

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ С АДАПТИВНЫМ ДИЗАЙНОМ

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, СТОЛОВЫХ,
ГОСТИНИЦ, КАФЕ И ФУДКОРТОВ



Refettorio

НА 60%
ВЫГОДНЕЕ
ЕВРОПЕЙСКИХ
АНАЛОГОВ

ВОЗМОЖНОСТИ И КАЧЕСТВО
ПРЕМИУМ-КЛАССА

СЭКОНОМЬ 60% ПРИ ПОКУПКЕ ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Refettorio – это профессиональная линия раздачи питания, созданная в соответствии с самыми высокими стандартами качества, но при этом имеющая цену на 60% ниже европейских аналогов.

Линия **Refettorio** ни в чем не уступает европейским аналогам как по внешнему виду, так и по качеству, надежности, удобству эксплуатации и энергоэффективности.

“Мы изучили особенности линий раздачи более чем у десяти европейских производителей и взяли от каждой самые удобные, надежные и эффективные решения.

Обладая 65-летним опытом обслуживания профессионального кухонного оборудования, мы соотнесли полученные решения с реалиями эксплуатации и обслуживания в российских условиях и внесли ряд конструктивных усовершенствований. В итоге, мы получили продукцию с учетом интересов и тех, кто ее эксплуатирует, и тех, кто обслуживает.”



АЛЕКСЕЙ ВАСИН
директор по развитию
завода технологического
оборудования
«Челябторгтехника»

ОСОБЕННОСТЬЮ НАШЕЙ ЛИНИИ РАЗДАЧИ ЯВЛЯЮТСЯ СМЕННЫЕ ДЕКОРАТИВНЫЕ ФАСАДЫ, КОТОРЫЕ ПОЗВОЛЯЮТ ГАРМОНИЧНО “ВПИСАТЬ” ЕЕ В ЛЮБОЙ ИНТЕРЬЕР. REFETTORIO ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ОСНАЩЕНИЯ БАРОВ, РЕСТОРАНОВ, КАФЕ, СТОЛОВЫХ, ФУДКОРТОВ И ГОСТИНИЦ С ДИЗАЙНЕРСКИМ ИНТЕРЬЕРОМ.



УСОВЕРШЕНСТВОВАНО С
УЧЕТОМ РОССИЙСКИХ РЕАЛИЙ
ЭКСПЛУАТАЦИИ И 65 –ЛЕТНЕГО
ОПЫТА ОБСЛУЖИВАНИЯ



ИЗГОТОВЛЕНО НА ВЫСОКОТОЧНОМ
ОБОРУДОВАНИИ С ЧИСЛОВЫМ
ПРОГРАММНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ



ОСНАЩЕНО СОВРЕМЕННЫМ
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫМ
ОБОРУДОВАНИЕМ



ПРОВЕРЕНО
ТРЕХСТУПЕНЧАТЫМ
КОНТРОЛЕМ КАЧЕСТВА



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЛИНИЯ РАЗДАЧИ
ПО ЦЕНЕ НА 60% НИЖЕ ЕВРОПЕЙСКИХ
АНАЛОГОВ

ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ СОВРЕМЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ЛИНИЯ REFETTORIO ВЫПУСКАЕТСЯ НА ЗАВОДЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА, РАСПОЛОЖЕННОМ В ЧЕЛЯБИНСКЕ.

Завод расположен в Челябинске и имеет представительства в 40 регионах России, поэтому у вас не будет проблем с приобретением и обслуживанием линии раздачи в Вашем городе.

Предприятие оснащено современным высокотехнологичным, гибко настраиваемым оборудованием и ориентировано на мелкосерийное и среднесерийное производство. Такое оборудование позволяет обеспечивать стабильно высокое качество серийной продукции и выпускать изделия по индивидуальному заказу.



Высокие стандарты нашего производства подтверждены международным сертификатом системы менеджмента качества ISO9001-2015.



ГИБКОЕ ПРОИЗВОДСТВО И СОБСТВЕННОЕ КОНСТРУКТОРСКОЕ БЮРО ПОЗВОЛЯЮТ НЕ ТОЛЬКО ПРОЕКТИРОВАТЬ НОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ, НО И СОВЕРШЕНСТВОВАТЬ ВЫПУСКАЕМУЮ ПРОДУКЦИЮ, А ТАКЖЕ ПРОЕКТИРОВАТЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НА ЗАКАЗ.



