1500	400/600
Подтоварники серии «Стандарт»		
ППС	600/800/1000/1100/1200/1300/1400/1500	400/600
Подтоварники серии «Премиум»		
ППП	600/1000/1200/1500	600

Подробный
каталог моделей
подтоварников



ШКАФ КУХОННЫЙ ДЛЯ ХЛЕБА

Изготовлен из нержавеющей стали марки
AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Двери распашные.
Хлебные лотки (740 x 450 мм) в комплект не входят.
7 уровней направляющих.
Направляющие — нержавеющая сталь AISI 430
толщиной 1,5 мм.
Расстояние между направляющими 205 мм.
**Вентиляционные отверстия для естественного
движения воздуха.**
По желанию заказчика вентиляционные
отверстия могут быть на дверях шкафа.
Высота шкафа: 1800 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК
ШЗХ	810	510	7 направляющих

ШКАФ КУХОННЫЙ ЗАКРЫТЫЙ

Изготовлен из нержавеющей стали
марки AISI 430 толщиной 0,8 мм.
Двери распашные / купе.
4 полки с ребром жесткости.
Конструкция неразборная.
Высота шкафа: 1800 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШ), мм		КОЛИЧЕСТВО ПОЛОК, шт
ШКЗ	800/900/1000/1200	500/600	4



Подробный
каталог моделей
шкафов кухонных

**ШКАФ ДЛЯ ХОЗЯЙСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ**

Полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430.
Шкаф имеет внутреннее отделение, укомплектованное двумя съемными полками.
Задняя стенка шкафа имеет вентиляционные отверстия.
В комплект входит перекладина для одежды.
Двери шкафа усилены ребрами жесткости, оснащены замками.
Собирается при помощи клепок.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ШХИ-600	600	500	1800

ШКАФ ДЛЯ ОДЕЖДЫ

Полностью изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430.
Шкаф имеет модульную конструкцию, собирается в линию с дополнительными секциями в любом количестве.
Варианты производства с 1 или 2 модулями, каждый из которых включает 2 полки и перекладину для одежды.
Двери шкафа усилены ребрами жесткости, оснащены замками.
Собирается при помощи клепок.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ШО-300	300	500	1800
ШО-600	600	500	1800



Подробный
каталог моделей
шкафов для инвентаря / одежды

ШКАФ ПОЖАРНЫЙ С ОДНИМ МОДУЛЕМ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.
Представляет собой отдельный модуль для хранения двух пожарных рукавов с двумя корзинами.
Модуль имеет перфорированные отверстия для подвода воды которые расположены на боковых стенках.
Комплектуется Евро-ручкой.
Вид установки — навесной.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ШПК-Н	650	300	650

ШКАФ ПОЖАРНЫЙ С ДВУМЯ МОДУЛЯМИ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.
Содержит модуль для хранения двух рукавов и модуль для хранения двух огнетушителей.
Модуль для хранения рукава имеет 2 корзины и перфорированные отверстия для подвода воды которые расположены на боковых частях.
Шкаф комплектуется Евро-ручкой.
Вид установки — навесной.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ШП-Н	700	300	1300

ШКАФ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОГНЕТУШИТЕЛЕЙ

Изготавливается из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.
Представляет собой отдельный модуль для хранения огнетушителей.
Комплектуется Евро-ручкой.
Вид установки — навесной.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ШПО-Н	650	300	650



Подробный
каталог моделей
шкафов пожарных

**ЛАРЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ**

Ларь для хранения овощей предназначен для длительного хранения овощей на пищевых производствах и предприятиях общественного питания.

ЛЭ — серия «ЭКОНОМ», полностью изготовлен из оцинкованной стали, толщиной 0,8 мм.

ЛС — серия «СТАНДАРТ», полностью изготовлен из нержавеющей стали, толщиной 0,8 мм.

Усиление дна и стенок ларя.

Перфорированные стенки для естественной вентиляции.