САД ПРОЕКТИРОВАНИЕ С ПРЯМОЙ ВЫГРУЗКОЙ
В ОБОРУДОВАНИЕ



ВЫСОКОТОЧНАЯ ЛАЗЕРНАЯ РЕЗКА С
ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ



ВЫСОКОТОЧНЫЙ КООРДИНАТНЫЙ РАСКРОЙ
С ПОГРЕШНОСТЬЮ 0,1 ММ НА СТАНКАХ С ЧПУ



АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ ГИБКА НА
ВЫСОКОТОЧНЫХ СТАНКАХ С ЧПУ



РУЧНАЯ СБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ
СПЕЦИАЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Для обеспечения высокого качества поставляемой продукции мы используем передовые методики контроля на всех этапах производственного цикла: от проверки сырья до тщательного контроля готовой продукции по всем значимым параметрам изделия.



КОНТРОЛЬ ФОРМЫ И РАЗМЕРОВ



КОНТРОЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ И
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ



КОНТРОЛЬ СОПРОТИВЛЕНИЯ
ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ



ТЕСТОВЫЕ ЗАПУСКИ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ
В РАБОЧИХ РЕЖИМАХ



ВИЗУАЛЬНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ОТСУТСТВИЕ
ВНЕШНИХ ДЕФЕКТОВ



Кроме компонентов собственного производства в линии используется

**24 КОМПЛЕКТУЮЩИХ ОТ 13
ПОСТАВЩИКОВ ИЗ 3 СТРАН.**

Каждый поставщик прошел процедуру многоэтапного отбора, чтобы предоставить вам высокое качество по низкой цене.

ПРОДУМАННАЯ КОНСТРУКЦИЯ И АППЕТИТНЫЙ ВИД БЛЮД

**ЛИНИЯ REFETTORIO
СПРОЕКТИРОВАНА ТАК, ЧТОБЫ
ОБЕСПЕЧИТЬ БЕЗУПРЕЧНУЮ
ВИДИМОСТЬ ВСЕХ БЛЮД.**

Добавьте к этому мягкую подсветку блюд и паровой подогрев, сохраняющий свежий аромат пищи, и Вы поймете, что мы сделали все, чтобы ваши гости ощутили вкус при первом взгляде на блюда.

На линии **Refettorio** аппетитный запах и внешний вид еды гарантированы. Как будто вы только что ее приготовили!



**СТЫКОВКА
СТОЛЕШНИЦ
МОДУЛЕЙ ЛИНИИ
БЕЗ ЗАЗОРОВ**
за счет потайных клепок боковин и стяжки элементов

**НЕРЖАВЕЮЩАЯ
СТОЛЕШНИЦА И БОКОВИНЫ**
из листа толщиной 1,2 мм придают дополнительную жёсткость и долговечность конструкции

УСИЛЕННАЯ КОНСТРУКЦИЯ
кронштейнов направляющей за счет скрытых закладных элементов

**ОТСУТСТВИЕ ВИДИМЫХ
КРЕПЕЖНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**
облегчает санобработку и придает эстетический вид

МЯГКАЯ СВЕТОДИОДНАЯ ПОДСВЕТКА БЛЮД
для придания им еще более аппетитного вида

**ЗАКАЛЕННОЕ
ПРОСВЕТЛЕННОЕ СТЕКЛО**
8мм с полированной кромкой

**ПРОВАРЕННЫЕ
УГЛЫ СТОЛЕШНИЦ**
обеспечивают красивый внешний вид и легкость санобработки



**ОТКИДНОЙ
ЦОКОЛЬ ФАСАДА**
для удобства монтажа и санитарной обработки пола

**РЕЛИНГИ
ИЗ ПРОФИЛЬНОЙ ТРУБЫ**
придают дополнительную жесткость направляющим

**РЕГУЛИРУЕМЫЕ
ОПОРЫ**
на полимерном подпятнике для устранения неровностей пола

**УДОБНОЕ
РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОРГАНОВ
УПРАВЛЕНИЯ**



**ОТСУТСТВИЕ
ПЕРЕПАДОВ
НАПРАВЛЯЮЩЕЙ**
обеспечивает плавное скольжение подносов



ДИЗАЙН ФАСАДОВ ПОД ВАШ ИНТЕРЬЕР

КЛЮЧЕВОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ЛИНИИ REFETTORIO ЯВЛЯЕТСЯ АДАПТИВНЫЙ ДИЗАЙН

Это значит, что вы можете заказать внешний вид линии под ваш интерьер, выбрав материал, цвет и текстуру сменных лицевых панелей.

Часто линия раздачи питания располагается вдоль всего зала и становится одним из основных элементов, влияющих на восприятие дизайна помещения.

Использование стандартных линий Российского производства с фасадами из листа нержавеющей стали способно погубить любую дизайнерскую идею, а покупка импортных линий часто невозможна из-за их высокой стоимости.



Линия **Refettorio** сочетает в себе возможность изменения дизайна и разумную стоимость, что становится идеальным решением в таких ситуациях. Линия **Refettorio** прекрасно гармонирует с любой мебелью и позволяет найти нестандартные решения, удовлетворяющие любые функциональные или эстетические потребности.



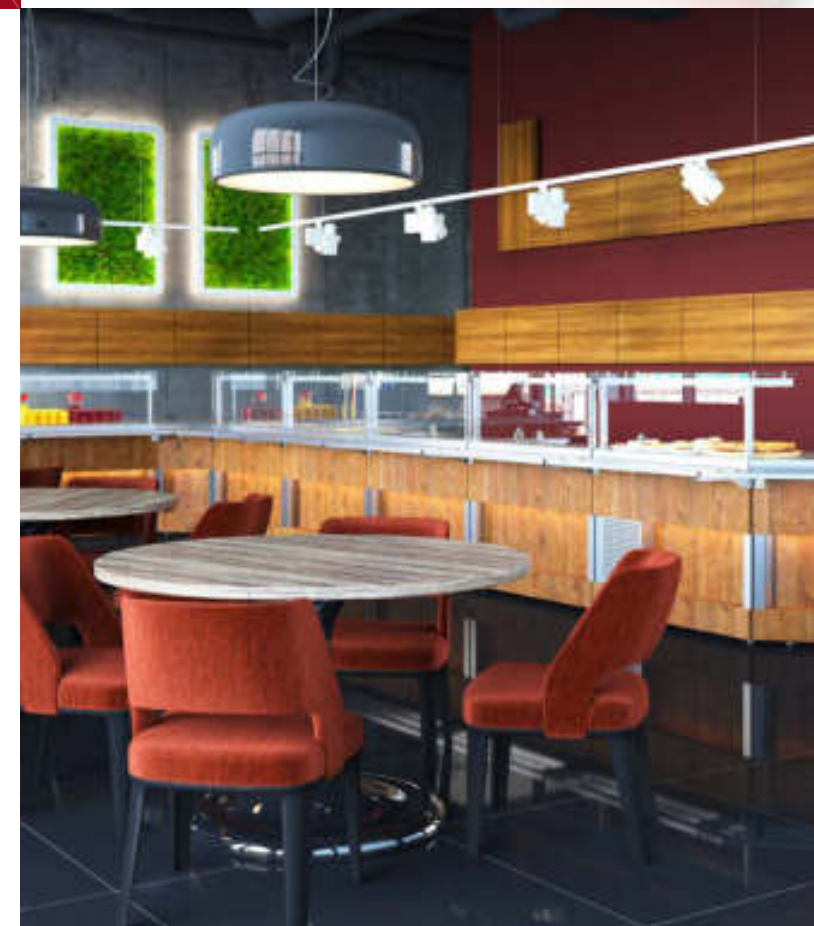
ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ МАТЕРИАЛ, ЦВЕТА
И ФАКТУРЫ ФАСАДА ПОД СТИЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ:
МАССИВ ДЕРЕВА, МДФ, ЛДСП, ПЛАСТИК.

Дизайн заведений общепита с линией раздачи всегда вызывал много проблем. Поскольку импортные линии и drop-in оборудование стоят слишком дорого, нам приходилось придумывать способы декорирования фасадов стандартных российских линий. Но они для этого не предназначены и результат, как правило, оставлял желать лучшего.

Новые линии **Refettorio** решают эту проблему на 100%. Мы можем смело рекомендовать её использование для общественных заведений, в которых важен дизайн.



АЛЕСЯ РОМАШОВА
Ведущий дизайнер
«Apriori Studio»



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ЛИНИЮ РАЗДАЧИ

Комплект элементов линии **Refettorio** включает 10 базовых позиций, каждая из которых может иметь несколько вариаций по габаритам. Все элементы легко сопрягаются между собой в любой последовательности.

Используя базовые элементы как детали конструктора, вы можете построить линию раздачи любой конфигурации и размера для столовой, кафе, бара, ресторана, гостиницы или фудкорта.