Откидывающаяся крышка с фиксаторами.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ЛЭ	1000	600	850
ЛС	1200	800	850

ЯЩИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Ящик для хранения овощей полностью изготовлен из нержавеющей стали.

Дно сплошное — нержавеющая сталь 0,8 мм.

Перегородки — нержавеющая сталь 0,8 мм.

Конструкция сварная.

Стойки — нержавеющий уголок 40 x 40 мм, толщиной 0,8 мм.

Все детали имеют двойной подгиб.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ЯХО	1000	800	600

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Используется на предприятиях общественного питания и торговли, а также в производственных цехах для накопления предварительно очищенных овощей и их транспортировки к месту использования.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 25 x 25 толщиной 1,2 мм.

Полка — сварная герметичная емкость из нержавеющей стали AISI 430 толщиной 1 мм.

На дне отверстие для слива.

Комплектуется крышкой.

Поворотные колеса d = 100 мм. 2 колеса с тормозом.

Глубина емкости — 450 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТО	800	500	850

Подробный
каталог моделей
оборудования
для овощей

**СТЕЛЛАЖ ДЛЯ ПЕРЕВОЗКИ И ХРАНЕНИЯ БЕЛЬЯ**

Тележка-стеллаж для белья изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 20 x 20, толщиной 1,2 мм.

Конструкция сварная.

3 полки — нержавеющая сталь AISI 430 толщиной 0,8 мм.

Поворотные колеса d = 100 мм.

Два колеса с тормозом.

Стеллаж имеет ограничители по 3 сторонам, предотвращающие выпадение белья при движении.

Ограничители выполнены из профиля 10 x 10 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
СБ	1000	400	1600

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ БЕЛЬЯ

Тележка для белья предназначена

для транспортировки **сухого белья** (грязного / чистого).

Рабочий объем — 280 л.

Представляет собой решетчатую конструкцию.

Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы квадратного сечения — 25 x 25 мм.

Перегородки на стенках корпуса — нержавеющий профиль 10 x 10 мм.

Дно тележки — нержавеющая сталь толщиной 0,8 мм.

4 поворотных колеса d = 100 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТБ-920	920	660	750

Тележка для белья предназначена

для транспортировки **мокрого белья**.

Рабочий объем — 300 л.

Представляет собой нержавеющую емкость.

Каркас выполнен из нержавеющей профильной трубы квадратного сечения — 25 x 25 мм.

Стенки и дно тележки выполнены из нержавеющей стали толщиной 0,8 мм.

4 поворотных колеса d = 100 мм.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТБ-920	920	660	750



Подробный
каталог моделей
оборудования для прачечной



ПРОТИВНИ

Противни применяются на пищевых производствах, в хлебопекарных цехах для запекания различных блюд и выпечки хлебобулочных изделий. Изготавливаются из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,8 мм, а также из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм. Борты противней заплужены для большей жесткости и безопасности при использовании. В зависимости от потребностей возможно изготовление противней различных типоразмеров, с различной высотой бортов и их количеством, перфорированных.

Типоразмеры: 600 x 400 x 20, 800 x 600 x 20

ПН — противень нержавеющей;

ПА — противень алюминиевый;

ПНП — противень нержавеющей перфорированный;

ПАП — противень алюминиевый перфорированный.



ФОРМЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ

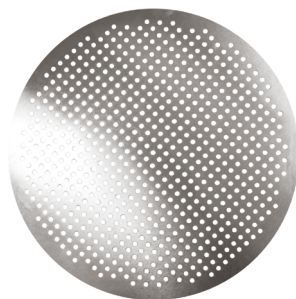
Представляют собой перфорированный диск, изготовленный из пищевого алюминия толщиной 1,5 мм. Благодаря перфорации осуществляется циркуляция горячего воздуха, что способствует полному и равномерному пропеканию теста.

Диски подходят как для конвейерных, так и для подовых печей.