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

Включает штепсельные разъемы с электропитанием для подключения настольного оборудования.



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

Включает встроенный съемный денежный ящик, запираемый на ключ. Предусмотрены специальные полки для размещения системного блока персонального компьютера.



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

90° внутренний



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

1. Используется нагрев парового типа, обеспечивающий равномерный прогрев всей площади посуды и создание влажной среды для избегания усушки готовых блюд.
2. Применение плоского нагревательного элемента с экранированием позволило избежать тепловых потерь и повысить энергоэффективность на 15%
3. Эффективная теплоизоляция предотвращает потерю тепла и позволяет дополнительно экономить электроэнергию.

* Дополнительно вы можете заказать интенсивный регулируемый подогрев полости мармита для размещения тарелок.

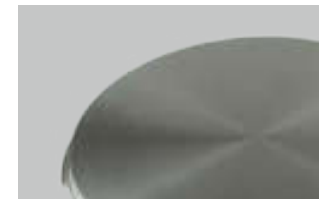


МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

В базовой комплектации предусмотрены индукционные конфорки промышленного назначения, позволяющие снизить затраты на электроэнергию до 80%. Мощность каждой конфорки 3,5 кВт. Наш мармит можно использовать не только для поддержания температуры, но и для приготовления и разогрева блюд.

* Вы можете заказать мармит на классических чугунных конфорках

...Или мармит с использованием супниц.



ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ, ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

Подбор компрессора по оптимальному соотношению температуры кипения и давления испарения увеличивает эффективность и продлевает моторесурс.



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

Пять емкостей для размещения столовых приборов. Полка для размещения корзины с хлебом, салфеток и других мелочей

ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ 45° внешний



ПОЛОСТЬ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИНВЕНТАРЯ

В базовой комплектации предусмотрена открытая полость с одной полкой.

* Дополнительно вы можете заказать установку дверок из листа нержавеющей стали толщиной 1,2 мм.



РОЗЕТКА С ЭЛЕКТРОПИТАНИЕМ

для подключения дополнительного оборудования



ЦИФРОВОЙ КОНТРОЛЬ

обеспечивает эффективное управление температурным режимом для лучшей сохранности продуктов и поддержания аппетитного вида.

Если вы все же не нашли подходящего элемента или у вас есть оригинальные идеи, требующее индивидуального подхода – обратитесь к нам и мы изготовим новые элементы линии раздачи под ваши потребности.

ЭЛЕМЕНТЫ ЛИНИИ

ВОЗМОЖНО ПРОЕКТИРОВАНИЕ
И ИЗГОТОВЛЕНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ
ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ
ЗАПРОСУ



ДИСПЕНСЕР ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ

RD10A	600×700×1255
-------	--------------



ВИТРИНА ХОЛОДИЛЬНАЯ

RC21A	800×700×1700
RC22A	1105×700×1700
RC23A	1500×700×1700



ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ

RC11A	800×700×860 (1255)
RC12A	1105×700×860 (1255)
RC13A	1500×700×860 (1255)



МАРМИТ ПЕРВЫХ БЛЮД

RM11A	800×700×860 (1255)
RM12A	1105×700×860 (1255)
RM13A	1500×700×860 (1255)



МАРМИТ ВТОРЫХ БЛЮД

RC11A	800×700×860 (1255)
RC12A	1105×700×860 (1255)
RC13A	1500×700×860 (1255)



ПРИЛАВОК НЕЙТРАЛЬНЫЙ

RM11A	800×700×860 (1255)
RM12A	1105×700×860 (1255)
RM13A	1500×700×860 (1255)



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 45°

RU10A45	700×45°
---------	---------



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 90°

RU10A90	700×90°
---------	---------



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внутренний 45°

RU20A45	800×700×860
---------	-------------



ПРИЛАВОК УГЛОВОЙ

Внешний 45°

RU20A90	1430×700×860
---------	--------------



ПРИЛАВОК КАССОВЫЙ

RT1AL	1105×700×860
RT1AR	1105×700×860





ВСЕГДА ОТКРЫТЫ ДЛЯ ДИАЛОГА И СОТРУДНИЧЕСТВА

ДОВЕРИЕ КЛИЕНТОВ — САМОЕ ДОРОГОЕ, ЧТО У НАС ЕСТЬ. ИМЕННО ПОЭТОМУ, НАШИ УСИЛИЯ НАПРАВЛЕНЫ НА ТО, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ ВАШ ЗАКАЗ В КРАТЧАЙШИЕ СРОКИ С

Refettorio