Возможно изготовление форм различного диаметра в зависимости от потребностей заказчика.

Стандартные типоразмеры:

d = 280, 300, 320, 360, 400, 450 мм.



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

Урна изготовлена полностью из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Механизм открывания заслонки — маятниковый.

Бак для урны передвижной изготовлен из нержавеющей стали марки AISI 430, толщиной 0,8 мм.

Объем бака — 120 л.

Конструкция не разборная. Поворотные колеса d = 75 мм.

Рамка для фиксации мусорного пакета входит в комплектацию бака.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
УСФ (урна для фудкорта)	585	600	1200
Б-УСФ (бак для урны)	454	477	757



Подробный
каталог моделей
инвентаря



Подробный
каталог моделей
оборудование
для фаст-фуда

ВЕШАЛО ДЛЯ ТУШ

Вешало для туш стационарное / мобильное (на колесах) имеет каркас из профильной трубы квадратного сечения 40 x 40 x 1,2 мм нержавеющей стали марки AISI 304.

Поддон съемный из нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 0,8 мм.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ВТС	1200	600	1800
ВТП	1600	600	1800
	1800	600	1800



СТОЛ ФОРМОВОЧНЫЙ ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБОТКИ

Стол для обработки мяса (3 борта, лоток для сбора жидкости).

Стол для обвалки (полипропиленовая столешница)

Стол для полуфабрикатов (полипропиленовая столешница, отверстия для сортировки).

Стол для обработки кишсыря.

Стол для вязки колбас и пр.



ТЕЛЕЖКА-ЧАН (ЧЕБУРАШКА)

Предназначена для транспортировки мясного сырья, фарша, ингредиентов и готовой продукции в цехах пищевых производств.

Изготавливается из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 2 мм.

Объем — 200 литров.

Легкая санитарная обработка.

Опционально комплектуется крышкой (по заказу).



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТЧ-200-304	660	660	680

КОЛЕСООТБойНИКИ

Используются на пищевых производствах (мясоперерабатывающих цехах) для защиты установленного оборудования, стен, колонн и пр.

Упор колеса в отбойник препятствует нежелательному движению тележек, позволяя избежать случайного столкновения с оборудованием и его повреждения.

Изготовление по необходимым размерам заказчика.

Сварная конструкция.





КОЛБАСНАЯ РАМА

Рамы колбасные для термообработки и камер дозревания изготавливаются Н и Z образной конструкции. Изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 304 устойчивой к термообработке.

Возможно изготовление из нержавеющей стали марки AISI 430.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 40 x 40 толщиной 1,2 мм.

Направляющие — нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм с пазами.

Грузоподъемность (статическая) — 600 кг для Н-образной конструкции и 500 кг для Z-образной конструкции.

6 колес термостойких неповоротных d = 160 мм.

Возможно изготовление под заказ рам с различным количеством уровней.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
КР-Н-6	1000	1000	1800
КР-Z-6	1000	1000	1800

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ

Предназначены для разморозки мясных и рыбных продуктов в дефростационных камерах.

Изготовлен полностью из нержавеющей стали AISI 304.

Каркас — нержавеющая профильная труба квадратного сечения 30 x 30 x 1,5 мм. (AISI 304).

Полки со сливом (8 полок) — нержавеющая сталь AISI 304 толщиной 1,5 мм.

Каждая полка имеет уклон к центру и трубку для слива жидкости в поддон.

Колеса усиленные d = 160 мм (6 штук).



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
СД	1300	850	1800

ТЕЛЕЖКА ДЛЯ ЯЩИКОВ

Тележка транспортировочная для ящиков представляет собой прочную сварную конструкцию из нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 1,5 мм.

Для ящиков размером 600 x 400 мм. Колеса d = 100 мм.

Снабжена петлей для крепления крюка с 2-х сторон.



МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ (ДхШхВ), мм		
ТЯ	735	415	240

 +7 (391) 205 40 33

 info@kroner.pro

